



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



Fava di Miliscola



Areale di coltivazione

La fava di Miliscola viene coltivata nell'area flegrea tra i comuni di Bacoli e Monte Procida. Rientra tra i PAT-Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Campania.

Descrizione del legume

Delle fave di Miliscola si distinguono due tipologie: quelle più grandi dette "vittulane" e quelle più piccole dette "quarantine". Le peculiari caratteristiche geografiche caratterizzate dalla vicinanza al mare e dal terreno vulcanico, hanno favorito la qualità delle fave qui coltivate, rendendole particolarmente apprezzate per la notevole tenerezza e il sapore molto caratteristico.

Tecniche di coltivazione

Nonostante il prodotto sia celebre e molto apprezzato, si tratta di una coltura minore, effettuata nei vigneti e nei frutteti anche allo scopo di migliorare la fertilità dei terreni prima della coltivazione del pomodoro e degli altri ortaggi estivi.

Consumo del prodotto

Le fave sono un cibo molto caratteristico in tutta l'area del napoletano, consumate fresche sono tra i cibi rituali del periodo della Quaresima.



