

CECE DI MUSEI

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna

Sinonimi: Cixiri de Musei.

Si presenta di forma rotonda, di piccole dimensioni con diametro che non supera gli otto millimetri. Esistono due varianti di colore: beige chiaro (cixiri biancu) e beige scuro (cixiri nieddu). Il primo ha una fioritura bianca, mentre il secondo viola.

Lavorazione e conservazione

Tra febbraio e marzo si prepara il terreno per la semina con un'aratura, la fresatura e la concimazione, possibilmente con letame maturo.



Foto: ©Agenzia Agris Sardegna

Segue la semina che, in caso di piccole superfici può essere manuale, interrando i semi alla profondità di 1-2 cm. Il controllo delle infestanti viene eseguito con sarchiature, manuali o meccaniche, a partire dal momento in cui la pianta ha un'altezza intorno ai 10 cm. La coltivazione viene praticata interamente in asciutto, eccezionalmente ed in annate particolarmente siccitose si interviene con irrigazioni di soccorso nella fase della fioritura. La raccolta si esegue a giugno-luglio, a completo disseccamento delle piante, preferibilmente nelle prime ore del mattino.

Raccolta e trebbiatura possono essere manuali o meccaniche. Nel primo caso le piante sono estirpate e sistemate su un telo per essere sottoposte alla trebbiatura con l'impiego di un cilindro in legno dotato di manico (su mallu) utilizzato per battere la massa vegetale al fine di provocare la rottura dei baccelli e la fuoriuscita e il distacco dei semi. In passato si utilizzava un giogo di buoi, sfruttando l'azione di calpestio degli animali sulla massa vegetale sistemata in un luogo piano e all'aperto (aia).

Alla trebbiatura, segue la separazione dei semi dalla massa vegetale con l'impiego di forconi e/o rastrelli, sfruttando l'azione del vento (bentuadura), facendo cadere da una certa altezza il materiale al fine di separare i semi dalle altre parti più leggere. Segue il selezionamento dei semi in base alla pezzatura, al colore e alla presenza di eventuali difetti.



Foto: Laore Sardegna

Storia e tradizione

Dagli inizi dello scorso secolo, la valle del Cixerri, con al centro il paese di Musei, era largamente interessata alla coltivazione di cereali e legumi pregiati quali fave, piselli e ceci. La maggior parte dei terreni era di proprietà della nobile famiglia degli Asquer, che aveva decine di agricoltori alle

sue dipendenze. Furono questi agricoltori che selezionarono le migliori varietà di legumi e , in particolare, di ceci che conservarono in sacchetti col timore che la varietà potesse andare persa a causa di annate avverse, siccità, scarsi raccolti, distruzione da incendi o pascolo incontrollato.

Alcuni di questi sacchetti di ceci sono stati recentemente ritrovati dentro un muretto destinato alla demolizione. I ceci erano stati nascosti nel 1930 ed avevano le stesse caratteristiche di quelli coltivati negli anni sessanta. Negli ultimi anni la varietà è stata notevolmente apprezzata e rivaluta e pertanto anche coltivata nel territorio interessato.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: ottobre 2022



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)