



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



## **Pisello Centogiorni**



### **Areale di coltivazione**

Il pisello Centogiorni viene coltivato nelle aree pedecollinari del Vesuvio e nell'agro nocerino-sarnese; è diffuso da almeno un secolo e nell'area di vocazione produttiva raggiunge una discreta diffusione; il consumo è essenzialmente limitato al mercato locale. Si fregia del Presidio Slow Food e rientra tra i Prodotti Agroalimentari (PAT) della Regione Campania.

### **Notizie storiche**

I piselli sono fra i legumi coltivati e consumati da più tempo dall'uomo. In Asia Minore pare si conoscessero fin dal 6000 a.C., ma erano certamente alimento di Greci, Etruschi e Romani. Nel territorio vesuviano oltre al vino anche i piselli costituivano un alimento molto importante per la popolazione dell'epoca. Nel corso dei secoli numerose varietà di piselli sono state conservate e selezionate dagli agricoltori vesuviani, tra le quali il “Pisello Centogiorni” che deve la sua denominazione alla lunghezza del ciclo culturale (100 giorni dalla semina alla prima raccolta).

### **Descrizione della pianta**

Presenta frutti (baccelli) di colore tendente al verde chiaro mediamente di 8-12 cm di lunghezza e semi tondi (parte edibile) di circa 5 mm di diametro. Ogni baccello contiene mediamente 7-8 semi. Afferisce alla specie *Pisum sativum*, nell'ambito della famiglia delle Leguminose; la pianta, annuale e rampicante, con fusto cilindrico sottile e gracile, ha un'altezza variabile fra 170 e 200 cm. Le foglie sono pennate con stipole basali e cirro all'estremità, i fiori sono bianchi con una corolla piuttosto vistosa.

### **Tecniche di coltivazione**

La coltivazione, realizzata con l'ausilio di pali e reti per il sostegno (tradizionalmente si utilizzavano quali tutori rami di potatura del nocciolo), è interamente manuale; l'epoca di semina è ottobre-novembre; la raccolta, scalare, è effettuata ordinariamente da fine febbraio fino ai primi di maggio. E' coltivato in pien'aria, senza l'ausilio dell'irrigazione e spesso in consociazione con colture arboree;

il sesto d'impianto è di 1,20-1,30 m tra le file e 3-5 cm sulla fila (15-20 piante/mq). Dopo la raccolta, operata manualmente, il prodotto viene posto in cassette di legno e/o plastica ed è inviato ai mercati, per il tramite di cooperative di produttori.

### **Consumo del prodotto**

Apprezzato per le sue proprietà organolettiche trova impiego in alcune preparazioni gastronomiche come contorno ai piatti di carne o in abbinamento con la pasta. Il prodotto viene raccolto e consumato allo stadio "ceroso", ma in qualche caso viene consumato a maturazione fisiologica (stadio secco). Grazie al Presidio Slow Food il prodotto può essere venduto anche trasformato al naturale o in crema di baccelli, da usare tal quale o per condire la pasta.



