

Pisello

Pisum sativum L.

Pisello riccio Sannicola



- **Pianta:** assenza di pigmentazione antocianica
- **Stelo:** assenza di colorazione antocianica all'intersezione delle stipule; lunghezza media 64,6 cm; media del numero di nodi fino al primo fertile incluso 12;
- **Fogliame:** colore verde (media intensità); presenza di fogliole lievemente dentellate;
- **Stipule:** presenza di macule sparse
- **Fiore:** fioritura 83 giorni circa dalla semina; ali di colore bianco; stendardo dalla base dritta;
- **Baccello:** lunghezza media 6 cm; larghezza media 0,9 cm; assenza del parenchima; assenza di ispessimento della parete; parte distale appuntita; lieve curvatura; colore verde chiaro; presenza del filo di sutura; numero di ovuli 4-5;
- **Seme:** forma cilindrica; seme immaturo dal colore verde con intensità media; fossette sul cotiledone di colore giallo; assenza di mazzatura del tegumento; assenza di chiazze rosa o violette sul tegumento; ilo dello stesso colore del tegumento; peso medio di cento semi: 19 g;
- **Periodo di raccolta:** maggio.

Caratteristiche tecnologiche:

L'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari (CNR-IBBR) ha rilevato i caratteri relativi alla qualità della granella secca per le annate agrarie 2015/16 e 2016/17. Alcuni risultati sono riassunti nella tabella seguente:

Tegumento (g/100g)	7,6
Indice di idratazione (% a 24h)	116
Indice rigonfiamento (% a 24h)	121
Tempo cottura (min)	20-22
Peso seme singolo cotto (g)	0,42 - 0,67
Proteine (g/100g _{SS})	23,8 - 24,2
Amido (g/100g _{SS})	27,5
Lipidi (g/100g _{SS})	1,44
Polifenoli totali (mg GAE/g _{SS})	1,6 - 1,9

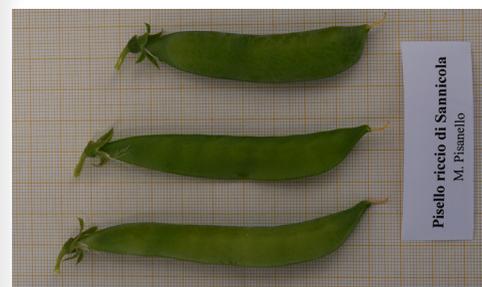
ss:sostanza secca; GAE: acido gallico equivalenti

Storia e curiosità:

Si tratta di una vecchia varietà che prende il nome dal comune nel quale è ancora oggi coltivata. Secondo alcuni l'appellativo "riccio" deriverebbe dai lunghi e imbrigliati cirri delle foglie, altri lo attribuiscono all'aspetto del seme che, da sferico e liscio nella fase di maturazione lattea, diventa raggrinzito e irregolare a maturazione. Nel 1914 Mannarini lo descriveva così: "Pisello riccio (volg. pesieddu rizzu) pianta a foglie arricciate, di poco sviluppo, pochissimo coltivata". Recenti opuscoli locali, parlano di una diffusa coltivazione tra fine '800 e inizi del '900 nei comuni di Alezio, Tuglie, Sannicola, Parabita, Neviano, Aradeo e Nardò, dove era coltivato sui lievi pendii del versante jonico delle Serre, per proteggerlo dai venti di tramontana. Il raccolto dal porto di Gallipoli giungeva sui mercati di Napoli e Roma. Nardone (2012) riferisce che intorno agli anni '20: "... a Neviano si coltivavano piselli primaticci pronti già il 20 marzo, di ottima conservazione detti tùllie". Queste note storiche confermerebbero la presenza da lungo tempo di questo pisello nell'attuale areale di coltivazione.

Sinonimi/denominazione dialettale:

pesieddu rizzu



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

23

< 9



Ambito locale di riferimento:

Sannicola e Tuglie (LE)



Luogo di conservazione

- Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Bioscienze e BioRisorse (CNR-IBBR), Bari
- Orto Botanico del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali - Università del Salento, Campus Ecotekne - Lecce



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA