

## Cece

*Cicer arietinum* L.

## di Nardò



- **Pianta:** altezza 40-50 cm, portamento semi-eretto, media intensità delle ramificazioni, assenza di pigmentazione antocianica a livello stilare.
- **Foglia:** colore verde scuro, media taglia.
- **Fiore:** colore bianco.
- **Baccello:** 2,4-2,6 cm, colore verdi di media intensità, lunghezza ridotta, 1-2 semi per baccello.
- **Seme:** colore giallo chiaro, peso medio 28-30 g, forma da tondeggiante ad angolata, rugosità assente o molto lieve.
- **Fioritura:** circa 90 giorni dalla semina.
- **Periodo di raccolta:** 160-180 giorni dalla semina.

### Caratteristiche tecnologiche

Tradizionalmente l'inizio del periodo di semina, fatta a postarelle poco profonde, coincideva con la ricorrenza di San Gregorio Armeno (20 febbraio) patrono di Nardò, ma, in caso di avverse condizioni meteo, poteva slittare sino alla festività di San Giuseppe (19 marzo). La raccolta avviene nel mese di luglio, estirpando le piante, quando la maggior parte dei legumi è secca. Le piante sono lasciate a essiccare in andana prima della battitura, nel caso di piccole produzioni, o trebbiatura meccanica. La coltivazione non richiede fertilizzazione né irrigazione. Oltre che per la sua squisitezza, questo cece è particolarmente apprezzato per essere di facile cottura (cuciuolu) proprietà legata alla qualità dei terreni in cui viene coltivato, freschi e ricchi di sostanza organica.

Tra le varietà pugliesi di ceci quello di Nardò è il protagonista della pietanza devozionale "ciceri e trià" che, il 19 marzo, si prepara per le "Tavole di San Giuseppe" in molti comuni della Grecia salentina (Piergiovanni 2021). Le fettuccine (trià), realizzate con frumento duro, sono scottate e finite di cuocere coi ceci "alla pignata". Una piccola parte delle fettuccine tagliate e infarinate, sono fritte in olio bollente e utilizzate come condimento finale del piatto.

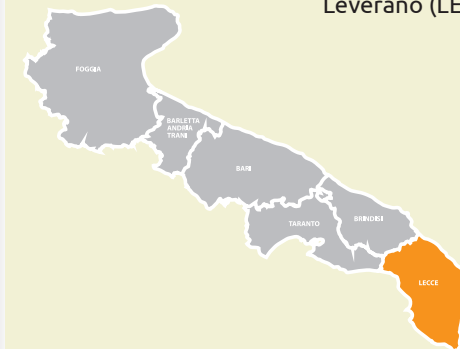
### Storia e curiosità

Cenni sulla coltivazione del cece in Terra d'Otranto sono riportati in vari testi (Pacces et al 1880; de Lucia 1998). Sulla base delle informazioni disponibili si può affermare che a fine '800 la coltivazione dei ceci in Terra d'Otranto era superiore a quella di altre importanti leguminose. Le diverse varietà locali, all'epoca coltivate nel leccese, sono elencate da Bruni (1845) che però ne dà una descrizione estremamente sommaria. Il cece di Nardò ha sempre avuto un areale di coltivazione ristretto, con una scarsa o nulla coltivazione nei comuni limitrofi. La produzione riportata dall'ISTAT nel 1929 censisce per il comune di Nardò una produzione di 35q. Secchi, interi o sfarinati, in passato i ceci erano un elemento importante nell'alimentazione contadina poiché facili da conservare. Nel corso delle esplorazioni effettuate per il progetto SaVeGraINPuglia, sono stati individuati pochi agricoltori che perpetuavano la coltivazione di questo cece. Fortunatamente le attività progettuali hanno sensibilizzato la comunità locale ad intraprendere azioni di tutela di questa varietà locale ottenendo il suo inserimento nell'Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT).



### Ambito locale di riferimento

Agro di Nardò (LE) e piccoli appezzamenti nei territori di Galatone, Copertino e Leverano (LE).



&gt;18

**RISCHIO DI  
EROSIONE GENETICA  
O ESTINZIONE**

9-18

&lt; 9

20

### Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Orto Botanico del Dipartimento DiSTEBa UNISALENTO (LE).



REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO AGRICOLTURA