



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



## **Pisello Cornettone**



### **Areale di coltivazione**

Il pisello Cornettone viene coltivato nelle aree pedecollinari del Vesuvio e nell'agro acerrano-mariglianese; il consumo è essenzialmente limitato al mercato locale.

### **Notizie storiche**

I piselli sono fra i legumi coltivati e consumati da più tempo dall'uomo. In Asia Minore pare si conoscessero fin dal 6000 a.C., ma erano certamente alimento di Greci, Etruschi e Romani. Nel territorio vesuviano oltre al vino anche i piselli costituivano un alimento molto importante per la popolazione dell'epoca. Come altre varietà di piselli trova tradizionale diffusione in consociazione con vigneti o frutteti.

### **Descrizione della pianta**

Presenta frutti (baccelli) di colore tendente al verde chiaro mediamente di 9-12 cm di lunghezza e semi tondi (parte edibile) di circa 6 mm di diametro. Ogni baccello contiene mediamente 7-8 semi. Afferisce alla specie *Pisum sativum*, nell'ambito della famiglia delle Leguminose; la pianta, annuale e rampicante, con fusto cilindrico sottile e gracile, ha un'altezza variabile fra 170 e 200 cm. Le foglie sono pennate con stipole basali e cirro all'estremità, i fiori sono bianchi, con una corolla piuttosto vistosa.

### **Tecniche di coltivazione**

La coltivazione, realizzata con l'ausilio di pali e reti per il sostegno (tradizionalmente si utilizzavano quali tutori rami di potatura del nocciolo), è interamente manuale; l'epoca di semina è ottobre-novembre; la raccolta, scalare, è effettuata ordinariamente da marzo fino a maggio. E' coltivato in pien'aria, senza l'ausilio dell'irrigazione e spesso in consociazione con colture arboree; il sesto d'impianto è di 1,20-1,30 m tra le file e 8-10 cm sulla fila (8-10 piante/mq).

### **Consumo del prodotto**

Trova impiego in alcune preparazioni gastronomiche come contorno ai piatti di carne o in abbinamento con la pasta. Il prodotto viene raccolto e consumato allo stadio "latteo-ceroso", ma in qualche caso viene consumato a maturazione fisiologica (stadio secco).





