



TACCOLA

accessione di MASSIGNANO

N° REPERTORIO: 68
inserita il 03.05.2013

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: *Pisum*

SPECIE: *sativum* var.
saccharatum

NOME COMUNE: Taccola
di Massignano

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Massignano

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al comune di Massignano (AP) arroccato sulla cima di un colle, in una cornice, a circa 250 m di altitudine posta ad 1 km circa dal litorale adriatico, tra le medie valli del torrente Menocchia e del fiume Aso, ma la sua diffusione riguarda anche i comuni limitrofi come Montefiore dell'Aso (AP), Campofilone (AP), Altidona e Lapedona (FM). Trattasi di zone caratterizzate da terreni freschi e profondi, anche con pendenze di rilievo.

Racconta l'agricoltore Malavolta Patrizio di Campofilone nato negli anni '30 che fin da piccolo la taccola veniva coltivata in famiglia e con il carro trainato dalle vacche venivano portate nella cooperativa ortofrutticola di Pedaso per poi essere vendute nei mercati interni di Torino e Milano.

Tra gli anni '60 e '80 enormi quantitativi di prodotto (circa 50 quintali al giorno) venivano spediti e commercializzati nei mercati interni di Torino e Milano fino alla Svizzera e Germania. Gli stessi agricoltori e commercianti aggiungono che le taccole del Piceno erano le migliori in assoluto perché avevano una nutrizione e croccantezza superiori rispetto agli altri territori ed a quelle provenienti dal Marocco.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Portamento: a sviluppo indeterminato
- Altezza della pianta: 85-95 cm
- H 1° palco: 2-3 cm
- N° baccelli: 25-35
- Peso totale baccelli: 70-80 g
- Peso medio baccelli: 2,5-3,5 g
- Numero semi per baccello: 7-8 unità
- Numero semi pianta: 200-250 unità
- Peso totale semi per pianta: 55- 70 g
- Peso mille semi: 250- 260 g

- Foglie: pennate-composte
- Epoca di semina: seconda - terza decade di marzo
- Distanza di semina: 5 cm x 50 cm
- Fiori: ermafroditi, singoli o doppi su racemi
- Colore dei fiori: rosso-violetto
- Epoca di fioritura: seconda - terza decade di maggio

- Frutto: baccello
- Durata della produzione: 20 gg
- Epoca di raccolta baccello intero: seconda decade di giugno
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: particolarmente rustica ma sensibile ai ristagni idrici

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'ecotipo "di Massignano" è stato estratto da una popolazione originaria reperita nell'areale di Massignano e comuni confinanti tra le province di Ascoli Piceno e Fermo. È una pianta annuale glabra, con un solo stelo cilindrico sottile e debole, di lunghezza variabile da 0,80 a 1 metro, a sviluppo indeterminato, che da luogo ad una fruttificazione continua e protratta nel tempo. Per la gracilità dei fusti e per il portamento prostrato è necessario far ricorso al tutoraggio. Il pisello ha una radice marcatamente fittonante, che si sviluppa fino a 0,80 m di profondità, con numerose ramificazioni. Le foglie sono pennate, composte da 2-4 paia di foglioline grandi, ovate, intere, da uno o più paia di foglioline trasformate in cirri e da un cirro terminale ramificato sviluppatissimo.

I fiori sono lungamente pedunculati e si formano prevalentemente singoli su ascelle sorgenti sui nodi mediani e superiori dello stelo. La corolla è grande e vistosa, di rosso-violetto. La fecondazione è autogama e produce un baccello liscio, piatto, contenente mediamente 6-8 semi, il quale viene consumato fresco, prima della maturazione dei semi stessi (c.d. pisello mangiatutto). Una pianta produce circa 30 baccelli che al momento della raccolta hanno un peso medio di 2-3 g. La pianta del pisello mangiatutto di Massignano mal sopporta condizioni climatiche estreme; si adatta bene agli ambienti freschi ed il suo ciclo colturale, data la sua intolleranza al freddo, prevede esclusivamente una semina primaverile. Anche le alte temperature risultano dannose nella fase di accrescimento dei baccelli, in quanto ne provocano un rapido indurimento rendendoli fibrosi e quindi non commerciabili.

La taccola teme i ristagni di umidità e predilige terreni piuttosto sciolti (per tessitura e struttura), caldi, ben areati, con moderato contenuto di calce e pH compreso tra 6,5 e 7,5, di buona capacità idrica.

La raccolta delle "taccole" avviene quando i baccelli, larghi e appiattiti hanno raggiunto una lunghezza max di 10 cm ed i semi all'interno cominciano ad ingrossarsi senza tuttavia diventare troppo grandi. La produzione locale è particolarmente importante perché il gusto eccellente della taccola dipende dal tempo che intercorre tra il momento della raccolta e quello del consumo.

Caratteristiche di questa varietà di taccola sono l'aromaticità (elevato contenuto in terpeni) e la croccantezza.

UTILIZZI GASTRONOMICI

- Baccelli freschi: vengono consumati generalmente bolliti come verdura cotta.
- Passate nel burro dopo averle lessate in acqua salata per pochi minuti, con la pentola scoperta;
- Per un veloce sugo, tagliate a pezzettoni, e unite alla passata di pomodoro



Scheda elaborata da:

Dott. Ferrari V. - C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto

AGRICOLTORE CUSTODE:

Azienda Agraria ENZO MALAVOLTA - Massignano (AP)