



PISELLO DI MONTE SANTO

N° REPERTORIO: 105
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Pisum

SPECIE: sativum L.

NOME COMUNE: Pisello di Monte Santo

NOME VULGARE: Pisello di Monte Santo (Monte Santo è l'antico nome di Potenza Picena, in vigore fino al 1862)

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

Potenza Picena (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma presso CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo

Monsampolo del Tronto (AP)

Az. Agricola Natalini di Porto Potenza Picena (Mc)

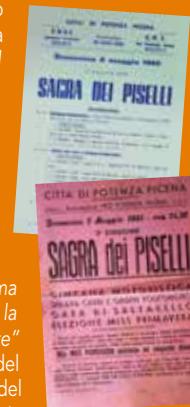
CENNI STORICI

Le testimonianze sulle origini di questa cultivar tradizionale di pisello hanno le loro radici nel ventennio fascista ma i documenti ufficiali risalgono alla fine degli anni cinquanta inizio anni sessanta. Tanto per fare un esempio citiamo un piccolo estratto di un articolo, sulla sagra del Pisello di Monte Santo, scritto dal giornalista Gianni Cerreti sul "Messaggero" del 27 maggio del 1962 il quale ci offre informazioni sull'importanza della specie in quel tempo: "Il nome Monte Santo è legato ad una cultivar di pisello dotata di un gradevole sapore dolce e con ottime caratteristiche per il consumo fresco. La sua coltivazione viene effettuata in pieno campo su una vasta superficie in prevalenza nel territorio di Monte Santo e sulle colline dei comuni limitrofi di Montelupone e Potenza Picena su terreni di medio impasto particolarmente adatti alla coltura e in esposizioni che favoriscono la precocità del prodotto. Il consumo è prevalentemente fuori provincia. In passato è stata anche tentata l'esportazione in Inghilterra ma la mancanza di organizzazione, la carenza di attrezzature e la limitatezza dei quantitativi incisero però in maniera rilevante". Come si evince da un articolo dedicato alla sagra dei piselli del quotidiano "il Tempo" "cronaca di Macerata" del 5 maggio del 1961, la festa popolare aveva un importante riscontro sociale in quanto, oltre all'impiego del pisello di Monte Santo nelle numerose ricette locali, preparate e offerte alla degustazione dei partecipanti, venivano organizzati eventi capaci di catturare l'attenzione anche dei turisti che, dato il periodo, già iniziavano ad affollare le vicine località balneari.

Nel documento riferito alla "3ª sagra dei piselli" - Resto del Carlino 5 maggio 1961 viene evidenziato che la prima edizione dell'evento risale al 1958, esattamente sessanta anni or sono e sicuramente, vista l'entità del prodotto consumato nell'occasione e la popolarità della festa si deduce che dovevano essere non pochi gli agricoltori che inserivano, nella rotazione dei loro terreni, questo interessante legume.

AREA DI DIFFUSIONE

Nei Comuni di Potenza Picena e Porto Potenza Picena presso l'Az. Agraria Natalini Viola e del figlio Fabrizio Meschini ed anche in qualche piccola azienda nell'areale maceratese.



DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- **Forma di crescita della pianta:** determinata
- **Portamento:** prostrato se lasciato libero - rampicante se tutorato
- **Altezza della pianta:** 60 cm circa
- **Foglie:** composta paripennata, ovale di colore verde glauco con rachide terminante in un cirro ramoso
- **Epoca di semina:** ultima decade di febbraio prima decade di marzo
- **Tipo di semina:** pieno campo
- **Distanza di semina:** densità 8/10 piante m²
- **Fiori:** pedunculati, calice verde, corolla con vessillo grande di colore bianco e ali leggermente screziate di rosa
- **Impollinazione:** prevalentemente autogama
- **Epoca di fioritura:** ultima decade di aprile
- **Frutto:** legume con semi globosi
- **Durata della produzione:** continua per circa 20 gg in pieno campo
- **Seme:** globoso
- **Conservazione del seme:** sottovuoto a -22 °C con umidità 9%
- **Germinabilità del seme:** variabile superiore al 80%
- **Suscettibilità o resistenza a fitopatie:** suscettibile
- **Utilizzazione:** seme fresco o secco per farine
- **Comunità erbacee naturali o seminaturali (qualità, densità):** rara

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

Pianta con limitate esigenze termiche, mal sopporta picchi di caldo eccessivo e conseguente siccità, migliori risultati si ottengono nelle stagioni fresche. Le temperature ottimali vanno dai 4-5 gradi C° per la germinabilità fino ai 18-20 gradi C° per il completamento del ciclo. Le temperature troppo elevate portano ad un precoce invecchiamento dei grani e conseguente perdita di valore commerciale. La cultivar oggetto di esame risulta prediligere terreni sufficientemente sciolti (per tessitura e struttura) caldi, ben areati e con moderato contenuto in calce e soprattutto che non soffrano di pericolosi ristagni di acqua. La preparazione del terreno deve essere effettuata a media profondità curando la formazione di una struttura con ottima porosità; l'affinamento superficiale non occorre sia particolarmente spinto data la grandezza del seme.

L'accessione in esame è di ridotte dimensioni e quindi, in presenza di superfici estese, si potrebbe ipotizzare una raccolta meccanica; in questo caso meglio eseguire una rullatura post semina

particolarmente attenta per favorire il futuro lavoro della mietitrebbiatrice. Nel nostro caso il sistema di allevamento prevede una sorta di tutoraggio con arbusti naturali (il famoso allevamento su frasca), i quali mantenendo la pianta eretta facilitano sia le cure colturali che la raccolta. Pratica non trascurata da alcuni agricoltori è la semina scalare di diversi lotti aziendali al fine di consentire un calendario di raccolta più lungo e, quindi, garantire la presenza del prodotto sui banchi del mercato per più giorni. La pianta è alta mediamente 60 cm anche se l'accessione, nel merito mostra variabilità, i baccelli contengono in media 7 semi di medio calibro e forma regolare, sapidi e molto dolci.

Particolare attenzione bisogna dedicarla al periodo di massima fioritura cercando di tenere sotto controllo la presenza di afidi (verde e nero), nei periodi più freddi e piovosi possiamo avere attacchi di peronospora. Meno importante è la presenza di antracnosi e fusariosi dovuta forse ad una minore sensibilità della cultivar descritta.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Come si può leggere, dai vari articoli di giornale dell'epoca, le ricette proposte durante le sagre erano veramente tante. Questo legume può essere degno ingrediente di primi e secondi piatti rivestendo un ruolo principale, come contorno, anche abbinato a spinacio o porro. Alle zuppe cede dolcezza eromaticità diventandone elemento imprescindibile. Un suo apprezzatissimo impiego, quasi esclusivo ma famoso nella regione, è in abbinamento con la seppia insieme alla quale da origine ad una sorta di zuppa sia bianca che rossa. Le seppie con i piselli (di Monte Santo) sono un piatto tipico di Potenza Picena. Naturalmente sono ricette tradizionali marchigiane e, visto che gli articoli sono di 60 anni fa, va da se che diventano frammenti storici della cultura di questa regione. Non si fa menzione del suo utilizzo come granella secca se non per la produzione di seme da destinare alla coltura dell'anno successivo a quello della raccolta.



Scheda elaborata da CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

AGRICOLTORE CUSTODE:

Az. Agricola Natalini e Fabrizio Meschini di Porto Potenza Picena (MC)