



## CECIARELLO DI VEJANO

**Territorio interessato alla produzione**  
**Provincia di Viterbo: Vejano**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Il Ceciarello di Vejano è una versione "locale" della più comune pasta e fagioli, che a Vejano viene preparata da tempo immemorabile. Il nome "ceciarello" deriva dalla forma a piccoli ceci della pasta, appunto 'ceciarelli', impastata con acqua e farina di grano duro e bolliti nel brodo di fagioli. Si tratta di una gustosissima minestra di fagioli borlotti, insaporita con salvia, alloro, aglio, sedano, pancetta.

**METODO DI PRODUZIONE** Il Ceciarello di Vejano viene preparato con farina di grano duro, sale e acqua, quest'ultima in misura di circa il 50% rispetto alla quantità di farina. Il tutto viene impastato a mano per circa 5 minuti e la massa così ottenuta viene lasciata riposare per 10 minuti circa. La pasta viene modellata a formare spaghetti lunghi del diametro variabile tra i 5 e i 7 mm, suddivisi successivamente in piccole porzioni di lunghezza compresa tra i 5 e i 7 mm. Parallelamente, si procede alla preparazione dei fagioli borlotti che, preventivamente lavati, vengono posti a macerare per 12 ore in un recipiente con abbondante acqua. Nel frattempo, vengono scottati i pomodori, privati della buccia e dei semi, e tagliati a cubetti. Gli altri ingredienti, quali patate, carote, cipolla e sedano vengono sbucciati, lavati e tagliati a cubetti. Una volta pronti i fagioli, questi vengono scolati e messi in una pentola con le verdure, fatta eccezione per i pomodori e insaporiti con salvia, alloro, aglio, prezzemolo. Il tutto, condito con l'aggiunta di poco olio, sale, pepe e acqua, viene fatto bollire per circa 1 ora. In una padella a parte, viene versato

dell'olio extravergine di oliva con cui rosolare per qualche minuto la pancetta tagliata, il prezzemolo e la salvia, a cui verranno aggiunti i pomodori. Infine, i diversi ingredienti vengono riuniti in una pentola in cui si versa, non appena la minestra così ottenuta sarà giunta a ebollizione, la pasta "a ceciarello", proseguendo la cottura per circa 10-15 minuti.

**CENNI STORICI** Un piatto tradizionale, che da diversi anni la Pro Loco di Vejano intende valorizzare attraverso una sagra dedicata. Per raccogliere testimonianze sulla la storia di questo piatto tipico, abbiamo intervistato alcuni cittadini di Vejano, riconosciuti dai compaesani come eccellenti cuochi dei piatti della tradizione. Uno di questi è il Sig. Umberto Crociani, classe 1930, per 10 anni (dal 1990 al 2000) presidente della Pro Loco di Vejano e promotore, grazie alla passione e alla creatività che lo ha sempre contraddistinto, di numerose iniziative finalizzate alla valorizzazione delle tradizioni locali. È stato proprio lui a promuovere nel 1991 la prima sagra del 'Ceciarello', successivamente riproposta a partire dal 1998. Oltre ad essere stato a lungo l'animatore della sagra, il sig. Umberto è anche un ottimo cuoco, con particolare passione per le ricette della tradizione locale. Così ci spiega che *"i Ceciarelli si devono cuocere a fuoco basso e mescolati spesso, finché diventino un po' densi"*, aggiungendo che *"bisogna fare compagnia ai fagioli, senza lasciarsi mai, se no s'attaccano e nun so più boni"*, perché sostiene *"che il segreto per una buona riuscita è solo questo"*. Anche la Sig.ra Cesarina Allegrucci, classe 1932, ci racconta che ha imparato da bambina a fare i 'Ceciarelli', quando capitava di aiutare la madre nella preparazione del piatto.

Allora, era un cibo abituale sulle tavole delle famiglie contadine, visto che quasi tutti gli ingredienti erano reperibili nell'orto di casa o comunque venivano prodotti in loco. A quei tempi, ci spiega, la ricetta prevedeva anche il battuto con lardo di maiale, così da poter risparmiare un pò di olio. La signora Cesarina ci tiene a precisare, inoltre, che lei si attiene strettamente alla ricetta tradizionale. Ovviamente, la pasta viene fatta in casa, lavorando la farina con l'aggiunta di acqua, in quantità sufficiente ad ottenere un impasto compatto e liscio. *"Poi - aggiunge - si formano come dei spaghetti e si tagliano tanti piccoli pezzettini, che sono appunto i Ceciarelli"*. Nel corso degli anni, sulla scorta dell'esperienza maturata, la Sig.ra Cesarina ha messo a punto le dosi giuste per ottenere un piatto equilibrato nel sapore e persino nelle quantità. A quest'ultimo proposito, calcola che per 20 persone - il riferimento al numero dei commensali deriva dal fatto che spesso si è trovata a dover cucinare per molte persone in occasione di feste paesane - ci vogliono circa 1 kg di 'Ceciarelli'. (Fonte: *"Ricerca - Il Ceciarello di Vejano"*, a cura dell'Associazione Vejano.it)