



CECE QUERCIA DI APPIGNANO

N° REPERTORIO: 44
inserita il 03.07.2008

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Cicer

SPECIE: arietinum

NOME COMUNE: Cece

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Appignano (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il cece è una delle leguminose da granella più antiche e largamente utilizzate nel Medio ed Estremo Oriente. Ritrovamenti archeologici, ad Hacilar in Turchia, di campioni di seme probabilmente ascrivibili a forme selvatiche di Cicer sono stati fatti risalire ad oltre 5000 anni a.C.. Prove di coltivazione risalenti all'età del Bronzo sono state ritrovate in Iraq nei millenni successivi. Tracce scritte, recentemente identificate, proverebbero la presenza del cece nella valle del Nilo tra il 1580 e il 1100 a. C. Il termine Cicer deriverebbe dal greco "Kikus" che significa forza, potenza, con tutta probabilità per via delle virtù afrodisiache e del potere nutritivo attribuito ai semi di questa pianta. In Grecia, dove era consumato sin dai tempi di Omero, era chiamato "Erèbinthos" ed anche "Krios" con riferimento all'ariete del quale il seme del cece richiamerebbe la forma della testa. In particolare, la specie oggetto di studio è il cece denominato "Quercia", da sempre apprezzato perché ritenuto unico e insostituibile per la preparazione di piatti tipici, ma da qualche tempo a forte rischio di erosione genetica.

I motivi sono diversi: l'avvento di nuove e più competitive varietà, lo spopolamento delle zone rurali, la conservazione di queste specie affidata a pochi anziani agricoltori del posto, con mezzi inadeguati a mantenere indenni le matrici genetiche della biodiversità. In realtà con il cece "Quercia" si preparano piatti molto sostanziosi, dagli indiscutibili benefici nutritivi. In passato si preparavano in abbondanza: quello che rimaneva si mangiava la mattina successiva a colazione, prima di andare a lavorare nei campi. Come altri piatti, anche questi venivano cotti nelle pigne di coccio, dal momento che il camino e il fuoco a legna erano l'unica fonte di calore. Il cibo così preparato aveva un sapore eccezionale, anche perché cuoceva molto lentamente e gli aromi non evaporavano. Ancora oggi Leguminaria propone i suoi piatti serviti nelle tradizionali pigne di terracotta realizzate dai Maestri Vasai di Appignano.

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al Comune di Appignano (MC) arroccato sulla cima di un colle, in una cornice, a circa 400 m di altitudine posta a cavaliere tra le medie valli del Potenza e del Musone a circa 15 Km dal capoluogo di provincia. Trattasi di zone caratterizzate da terreni fortemente argillosi senza pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: sviluppo determinato con 3-4 rami produttivi
 - Portamento: pianta a fusto eretto o semieretto
 - Altezza della pianta: 50-60 cm
 - Peso pianta: 71,25 g
 - Foglie: composte, imparipennate, con 6-7 paia di foglioline ellittiche denticolate sui bordi
 - Fiori: i fiori, tipicamente papilionacei (25-40 mm di lunghezza), sono in posizione ascellare, la corolla è generalmente bianca o, meno frequentemente, bianca con screziature di un colore diverso (rosato, rosso, azzurro, verde). La fioritura è di tipo "acropeto" e, come tale, comincia sulle ramificazioni più basse.
 - Frutto: il frutto è un legume (20-30 mm di lunghezza), a conformazione ovato-oblunga, densamente pubescente, contenente 1 o 2 semi.
 - Infiorescenza: fiori normalmente solitari o più raramente in coppia su un unico peduncolo
 - Forma del seme: a testa di ariete
- Colore del seme: crema chiaro
 - Impollinazione: entomofila - prevalente autogamia
 - Epoca di fioritura: prima decade di giugno
 - Epoca di semina: prima decade di aprile
 - Tipo di semina: a file semplici
 - Distanza di semina: 50 cm tra le file e 10-15 cm sulla fila
 - Epoca di maturazione del seme secco: prima-seconda decade di agosto
 - Produzione seme secco: 20-25 q.li/ha
 - Seme: grossi, 1-2 semi per baccello; peso 1000 semi 450 g
 - Contenuto proteico (%): 15- 25 g/100g di prodotto secco
 - Conservazione del seme: secco
 - Germinabilità del seme: 85 - 90 %
 - Suscettibilità o resistenza a fitopatie: sensibilità alla rabbia o antracnosi e ruggine
 - Utilizzazione: seme allo stato secco per alimentazione umana; scarto per alimentazione animale.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Per quanto riguarda il terreno il cece rifugge da quelli molto fertili, dove allega male, e soprattutto da quelli argillosi e di cattiva struttura, quindi asfittici e soggetti a ristagni d'acqua. I terreni più adatti sono quelli di medio impasto o leggeri, purché profondi, dove il cece può manifestare appieno la sua caratteristica resistenza alla siccità. Il cece ha un basso livello di tolleranza alla salinità del terreno. Nei terreni molto ricchi di calcare i ceci risultano di difficile cottura.

La concimazione è tipica delle leguminose con fosforo e potassio all'impianto. Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo. La semina si effettua

a fine inverno in file distanti tra loro 50 cm per avere una densità di piante di 20-25 pt/m² utilizzando circa 110 kg/ha di semente. Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature. La raccolta avviene allo stato secco per il consumo umano, a partire da agosto inoltrato e tradizionalmente si fa estirpando le piante a mano e lasciandole completare l'essiccazione in campo in mannelli; la sgranatura può poi essere fatta a mano o con sgranatrice. La produzione media è di circa 30 q.li/ha.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Farinata di cece: in purea condite con olio di oliva ed erbe aromatiche con l'olio, l'aglio e del succo di limone; *pasta e ceci;* *crema di ceci;* *ceci al tonno;* *ceci marinati.*

Scheda elaborata da C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari

AGRICOLTORI CUSTODI:

ORTENZI FRANCO, IVANO MAZZIERI, MEDEI CLAUDIO - Appignano (MC)