



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009



Lupino Gigante di Vairano



Areale di coltivazione

Il lupino Gigante di Vairano viene chiamato anche "Lupinone di Vairano", "Gigante di Vairano" e "Lupinaccio" e viene coltivato nei comuni di Vairano Patenora, Presenzano, Pietravairano, Marzano Appio e Caianello, in provincia di Caserta. Questo legume fa parte dei presidi Slow Food della Regione Campania.

Descrizione della pianta

La pianta raggiunge il metro e mezzo di altezza e oltre, il fiore è bianco e le foglie verde intenso.

Descrizione del legume

Il frutto è un legume lungo e schiacciato, che contiene fino a sei semi, di colore beige, dalla forma tondeggiante e del diametro di 1,5 cm.

Tecniche di coltivazione

Predilige i terreni acidi dell'area di Vairano, di origine vulcanica. Viene seminato in ottobre e novembre e fiorisce da metà maggio a fine giugno; preferisce temperature elevate. La semina viene eseguita a spaglio o a file con sestri di 55 x 30 cm. Maggiore è la temperatura e più è abbondante la fioritura e, quindi, il numero di baccelli. La raccolta avviene a luglio, poco prima della piena maturazione, tagliando o estirpando le piante e lasciandole in campo a completare l'essiccazione. Dopodiché si procede con la trebbiatura, che avviene all'alba per evitare che i baccelli si aprano, a causa del calore. Dopo la raccolta i semi vengono puliti e selezionati. La resa in granella supera le 2,5 t/ha.

Consumo del prodotto

I lupini sono un ottimo spuntino o antipasto, magari accompagnati da olive e semi di zucca. Per poterli consumare, è necessario metterli in ammollo in acqua fredda 24 ore, poi sbollentarli due minuti e

infine lasciarli in immersione per tre giorni in una salamoia. Un tempo si sistemavano in grandi sacchi e si immergevano nelle acque del Volturno per settimane.



Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli