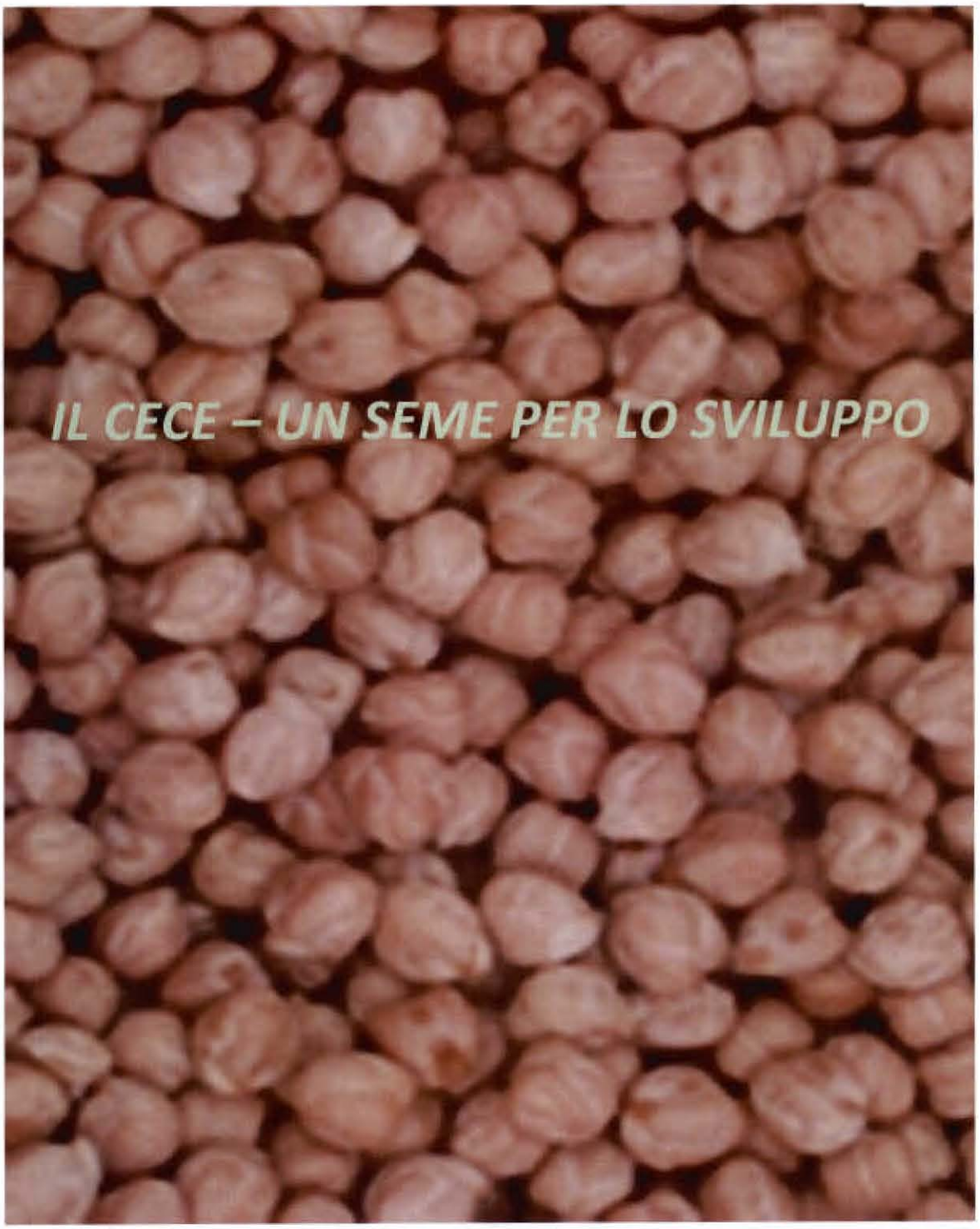
COMUNE DI NUCETTO

PROVINCIA DI CUNEO

EMAS
GESTIONE AMBIENTALE VERIFICATA
Reg. n. IT-001099



Il progetto che il Comune di Nucetto vuole presentare è quanto si è realizzato e ancora oggi si sta lavorando in tal senso, grazie alla "geniale" intuizione dell'allora Sindaco Ivo Debernocchi, che ha visto nei prodotti tipici una possibilità di sviluppo socio economico del paese.
Per la riuscita del progetto era indispensabile trovare un prodotto tipico che potesse avere un legame con il territorio, con le tradizioni e la cultura locale.
L'individuazione del cece, come il soggetto principale è stata una scelta ponderata e supportata da un insieme di riflessioni, effettuate confrontandosi con la popolazione e le varie associazioni locali.
Il tutto era rivolto a generare un volano che pian piano coinvolgesse tutte le realtà del territorio, dal mondo agricolo con la riscoperta di un prodotto e la coltivazione di terreni da anni incolti, dal mondo commerciale con la creazione di una specificità che offre sia ai negozi sia agli esercizi di ristorazione una nuova opportunità economica, sociale essendo tramite il lavoro delle Associazioni momento di aggregazione durante le attività in cui sono coinvolte, sia al turismo con l'individuazione caratteristica di un prodotto legato al nome del paese.
Ebbene, oggi possiamo affermare che questa intuizione, ha funzionato ed ha portato ad una ripresa della vita sociale ed economica del paese; la riprova sta nel fatto che ne è nata l'Associazione per la valorizzazione e la tutela del "Cece di Nucetto", abbiamo recuperato la vecchia stazione, ormai in abbandono, come sede dell'Associazione e come laboratorio per la lavorazione del cece, si sono recuperati molti terreni agricoli abbandonati, si è ideata la "Festa del Cece" che prevede un pranzo con menù a base di ceci, in collaborazione con l'istituto Istruzione Superiore Alberghiero Giolitti di Mondovì, una fiera mercato in collaborazione con Confagricoltura, i produttori di "Campagna Amica" e artigiani locali e non con circa 80 bancarelle che registra ormai da parecchi anni il tutto esaurito.
Tutto questo ci motiva per non abbandonare anzi per continuare a migliorare e stimolarne il suo sviluppo.

Base del progetto:

Il cece (Latyrus sativus) è una Leguminosa originaria dell'oriente che in passato veniva diffusamente coltivata nel territorio della valle Tanaro in quanto forniva, anche in terreni aridi, una produzione modesta caratterizzata però da grande valore nutritivo.

La coltivazione del cece comincia a inizio marzo con la semina e si protrae fino a giugno, quando le piante, ormai completamente ingiallite, vengono estirpate e portate in azienda dove sono fatte essiccare al sole in caratteristici mazzetti. Terminata l'essiccazione il seme viene separato dal baccello mediante trebbiatura meccanica e può essere confezionato tal quale o destinato alla molitura per la produzione della farina di ceci.

La macinazione più idonea è quella con macina in pietra che, non surriscaldando la farina, non ne altera la componente lipidica e vitaminica.

Inoltre la macinazione a pietra determina la frantumazione del nucleo che favorisce la fuoriuscita del prezioso olio del germe che impregna la farina.



campo di ceci a Nucetto

Storia e tradizione del cece a Nucetto:

Questo prezioso alimento a dire il vero era ed è conosciuto e coltivato in quel di Nucetto.

La sua, non era sicuramente una cultura prevalente ma certamente ne era diffuso l'uso per l'alimentazione in tutte le famiglie contadine residenti.

Lo si seminava anche nell' *"atin"* fra i filari delle viti; essendo una pianta bassa, così non impediva all'uva di ricevere il sole. Le lepri in particolare erano pure le più assidue consumatrici del prodotto prima del raccolto.

Poi anche i topi campagnoli provvedevano ad alimentarsene sui solai dove le piante raccolte venivano ancora esposte al sole per una migliore essicazione. I ceci infine, una volta battuti, venivano riposti in sacchi di iuta e consumati durante l'inverno alternati con i fagioli e la polenta.

Le "té", ossia le bucce secche, ormai svuotate dei semi, servivano ancora da alimentazione per i bovini custoditi nella stalla. Quando, durante il magro inverno, si cucinava pure per loro sulla stufa un caldo *"baivrun"* fatto di queste pelli bollite, di bietole bollite, di crusca e di foglie di mais con qualche mela o patata.

Per l'uomo, il modo migliore per cibarsene era di abbinare il cece al maiale. Tutte le famiglie allevavano almeno un maiale che veniva ucciso e insaccato all'inizio dell'inverno. Ebbene i cotechini, gli zamponi, qualche costola spolpata, era d'uopo cucinarla coi ceci. *"Era un buon mangiare!"* Si sente ancora ripetere ora con qualche rimpianto.

La storia del cece è legata a doppio filo con la ormai storica manifestazione che si svolge a Nucetto in occasione un tempo della festa dell'Ascensione ed oggi l'ultima domenica del mese di Luglio.

La tradizione racconta che verso la fine di quegli anni '50 quando la gente del paese si interrogava su come affrontare la vita che non poteva più proseguire con la coltivazione dei campi come s'era usato fin prima della guerra, Becchio Riccardo, commerciante e ristoratore di Nucetto con il suo dirimpettaio, Nicolino Mario, macellaio, notavano come i loro affari migliorassero nei fine settimana e nei periodi estivi, quando, alcuni villeggianti, si aggiungevano ai soliti clienti nostrani.

Non erano certo più i tempi per fare le fiere come s'era usato molti anni prima, ma bisognava attirare più gente con qualche festa, con qualche sagra. A dire il vero, la polentata già si faceva in qualche paese vicino; le grigliate si iniziavano pure a fare da qualche altra parte e, per essere originali, sembrò che la ceciata potesse essere un' idea buona da sfruttare.

Da buon commerciante, non ebbe difficoltà a fornire dieci chili di ceci per la festa. "Un cotechino lo metto io" aggiunse il macellaio.

Fu coinvolto Piero Gazzano, detto "del pont" per la vicinanza della sua abitazione al ponte, con l'incarico di provvedere alla cottura.

Si scelse l'arcata del ponte che scavalca la via vecchia; lì sotto, si fissò ad una catena un pentolone, vi si accese sotto un robusto fuoco e si cucinarono i ceci col cotechino.

Tutta la popolazione partecipò incuriosita all'iniziativa, anche i più scettici si avvicinarono con scodelle di fortuna per averne. Tutti in piedi, sotto il ponte a servirsi con un gran mestolo dalla pentola. Alla moda degli zingari.

Per questo divenne subito "LA CECIATA ALLA ZINGARELLA".

Non furono affissi manifesti, ma la gente partecipò egualmente. La cosa strana per quel tempo era che tutto era gratis. Proprio tutto? Certo proprio tutto!. E' vero che Riccardo quel giorno vendette più bottiglie di dolcetto in un solo pomeriggio che durante tutto il mese precedente ma, il fatto che fosse tutto gratis, richiamò veramente il paese al gran completo e la festa riuscì così bene da meravigliare gli organizzatori. Era il pomeriggio dell'Ascensione.

Negli anni successivi si fecero le cose più in grande. Furono anche avvertiti i paesi vicini. Il sindaco invitò anche i carabinieri e i sindaci dei comuni amici. La gente diveniva sempre più numerosa, servivano due cotechini (salami cotti) e più ceci. Poi, l'anno dopo ancora, tre cotechini e altri dieci chili di ceci e così via. Furono allestiti alcuni tavoli sotto il ponte. Ma non si poté sedere che una minima parte degli intervenuti. Le famiglie più organizzate prelevavano i ceci in un "barachin" per poi consumarli a casa. Fu sempre un nuovo successo. Fece pure scalpore la presenza, un anno, del famoso Quartetto Cetra immortalato in una foto con un gruppo di Nucettesi.

A questo punto anche i più giovani e la Pro-loco cominciarono a prendere sul serio la festa che si dimostrava portatrice di successo. Provvidero quindi, tutti gli anni a venire, ad ampliarla e ad aggiungere i più svariati

intrattenimenti: dal ballo alla gara di bocce, alla stima del crin, ai giochi per i ragazzi. Partecipò pure il gruppo folcloristico Bal du sabre di Bagnasco. Completarono la scenografia con la presenza delle giovani e belle zingarelle alle quali fu pure confezionata una graziosa divisa. Qualche anno fa si raggiunse l'apice delle presenze con quasi tremila persone. In quell'occasione si esibì l'orchestra Borghese che terminò la serata con un suggestivo "Va pensiero..."

Oggi i ceci che si fanno cuocere per l'occasione sono un quintale e mezzo e non bastano mai. I cotechini non si possono nemmeno più contare tanti sono, si dice un cesto. La distribuzione è sempre gratuita ma il pasto si può consumare stando comodamente seduti ad un centinaio di tavoloni. Serviti di tutto punto dalle zingarelle. Non si sta più sotto il ponte ma nel Gurei. E anche se le alluvioni del 1994 e del novembre 2016 ha dato un colpo mortale alla festa e alle strutture in genere, pare che la volontà di ripetere la sagra ci sia sempre in un gruppo di Nucettesi più determinati che mai nel continuare e non lasciar morire una sana e grande tradizione. E proprio perché tradizione sia, il capo cuoco di oggi si chiama...Piero Gazzano pure lui..





Nascita del progetto "cece di Nucetto":

Seguendo la storia si può sempre imparare e vista la lungimiranza di quei due commercianti degli anni cinquanta, lo spunto è stato facile. La riscoperta e la valorizzazione del cece di Nucetto come prodotto tipico trovava inoltre riscontro nel quadro complessivo delle iniziative realizzate negli ultimi anni in Alta Val Tanaro per recuperare e promuovere i prodotti tradizionali del territorio.

La Comunità Montana Alta Val Tanaro - ora Unione Montana Alto Tanaro Cebano Monregalese - ha puntato fin dalla sua nascita sulla valorizzazione della cultura e delle tradizioni della valle, nelle quali hanno rivestito una funzione importante i prodotti dell'agricoltura locale ed i piatti con essi elaborati e cucinati.

Quest'attività di valorizzazione e tutela coinvolge aziende agricole, appassionati e volontari, sia di Nucetto che dei paesi confinanti. Nel riscoprire una coltivazione che nel tempo era andata perduta, l'iniziativa ha l'obiettivo di contribuire allo sviluppo dell'economia locale (dalle attività commerciali a quelle turistiche; dal settore gastronomico a quello artigianale) e di valorizzare il territorio rendendolo produttivo e paesaggisticamente gradevole.

Tutto questo ed il recupero di altri prodotti della storia della Valle consentono di promuovere in modo coordinato il territorio nei suoi diversi aspetti: ambiente, cultura, lavoro, prodotti e gastronomia.

In tal ottica veniva costituita nel 2005 l' Associazione per la valorizzazione e tutela del cece di Nucetto, alla quale aderivano numerosi "pensionati" che dedicavano il loro tempo libero a tutte le fasi della filiera del cece, dal momento della preparazione dei campi, alla semina sino al raccolto e confezionamento del prodotto, curandone anche la sua promozione e distribuzione.

Quindi primi obiettivi:

recuperare un prodotto associandolo al nome del Comune realizzando così una promozione contestuale di tipicità e territorio;

recuperare terreni incolti ed abbandonati, essendo da anni l'agricoltura abbandonata in quanto i piccoli appezzamenti che costituiscono le proprietà delle aziende agricole non permettono una coltivazione di tipo industriale, competitiva e quindi redditizia, ma solo per piccole quantità di prodotti di nicchia.

Offrire un momento di aggregazione sociale a quanti partecipavano all'iniziativa coinvolgendoli e creando momenti di incontro e collaborazione quando si devono effettuare lavori collettivi (scernita del prodotto e suo impacchettamento principalmente)



Risultati ottenuti:

Oggi a distanza di oltre dieci anni si stanno raccogliendo i frutti.

Ai "pensionati" si sono affiancati i giovani, ed alcuni di loro hanno intrapreso l'attività di imprenditore agricolo aprendosi la loro azienda, dedicandosi tra le loro produzioni anche al cece di Nucetto.

Attualmente sono seminati direttamente dall'Associazione, a cece circa 150.000 mq di terreno, dando atto che altresì per garantire una rotazione agraria vengono seminati anche grano, grano saraceno e meliga 8 file (tutti prodotti tipici locali) su ulteriori 30.000 mq., quindi con una superficie totale di circa 180.000 mq di terreno recuperato all'incuria e degrado. Ad esso deve essere aggiunto il terreno che singolarmente le nuove aziende costituitesi hanno destinato alla coltura.

I prodotto cece oramai è conosciuto fuori dai confini locali e oramai anche il Comune di Nucetto è sinonimo di paese dei ceci. Quindi la promozione del territorio e delle sue tipicità è stata raggiunta.

Il suo utilizzo in cucina viene sempre più valorizzato e riscoperto, infatti tutta la produzione circa 80 ql viene assorbita dal mercato e entro le festività natalizie tutto viene esaurito.

I ristoratori locali e dei paesi vicini hanno puntato anch'essi sulla tipicità dei prodotti e la presenza di numerosi esercizi sul territorio (ben 5 su un paese di 400 abitanti) dimostrano la dinamicità economica del tessuto urbano.

Altresì i numerosi esercizi commerciali (4 per 400 abitanti) dove la tipicità dei prodotti è ricercata dal numeroso flusso di "pendolari" del mare che settimanalmente transitano lungo la Valle che collega il Piemonte alla Liguria tramite la SS 28.

Un nuovo panificio è stato aperto negli ultimi anni grazie sempre all'iniziativa di un giovane imprenditore, che ha puntato anche lui sulle pecularietà locali utilizzandoli nella realizzazione dei sui prodotti gli ingredienti tipici del territorio e soprattutto a KM 0

Non ultimo il turismo ha avuto un notevole impulso, le manifestazioni legate al cece come la Ceciata alla Zingarella e la Festa del cece, fanno sempre registrare il tutto esaurito, si rilevano momenti importante di promozione del paese.

Tutto questo insieme di "movimento" ha garantito una vitalità al paese, trasmettendo una sensazione di "benessere" e "sicurezza" tale che ha contribuito in parte ad ammortizzare il fenomeno di abbandono del territorio da parte principalmente dei giovani, accentuato specialmente negli ultimi anni dalla grave crisi economica che attraversa il Paese e in particolare l'Alta Val Tanaro con la perdita di decine di posti di lavoro.

Ne è testimonianza il fatto che attualmente alle scuole dell'infanzia e primaria ci sono circa 50 alunni e questo indicatore è un dato di fatto importantissimo per poter impostare progetti futuri.

Indubbiamente non solo il cece ha contribuito al fatto che a Nucetto praticamente il tasso di disoccupazione è bassissimo quasi zero, ma indubbiamente ha contribuito alla promozione di Nucetto nello sviluppo economico e sociale, nella cultura, nel turismo.



COMUNE DI NUCETTO
Prov. di Cuneo
SINDACO
Enzo Dho