

Pisello

Pisum sativum L.

Pisello nano di Zollino



Il Pisello nano di Zollino è una varietà resistente alle malattie ed alla siccità.

- **Pianta:** la pianta è molto bassa ($59,5 \pm 11$ cm)
- **Foglia:** di colore verde chiaro;
- **Fiore:** le ali del fiore sono di colore bianco, la base dello stendardo è dritta;
- **Baccello:** i baccelli, di colore verde chiaro, sono piccoli (mediamente 5,0 cm di lunghezza x 1,0 cm di larghezza) con la parte distale a punta;
- **Seme:** il peso dei 100 semi è di 12-14 grammi. Il seme è di forma ellissoidale o cilindrica, con ilo dello stesso colore del tegumento.

Caratteristiche tecnologiche:

La cottura del pisello nano di Zollino tradizionalmente è fatta utilizzando la pignata, tipico contenitore di terra cotta posto a scaldare vicino al fuoco. 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:

Tempo cottura (min)	18 - 20
Peso seme singolo cotto (g)	0,32 - 0,36
Proteine (g/100g _{SS})	24,2 - 27,4
Amido (g/100g _{SS})	26,4
Lipidi (g/100g _{SS})	1,99
Polifenoli totali (mg GAE/g _{SS})	1,34 - 1,55

ss:sostanza secca; GAE: acido gallico equivalenti

Storia e curiosità:

La coltivazione di piselli a Vitigiano, 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 culturali 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 Vitigiano che è caratterizzato da terreni di medio impasto (detti "terre duci") nei quali questo pisello completa senza difficoltà il ciclo colturale in arido-cultura. 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.



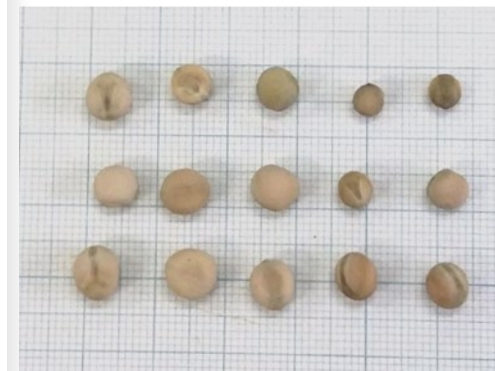
>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

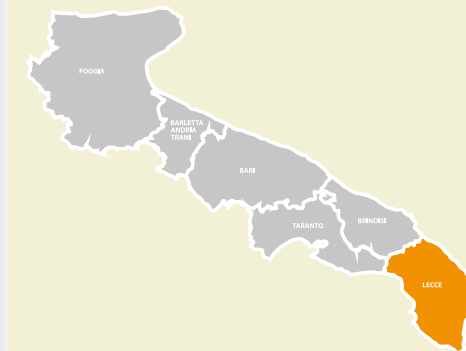
20

< 9



Ambito locale di riferimento:

Comune di Zollino (LE) e Comuni della Grecia salentina.



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IBBR - CNR) - Bari
- Orto Botanico dell'Università del Salento Lecce



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA