



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

Categoria: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Nome del prodotto: <ul style="list-style-type: none">• <i>Italiano:</i> CICERCHIA• <i>Dialetto:</i> Cicerchie o Cecere• <i>Sinonimi:</i>
Territorio interessato alla produzione Tutta la regione.
Descrizione sintetica del prodotto Parte edule: seme.
Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura Semina in primavera. Raccolta manuale nel mese di Luglio, seguita da essiccazione naturale sul terreno. . La trebbiatura avviene tra la seconda decade di Luglio e la prima decade di Agosto, con relativa pulitura e selezione del prodotto. Seguono le fasi di vagliatura e confezionamento.
Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento Tradizionali macchine agricole.
Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura Magazzini freschi ed asciutti.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola, Vol. XI, Tomo II, Roma 1884.

Storie e costume

A) *Cenni storici*

-

B) *Referenze bibliografiche*

-

C) *Aneddoti*

-

D) *Proverbi*

-

E) *Ricorrenze*

-

Altre informazioni