



SCHEDA TECNICA SUI PISELLI DI MIRADOLO

PRODOTTO: PISELLO DI MIRADOLO TERME

Categoria: Ortaggi freschi

Denominazione: Pisello di Miradolo Terme

Territorio: Comune di Miradolo Terme

Provincia: Pavia

Definizione: Il pisello è un legume e rappresenta il frutto di una pianta erbacea rampicante con foglie composte da molte paia di foglioline che nella parte finale del fusto sono modificate in cirri, caratteristici elementi filiformi, arrotolati come un cavatappi che servono alla pianta per aggrapparsi ai sostegni: Il frutto del pisello, sferico e di colorazione verde, è contenuto in un baccello che si apre a maturazione. La caratteristica del pisello di Miradolo Terme sta nella qualità del terreno che, essendo di origine salina (presenza di fonti termali), è molto ricco di sali minerali ed in particolare ferro, magnesio, fosforo, potassio e iodio. La pianta del pisello attinge dal terreno ricco di tali elementi che poi vengono restituiti al prodotto finale sottoforma di prelibatezza e gusto. A questo si aggiunge la fertilità naturale del suolo che è ancora ulteriormente arricchita dall'abbondante letame che è presente per l'indirizzo zootecnico comunale.

Sinonimo: Erbion

Materie prime: le sementi utilizzate per esaltarne le caratteristiche ambientali sono in ordine decrescente: generoso, rotondo e telefono. Il generoso e il telefono sono sementi che venivano utilizzate del comune di Miradolo Terme dai nostri nonni all'inizio del secolo scorso.

Caratteristiche morfologiche: freschezza, tenerezza, gusto dolce. Teneri, succosi e sufficientemente consistenti in modo che tenuti tra le dita si schiaccino senza dividersi. Non sono farinosi.

Caratteristiche fisiche: Aspetto esterno liscio e lucido. Forma quasi perfettamente sferica. Sapore dolce. Consistenza tenera della polpa del prodotto. Struttura esterna del baccello fibrosa, elastica e schioccante.



Caratteristiche chimiche:

v Acqua 75/77 %

v Proteine 6,9/6,6 %

v Lipidi 0,7 / 0,5 % di cui

- Saturi 0,09 %
- Moninsaturi 0,07%
- Polinsaturi 0,46 %
- Fibra alimentare 4,0 / 3,5 %
- Minerali 0,9 / 0,8 %
- Carboidrati assimilabili 12,5 / 11,6 %
- Zuccheri solubili 4,50 %
- Amido 7,50 %
- Kcal 70/80/100 gr di prodotto fresco
- KJoule 270/285

Caratteristiche microbiologiche: Non essendo a contatto con il terreno ed essendo contenuti in baccelli, i piselli non hanno alcun rischio microbiologico. È stata comunque effettuata un'analisi microbiologica per i seguenti parametri:

- CBT ufc/g 10/1000
- Coliformi ufc/g < 10
- E. Coli ufc/g < 10
- Staphilococco aureus ufc/g < 10
- Anaerobi solfito riduttori ufc/g < 10

Caratteristiche organolettiche nutrizionali: il profumo è intenso di dolcezza. La consistenza è corposa ma carnosa, tenera e croccante. Il gusto è dolce, ma corposo. Freschi, questi piselli sono ottime fonti di proteine che sebbene di origine vegetale, apportano aminoacidi essenziali (come lisina, treonina, valina e triptofano) in discreta quantità, ma sicuramente superiore a quella presente nelle proteine del frumento, mais e riso.



Il pisello di Miradolo mette a disposizione dell'organismo una miscela proteica e minerale di altissimo valore biologico e di ottimo profumo e gusto. Ottimo rapporto di zuccheri ed elementi minerali, ricchi di vitamine A, B2 e C. Ricchi di fibra e quasi zero grassi. Hanno una presenza rilevante di cellulosa alimentare e pectina. Le loro caratteristiche sono direttamente collegate alla tempestività della raccolta; un giorno in più o in meno può fare la differenza. Il pisello, oltre ad essere nutriente, è rinfrescante e digeribile.

Tecnica di produzione: Coltivazione a pieno campo con terreni freschi e ben drenati. Forte caratterizzazione primaverile della coltura. Quando la stagione inizia a farsi calda e asciutta, la stagione dei piselli è finita. La semina avviene tra febbraio e marzo. Dopo aver dissodato il terreno ad una profondità di circa 30 cm e dopo aver sminuzzato le zolle rendendo la terra ben friabile, si immette la semente (circa 10 piselli) in piccole buche tracciate in fila ad una profondità di circa 5 cm. Le file di piselli sono distanziate tra loro di circa 120 cm a pieno campo: tali operazioni sono effettuate a fine inverno (febbraio o inizio marzo).

Alcuni coltivatori preferiscono seminare a fine autunno (circa inizio novembre) per avere un prodotto più precoce (pronto per fine aprile), ma così facendo, rischiano di sottostare alle leggi della natura che, in caso di inverni caldi, possono compromettere la semente con il rischio di ripiantarli ad inizio primavera. Non vengono usate serre.

Dopo la fuoriuscita del germoglio della terra (il caratteristico Pionno) ad intervalli regolari di circa due metri per ogni fila, si piantano i paletti che hanno l'altezza di circa un metro e settanta centimetri; questi paletti sono uniti tra loro da due corde parallele ben tirate che favoriranno l'appoggio dei cirri per la loro crescita.

Si esegue allora una leggera sarchiatura e rincalzatura; si tolgono le erbe infestanti. Non viene eseguito alcun trattamento: produzione biologica.





Raccolto: inizia nella seconda decade di maggio e termina entro la prima decade di giugno. I baccelli si raccolgono a mano, iniziando dalla parte bassa quando si staccano facilmente dalla pianta e si ha la sensazione del pieno, elastico e croccante; i piselli si presentano sferici, teneri e non farinosi, croccanti e dolci. Il baccello al giusto grado di maturazione per la sua freschezza e croccantezza, se premuto nelle due parti apicali si deve aprire improvvisamente con un leggero, caratteristico e inconfondibile schiocco. La raccolta è a scalare come la fioritura, cioè si fa riferimento al 1°, 2° e 3° fiore partendo dalla base e risalendo verso l'apice vegetativo.

