

# Nel paese dei ceci

di Iole Piscolla

**P**er chi ama i legumi e i ceci in particolare modo, Cicerale è il posto in cui andare. Cicerale è, infatti, la terra dei ceci, dove lo stemma ufficiale del Comune nomina il paese come "terra che nutre il cece" e dove l'amministrazione comunale è disponibile a fornire annualmente un sacchetto da 5 chili di ceci locali per ciascun abitante ne faccia richiesta, vista l'esiguità del prodotto e la velocità con cui i 200 quintali di ceci che il territorio di Cicerale sforna annualmente vengono inesorabilmente esauriti in estate, ovvero ben prima dell'avvento della nuova produzione.



Una sosta a Cicerale dove lo stemma del Comune nomina il paese come "terra che nutre il cece"



tutta rigorosamente biologica, svolge anche una deliziosa accoglienza con la struttura agrituristica.

Si tratta dell'azienda Corbella, circondata da trenta ettari di terreno dove si coltiva, oltre ai ceci di Cicerale, l'altrettanto stimato fico bianco del Cilento, il tutto fra oliveti e vigneti, a cornice il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano immerso in una fiera e selvaggia macchia mediterranea.

Nasce proprio dai ricordi legati a queste colture, alle stagioni, alla madre che tornava dalle risaie per compiere il lavoro della trebbiatura, al mantenimento dei valori di una volta, avvenuto "un po' per miseria e un po' per necessità" come dice lei stessa, l'intenzione di Giovanna, attuale proprietaria di Corbella, di scommettere con l'avvio dell'attività agrituristica, riadattando, sei anni or sono, i due casali di famiglia e trasformandoli in una struttura semplice ma accogliente, con sei camere arredate in arte povera tipicamente cilentana. Una delle prime cose che ha fatto Giovanna, prendendo le redini dell'agriturismo, è stata quella di reimpiantare i vecchi ficheti (hanno una età massima di 80 anni) da cui l'antichissimo fico bianco del Cilento, quel fico tradizionalmente raccolto e posto a seccare al sole di settembre, girato sulle grate di ginestre ogni giorno e conservato nelle apposite casse di legno. Il fico è poi ampiamente uti-

lizzato, ricoperto o da semplice cioccolata o da impaccata cilentana, ovvero un procedimento per cui una volta aperto, riempito di nocce, finocchio e buccia di arancia, viene richiuso e messo a cuocere in stecchini con foglie di alloro.

L'impiego si declina poi nella crema salata, in combinazione agrodolce, nella marmellata di fichi secchi e cioccolato, nei fichi sciropati o sott'olio, nel liquore di fico.

Tra i piatti della tradizione curati in cucina: "lagane" e ceci, tagliolini funghi e ceci, ravioli di ricotta di capra, maiale alle "popacchielle", cinghiale alla selvaggia, gallina ripiena e "cicciata", squisita zuppa di legumi e cereali, composta da almeno 20 tipologie fra ceci, fave, cicerchie, fagioli, farro, grano.



## Agriturismo Corbella

Località Viscigline Val Corbella  
Cicerale (Salerno)  
Tel. 0974834511 - 0974838217  
Fax 0974838422  
[info@agriturismocorbella.it](mailto:info@agriturismocorbella.it)

Prezzo: da 29 euro.

Come si arriva: autostrada A3 uscita Battipaglia, variante SS18, uscita Ogliastro Cilento, Cicerale e proseguire in direzione Cicerale, Agriturismo Corbella. In treno: Linea Salerno Reggio Calabria, stazione di Acropoli-Castellabate.

