



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



## **Cece di Castelcivita**



### **Areale di coltivazione**

Il cece di Castelcivita viene coltivato nell'omonimo comune del Cilento, in provincia di Salerno.

### **Notizie storiche**

L'inizio della coltura del cece nel territorio risale intorno all'anno mille ma 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 seme è piccolo e rotondeggiante, e si presenta con un colore più dorato del cece comune, una sfumatura nocciola chiaro ed un sapore più forte.

### **Tecniche di coltivazione**

I ceci di Castelcivita sono dei semi ottenuti da una pianta di leguminosa da granella autoctona del Cilento. Questa zona possiede le condizioni ideali per la coltivazione di questo legume, con un clima mite ed un'ottima fertilità del terreno. Vengono coltivati con 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**

In fase di cottura tende ad ingrossarsi notevolmente, ma è ottimo e apprezzato in cucina per svariate preparazioni. Deve le sue caratteristiche organolettiche alle condizioni pedoclimatiche dei terreni di produzione. Viene consumato, previa cottura, in molti piatti della tradizione locale.



*Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli*