



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



## **Scarola Riccia Schiana**



### **Areale di coltivazione**

La scarola Riccia Schiana, detta anche "paparegna", è una varietà di scarola tradizionalmente coltivata nel territorio agricolo della provincia di Napoli e nell'agro nocerino-sarnese. Fa parte dell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Campania.

### **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 della pianta**

Appartiene alla famiglia delle Composite, genere Cichorium. La scarola Riccia Schiana è molto rustica e presenta un cespo grosso e pieno con foglie dal sapore croccante e leggermente amarognolo, di colore verde chiaro brillante. È denominata “riccia schiana” perché presenta una foglia dai margini in parte frastagliati (riccia) ed in parte regolari (piana). Il cespo pesa 500-600 grammi, con un diametro di 24-28 cm ed un'altezza che va dai 12-14 cm.

### **Tecniche di coltivazione**

La coltivazione prevede un trapianto nel periodo tra agosto ed ottobre con raccolta da dicembre a marzo. Le densità d'impianto è di 7-8 piante per mq, con distanza tra le file di 40 cm e sulla fila di 35 cm. Un' opportunità commerciale è rappresentata dalla legatura del cespo che ha lo scopo di favorire l'imbiancamento della parte centrale del cespo e si effettua 1 o 2 settimane prima della raccolta. La legatura, che viene effettuata con fili di paglia, di giunchi o di rafia, deve essere eseguita dopo una giornata soleggiata in modo che le foglie interne siano asciutte, così da evitare che possano marcire in alcuni punti.

### **Consumo del prodotto**

Nella cucina tradizionale napoletana trova impiego in numerose pietanze tra le quali la minestra maritata, in abbinamento con altre verdure e carni, la scarola "mbuttunata" (ripiena), in minestre in abbinamento con legumi, nella pizza ripiena di scarole, o come contorno. Può essere consumata anche cruda come insalata.



*Scheda realizzata da Riccardo Riccardi, Patrizia Spigno e Raffaele Perreca*