



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



Fagiolo a Formella



Areale di coltivazione

Il fagiolo a Formella (*Phaseolus lunatus* L.) viene coltivato nella provincia di Napoli, nell'agro acerrano-nolano, e anche nell'agro nocerino-sarnese. Questo fagiolo è l'unico *P. lunatus* coltivato in Europa ed è stato inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Campania.

Notizie storiche

Il fagiolo a Formella, definito anche zecchetella, è originario del Guatemala e arrivò in Italia nel 1500. Deve la denominazione dialettale alla sua caratteristica forma piatta della granella che ricorda un bottone (in napoletano formella).

Descrizione della pianta

La pianta è caratterizzata da un fusto con steli angolosi, un apparato radicale che può raggiungere la lunghezza di un metro, foglie composte da tre foglioline cuoriformi di colore verde scuro e un fiore di colore bianco. Si tratta di una pianta rampicante ad accrescimento indeterminato, che raggiunge notevoli dimensioni (può superare abbondantemente i due metri di altezza).

Descrizione del legume

La caratteristica distintiva del fagiolo a Formella è la forma dei semi, schiacciati, reniformi e con una piccola gobba, da cui il termine “formella”, cioè bottone.

Il baccello pendulo e pluriseminato, a forma falcata, è costituito da due valve ed un solo carpello, con semi di colore bianco, tendente all'avorio in quelli secchi. Un baccello misura circa 8 centimetri di lunghezza.

Tecniche di coltivazione

Le temperature più favorevoli per le fasi vegetative e riproduttive sono quelle comprese tra 26 e 30 °C. Si semina ad aprile, la maturazione dei baccelli inizia a giugno e si può protrarre fino a ottobre.

Si tratta di una specie molto rustica e, quindi, con grande capacità di adattamento. Il sesto d'impianto è di 1,2 m tra le file e 0,20 m sulla fila con una intensità di circa 35.000 piantine per ettaro. La pianta, essendo a sviluppo indeterminato, necessita di tutori (pali di legno e rete). Per quanto riguarda il terreno, il fagiolo a Formella non sembra avere particolari esigenze o incompatibilità, purché sia garantita buona disponibilità di acqua e assenza di ristagno idrico durante tutto il ciclo. Va sottolineata la spiccata tolleranza alla salinità, elemento inconsueto per la maggior parte delle varietà di fagiolo. La raccolta avviene a due distinti stadi: maturazione cerosa e maturazione di raccolta. La maturazione cerosa avviene dopo 40-50 giorni dalla fecondazione e corrisponde alla fase ideale per la raccolta dei fagioli da sgranare e da destinare alla surgelazione. A questo stadio i baccelli non hanno ancora iniziato a seccare e il seme presenta un'umidità intorno al 55%. La maturazione di raccolta corrisponde allo stadio fenologico in cui i baccelli sono completamente secchi, con una notevole perdita di volume a seguito della drastica riduzione di umidità. Questa è una fase molto delicata, in quanto i baccelli secchi tendono ad aprirsi con facilità lasciando cadere i semi. Un ritardo delle operazioni di raccolta può, quindi, determinare gravi perdite di produzione. La raccolta, eseguita manualmente, è molto onerosa, sia per la scalarità di maturazione che per l'altezza delle piante.

Consumo del prodotto

Si consuma per preparare molti piatti della cucina tradizionale napoletana, sia come fresco che essiccato. Alla maturazione cerosa viene consumato come antipasto, su bruschette, cucinato nelle minestre o in abbinamento con la pasta. Viene preferito per la rapida cottura e il particolare sapore di ortaggio fresco, che conferisce agli antipasti ed alle minestre un sapore che viene attribuito all'alta concentrazione di asparagina contenuta nella frazione proteica. Il sapore è particolarmente delicato, la buccia è sottile e morbida, si cuoce rapidamente e si distingue un'ottima digeribilità.



