



## SCHEDA COLTURALE DEL CECE

### Esigenze Pedoclimatiche

Pianta arido resistente purchè sussista un minimo di umidità nelle prime fasi vegetative. Adattabilità ai diversi tipi di terreno purchè profondi per lo sviluppo dell'apparato radicale e senza ristagni.

Su terreni sciolti le piante si sviluppano poco in altezza producendo poche ramificazioni. In terreni pesanti elevata ramificazione con allungamento del ciclo.

L'eccesso di calcare e di calcio influisce negativamente sulla cottura.

Ampia tolleranza al pH, forte sensibilità alla salinità.

### Posto nella rotazione

Utilizzata come coltura miglioratrice nei climi caldi dove precede i cereali lasciando fino a 60 Kg/Ha di N. Il ciclo breve garantisce tempo per una buona preparazione del terreno per la coltura successiva. Sostituisce la Fava o il Favino quando eventi climatici ne impediscono la semina.

### Consociazioni

Si conoscono consociazioni con cereali in rapporto 1:1 in climi estremi. Riportate consociazioni con Cipolla.

### Lavorazioni

In terreni particolarmente tenaci è pericolosa l'aratura leggera per creazioni di suole e ristagni. Utile la rippatura per l'approfondimento dell'apparato radicale.

Importante affinare almeno i primi 10 cm. In caso di preparazione grossolana efficace una rullatura dopo semina.

### Semina

In Italia meridionale la semina può essere autunnale (prima decade di novembre) e primaverile (fine febbraio inizio marzo). Al centro e al nord la semina è primaverile appena passato il freddo intenso (da marzo ad aprile). Necessari da 80 a 120 kg/ha di seme a seconda del peso e del periodo. Quantità maggiori per semine autunnali e primaverili precoci. Obiettivo tecnico 20-25 pte/m<sup>2</sup> per piante con abbondante ramificazione, 30-35 pte/m<sup>2</sup> per piante con fioritura apicale.

### Fertilizzazione

L'azoto necessario fino a 20 unità solo come starter dove la temperatura è ancora bassa per le prime fasi vegetative.

Il Fosforo è l'elemento fondamentale. Vanno garantite da 40 a 70 unità a seconda della dotazione del terreno.

Potassio fino a 35-40 unità solo in caso di manifesta carenza.

### Controllo infestanti

Necessarie sarchiature e/o estirpatura almeno fino alla 6<sup>a</sup> settimana. Utile la rincalzatura che, però può creare problemi per la raccolta meccanica.

### Varietà

Disponibili quasi esclusivamente ecotipi locali. Iscritta in Italia la Vr. Molian recentemente selezionata dall'Università della Basilicata.

### Raccolta e conservazione

Per le varietà ad elevata ramificazione con inserzione del primo baccello molto bassa è ancora in uso la tecnica dell'estirpatura manuale, fine maturazione in andane e battitura a fermo. Le varietà con fruttificazione apicale prevalente possono essere raccolte meccanicamente regolando velocità di avanzamento e ventilazione (circa ½ del cereale) nonché distanza tra battitore e contobattitore e dimensione dei crivelli.

Se la granella raccolta è sana, è sufficiente fare attenzione alle temperature dell'ambiente di conservazione in relazione all'umidità dei semi.



Da 10 °C per 15% di umidità a 26 °C per 8% di umidità. Altrimenti atmosfera controllata.

Dr. Vizioli Vincenzo

### CECE (*Cicer arietinum* L.)

#### CENNI STORICI :

Le aree di origine o centri di diversificazione del cece sono da identificare nell'Asia di sud - ovest e nel Mediterraneo ; l'Etiopia è da considerare come un centro secondario di diversificazione.

I progenitori del cece non sono stati ancora identificati con sufficiente sicurezza, anche se diverse forme selvatiche di *Cicer* del vicino Oriente hanno una morfologia abbastanza simile a quella delle forme coltivate. Esiste tuttavia la propensione a considerare come progenitore di *Cicer arietinum* il *C. echinospermum*, ancor oggi presente nelle quercete e nelle formazioni steppiche dell'Anatolia sud - orientale. La domesticazione del cece sembra alquanto più tardiva di quella delle altre leguminose da granella.

#### CARATTERISTICHE :

Leguminosa annuale dei climi temperati e caldi, compresa nella tribù delle Viceae.

Il cece, con oltre 10 milioni di ettari coltivati, occupa il terzo posto nel mondo tra le Leguminose da granella, dopo la soia e il fagiolo.

In Italia. La Sicilia è la maggiore produttrice e consumatrice, seguita dalla Calabria e dalla Puglia.

Il cece ama la collina, in condizioni di clima caldo ed asciutto come denunciano le solide strutture anatomiche delle profonde radici e degli steli e la superficie densamente pubescente degli steli e delle foglie.

Dal punto di vista alimentare, il cece (largamente raccolto a mano) è un prodotto di altissimo valore nutritivo. Anche la digeribilità è buona.

I ceci torrefatti costituiscono un buon surrogato del caffè, vengono inoltre utilizzati come alimento. La pianta è usata anche come foraggio.

### CECE (*Cicer arietinum* L.)

#### CENNI STORICI :

Le aree di origine o centri di diversificazione del cece sono da identificare nell'Asia di sud - ovest e nel Mediterraneo ; l'Etiopia è da considerare come un centro secondario di diversificazione.

I progenitori del cece non sono stati ancora identificati con sufficiente sicurezza, anche se diverse forme selvatiche di *Cicer* del vicino Oriente hanno una morfologia abbastanza simile a quella delle forme coltivate. Esiste tuttavia la propensione a considerare come progenitore di *Cicer arietinum* il *C. echinospermum*, ancor oggi presente nelle quercete e nelle formazioni steppiche dell'Anatolia sud - orientale. La domesticazione del cece sembra alquanto più tardiva di quella delle altre leguminose da granella.

DATI REGIONALI NEL 1994 :

	SUPERFICIE (in ettari)	PRODUZIONE (in quintali)		
		Per ha	Totale	Raccolta
Liguria	2	12,0	24	24
Toscana	25	11,2	280	278
Umbria	110	19,5	2.147	2.147
Lazio	28	8,8	246	246
Abruzzo	184	13,2	2.429	2.429
Molise	28	16,7	468	454
Campania	113	12,2	1.382	1.382
Puglia	477	13,9	6.623	6.479
Basilicata	491	8,6	4.220	4.220
Calabria	504	10,1	5.090	5.090
Sicilia	1.168	12,7	14.885	14.885
Sardegna	140	12,4	1.730	1.730
<b>ITALIA</b>	<b>3.270</b>	<b>12,1</b>	<b>39.524</b>	<b>39.364</b>
<b>Nord - centro</b>	<b>165</b>	<b>16,3</b>	<b>2.697</b>	<b>2.695</b>
<b>Mezzogiorno</b>	<b>3.105</b>	<b>11,9</b>	<b>36.827</b>	<b>36.669</b>

DATI RELATIVI ALLE MARCHE NEL 1994 :

Dai dati ISTAT si ricava che la produzione marchigiana non è statisticamente rilevante.

CARATTERISTICHE :

Leguminosa annuale dei climi temperati e caldi, compresa nella tribù delle Viceae.

Il cece, con oltre 10 milioni di ettari coltivati, occupa il terzo posto nel mondo tra le Leguminose da granella, dopo la soia e il fagiolo.

In Italia, la Sicilia è la maggiore produttrice e consumatrice, seguita dalla Calabria e dalla Puglia.

Il cece ama la collina, in condizioni di clima caldo ed asciutto come denunciano le solide strutture anatomiche delle profonde radici e degli steli e la superficie densamente pubescente degli steli e delle foglie.

Dal punto di vista alimentare, il cece (largamente raccolto a mano) è un prodotto di altissimo valore nutritivo. Anche la digeribilità è buona.

I ceci torrefatti costituiscono un buon surrogato del caffè, vengono inoltre utilizzati come alimento. La pianta è usata anche come foraggio.