

CECE DA INDUSTRIA: PROBLEMATICHE E LINEE-GUIDA PER L'INDIVIDUAZIONE E LA SELEZIONE DI GENOTIPI IDONEI ALLA PRODUZIONE DI PRECOTTI

P. Casini, F. La Rocca

Dipartimento di Scienze Agronomiche e Gestione del Territorio Agroforestale, Università degli Studi di Firenze

E-mail: paolo.casini@unifi.it

A fronte di una crescente domanda di preparati alimentari precotti, l'industria non sempre è pronta a rispondere alle esigenze del mercato, sia in termini quantitativi che qualitativi. In questo contesto, durante gli ultimi anni si è assistito, da parte dell'industria conserviera, ad una crescente richiesta di cece per soddisfare le richieste dei mercati regionali e di quello nazionale. Di conseguenza, le superfici destinate a questa leguminosa sono in aumento soprattutto in alcuni comparti agricoli del Centro Italia, con prospettive di ulteriori incrementi durante i prossimi anni. Incrementi ai quali corrispondono contratti di coltivazione con alcune industrie del settore.

La preparazione di precotti di cece presuppone la disponibilità di semi con particolari caratteristiche tecnologiche che li rendano idonei alla cottura ed alla conservazione. Ma non solo. Considerata anche la carenza di varietà di cece di tipo "kabuli" (a seme grosso e chiaro con calibro superiore a 32 mm) sussistono difficoltà anche per quanto riguarda la disponibilità di materia prima di origine italiana. Infatti, i genotipi tutt'ora disponibili, non sempre sono adatti alle diverse aree di produzione sia in semina autunnale che primaverile oltre a presentarsi con architettura eccessivamente ramificata e con la formazione dei primi baccelli troppo vicini al terreno. Tutto ciò comporta basse rese, percentuali elevate di seme "macchiato" (sia in natura che cotto) oltre a difficoltà di raccolta meccanica senza danneggiare il seme.

Lo sviluppo di questa coltura da destinare alla trasformazione industriale potrebbe essere articolata nelle seguenti fasi:

- reperimento di germoplasma di cece tipo "kabuli";
- confronti varietali in ambienti agroambientali diversi mirati all'individuazione dei genotipi migliori adatti alla semina autunnale, di fine inverno o primaverile;
- individuazione di varietà con caratteristiche tecnologiche idonee alla trasformazione in precotti attraverso specifici test che prendano in considerazione alcuni parametri come durata e temperatura di cottura, viscosità, consistenza, colorazione e valutazione sensoriale.