



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



Fagiolo Dente di morto



Areale di coltivazione

Il fagiolo Dente di Morto viene coltivato nei comuni di Acerra, Brusciano, Mariglianella, Marigliano, Castello di Cisterna e Pomigliano d'Arco (provincia di Napoli), oltre che nel territorio dei comuni di Maddaloni e San Felice a Cancellò (provincia di Caserta). È stato riconosciuto come presidio Slow Food ed è stato inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Campania.

Notizie storiche

Il canonico Andrea Sarnataro, autore di un diario quotidiano degli avvenimenti in Acerra dal 1736 al 1771, che descrive anche i prodotti agricoli acerrani, menziona in più parti i fagioli bianchi, cannellini, in contrapposizione ai "mostrati" (così si definivano in dialetto i fagioli con l'occhio). La descrizione della coltivazione dei fagioli nelle campagne acerrane è riportata in più testi sulla storia della città, ma la più interessante e significativa del cosiddetto fagiolo "Dente di Morto" si trova nella "Guida Gastronomica d'Italia" pubblicata dal Touring Club Italiano nel 1931. Nella guida i fagioli sono indicati come la specialità di Acerra, al tempo esportata addirittura in America, fino agli anni '70; il nome è legato al colore bianco opaco, simile appunto al colore dei denti di un morto. Il fagiolo cannellino nel territorio considerato vanta quindi un'antica tradizione colturale e gastronomica; è sempre e diffusamente stato presente nell'ordinamento colturale delle aziende anche perché ha costituito fino a pochi decenni fa uno degli alimenti base della dieta contadina.

Descrizione della pianta

La pianta è erbacea, annuale, a sviluppo determinato (altezza di circa 50-70 cm) con diverse ramificazioni laterali dal fusto. Le foglie composte sono pennate e cordiformi, di colore verde intenso; i fiori sono di colore bianco e di forma papilionacea.

Descrizione del legume

Presenta granella (semi) di colore bianco, di forma cilindrica-sub reniforme e di dimensioni medio-grandi (0,5-0,6 grammi). Il baccello allo stadio ceroso presenta un colore tra il verde chiaro e il giallo chiaro. Mediamente un baccello contiene 4-6 semi.

Tecniche di coltivazione

L'epoca di coltivazione va da aprile a luglio ("prima epoca") e da luglio ad ottobre ("seconda epoca"). Il ciclo colturale mediamente si attesta sui 100-105 giorni dalla semina alla raccolta. La semina viene fatta a mano o con seminatrici meccaniche; il sesto d'impianto è di 65 cm tra le file e di 6 cm sulla fila. La raccolta è manuale, la sgranatura viene effettuata meccanicamente tramite trebbia, o anche manualmente; la granella così ottenuta viene selezionata e confezionata a mano. La coltura è irrigua, ma solo nell'ultima fase di coltivazione (ingrossamento dei semi) il fabbisogno idrico è significativo.

Consumo del prodotto

Il consumo avviene previa cottura. Il prodotto può essere raccolto e consumato allo stadio ceroso ("spollichino") o allo stadio secco. Questo legume si caratterizza per la buccia sottile, quasi impercettibile al palato e per una buona pastosità. Il sapore caratteristico ed intenso ne fa un prodotto utilizzabile in diverse preparazioni alimentari. Nella tradizione gastronomica napoletana si presta particolarmente a pietanze quali la "pasta con i fagioli" e la "zuppa di fagioli".



