

CECE NERO DELLA MURGIA CARSICA - Presidio SLOW FOOD

La Murgia è un altopiano carsico di forma quadrangolare collocato all'incirca nella Puglia centrale, la parte che si trova in provincia di Bari viene definita dalle persone del posto "Murgia carsica" e si colloca a sud est di Bari . In passato questo territorio era ricco di allevamenti e di coltivazioni: vigneti, mandorleti e oliveti, che si adattavano bene al terreno roccioso e spesso privo di acqua. Oltre queste colture destinate al commercio, i contadini piantavano legumi, cipolle, che erano alla base della loro alimentazione e che vendevano nei mercati locali: ceci e lenticchie, soprattutto, e tra i primi in particolare un cece rugoso, di colore nerissimo. Se a livello mondiale il cece è una delle leguminose più coltivate, in assoluto, in Italia i quantitativi prodotti ogni anno sono trascurabili e sono quasi tutti prodotti nel centro, sud Italia. Il cece nero della Murgia carsica è diverso, nella forma e nel colore, dal cece sultano comune: questo ecotipo locale ha una forma a chicco di mais, molto più piccola, con la buccia rugosa e irregolare, l'apice a forma di uncino, molto gustoso e ricchissimo di fibre (tre volte tanto la quantità presente in un cece comune) e di ferro. Grazie alla sua alta concentrazione di ferro, in passato era consigliato alle donne gravide. Non ha mai avuto un mercato florido, anche perché la sua buccia consistente richiede un tempo di ammollo di 12 ore e una cottura di circa due ore. Ma il sapore è buonissimo, vagamente erbaceo: la sua naturale sapidità fa sì che sia possibile consumarlo con un filo di olio extravergine, senza sale. La cucina locale lo propone in zuppa con un soffritto abbondante di cipolle o come primo piatto con tagliolini, pomodoro e un filo d'olio

Stagionalità: Il cece nero si raccoglie ad agosto ed essiccato è reperibile tutto l'anno.

Area,di produzione
Comuni di Acquaviva delle Fonti, Cassano delle Murge, Sant'Eramo in Colle e comuni limitrofi (provincia di Bari)