

# FAGIOLO DENTE DI MORTO



## Classificazione botanica

Famiglia: *Fabaceae*

Genere: *Phaseolus*

Specie: *P. Vulgaris*

## Storia

Il canonico Andrea Sarnataro, autore di un diario su Acerra dal 1736 al 1771, che descrive anche i prodotti agricoli acerrani, menzionando i fagioli bianchi, cannellini. La descrizione della coltivazione dei fagioli nelle campagne acerrane è riportata in più testi sulla storia della città ma la più interessante e significativa del cosiddetto fagiolo "dente di morto" si trova nella "Guida Gastronomica d'Italia" pubblicata dal Touring Club Italiano del 1931.

## Produzione

Il Fagiolo Dente di Morto è caratterizzato da piante a cespuglio, non rampicanti, di colore verde intenso, con fiore bianco-papillonato e foglie pennate-cordiformi. E' tradizionalmente seminato in due diverse epoche, aprile e luglio, per contare su due diversi periodi di raccolta luglio e settembre-ottobre, il fagiolo "dente di morto" viene coltivato secondo pratiche ecocompatibili.

## Economia

Il commercio di questi fagioli fu un'attività economica molto significativa da inizio '900 fino agli anni '70. Negli ultimi decenni si è drasticamente ridotta in particolare a causa della forte crescita di fagioli importati, tanto da coltivarlo solo negli orti familiari. Attività di recupero e di valorizzazione del germoplasma orticolo autoctono campano, patrocinato dalla Regione Campania, ha recuperato l'ecotipo attualmente coltivato presso il Presidio Slow Food.

## Proprietà e benefici

Ha buccia sottile, quasi impercettibile al palato, e cuoce rapidamente, caratteristiche che si sono fissate nel tempo in virtù della coltivazione su terreni di natura vulcanica ricchi di elementi nutritivi. L'eccellente pastosità e il sapore intenso ne fanno un ingrediente caratteristico della tradizione gastronomica napoletana: pasta e fagioli innanzi tutto e svariate zuppe.

## Zona di produzione



Acerra (NA)

## Usi e costumi

Il Fagiolo Dente di Morto, dopo la raccolta, può essere e consumato allo stadio ceroso o allo stadio secco. Nel primo caso il seme assume un nome tipico "spollichino", ben noto nella cultura napoletana.

## Curiosità

Il nome Fagiolo Dente di Morto è legato al colore bianco opaco, simile appunto al colore dei denti di un morto. E' noto infatti, che in questa zona già dall'epoca paleocristiana vi fossero numerosi luoghi di sepoltura, pertanto la presenza di salme o cadaveri deve aver facilitato il collegamento nella popolazione locale alla tipica forma di questo seme.

## Merceologia

I legumi devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve o frammenti di pietrisco, di steli, di insetti, nonché di muffe o agenti infestanti, di pezzatura il più possibile omogenea. Il prodotto conforme alle vigenti disposizioni di legge, deve essere fornito in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro, igienicamente ineccepibili ed a norma delle vigenti norme legislative in materia, sulle confezioni deve, altresì, essere riportato: origine, il tipo di prodotto, nome del produttore/confezionatore e relativo luogo, peso netto e data di scadenza. Decorticati. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Confezioni, intatte e sigillate.

## Composizione chimica F. Dente di Morto 100g

Energia	
KJ	1166
Kcal	279
Proteine totali, g	23,4
Lipidi totali, g	1,5
Glucidi disponibili, g	45,5
Fibra alimentare, g	17,6
Calcio, mg	44,0
Ferro, mg	3,0
Potassio, mg	650
Sodio, mg	2,0
Vitamina C, mg	10
Acido Folico, µg	60

## PRODOTTO A MARCHIO TERRA ORTI

Prodotto: FAGIOLI DENTE DI MORTO SECCHI  
Formato: 300g

AZIENDA AGRICOLA produttrice: BRUNO SODANO

Zona di produzione: ACERRA (NA)

Stagionalità: Essiccato DISPONIBILE TUTTO L'ANNO



Qualità: PRODOTTO TRADIZIONALE secondo DM MIPAAF 350/99—PRESIDIO SLOW FOOD

Per saperne di più: <http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/tradizionali/fagiolo-dente-di-morto.html>;  
<http://www.fondazione Slow Food.it/presidi-italia/dettaglio/4482/fagiolo-dente-di-morto-di-acerra>; <http://www.lucianopignataro.it/a/la-ricetta-pasta-e-fagioli-cannellini-dente-di-morto-di-acerra-il-presidio-slow-food-in-versione-estiva/27002/>

## RICETTA: PASTA E FAGIOLI DENTE DI MORTO



### Ingredienti per 2 persone

150 g di pasta a tubetti  
240g Fagioli Dente di Morto  
in scatola Terra Orti  
1 spicchio di aglio  
4 pomodorini datterini  
un mazzetto di basilico  
1 peperoncino verde dolce  
3 cucchiaini di olio extravergine  
di oliva

Questa è una versione estiva, quindi molto fresca e poco impegnativa, di pasta e fagioli con i Fagioli Dente di Morto di Acerra.

Fate rosolare lo spicchio di aglio nell'olio, insieme a quattro po-

modorini tagliuzzati e due o tre listarelle di peperoncino verde, per dare al piatto un po' di freschezza e acidità. Aggiungete dopo qualche minuto metà della scatola di cannellini e poi passate tutti gli ingredienti (tranne lo spicchio di aglio) al mixer. Versate nel tegame con la crema l'altra metà di cannellini interi. Fate cuocere molto al dente i tubetti prima in acqua e poi qualche minuto nel tegame con i fagioli. Un minuto prima di spegnere il fuoco aggiungete abbondante basilico fre-

sco e lasciate riposare un po' prima di servire.

La pasta e fagioli è un piatto unico poiché ricco in carboidrati, conferiti dalla pasta, e proteine di cui i fagioli abbondano.

La differenza tra la pasta e fagioli estiva e quella invernale sta nella presenza di carne di maiale tra gli ingredienti della seconda versione. Cotica di maiale o il lardo sono infatti tra gli ingredienti maggiormente utilizzate per degustare una tradizionale pasta alla napoletana ricca di energia.