



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



Pisello Santacroce



Areale di coltivazione

Il pisello Santacroce viene coltivato nell'area flegrea; 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. Come per altre varietà di piselli e per altri comprensori agricoli campani trova tradizionale diffusione in consociazione con vigneti o frutteti.

Descrizione della pianta

Presenta frutti (baccelli) di colore tendente al verde chiaro mediamente di 7-9 cm di lunghezza e semi tondi (parte edibile) di circa 5 mm di diametro. Ogni baccello contiene mediamente 5-7 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 130 e 150 cm. Le foglie sono pennate con stipole basali e cirro all'estremità, i fiori sono bianchi.

Tecniche di coltivazione

La coltivazione, realizzata con l'ausilio di pali e reti per il sostegno (tradizionalmente si utilizzavano quali tutori rami di potatura della vite o canne), è interamente manuale; l'epoca di semina è ottobre-novembre; la raccolta, scalare, è effettuata ordinariamente da marzo fino a fine aprile. E' coltivato in pien'aria, senza l'ausilio dell'irrigazione e spesso in consociazione con la vite; il sesto d'impianto è mediamente di 1,50 m tra le file e 8 cm sulla fila (7-8 piante/mq).

Consumo del prodotto

Trova impiego in preparazioni gastronomiche come contorno 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).



