

Pisello

Pisum sativum L.

Pisello secco di Vitigliano



- **Pianta:** assenza di pigmentazione antocianica
- **Stelo:** assenza di colorazione antocianica all'intersezione delle stipule; lunghezza media 45-47 cm; media del numero di nodi fino al primo fertile incluso 13;
- **Fogliame:** colore verde chiaro; presenza di fogliole mediamente dentellate;
- **Stipule:** presenza di macule sparse
- **Fiore:** fioritura 129 giorni circa dalla semina; ali di colore bianco; stendardo dalla base arcuata;
- **Baccello:** lunghezza media 6 cm; larghezza media 1 cm; assenza del parenchima; assenza di ispessimento della parete; parte distale appuntita; lieve curvatura; colore verde; presenza del filo di sutura; numero di ovuli 4-5;
- **Seme:** forma ellissoidale-cilindrica; seme immaturo dal colore verde con intensità media; fossette sul cotiledone di colore giallo; assenza di marezza del tegumento; assenza di chiazze rosa o violette sul tegumento; ilo dello stesso colore del tegumento; peso medio di cento semi: 14,2 g;
- **Periodo di raccolta:** maggio.

Caratteristiche tecnologiche:

L'aggettivo "cuciulu", usualmente aggiunto al nome, sottolinea la facilità di cottura del pisello di Vitigliano, che non necessita di un periodo di ammollo. Inoltre, nella fase di cottura i tegumenti non si separano dai cotiledoni, come avviene per altre varietà di pisello. 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)	8,6
Indice di idratazione (% a 24h)	109
Indice rigonfiamento (% a 24h)	133
Tempo cottura (min)	18 - 20
Peso seme singolo cotto (g)	0,29 - 0,56
Proteine (g/100g _{SS})	25,7 - 27,6
Amido (g/100g _{SS})	35,0
Lipidi (g/100g _{SS})	1,35
Polifenoli totali (mg GAE/g _{SS})	1,4 - 1,6

ss:sostanza secca; GAE: acido gallico equivalenti

Storia e curiosità:

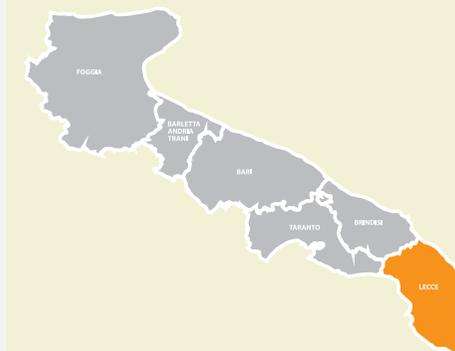
La coltivazione di piselli a Vitigliano, una frazione del comune di Santa Cesarea Terme, è comprovata sia dai dati produttivi riportati dal Catasto Agrario pubblicato nel 1929, che dalle testimonianze di anziani contadini, che ricordano come il seme e le tecniche colturali di questo legume siano state tramandate loro dai propri genitori. Nel periodo 1923-1929 la produzione censita dal Catasto Agrario era compresa tra 141 e 174 quintali. La festività di Sant'Eligio (1 dicembre) era la tradizionale data di semina. Nel tempo l'areale di coltivazione si è notevolmente ridotto ed oggi è limitato all'agro di Vitigliano che è caratterizzato da terreni di medio impasto (detti "terre duci") nei quali questo pisello completa senza difficoltà il ciclo colturale in arido-coltura. In passato la sua coltivazione era diffusa fino a Tricase e al Capo di Leuca. A causa della suscettibilità ai tonchi la granella è abitualmente sottoposta a una rapida essiccazione in forno per garantire una lunga conservazione del seme secco.

Sinonimi/denominazione dialettale:

piseddhu quarantinu o *cuciulu* (pisello quarantino o di facile cottura)



Ambito locale di riferimento:
Vitigliano di Santa Cesarea (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



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

22



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA