

Il "cece nero di Cassano" su Rai 3 Regione

Scritto da La Redazione
Giovedì 09 Marzo 2017 14:58



Andrà in onda **domani venerdì 10 marzo alle ore 7.40 su Rai 3** il servizio girato nei giorni scorsi dalla testata giornalistica regionale della Puglia a Cassano, per raccontare la storia, la semina, le caratteristiche e la bontà del cece nero liscio di Cassano.

Un antico legume che narra della nostra terra e che l'associazione "Ferventazione" da qualche anno ha riscoperto e sta facendo conoscere in tutti i suoi possibili utilizzi.

Il cece nero liscio di Cassano, assieme alla sua varietà "rossa", è infatti, un goloso legume dalle mille potenzialità: a differenza di quello comunemente acquistabile presso le bancarelle, infatti, è molto più saporito, duttile e prezioso, che si abbina anche ad altri piatti oppure mangiato da solo. dalla sua farina si possono realizzare gustosi taralli e tante altre ricette che l'associazione cassanese da anni sta caparbiamente facendo conoscere anche al grande pubblico.

Dai primi, pioneristici anni di semina si è passati ad una produzione interessante tanto che da qualche tempo è possibile acquistare il cece nero liscio di Cassano (e le sue varianti: la farina, i taralli) in numerosi esercizi commerciali del territorio, prodotti tutelati dall'Associazione per la tutela del cece nero di Cassano che riunisce numerosi produttori locali.

□

Il "cece nero di Cassano" su Rai 3 Regione

Scritto da La Redazione

Giovedì 09 Marzo 2017 14:58
