



Fondo FEASR Misura 16, Sottosettore 19.2, Topologia di intervento 19.2.1
Intervento "Sfrizzo e rinnoberazione del patrimonio dei sistemi produttivi locali" 19.2.1.MA1
Sottointervento 19.2.1.MA1.1 - 19.2.1.MA1.2 - 19.2.1.MA1.3 - 19.2.1.MA1.4

Cece di Navelli

AREA DI PRODUZIONE:

Piana di Navelli nel territorio della provincia de L'Aquila, Questo legume cresce a 700-800 metri di quota in terreni aridi, leggeri, anche pietrosi e senza ristagno d'acqua.

STAGIONALITÀ:

Tra marzo e aprile si effettua la semina, che può essere ritardata in base alle temperature stagionali, mentre la raccolta avviene in estate, tra la fine di luglio e la fine di agosto. Quando le piante sono quasi secche vengono divelte, riunite in "mannelli" che si lasciano asciugare nei campi, mentre negli appezzamenti di dimensioni importanti si effettua la trebbiatura meccanica. La sgranatura è fatta a mano. I ceci rossi hanno una buccia più dura rispetto a quelli bianchi, quindi necessitano di tempi di cottura più lunghi; sono più farinosi, hanno un sapore più intenso e sono particolarmente adatti alla preparazione di zuppe. In Abruzzo i ceci vengono utilizzati per molte preparazioni, ma il piatto di rito, sostanzioso e nutriente, che riscaldava il

corpo e apriva il cenone della Vigilia di Natale era la zuppa di ceci e castagne. La produzione arriva ai 10 – 15 quintali ad ettaro e proviene solo dai campi, ben drenati ed esposti al sole, che sono stati scelti per questa coltivazione.

LA STORIA:

Nasce per tutelare un'antica tradizione contadina della zona questo Presidio che coinvolge i pochi produttori rimasti a Navelli e nei borghi limitrofi, in un'area che subi-



sce decenni un lento processo di spopolamento, che si è intensificato dopo il terremoto del 2009. La coltivazione dei ceci insieme a quella delle cicerchie e delle lenticchie era radicata in Abruzzo sin da epoca medievale. Documenti storici, accertano la produzione di tale tipologia di legume, nella zona di Navelli fin dal 1800, quando pare fossero in uso tre varietà di ceci: bianchi, rossi e negri. Intorno alla metà del 1700, i monaci del convento di San Domenico a Chieti acquistavano sia ceci rossi che bianchi e, nel 1836, Mozzetti, annotava che Navelli era ancora interessata dalla coltivazione del legume introdotto dalla Spagna dove era in uso una varietà che si distingueva per le dimensioni dei semi.

