

21 Novembre 2018

Le proprietà nascoste del Cece Nero della Murgia

Si tratta di un ecotipo locale pugliese diverso dal solito cece. Pochissimi produttori e un presidio Slow Food lo hanno salvato



Puglia

Tutti sappiamo che l'altopiano della Murgia custodisce gusti e profumi particolari. Ma la parte di territorio che si estende a sud est di Bari - chiamato Murgia Carsica - serba anche **il segreto del Cece Nero**. Questo **ecotipo locale pugliese** si differenzia dal classico cece Sultano: il colore è nero, la buccia è rugosa e irregolare, mentre la forma piccola ricorda un chicco di mais. Anche le proprietà sono degne di nota: il **Cece Nero della Murgia Carsica** è infatti ricco di ferro e di fibre.

Questo legume figurava, insieme a lenticchie e cipolle, tra quelli piantati dai **contadini locali** per il loro sostentamento. Il suo commercio non fu mai florido, anche perché la **buccia consistente** richiede un tempo di ammollo di dodici ore e una cottura di circa due ore. E così, con gli anni, le coltivazioni di Cece Nero della Murgia Carsica sono andate via via scomparendo, lasciando spazio a un'industrializzazione crescente e alle più redditizie coltivazioni di uliveti e vitigni.

Oggi questa coltura è custodita grazie a un **presidio Slow Food [1]** dedicato che conta un **piccolo gruppo di agricoltori** della zona. Tra loro figura anche l'**Azienda agricola Iannone Anna**, nata nel 1996 raccogliendo un'eredità familiare dedita a queste produzioni tra i territori di **Acquaviva delle Fonti** e **Cassano delle Murge** (Bari). Qui l'azienda porta avanti la tradizione del Cece Nero della Murgia Carsica - affiancata ad altre colture tra cui quella della **Cipolla rossa di Acquaviva [2]** - restando fedele al **disciplinare di produzione** del presidio, e seguendo gli antichi metodi di coltivazione.

Grazie anche a questo impegno, l'azienda Iannone ha ottenuto nel 2013 il **premio nazionale Bandiera Verde in agricoltura [3]**, motivato dalla "grande sensibilità per la protezione e la conservazione dell'ambiente naturale e delle biodiversità". Il Cece Nero è infatti parte integrante del suo territorio: si raccoglie in agosto e si consuma essiccato per tutto l'anno. Il sapore è inoltre buonissimo: la sua **naturale sapidità** consente di gustarlo anche senza l'aggiunta di sale. La tradizione locale lo predilige in zuppa, o come primo piatto con tagliolini, pomodoro e olio di oliva.

Links

[1] <https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/cece-nero-della-murgia-carsica/>

[2] <http://www.territori.coop.it/territori/la-cipolla-pi%C3%B9-dolce-si-coltiva-ad-acquaviva>

[3] <http://www.bandieraverde.it/che-cose-bandiera-verde-agricoltura/>