



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV - Progetto "ABC", CUP B24I19000380009



## Scarola Centofoglie



### Areale di coltivazione

Gli areali tradizionali di diffusione sono le aree di pianura della provincia di Napoli e l'agro nocerino-sarnese.

### Notizie storiche

La coltivazione della scarola o "indivia" iniziò dopo il 1600 nei Paesi del Mediterraneo; attualmente è molto diffusa in tutto il mondo, Italia inclusa. Conosciuta già dagli egiziani e dai romani, ma impiegata esclusivamente come medicinale – Galeno ne consigliava l'uso per curare le malattie del fegato – e il suo utilizzo in tavola iniziò soltanto nel XVII secolo.

### Descrizione

Appartiene alla famiglia delle Composite, genere Cichorium. È una pianta rustica e presenta un cespo di medie dimensioni, 300-400 grammi di peso, con un diametro di 40 cm ed un'altezza del cespo di 9-10 cm; le foglie, dal sapore leggermente amarognolo e croccanti, si presentano lisce e col margine lievemente seghettato, di forma arrotondata e di colore verde scuro.

### Tecniche di coltivazione

La coltivazione prevede un trapianto nel periodo tra agosto ed ottobre, con raccolta da dicembre a marzo. La densità d'impianto è di 5-7 piante/mq con distanza tra le file di 40-50 cm e sulla fila di 30-40 cm; eventualmente si può ricorrere alla fila binata. Un'opportunità commerciale è rappresentata dalla legatura del cespo che ha lo scopo di favorire l'imbianchimento della parte centrale del cesto e si effettua 1 o 2 settimane prima della raccolta. La legatura viene effettuata tradizionalmente con paglia, giunchi o rafia.

### Consumo del prodotto

Nella cucina tradizionale napoletana la scarola trova impiego in numerose pietanze come la minestra maritata, in abbinamento con altre verdure e carni, la scarola "mbuttunata" (ripiena), in minestre in

abbinamento con legumi, nel ripieno della pizza di scarole, o come contorno. Può essere consumata anche cruda come insalata.



