Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CECE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Il cece – *Cicer arietinum* L. – è una pianta erbacea annuale, appartenente alla famiglia delle leguminose, originaria del vicino Oriente e coltivata fin da tempi antichi per ottenere granella commestibile (i ceci).
La pianta presenta uno sviluppo in altezza di circa 30/50 cm, lo stelo è leggermente peloso con foglie imparipennate, composte da 7 a 17 foglioline ovali, di colore verde chiaro, un po' denticolate; i fiori sono piccoli, bianchi, rosei o porporini.
La pianta produce legumi ovali e rigonfi, pelosi, contenenti uno o due semi e questi ultimi sono bianco-ocracei o bruni, globosi, leggermente appuntiti.
Questa leguminosa è oggi coltivata in molti Paesi del mediterraneo e in particolare nelle aree dell'Italia centrale e meridionale. Secondo la tradizione, da decenni, si effettuano coltivazioni di cece anche nella zona di fondovalle di Nucetto in Val Tanaro (CN) ed in alcuni ambienti collinari dell'alessandrino (Merella).
I semi secchi sono usati per minestre e servono pure per farne farina commestibile molto nutriente.
La pianta presenta un apparato radicale molto sviluppato con radice principale fittonante in grado di cercare l'umidità residua del terreno in profondità. Lo sviluppo della pianta dipende molto dalla fertilità del terreno e dalla sua freschezza. Nei terreni molto fertili e freschi, il cece cresce rigoglioso nel fusto a discapito della produttività dei semi. In questo caso si dice che "*fa paglia e pochi frutti*".
La tecnica colturale è relativamente semplice: il terreno, in fase di pre semina, deve essere ben preparato
La semina avviene, generalmente, su terreno ben sminuzzato a partire dalla seconda metà di marzo ad una profondità di 4/5 centimetri, su file distanti da 30 a 50 centimetri, con una distanza sulla fila di 10/20 centimetri.
L'epoca di raccolta si colloca tra giugno e luglio; le piante ormai completamente ingiallite vengono raccolte, raccolte in mazzetti ed essiccate al sole. Al raggiungimento di un tenore igrometrico del 12 – 15%, il seme viene separato dal baccello mediante trebbiatura meccanica.
I ceci possono a questo punto essere confezionati e inseriti nella filiera distributiva oppure destinati alla molitura per la produzione di farina. La macinazione più idonea è quella con macina di pietra che preserva al meglio la componente lipidica e vitaminica.
Oltre ad altre colture che più si addicono ai terreni ghiaiosi, poco fertili e difficilmente irrigui, è proprio il cece che qui viene coltivato da tempo immemorabile tanto che, ancora a metà dell'Ottocento, si pagava "*la giornata di un uomo a soldi 20 (1848) - scesi a 14 nel 1849 - per zappare fave e ceci*". Produzioni che servivano appena a soddisfare l'auto consumo delle famiglie contadine.
Le schiacciate di farina di ceci erano note ed apprezzate in tutto il bacino mediterraneo dai tempi antichi. Greci e Romani riconoscevano ai ceci, oltre alle qualità gastronomiche, notevoli proprietà dietetiche.
In effetti, rispetto agli altri legumi, i ceci hanno un contenuto di grassi leggermente superiore, ciò che li rende altamente energetici, ma anche morbidi e gustosi.
Prima di cucinarli vanno messi a bagno in acqua fredda per almeno 24 ore (l'acqua va cambiata spesso) e la cottura va protratta per circa due ore.
Oltre alle preparazioni tradizionali, alle minestre e alle zuppe diffuse in Italia, i ceci si possono lessare e servire come contorno (tiepidi, con olio e pepe), frullati si trasformano in purè, ma anche in ripieno di ravioli. Con i gamberetti diventano un buon antipasto.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il territorio di elezione per la coltivazione del cece nell'alessandrino è la frazione Merella, ubicata nella

plaga della Frascheta compresa fra Serravalle, Novi e Pozzolo, ma inserita nella parte più ampia che si estende fino a Marengo (parte dell'Antica boscaglia dissodata e messa a coltura dai frati Cistercensi). Un'altra zona di elezione è costituita da Nucetto e comuni limitrofi situati in Val Tanaro (CN).

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del cece rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il cece può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento.
Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La presenza e la coltivazione del cece nella zona della Merella risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

A Nucetto c'è una storica manifestazione in occasione della festa dell'Ascensione.
La tradizione racconta che negli anni '50, per risollevare l'economia del piccolo paese, un macellaio e un commerciante di Nucetto decisero di organizzare una sagra allo scopo di attrarre più turisti nel periodo estivo. Pensarono dunque che la "ceciata" potesse costituire una novità rispetto alle manifestazioni che i comuni limitrofi organizzavano. Nonostante non fossero stati affissi manifesti, la distribuzione gratuita dei ceci attirò una gran folla di visitatori. Tutti in piedi a servirsi dalla pentola alla moda degli zingari tanto che la manifestazione fu ribattezzata la ceciata alla zingarella.
Anno dopo anno arrivarono un numero sempre crescente di visitatori; oggi, in occasione della sagra si cucinano oltre un quintale e mezzo di ceci con innumerevoli cotechini che vengono serviti da giovani zingarelle, vestite a punto per l'occasione.