



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



Cece di Teano



Areale di coltivazione

Il cece di Teano, presidio Slow Food, viene coltivato nei comuni di Teano, Carinola, Sessa Aurunca, Francolise, Caianello, Vairano, Pietravairano e Roccamonfina (provincia di Caserta).

Notizie storiche

Meno dolce dei ceci comuni, quello di Teano ha origini piuttosto remote; ne è stata trovata menzione ne “La statistica del Circondario di Teano” nella relazione di Gennaro De Quattro, risalente al 1816. In questo territorio è coltivato da sempre per il consumo familiare e, fino agli anni ‘60, era ingrediente base della cucina contadina. Con l’avvento del Presidio nuovi produttori hanno ripreso e avviato sia la riproduzione della semente, sia la coltivazione, ma questa varietà antica è ancora a rischio di estinzione.

Descrizione della pianta

E’ una pianta piccola, con altezza che varia dai 50- 70 cm, dal portamento eretto o semi-prostrato; i fiori sono bianchi per lo più solitari; dopo la fecondazione del fiore si forma un baccello ovato oblungo di colore verde a maturazione cerosa e beige a maturazione fisiologica; è anche conosciuto come “cece piccolo riccio”.

Descrizione del legume

Il seme del cece di Teano è piccolo, color nocciola, ha pelle sottile e superficie rugosa.

Tecniche di coltivazione

La varietà è molto rustica e resiste bene ai freddi invernali, al clima asciutto e alle malattie: si semina in primavera, tra marzo e aprile, con una densità di 15-20 piante/mq, di ma si può seminare anche in autunno (in questo caso lo sviluppo vegetativo è più lungo, ma la resa è maggiore). La raccolta avviene tra la fine di luglio e la fine di agosto: si esegue con la mietitrebbia oppure si estirpano le piante ingiallite e quasi secche, si completa l’essiccazione in campo e, successivamente, si trebbiano (a macchina oppure battendole con bastoni in legno).

Consumo del prodotto

Viene consumato in zuppe o con la pasta fatta in casa. Il piatto tradizionale più noto prevede tagliolini tirati a mano conditi con i ceci, sugo non troppo ristretto di pomodoro e salsiccia di maiale nero teanese.

