



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



Fagiolo “Tabacchino”



Areale di coltivazione

L'area tipica di coltivazione è la valle del Calore (AV e SA).

Notizie storiche

Il fagiolo è una pianta annuale appartenente alla famiglia delle *Papilionaceae* (leguminose). I semi o, nelle varietà “mangiatutto”, i baccelli (fagiolini o taccole), rappresentano gli organi commestibili della pianta.

Nell'antichità i fagioli, per la loro prerogativa di riacquistare freschezza attraverso l'immersione in acqua, erano considerati simbolo di immortalità. Essi erano coltivati in Messico già 7000 anni fa, poi furono scoperti da Cristoforo Colombo e, quindi, gli Spagnoli e i Portoghesi li introdussero nel XVI secolo in Europa, dove divennero il cibo dei lavoratori e dei contadini.

Descrizione

La pianta del fagiolo “Tabacchino” ha un portamento eretto, sviluppo determinato, 5-15 ramificazioni e altezza di circa 35-40 cm. I baccelli contengono semi di colore marrone chiaro, con maculature marrone scuro in corrispondenza dell'ilo.

Tecniche di coltivazione

L'epoca di coltivazione in pieno campo è compresa tra maggio e agosto, con un sesto d'impianto di 80 cm tra le file e 20 cm sulla fila, che determinano con un investimento di 6,25 piante/m². La produzione media di granella secca si attesta su circa 3,3 t/ha.

Consumo del prodotto

Trova impiego in numerose preparazioni gastronomiche, quali la tipica pasta e fagioli e contorni associati a numerosi piatti a base di carne.



Scheda realizzata da Gianluca Caruso e Alessio Tallarita