



TACCOLA accessione del **MENOCCHIA**

N° **REPERTORIO: 69**
inserita il **03.05.2013**

FAMIGLIA: **Leguminosae**

GENERE: **Pisum**

SPECIE: **sativum var. saccharatum**

NOME COMUNE: **Taccola del Menocchia**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Valle del Menocchia

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 parte orientale del torrente Menocchia comprendente i comuni di Massignano, Ripatransone e Montefiore, a circa 50 m di altitudine e ad 1 km circa dal litorale adriatico, ma la sua diffusione riguarda anche altri comuni limitrofi come Carassai (AP) e Campofilone (FM). Trattasi di zone caratterizzate da terreni freschi e profondi, senza pendenze di rilievo.

La MARCONI SEMENTI che aveva fornito il seme al CRA di Monsampolo, ci ha rimandato al donatore ufficiale del seme di taccola: l'agricoltore Ciarrocchi Gino di Ripatransone; agricoltore ormai ottantenne che intervistato ha ricostruito la storia di questa accessione di Taccola o pisello mangiatutto. La varietà proveniente dalla ditta sementiera CLAUSE arrivò in Italia i primi del '900 e l'azienda della famiglia Ciarrocchi (padre di Gino) iniziò a coltivarla presumibilmente intorno al 1920; seguirono periodi di elevate produzioni destinate al mercato di Milano oltre che a quello svizzero. Poi però la produzione si è completamente arrestata in tutto il territorio circa 15 anni fa.

L'azienda Ciarrocchi ha continuato comunque a coltivarla per uso familiare.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Portamento: a *sviluppo indeterminato*
- Altezza della pianta: 100-105 cm
- H 1° palco: 2-3 cm
- N° baccelli: 23-28 unità
- Peso totale baccelli: 50-60 g
- Peso medio baccelli: 2,0-2,5 g
- Numero semi per baccello: 6,5-7 unità
- Numero semi pianta: 120-150 unità
- Peso totale per pianta: 52-58 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 resistente. Sensibile ai ristagni idrici.*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La varietà è stata estratta da una popolazione originaria reperita nell'areale circostante il torrente Menocchia, tra i comuni di Massignano, Ripatransone e Montefiore.

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 è dato il portamento prostrato è necessario dotarsi di sostegni. 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 colore 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 di media 30 baccelli con un peso medio di 2-3 gr cadauno al momento della maturazione commerciale. La Taccola del Menocchia si distingue da altre accessioni perché più interessante sia per aspetti nutrizionali che nutraceutici.

In merito ai parametri nutrizionali i baccelli presentano una maggiore quantità di fibra dietetica, zuccheri totali, componenti volatili e proteine totali. Anche i componenti nutraceutici sono espressi in maggior quantità se riferiti ad acido ascorbico, polifenoli totali, carotenoidi che comportano un potere antiossidante quasi doppio rispetto ad altre accessioni. Il pisello mangiatutto del Menocchia è una pianta che per crescere e svilupparsi predilige

ambienti freschi. Nell'areale di riferimento la semina è quasi esclusivamente primaverile data la limitata resistenza al freddo. Forti calori durante la fase di maturazione dei baccelli da raccogliere interi e freschi, ne accelerano troppo la maturazione e ne provocano il rapido indurimento, con gravissimo pregiudizio per la qualità. La maturazione deve avvenire con gradualità in condizioni di temperatura moderata. I terreni più adatti per la coltivazione della taccola sono quelli 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 avviene quando i baccelli, larghi e appiattiti, hanno raggiunto una lunghezza max di 10 cm per circa 3 di larghezza, affinché si possano consumare interi ed hanno un colore verde chiaro o biancastro ed i semi all'interno cominciano a 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.

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 GINO CIARROCCHI - Ripatransone (Ap)