AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

LEGUMI: ABRUZZO LEADER, RADDOPPIA LA PRODUZIONE DI CECI, OK ANCHE FAGIOLI

26 Gennaio 2016



L'AQUILA – Aumenta, anzi raddoppia, la produzione di ceci, pressocché stabile quella delle lenticchie e buone performance per i fagioli.

In Abruzzo è un boom di leguminose ad inaugurare l'anno proclamato dall'Onu "anno internazionale dei legumi", la cui coltivazione spesso concentrata nelle zone interne con benefici effetti sulla salute del consumatore in quanto questi preziosi alimenti contribuiscono ad abbassare i livelli di colesterolo e, uniti ai cereali, forniscono all'organismo delle proteine complete.

I legumi, con particolare riferimento a ceci, fagioli e lenticchie, sono infatti una delle componenti fondamentali della dieta mediterranea e una parte importante della tradizione alimentare italiana.

"In questo contesto – spiega Coldiretti Abruzzo – si sta sviluppando il coordinamento di iniziative ed eventi da parte italiana, in modo da rafforzare le sinergia tra l'Italia (intesa come sistema paese) e l'Onu. Questo consentirà, tra l'altro, di promuovere colture che rappresentano una specificità tutta italiana, sfruttando la risonanza data da Fao e Onu a tale specifico tema".

Purtroppo l'Italia risulta particolarmente dipendente dall'estero per i legumi secchi, avendo importato nel 2014 302 milioni di chilogrammi di legumi secchi, principalmente da Russia (68 milioni di kg), Canada (58 milioni di kg) e Cina (41 milioni kg), a fronte di una esportazione pari a poco più di 16 milioni di chilogrammi e di una produzione che oscilla sui 130 milioni di chilogrammi.

Importazioni che raggiungono il consumatore in forma anonima, non essendo previsto un sistema di etichettatura obbligatoria di questi prodotti.

"Tra le regione produttrici di legumi c'è anche l'Abruzzo con una sua piccola ma importante nicchia di riferimento – commenta Coldiretti Abruzzo – ceci, lenticchie e fagioli sono sempre più gettonati e al centro delle ricette più prelibate e richieste nei ristoranti stellati e negli agriturismi più accreditati che, oggi più che mai, ripropongono su proposta del consumatore piatti 'poveri' a base di ceci anche legati alla territorialità più specifica quali per esempio il cece di Navelli, la lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, il fagiolo tondino del Tavo".

A conferma di questo nuovo "appeal" dei legumi, basta pensare che in Abruzzo negli ultimi cinque anni è pressoché raddoppiata la produzione di ceci, che sono passati da 8.675 a 16.600 quintali e da 464 a 941 per numero di ettari coltivati.

È aumentata anche la produzione di fagiolo, che è passato da 4.686 quintali a 5.415 quintali prodotti (e da 187 ettari nel 2010 a 197 del 2015), mentre è rimasta invariata la produzione di lenticchie (tra cui si annovera la pregiata specialità di Santo Stefano di Sessanio), che sono pari a 160 quintali coltivati su una superficie di 20 ettari concentrati soprattutto nella

provincia aquilana.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli