



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



Fagiolo Zolfariello



Areale di coltivazione

Il fagiolo *Zolfariello*, coltivato in Campania nell'area collinare nolana (soprattutto nel comune di Visciano) e dei Monti di Avella. Il fagiolo Zolfariello è stato inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Campania (PAT).

Descrizione della pianta

Il fagiolo Zolfariello presenta portamento semideterminato ed è una pianta erbacea annuale semieretta, di altezza minima di 60 cm con un asse principale e ramificazioni laterali. Le foglie composte sono pennate e cordiformi, di colore verde intenso; i fiori sono di colore bianco e di forma papilionacea.

Descrizione del legume

Il baccello, contenente 4-5 semi, è di medie dimensioni e di colore giallo-crema a maturazione cerosa e giallo paglierino a maturazione piena; il seme è di forma ovoidale-allungata, di piccole dimensioni (circa 0.4 grammi), di colore paglierino chiaro.

Tecniche di coltivazione

Generalmente la coltivazione avviene in piccoli orti familiari, con semina eseguita a mano nel mese di Maggio e fino ad inizio Giugno. Il sesto d'impianto è di 65 cm tra le file e 6 cm sulla fila con una intensità di circa 250.000 piantine per ettaro. Tradizionalmente veniva spesso consociato con il mais i cui steli rappresentano un ottimo sostegno per questo fagiolo. In alternativa i sostegni sono costituiti da pali di legno e reti in plastica. In alcuni orti si pratica la semina “a postarelle” dove, in una buca di 30 cm di diametro, vengono posti 5-7 semi a cerchio, con al centro un sostegno in legno per le piante. Una prima raccolta viene eseguita quando i baccelli sono ancora verdi per il consumo fresco; la sgranatura avviene dopo la completa essiccazione dei baccelli sulla pianta e dopo ulteriore essiccazione al sole per 2-3 giorni su teloni. I semi vengono estratti mediante battitura con bastoni di legno e successiva esposizione alla ventilazione naturale per allontanare i residui dei baccelli. I semi

vengono ulteriormente essiccati all'aria e la conservazione avviene in sacchetti di tela o lino, in luoghi freschi e ventilati.

Consumo del prodotto

Il prodotto viene consumato previa cottura. Presenta una buccia sottile quasi impercettibile al palato, il sapore è particolarmente delicato. È impiegato tradizionalmente per la preparazione di contorni e di zuppe.

