

## **REGOLAMENTO DI PRODUZIONE DEL “CECE DI NUCETTO”**

### Articolo 1

#### *Denominazione*

La indicazione De.Co. “Cece di Nucetto” designa i ceci, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente regolamento di produzione.

### Articolo 2

#### *Descrizione del prodotto*

La denominazione “Cece di Nucetto” De.Co. individua i semi di una pianta, cicer arietinum, che trovano impiego solo allo stato secco, con le seguenti caratteristiche:

- 1) Cece (cicer arietinum)
  - a) colore: paglierino
  - b) dimensione: sferica, più o meno grande e liscia
  - d) profumo: intenso
  - e) caratteristiche: alto valore energetico, un buon contenuto proteico e pochi grassi
  - f) forma: tondeggianti e consistenza dura

### Articolo 3

#### *Zona di produzione*

La zona di produzione del “Cece di Nucetto” De.Co. comprende i terreni idonei ricadenti nel territorio amministrativo del Comune di Nucetto.

### Articolo 4

#### *Origine del prodotto*

La storia comincia negli anni '50 quando si inizia ad organizzare una festa estiva con un piatto particolare: la Ceciata. La tradizione racconta che nei filari delle vigne si coltivassero i ceci e che la produzione fosse ottima ed abbondante. Il cece era un alleato prezioso per sfamare le famiglie durante l'inverno, facile da conservare, da cucinare e ottimo da gustare, ricco di proteine.

La festa organizzata originariamente solo per i Nucettesi, divenne poco per volta richiamo anche per gli abitanti dei comuni vicini. Poiché c'era poco posto per sedersi, ricordiamoci che stiamo parlando degli anni 50/60 e le feste avevano quelle caratteristiche di semplicità e ruralità che ora si sono perse, le famiglie più organizzate prelevavano la prelibata vivanda nei cosiddetti “barachin” e poi la consumavano a casa.

La Ceciata ha avuto negli anni sempre più successo e ancor oggi è uno degli appuntamenti più attesi per il paese.

Da allora, ben poco è cambiato nelle tecniche di coltivazione e le sementi sono ancora preparate scegliendo uno per uno i ceci di miglior forma e dimensione.

### Articolo 5

#### *Metodo di ottenimento del prodotto*

Il cece di Nucetto è quello coltivato nei terreni del Comune di Nucetto, terreni alluvionali, posti nella parte bassa dell'Alta Valle del Tanaro a quote comprese fra i 450 ed i 700 metri di altitudine.

E' prodotto con metodo tradizionale conforme all'agricoltura biologica.

### La coltivazione

Trova diffusione nel territorio dell'Alta Valle Tanaro, in particolare nel Comune di Nucetto (da cui prende il nome), ove trova le condizioni ideali di sviluppo e dove è stato tradizionalmente coltivato anche in passato.

Nucetto è il primo centro che si incontra oltre Ceva, nell'Alta Valle Tanaro; situato in una conca ricca di verde attraversata dal fiume; è stretto da due versanti montani che decrescono verso la zona collinare cebana.

Il Cece di Nucetto, viene prodotto con metodi tradizionali e/o conformi all'agricoltura biologica.

Vegeta bene in terreni non particolarmente ricchi, leggeri, profondi e con basso contenuto di calcio.

Resiste molto alla siccità ma non sopporta il ristagno.

Germina a 7° C (ottimo 15-18° C), resiste fino a - 4° C e ad un massimo di 30° C.

### La concimazione

Come tradizionalmente previsto, la concimazione è generalmente effettuata con letame maturo, in tal caso, viene effettuata in primavera, prima dell'aratura.

Possono essere utilizzati altri concimi solo qualora siano conformi all'agricoltura biologica, si indica la concimazione fosfopotassica alla semina, mentre quella azotata può favorevolmente avvalersi di un intervento in copertura allo stadio di 4 o 5 foglie.

Si effettua una aratura a circa 30 cm possibilmente in inverno seguita da una accurata sistemazione del terreno per facilitare lo sgrondo delle acque.

Inoltre il livellamento del terreno favorisce la raccolta meccanica e ne limita fortemente le perdite.

### La semente

La semente viene generalmente auto prodotta in azienda eseguendo una selezione massale sui soggetti migliori, individuati in campo all'interno delle coltivazioni dell'anno precedente. Si utilizzano da 60 a 80 Kg./ettaro di semente a seconda del numero di semi inseriti in ogni postarella (variabile da 3 a 4).

### La semina

La semina viene eseguita manualmente o con seminatrici meccaniche a seconda dei livelli di meccanizzazione aziendale.

Il periodo ottimale per la semina è fine Febbraio – inizio Marzo. Si può effettuare manualmente, a postarelle (buche) con distanze di 50/70 cm tra le file e 10/20 cm sulla fila; mentre la profondità è da 4 a 6 cm; oppure meccanicamente, con apposita seminatrice (ideali sono le seminatrici pneumatiche).

### Non vengono utilizzati diserbanti chimici

Gli interventi di diserbo sono meccanici e vengono eseguiti manualmente o con l'ausilio di macchinari. Le sarchiature sono molto gradite dopo 15-20 giorni dall'emergenza.

Nei terreni ove viene coltivato, non è indispensabile la disponibilità idrica per l'irrigazione. Solo in periodi di particolare siccità può essere richiesta l'irrigazione.

Di norma le condizioni ambientali nell'area di produzione sono poco predisponenti ad attacchi patogeni.

### I parassiti

Tra i parassiti di maggiore importanza si ricorda la rabbia o antracnosi che si manifesta sulla parte aerea con macchie marrone o nere, il marciume del piede e la ruggine del cece. Tra gli insetti principalmente la cocciniglia farinosa e la mosca minatrice (temibile parassita in magazzino).

### La raccolta

Si esegue a distanza di 5-6 mesi dalla semina.

Tradizionalmente le piante vengono estirpate quando ingiallite per terminare l'essiccamento sull'aia aziendale.

La raccolta meccanica con mietitrebbia si esegue in un unico intervento quando l'umidità del cece è mediamente dal 12 al 15%.

Risulta buona norma controllare ulteriormente il livello di umidità prima dello stoccaggio in magazzino.

### Articolo 6

#### *Legame con l'ambiente*

Per la produzione del "Cece di Nucetto" De.Co. sono idonei tutti i terreni non particolarmente ricchi, leggeri, profondi e con basso contenuto di calcio.

### Articolo 7

#### *Area di condizionamento del prodotto*

Tutte le operazioni di condizionamento devono avvenire entro l'area di produzione descritta nell'articolo 3, a garanzia della tutela, della tradizione e della tracciabilità.

### Articolo 8

#### *Organismo di controllo*

Il controllo sulla rispondenza del prodotto al presente disciplinare, sarà svolto da un organismo nominato dal Comune annualmente. Controllo a campione saranno effettuati durante la produzione da enti qualificati.

### Articolo 9

#### *Caratteri commerciali del prodotto*

Per l'immissione al consumo i ceci designati dalla De.Co. "Cece di Nucetto" devono essere confezionati secondo le seguenti modalità: ad essiccazione avvenuta, dopo un'accurata cernita, vengono chiusi in idonei sacchetti trasparenti di peso di gr. 500. Vengono anche confezionati in eleganti scatole di cartone con finestrella molto adatte ad essere introdotte in cestini regalo.

### Articolo 10

#### *Commercializzazione prodotto trasformato*

Il Cece di Nucetto può essere commercializzato anche sotto forma di farina con la quale si possono preparare focacce e farinata: famosa è la farinata di ceci di Nucetto che viene distribuita in occasione delle festività.