



**PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV - Progetto "ABC", CUP B24I19000380009**



## **Sècena (segale del Matese)**



### **Areale di coltivazione**

La Sècena viene coltivata nei comuni di S. Gregorio Matese, Gallo Matese e Letino, in provincia di Caserta e rientra tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali -PAT- della Regione Campania.

### **Descrizione della cariosside**

Ecotipo di segale con cariossidi di colore grigiastro, vestite, tipicamente allungate e con apici appuntiti.

### **Tecniche di coltivazione**

Pratiche colturali tipiche di tutti i cereali autunno-vernini. Oggi viene utilizzata per l'alimentazione soprattutto invernale del bestiame; un tempo era utilizzato per la panificazione. La semina avveniva in ottobre, contestualmente allo scavo delle patate.

### **Consumo del prodotto**

Le cariossidi venivano molite in mulini locali ed utilizzate per fare il pane. La farina si impasta con acqua, sale e criscito (pasta della lavorazione precedente) lasciata a lievitare per circa due ore al caldo, quindi reimpastata e fatta lievitare nuovamente per un'altra ora coperta da un panno, in canestre di vimini. Le forme di 3-4 Kg, rotonde, di colore scuro, senza occhiatura evidente, presentano crosta scura, croccante e friabile e si conservavano per molti giorni.



*Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli*