



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009



Cece di Cicerale



Areale di coltivazione

Il cece di Cicerale, presidio Slow Food, viene coltivato nell'omonimo comune del Cilento. *Terra quae cicera alit*, ovvero "terra che alimenta i ceci" è la frase che leggiamo accanto a una piantina di cece sullo stemma del comune di Cicerale, in provincia di Salerno e da cui, probabilmente, il comune stesso ha preso il nome. Il cece di Cicerale è stato inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Campania.

Notizie storiche

Documenti scritti testimoniano la presenza di questa coltivazione fin dall'anno Mille nel piccolo borgo situato in provincia di Salerno, nell'area protetta del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, a 15 chilometri dalla zona archeologica di Paestum. Nel corso degli anni si è passati da una coltivazione molto estesa ad una drastica riduzione, dettata soprattutto dal lento spopolamento delle aree rurali.

Descrizione della pianta

E' una pianta piccola, dal portamento eretto o semi-prostrato, che non necessita acqua durante la coltivazione e che, una volta germinato, cresce nelle condizioni pedoclimatiche più difficili.

Descrizione del legume

Il legume è piuttosto piccolo ed è caratterizzato da un colore leggermente più scuro rispetto alla norma; per il suo basso contenuto di umidità alla raccolta si conserva per molto tempo e tende ad ingrossarsi notevolmente in fase di cottura.

Tecniche di coltivazione

Vengono utilizzate le tradizionali tecniche colturali, immutate nel tempo, tra cui una lavorazione grossolana seguita da una seconda lavorazione di affinamento, per poi procedere con la semina a

spaglio o a file distanti 50 cm, con successiva scerbatura o sarchiatura nel corso del ciclo colturale. Quando il seme è maturo le piante vengono estirpate, poggiate su sacchi di iuta, coperte e poi abbacchiate con grossi bastoni di legno, così da separare i baccelli per ventilazione e la granella, la quale ultima viene selezionata e confezionata per la vendita.

Consumo del prodotto

Deve le sue caratteristiche organolettiche alle condizioni pedoclimatiche dei terreni di produzione. Viene consumato, previa cottura, in molti piatti della tradizione locale, tra cui le zuppe, le lagane e ceci e persino fritti.

