

Storia e leggenda affascinante.. Ceci, Cecina, Torta di Ceci

*Ha radici assai antiche: diverse ricette latine e greche riportano sformati di purea di legumi, cotti in forno. Seppur si pensi che abbia origini genovesi in realtà non si conosce esattamente il luogo geografico in cui nacque, tuttavia **una leggenda racconta** che sia nata per caso nel 1284, quando Genova sconfisse Pisa nella battaglia della Meloria. Le galee genovesi, cariche di vogatori prigionieri, si trovarono coinvolte in una tempesta. Nel trambusto alcuni barilotti d'olio e dei sacchi di ceci si rovesciarono, inzuppandosi di acqua salata del mare.*

Poiché le provviste erano quelle che erano e non c'era molto da scegliere, si recuperò il possibile e ai marinai vennero date scodelle di una purea informe di ceci e olio. Alcuni marinai rifiutarono la poltiglia lasciandola al sole, che asciugò il composto in una specie di frittella.

Il giorno dopo, spinti dai morsi della fame, i marinai mangiarono il preparato scoprendone la "prelibatezza". Rientrati a terra i genovesi pensarono di migliorare la scoperta improvvisata, cuocendo la purea in forno. Il risultato piacque e, per scherno agli sconfitti, venne chiamato "l'oro di Pisa".

È oggi un piatto semplice ma speciale, tipico di alcune zone del mediterraneo, specialmente della cucina ligure e della cucina toscana costiera. Questo è dovuto alla sua caratteristica di cibo povero, usato come alternativa al pane, in grado di dare sostentamento grazie alle vitamine, B e C e al fosforo contenuti nei ceci e nella farina che da questi si ricava e che ne costituisce l'ingrediente primario. Ad oggi sono molti luoghi in cui viene prodotta la farinata di ceci in diverse varianti.

La nostra **cecina** viene preparata rigorosamente in teglioni di rame cotta in forno alla giusta temperatura.

Un cibo della tradizione italiana, un cibo "povero" e sano che CUPOLINO vi propone con semplicità, selezionando prodotti italiani di eccellenza, in un contesto attuale, dove ricercatezza e nuovi gustosi abbinamenti, potranno soddisfare anche i palati più raffinati.

cecina e torta di ceci, curiosità e antiche rivalità...

Possiamo definire La cecina è un piatto tipico della cucina pisana e dintorni... anche della vicina città di Viareggio, dove viene consumata in purezza o come ripieno della focaccia. Può essere consumata da sola o come ripieno di focaccine; viene spesso accompagnata da una spolverata di pepe nero o in abbinamento con stracchino (o crescenza), cipolla o gorgonzola.

Pisa ha richiesto la denominazione DOP per questo prodotto, "La fo'accia con la cecina è un piatto tipico pisano".

nome diverso ma... La torta di ceci o comunemente solo torta è anche un piatto tipico della cucina livornese e di tutta la sua provincia. Viene preparata cuocendola rigorosamente in forni a legna ed utilizzando teglie di rame stagnato. Si consuma da sola, servita in fogli di carta e spolverata di pepe, oppure dentro al pane: il pane di accompagnamento è tradizionalmente una sorta di sfilatino, tipico della zona, noto come francesino, oppure schiacciatine rotonde cotte nei tegamini; dentro al pane la torta può essere mangiata anche con melanzane marinate.

Da questo accostamento nasce il tipico nome popolare: **cinque e cinque**. Questa espressione è nata nella prima metà del XX secolo ad indicare una porzione di 5 centesimi di lira di torta e 5 centesimi di lira di pane. In città e in tutta la provincia di Livorno si possono trovare numerosi tortai (venditori di torta, antenati delle moderne pizzerie a taglio), tra i quali alcuni storici.