

a cura di
Anna Maria Cilardi, Luigi Trotta, Pietro Santamaria

BIOPATRIARCHI DI PUGLIA

il futuro della biodiversità



mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

a cura di
Anna Maria Cilardi, Luigi Trotta, Pietro Santamaria

BIOPATRIARCHI DI PUGLIA

il futuro della biodiversità

mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Progetto regionale “Promuovere la biodiversità di interesse agricolo e alimentare della Puglia”
finanziato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - D.M. 30 novembre 2020, n. 9349312.

ISBN 978-88-6629-027-8

Editore



INDICE

Introduzione

Introduzione	5
------------------------------	---

Premessa

Premessa	7
--------------------------	---

Prefazione

Prefazione - La bellezza negli occhi dei pugliesi	8
---	---

I Biopatriarchi delle specie orticole

Cosimino Piscopiello - Biopatriarca della “Catalogna bianca di Tricase”	13
---	----

Catalogna bianca di Tricase	15
---	----

Angelina e le “ramasole”	17
--	----

Il Pomodoro regina	19
------------------------------------	----

Angelo Passalacqua, il filosofo contadino	21
---	----

Aglione gigante	23
---------------------------------	----

Vito Fornarelli - Patriarca universitario della biodiversità	25
--	----

Cavolo riccio	27
-------------------------------	----

Il semenzaio, l'orgoglio di Campilongo	29
--	----

Pomodori gialli d'inverno	31
---	----

Giuseppe Oronzo Giuliacci - Coltiva la Carota di Polignano fin da bambino	33
---	----

Carota di Polignano	35
-------------------------------------	----

I Biopatriarchi delle leguminose, cereali e foreaggere

Pietro Cifarelli - Un antesignano del Parco Nazionale dell'Alta Murgia	39
--	----

Fava romastelli	41
---------------------------------	----

Gemma Giuseppe - Un pioniere dal Tavoliere salentino	43
--	----

Orzo locale o nostrano	45
--	----

Gaetano Pirulli “giovane” custode del Grano buono di Rutigliano	47
---	----

Grano buono di Rutigliano	49
---	----

Antichi sapori dalla Murgia dei Trulli - La famiglia Masciulli	51
--	----

Fava viola o violetta	53
---------------------------------------	----

Antonio Calò - I magnifici tre del Salento Pisello nano, secco e riccio	55
---	----

Pisello nano di Zollino	57
---	----

I Biopatriarchi degli alberi da frutto

Angelo Mancini	61
--------------------------------	----

Fico del vescovo	63
----------------------------------	----

Antonio Guidacci	65
----------------------------------	----



Ada Cutillo - Diso (LE)



Melo chianella	67
Francesco Guadagno	69
Pero mastantuono	71
Pasquale Gallone	73
Fico Petrelli	75
Luciano Erroi	77
Albicocco di Galatone	79
I Biopatriarchi dell'olivo	
Vincenzo Masciulli	83
Olivo ravece	85
Giovanni Milillo	87
Olivo rumanella	89
Antonio Totaro	91
Ogliarola garganica	93
Vincenzo Piscitilli	95
Olivo rosciola	97
Antonio Raguso	99
Olivo bambina	101
I Biopatriarchi della Vite	
Domenico Pinto	105
Vitigno Colangelo	107
Piscopo Antonio	109
Vitigno Nardobello	111
Giuseppe Esposto	113
Vitigno pagghione bianco	115
Giuseppe Urgo	117
Vitigno gravisano	119
Vito Sacchetti	121
Vitigno M'n verd	123
I Progetti	
BiodiverSO	124
SaVeGraINPuglia	126
Re.Ge.Fru.P.	128
Re.Ger.O.P.	130
Re.Ge.VI.P.	132
Ringraziamenti, riferimenti bibliografici e credits	





Rosaria Palano - Marittima faz. di Diso (LE)

Introduzione

Tutelare la biodiversità delle colture, degli allevamenti e del patrimonio forestale della Puglia e contrastare la progressiva perdita delle varietà e razze che nei secoli sono state selezionate dai nostri agricoltori e allevatori, attraverso azioni concrete di recupero, conservazione e salvaguardia, è da diversi anni un impegno della Regione Puglia.

Gli obiettivi perseguiti in questi anni trovano nella prospettiva attuale perfetta coerenza con quelli della nuova Politica agricola comune, i quali vanno nella direzione di realizzare un sistema agricolo sostenibile nell'Unione europea, costruito intorno a un'architettura verde nuova e più ambiziosa.

Attraverso l'applicazione delle nuove conoscenze e il ruolo dell'innovazione, l'agricoltura deve fare la sua parte nel 'nuovo Green Deal' europeo, che mira a creare un futuro inclusivo, competitivo e rispettoso dell'ambiente per l'Europa: in questo, gli agricoltori, le imprese agroalimentari, i silvicoltori e le comunità rurali hanno un ruolo essenziale da svolgere in diversi settori chiave, in cui la nuova strategia sulla biodiversità, che vuole tutelare e accrescere la varietà di piante e animali nell'ecosistema rurale, è un fattore cruciale di successo.

In un momento in cui le Regioni sono impegnate, di concerto con il Ministero delle Politiche agricole, a mettere a punto il nuovo Piano strategico per la politica agricola comune che dal 2023 rappresenterà la fonte di raccordo del sistema dei sostegni alle imprese agricole, il tema dell'agroecologia quale modello in grado di soddisfare i principali requisiti di sostenibilità del sistema agroalimentare, nonché di assicurare la produzione di cibo in linea con il rispetto dell'ambiente, della salute e dei diritti degli agricoltori e dei consumatori, è centrale e deve fondarsi su nuovi presupposti.

In questo quadro, continuare ad operare perché il patrimonio di diversità genetica presente in Puglia sia esplorato, preservato, conosciuto e valorizzato è ineludibile; nella relazione tra questa strategia e quella legata ai processi di contrasto al depauperamento delle risorse naturali e di equilibrio tra l'agricoltura e l'ambiente, si fonda lo strumento per lo sviluppo di un'agricoltura pugliese che sia sostenibile e resiliente: quanto fatto fino ad oggi rappresenta una solida base per assicurare un proficuo futuro lavoro e soprattutto per lasciare alle future generazioni quanto abbiamo ereditato dal nostro passato.

Donato Pentassuglia

Assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste della Regione Puglia





Premessa

La conservazione del patrimonio genetico di piante e animali, ma anche di popolazioni microbiche, è strettamente correlata al processo evolutivo che consente un continuo adattamento dell'intero agroecosistema ai cambiamenti in atto, tema oggi attuale, riguardante l'incidenza sempre più drastica delle modifiche del clima sulla produzione agro-forestale e sugli allevamenti. Assicurare un soddisfacente livello di agrobiodiversità significa disporre di un serbatoio naturale di variabilità genetica, fondamentale per supportare l'agricoltura come fonte sostenibile di cibo per le persone e gli animali.

La biodiversità è oggi saldamente integrata nella nuova strategia della Politica agricola comune; inoltre, "lottare contro la perdita di biodiversità" è uno degli obiettivi del Piano nazionale di ripresa e resilienza per l'agricoltura. Attraverso questi e altri strumenti, una ingente quantità di risorse sarà investita per costruire il futuro sostenibile del Paese e, quale parte fondamentale di esso, della nostra agricoltura.

La Puglia è una delle regioni europee più ricche di diversità biologica; da qui, nasce in tempi remoti quella agro-zootecnica, tramandata fino ai nostri giorni da chi ha custodito gelosamente la ricchezza delle varietà agrarie e delle razze locali di maggior interesse, preservandole dalla loro estinzione: è una storia antica, e l'hanno fatta i nostri agricoltori, dedicandovi lavoro, esperienza e conoscenze.

Da ormai un quindicennio sono attive in Puglia misure di tutela e salvaguardia della biodiversità agro-zootecnica e forestale regionale, rivolte sia agli agricoltori che al sistema della conoscenza, per la caratterizzazione e conservazione di questo prezioso patrimonio. Dal Gargano al Salento è stata strappata all'oblio e all'estinzione, recuperata e restituita al patrimonio comune, un'immensa base genetica, costituita dalle oltre 600 tra varietà vegetali e razze animali.

Con la legge regionale 39 del 2013 abbiamo avviato un convinto percorso, che negli anni ha consolidato le conoscenze acquisite e le esperienze maturate sul territorio, riportandole in un unico quadro strategico, e i risultati degli interventi sostenuti attraverso il piano di sviluppo rurale hanno posto le fondamenta per la loro riscoperta.

La valorizzazione delle produzioni regionali autoctone in atto fa crescere sempre di più l'interesse da parte degli operatori, dei consumatori e del mercato e numerosi sono i casi di successo, dagli ortaggi ai cereali, alle produzioni enologiche. L'applicazione del germoplasma nel miglioramento genetico porta a nuove combinazioni, più adatte a condizioni climatiche in mutamento e promette nuovi scenari per il contrasto alle nuove emergenze fitopatologiche che minacciano le nostre produzioni.

In sostanza, le nostre 'antiche' varietà, razze, cloni e popolazioni trovano posto in un'agricoltura evoluta, efficiente, ma anche sostenibile e rispettosa delle risorse naturali, non oggetto di conservazione 'museale', ma piuttosto di ricerca, nuova conoscenza, di sviluppo di realtà economiche locali e di filiere, di riscoperta di tradizioni e conoscenze legate ai territori rurali, di nuove tecniche e processi che ne accompagnano una economica coltivazione e trasformazione.

Scoprire, conservare e caratterizzare, e insieme conoscere storia e tradizioni dei terri-

tori rurali legate alla nostra agrobiodiversità, è una sfida che vede in campo sempre più soggetti e azioni. La sinergia tra i livelli istituzionali è imprescindibile, perché l'azione è per sua natura tipicamente 'locale', e quindi una grande attenzione deve essere rivolta al ruolo attivo degli agricoltori.

E quindi, peculiarità dell'azione della Regione Puglia è aver voluto integrare, nel percorso di scoperta e di conoscenza del nostro patrimonio con un registro regionale delle varietà e delle razze 'biodiverse' che alimenta il 'sistema nazionale di tutela e valorizzazione', anche le storie, le pratiche e le tradizioni ad esso legate, e anzi facentene parte integrante, sulle tracce delle strade percorse dagli agricoltori, dalle loro famiglie e dalle comunità rurali; un aiuto prezioso ci è dato dai nostri 'biopatriarchi', straordinari custodi della nostra memoria collettiva, ancor prima che dei loro orti, vigneti o frutteti.

Tutelare la biodiversità della nostra agricoltura significa quindi anche conoscerne le radici, le tradizioni e le usanze, gli impieghi e le ricette che dai suoi prodotti si traggono. I saperi delle generazioni passate sono per noi patrimonio prezioso, perno dell'identità del nostro territorio, che fa della Puglia il luogo universalmente ricercato e apprezzato che conosciamo e in cui, fortunatamente, viviamo.

Luigi Trotta

Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari - Dipartimento Agricoltura Sviluppo rurale e ambientale Regione Puglia



Masseria Pinto - Putignano (BA)

Prefazione - La bellezza negli occhi dei pugliesi

Questo è (anche) il titolo di uno dei webinar che abbiamo organizzato nell'ambito della IV edizione della Settimana della biodiversità pugliese (17-21 maggio 2021); lo proponiamo per aprire questo libro dedicato agli agricoltori custodi pugliesi che abbiamo avuto la fortuna di conoscere durante i sei anni di attività (dal 2013 al 2018) dei cinque progetti integrati per la biodiversità finanziati dagli ultimi due PSR Puglia.

La bellezza è negli occhi dei pugliesi, e ancora di più negli occhi di quegli agricoltori che hanno "trasformato una terra di pietra e una terra senza acqua in giardino"⁽¹⁾. Chi ha avuto la fortuna di trascorrere almeno un giorno accanto a questi lavoratori indefessi ha sicuramente ammirato la loro tenacia e la loro generosità. Senza di loro la nostra terra sarebbe meno opulenta. Senza di loro non saremmo riusciti a recuperare oltre 600 risorse genetiche vegetali autoctone pugliesi. Nel presentare le loro gesta, uno dei cinque progetti integrati, BiodiverSO, li ha definiti Biopatriarchi, per dare un senso solenne alla loro dignità di agricoltori custodi.

È negli occhi di questi agricoltori la bellezza; nel fondo dei loro occhi, che scrutano dove seminare e come coltivare. Le loro mani sono la bellezza; il loro volto solcato dalle rughe è la bellezza; tutto il loro corpo è solcato. In agronomia, per descrivere le strisce di terreno coltivabili comprese fra i solchi, usiamo il termine "sistemazione a prose": serve per la regimazione delle acque in eccesso, specie nelle coltivazioni invernali o primaverili. Come i campi dei nostri biopatriarchi prima dell'ennesima semina; come il corpo dei nostri Biopatriarchi, pieno di solchi, su cui devono scivolare le insidie del clima e le delusioni del mercato. Crescono così i nostri genitori contadini. E noi con loro.

E tutto quello che noi oggi raccontiamo non sarebbe stato possibile senza di loro.

Abbiamo la fortuna di vivere in una regione ricca di bellezze: la Puglia. Abbracciata dal mare, baciata dal sole, accarezzata continuamente dai venti, la nostra regione deve tanto a "i contadini di Puglia; un popolo di formiche (che) ha trasformato una terra di pietra e una terra senza acqua in giardino." La bellezza è nei loro occhi. La bellezza è negli occhi dei pugliesi. Non chiudiamoli, mai.

⁽¹⁾ Un documentario trasmesso l'11 novembre 1967 dalla Rai ([Piatti tipici pugliesi - Saperi di Puglia, Linea contro linea](#), a cura di Giulio Macchi) ci mostra come era la campagna e la cucina pugliese: «La cucina pugliese è fatta di semplicità e di fantasia, come umile e fantasioso è il popolo di questa terra. Orzaioli, verdure, terrazzani, cioè i contadini di Puglia; un popolo di formiche ha trasformato una terra di pietra e una terra senza acqua in giardino. I nostri fiori sono il pane, le cime di rapa, le cipolle. La poesia del nostro popolo è quella dei cespi di cicorie selvatiche, amarognole, delle dolcissime lattughe, delle fave fresche, dei sedani, delle melanzane bianche, nere e rosse, dei cardoncelli e dei pomodori. Non si può capire la cucina di Puglia se non si riesce a penetrare nella difficile e inaspettata bellezza di questo paesaggio (...).» La voce narrante è quella di Vittorio Fiore, giornalista, figlio di Tommaso Fiore.

Pietro Santamaria

Università degli Studi di Bari Aldo Moro.
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali
e Territoriali



Avviato nel 2014 con l'intento di contribuire a raggiungere una significativa riduzione del tasso di erosione della biodiversità delle specie orticole pugliesi, il progetto BiodiverSO ha individuato, recuperato, caratterizzato e conservato numerose popolazioni locali, mantenendo sempre uno stretto rapporto con il territorio e realizzando la Rete della biodiversità orticola di interesse agricolo e alimentare composta da 218 soggetti (imprenditori, agriturismi, ricercatori, tecnici, associazioni, istituti scolastici, enti di formazione, GAL, biblioteche, ecc.). Rispetto alla situazione di partenza, grazie al progetto BiodiverSO, sono state recuperate, caratterizzate e conservate 240 varietà locali di ortaggi tradizionali pugliesi. La maggior parte di queste varietà (141) possono essere classificate a norma di legge "varietà locali".

Sono state risanate da infezioni di virus e funghi otto varietà locali di carciofo: Bianco di Taranto, Locale di Mola, Violetto di Putignano, Verde di Putignano, Francesina, Carciofo di Lucera, Violetto di Trinitapoli e Nero di Ostuni.

Sono state iscritte 14 varietà locali nel Registro regionale (Legge regionale 11 dicembre 2013 n. 39 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario, forestale e zootecnico") e nell'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare (Legge 1 dicembre 2015 n. 194 "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare"): Carota di Polignano, Carciofo verde di Putignano, Carciofo violetto di Putignano, Cima di cola, Cavolo riccio, Carciofo locale di Mola, Sedano di Torrepaduli, Carota di Tiggiano, Fagiolino occhiopinto, Fava di San Francesco, Pomodoro a *pappacocu*, Fagiolino pinto a metro, Fagiolino pinto nero, Fava iambola.



I Biopatriarchi delle specie orticole





Cosimino Piscopiello - Biopatriarca della Catalogna bianca di Tricase

Accertato che una varietà possa identificare un territorio, la “Catalogna bianca di Tricase” lo identifica in pieno, insieme con la “Pestanaca Santo Ippazio” e con le numerose varietà di peperoni, zucche e melanzane, ormai obsolete, che nel secolo scorso caratterizzavano il paese. Quando ai contadini si chiede il nome della varietà di cicoria che coltivavano, la risposta è immediata: «*A noscia, chira de Tricase*» («La nostra, quella di Tricase»).

Purtroppo, anche i coltivatori più anziani, in questi ultimi anni, sono stati maledistri, hanno coltivato senza regole, hanno preferito comprare le piantine già pronte dal consorzio agrario piuttosto che prodursi la semente, e si sono lasciati convincere che le varietà moderne sono migliori.

È una situazione difficile, perché oltre alla varietà, si sta perdendo la memoria delle tecniche colturali ad essa legate, per non parlare del gusto e delle proprietà salutistiche dei prodotti agricoli locali. In questa confusione spiccano figure come quella di Cosimino Piscopiello, che da sempre coltiva la “Catalogna bianca di Tricase” e continua a riproporla.

Cosimino ha conosciuto tanti mestieri, ma da pensionato è tornato a fare il coltivatore a tempo pieno, riprendendo e attuando tutti gli insegnamenti di suo padre, di parenti e amici anziani. Molto attento alla qualità dei prodotti che coltiva e che trasforma per il fabbisogno familiare e degli amici, da anni si impegna per la collocazione delle produzioni locali nei negozi di ortofrutta e dei grandi magazzini. La sua conoscenza delle varietà del passato è enorme e la sua curiosità gli ha permesso di confrontare varietà dei paesi limitrofi e di selezionarle.

Ci informa che la “Catalogna bianca di Tricase” è una varietà che garantisce il prodotto da ottobre sino ad aprile, perché si presta a colture scalari e, quindi, a raccolte scalari. Due date cita con rigore e determinazione, quella della semina “*de santu Paulu*” (il giorno di San Pietro e Paolo ... o giù di lì!) e quella del trapianto “*da Madonna Assunta*” (il giorno di ferragosto, dedicato alla Madonna Assunta).

Cicoria bianca di Tricase

Cichorium intybus L. (Gruppo *catalogna*)



Tricase (LE)





Catalogna bianca di Tricase



È una varietà a ciclo autunno-vernino, ma si presta bene allo sfasamento culturale se le stagioni non sono molto rigide. I germogli (parte edule) sono ben ingrossati, di altezza media di 18 cm e circonferenza totale di 20-45 cm, con 10-15 bozze di ramificazioni carnose e croccanti aderenti all'asse principale in maniera quasi elicoidale. Le foglie hanno nervatura centrale molto larga, tenera, a volte dalla consistenza membranacea e di colore bianco soprattutto quelle interne; la lamina fogliare è intera, ma increspata, con margine lievemente crenato e ondulato; nelle forme ibride, è incisa e di colore più scuro. In genere, il raccolto è unico. Ancora oggi, le ricorrenze religiose scandiscono le attività nei campi ed a Tricase la tradizione impone che il giorno di San Pietro e Paolo (29 giugno) si effettua la semina della catalogna, mentre per il trapianto si aspetta la festa della Madonna Assunta (15 agosto).

La forte sensibilità alle basse temperature rende la Catalogna bianca di Tricase molto vulnerabile, tanto da compromettere i raccolti attesi. I contadini locali sono ormai orientati su varietà più resistenti e sono sempre di meno quelli che la coltivano per uso familiare. Grazie alle attività di promozione e valorizzazione svolte nell'ambito del Progetto BiodiverSO, a livello locale la "Catalogna bianca" ha riconquistato l'interesse dei produttori e dei consumatori; infatti, sono sempre di più le aziende agricole che adottano questa varietà, anche se su superfici modeste.

Da indagini chimiche effettuate dal DiSTeBA sulle varietà locali di cicoria, è risultato che la "Catalogna bianca" ha una discreta attività antiossidante ed un buon contenuto di fenoli totali, ma non si evidenziano differenze per il contenuto in acido caffeico e suoi derivati. Per il DISAAT, il CNR-ISPA ha determinato: nitrato, ossalato e principali cationi inorganici, zuccheri solubili (glucosio e fruttosio) e polifenoli totali.

Note:

- Epoca di raccolta: da novembre a febbraio.
- Lunghezza dei germogli: 4-10 cm - Peso del cespo: 400-1000 g - Uniformità: media.
- Rischio di estinzione della varietà: medio-alto.





Angelina e le “ramasole”

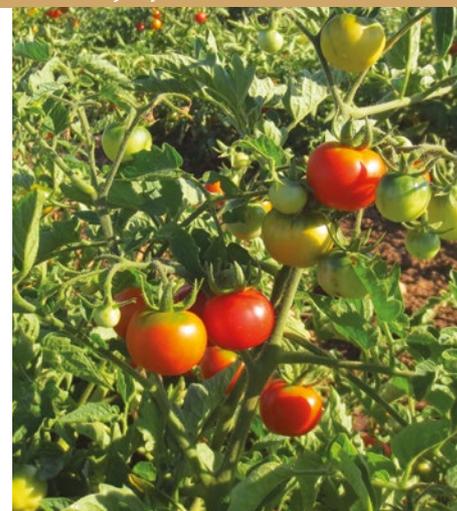
La signora [Angelina](#) trasmette a due giovani donne l’antica arte di creare le “ramasole”, grappoli di bacche di pomodori “Regina”, tipica varietà di pomodoro da serbo delle zone di Monopoli e Fasano, legate fra di loro con un filo di cotone, fino a formare un grande grappolo che viene poi sospeso in locali aerati, assicurando così l’ottimale conservazione del prezioso raccolto fino al termine dell’inverno. Un tempo le “ramasole” erano lunghe anche un metro, oggi sono state ridotte a circa 30 cm. La “ramasola” viene appesa al soffitto degli ambienti più freschi.

Grazie alla signora Angelina questa tradizione non si è persa; anzi, Angelina la tramanda alle nipoti che entusiaste seguono ogni movimento delle sue mani sapienti ascoltando gli aneddoti che la nonna racconta.

Il Parco Naturale Regionale delle Dune Costiere da Torre Canne a Torre San Leonardo, che promuove modelli di agricoltura sostenibile e il recupero delle antiche varietà coltivate, e l’Associazione Culturale Presepe Vivente di Pezze di Greco, che si adopera per la conservazione della cultura contadina locale, hanno sostenuto la nascita del Presidio Slow Food del pomodoro “Regina” che si è posto l’obiettivo di salvaguardare e perpetuare la coltivazione sia del pomodoro “Regina” sia del cotone.

Regina

Solanum lycopersicum L.



Monopoli (BA)





Pomodoro regina



Originariamente diffuso nella terra di Egnazia oggi è coltivato tra Monopoli, Fasano ed Ostuni, soprattutto nelle aree agricole litorali. Il nome si ispira alle caratteristiche del peduncolo a forma di coroncina. Ha una duplice attitudine: da mensa e da serbo. La pianta, che ha accrescimento determinato ma tende a formare una notevole massa fogliare e a coprire lo spazio tra le file, può portare 4-5 palchi fiorali. Forma infiorescenze unipare e porta da 4-6 frutti per grappolo. Le bacche hanno forma tendenzialmente sferica, sono di colore rosso intenso all'esterno con spalla gialla persistente e arancio nella polpa. Sono biloculari. Peculiarità di questa varietà, oltre alla percezione organolettica primariamente sapida, è la buccia spessa che consente di conservare le bacche fino all'inverno legando i peduncoli con del filo di cotone per realizzare dei grappoli denominati "ramasole". Queste costituiscono una tradizionale tipologia di confezionamento cui segue una commercializzazione che si avvale del Presidio Slow Food "Pomodoro regina".

Dai campi catalogo della Società Cooperativa Agricola "Progresso Agricolo" sono stati campionati frutti per la determinazione dei parametri morfologici, sostanza secca, acidità titolabile e solidi solubili totali, nonché i parametri colorimetrici. Sul materiale essiccato è stato successivamente determinato il contenuto di nitrato e dei principali cationi inorganici delle bacche. È stato inoltre determinato il contenuto di zuccheri semplici (glucosio e fruttosio) e dei principali carotenoidi presenti nelle bacche sia al momento della raccolta, sia dopo tre mesi di conservazione a 4 °C. Per BiodiverSO, l'ISPA-CNR ha rilevato e determinato inoltre carotenoidi e polifenoli totali delle bacche a maturazione. Il DiSSPA ha caratterizzato morfologicamente e geneticamente tre accessioni mediante marcatori SNP.

Note:

- Epoca di raccolta: luglio-agosto.
- Altezza e diametro: 2,8-3,3 e 3,5-4 cm - Peso: 25-30 g - Uniformità: bassa.
- Rischio di estinzione della varietà: medio-basso.





Angelo Passalacqua, il filosofo contadino

La definizione è di Gabriella Lasagni, che così ha definito Angelo Passalacqua nel documentario “La biodiversità della Puglia” andato in onda il 3 dicembre 2014 per la nota trasmissione televisiva “GEO” su RAI3.

In effetti Angelo Passalacqua si dedica alla filosofia, la studia durante il tempo libero, la insegna in tante occasioni (nelle conversazioni con gli appassionati di natura, quando descrive le tante piante che ha nei suoi orti a Santeramo, nei seminari che tiene in giro per la Puglia), e la applica nell’attività di contadino. Anche in senso figurato Angelo è un filosofo contadino, perché sopporta e supera con serenità d’animo le difficoltà della vita e, forse anche per questo, porta le sue piante a superare gli stress ambientali e la competizione naturale.

Angelo coltiva tutto ciò che può e che riesce a superare le insidie del tempo. Coltiva varietà locali e esemplari esotici che riceve dai tanti contatti che ha in giro per il mondo e con cui scambia i semi. È un salvatore e scambiatore di semi. Generosamente, Angelo dona i suoi semi a chi glieli chiede, non certo per avviare una coltivazione intensiva. Angelo poi non si limita a coltivare e a studiare le sue creature. Le fotografa, le porta a seme, le conserva e torna a studiarle.

Angelo Passalacqua è anche il creatore e il principale autore del blog amicidel-lortodue, altro luogo fondamentale per la biodiversità delle specie orticole, da non perdere.

Insomma, Angelo è al centro della biodiversità.

Cardogna comune

Scolymus hispanicus L.



Santeramo in Colle (BA)





Aglio gigante



In natura l'impollinazione incrociata può verificarsi spontaneamente anche tra piante spontanee e piante domestiche. A volte l'impollinazione incrociata produce nuove specie pronte ad adattarsi all'ambiente e ad evolversi ulteriormente.

È quanto si verifica spesso tra le piante di aglio. In queste foto vi mostriamo il cosiddetto "aglio gigante" che coltiva Angelo Passalacqua. In questo caso l'incrocio potrebbe essere avvenuto tra l'aglio comune (*Allium sativum* L.) e il porraccio (*Allium ampeloprasum* L.).

Il nome di aglio gigante è legato alla dimensione del bulbo maturo, volgarmente detto capo o testa, che può superare anche i 100 grammi. Oltre la dimensione, l'aglio gigante, rispetto all'aglio comune, ha anche un sapore molto più delicato, poco apprezzato in cucina.





Vito Fornarelli - Patriarca universitario della biodiversità

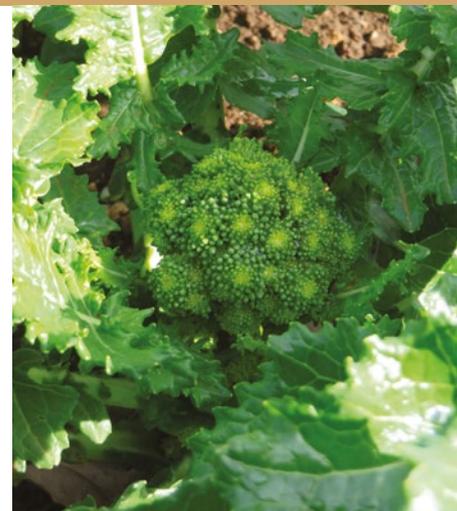
Il progetto BiodiverSO ci dà modo di incontrare anche i patriarchi della biodiversità, uomini e donne che conservano da decenni risorse genetiche e saperi della cultura contadina. A Bari abbiamo incontrato Vito Fornarelli, ex operaio dell'Istituto di agronomia e coltivazioni erbacee dell'Università di Bari.

Vito, che oggi ha 85 anni, coltiva ancora con passione le sue varietà locali che si autoproduce da sempre: la cima di rapa "Novantina", il cavolo riccio, la bietola da coste barese, il cavolfiore "Cima di cola", cipolle, cicorie, fave, ecc.

Anche quando lavorava all'università, la mattina, prima di firmare il foglio delle presenze, si recava in campagna per raccogliere il prodotto da conferire al mercato generale di Bari. Poi al lavoro, all'università, dove aiutava tutti. E poi ancora in campo, a lavorare la terra.

Cima di rapa

Brassica rapa L. (Gruppo broccoletto)



Bari (BA)





Cavolo riccio



La pianta è perennante e dopo due anni può raggiungere l'altezza di 2 m. Del "Cavolo riccio" vengono utilizzate le foglie più giovani prossime all'infiorescenza principale e le infiorescenze secondarie presenti all'ascella delle foglie. In alcuni paesi, ad esempio a Putignano (Bari), vengono consumate soltanto le foglie, soprattutto in abbinamento alla purea di fave. Si presenta solitamente con foglie molto incise e frastagliate ma la variabilità di questo ortaggio fa sì che si presenti anche con foglie a margine intero. Il ciclo colturale è medio-precocce.

Il "*càvele rizze*" viene riportato in diverse riviste degli anni 80 soprattutto all'interno di ricette tipiche: "*Ciambuddr-e colerizze*" ("Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990), "Gnocchetti e cavoli ricci" esclusiva dell'agro di Carbonara (Bari) e di Gallipoli (Lecce), "I nostri mestieri popolari: L'ortolano con le sue erbe fresche" nel mensile "Noci gazzettino: periodico di vita nocese" (1980) dove si legge che gli ortolani commerciavano il Cavolo "*rizze*".

In condizioni colturali normali ha tendenza a una fioritura perenne, con elevata sincronia nella fioritura. Le cime sono piccole, la resa della raccolta è bassa. L'odore che produce è quello tipico delle brassicacee: forte e deciso.

Note:

- Epoca di raccolta: settembre-aprile.
- Pianta: portamento accorciato e non ramificato che sostiene le foglie disposte a rosetta. Altezza media: 45 cm.
- Rischio di estinzione della varietà: medio-basso





Il semenzaio, l'orgoglio di Campilongo

Pietro Campilongo, di Arnesano (LE), è orgoglioso delle sue varietà di pomodoro: il "Fiaschetto leccese" ed il "Quarantino" (noto anche come "Tondo paesano"). Le coltiva da oltre 25 anni; ma il suo entusiasmo maggiore va al "Pomodoro d'inverno giallo-rosso", vanto della sua famiglia che lo conserva da più di 50 anni. Per questa varietà non realizza il comune semenzaio ma procede alla tradizionale semina "a *fungeddhe*", che consiste nello spremere il pomodoro direttamente nel filare, avendo cura di distribuire bene i semi nelle singole postarelle, in modo che al momento del diradamento non si rovini troppo l'apparato radicale delle piantine che rimarranno a dimora.

Giallo d'inverno

Solanum lycopersicum L.



Arnesano (LE)





Pomodoro giallo d'inverno



Nel Salento stiamo assistendo ad una ripresa della coltivazione del pomodoro invernale che vuole contrastare il consumo di pomodorino prodotto in serra fuori stagione. Tante le varietà commerciali, ma ogni agricoltore ritorna alle vecchie usanze, alla varietà che preferiva. Tra tutte, le varietà di pomodoro giallo sono quelle a più alta uniformità. Abbiamo messo in coltura per la conservazione *ex situ* e caratterizzato due accessioni di pomodoro giallo, una proveniente da Uggiano la Chiesa, l'altra da Casarano. Le due accessioni hanno evidenziato lo stesso comportamento. La pianta ha portamento eretto, con ramificazioni di 2°, 3° e 4° ordine, è molto fogliosa, con peluria diffusa su fusto, foglie e rami giovani. In fase di maturazione, le bacche presentano una colorazione giallo-arancio che, a maturità, vira al giallo intenso. Carattere di qualità è lo spessore della polpa. Ha una *shelf life* molto alta.

Nell'Orto Botanico del DiSTeBA si è proceduto alla coltivazione in pien'aria della varietà "Pomodoro giallo d'inverno", per la sua conservazione *ex situ* che prevede rinnovo di semente da conservare in banca semi. Seguendo i criteri dei descrittori GIBA, è stata eseguita la caratterizzazione morfo-biometrica, quindi, quella chimica che ha discriminato la varietà per il suo elevato contenuto in glucosio e fruttosio, meno in saccarosio.

Note:

- Epoca di raccolta: luglio-agosto.
- Altezza e diametro: 2-4 e 3-4 cm - Peso: 20-30 g - Uniformità: alta.
- Rischio di estinzione della varietà: alto.





Giuseppe Oronzo Giuliacci - Coltiva la carota di Polignano fin da bambino

Giuseppe Oronzo Giuliacci continua, come sempre da quando era bambino, a raccogliere le sue carote dal suo campo a San Vito, una frazione di Polignano a Mare. Ma per raccogliere le carote bisogna, ovviamente, prima seminarle. Giuseppe Oronzo lo fa da sempre, alla fine di ogni estate, dopo aver prodotto il seme partendo dalle radici più belle e sane.

È lui il principale custode di questa eccellenza dell'agrobiodiversità pugliese. È la nostra pietra miliare della conoscenza di quest'ortaggio, che lui coltiva da sempre con passione inarrivabile, tanto da essere geloso dei suoi semi.

Carota di Polignano

Daucus carota L.



Polignano a Mare (BA)





Carota di Polignano



Si contraddistingue subito per il colore delle radici variabile dal giallo al viola, passando per diverse gradazioni di arancio. Le peculiari caratteristiche organolettiche, l'aspetto cromatico e la consistenza fragrante e succulenta permettono di realizzare numerose pietanze. Dall'antipasto al dolce, quindi, quest'ortaggio tradizionale del territorio pugliese rappresenta un ingrediente in grado di caratterizzare le preparazioni gastronomiche con la tipicità del gusto non riscontrabile nelle comuni carote commerciali.

In quelle di colore viola il contenuto di fenoli totali, risulta tre volte maggiore rispetto a quello delle varietà commerciali. Ha un contenuto totale di glucosio, fruttosio e saccarosio mediamente inferiore di circa il 22% rispetto alla carota commerciale e pertanto risulta meno dolce con indice della dolcezza mediamente più basso del 16%. Alta invece risulta l'attività antiossidante mediamente più alta di 3-4 volte rispetto alle varietà commerciali.

La "Carota di Polignano" viene seminata da metà agosto a fine settembre, e raccolta da fine novembre a fine aprile. La caratteristica della radice, di media dimensione, è il colore delle radici.

Note:

- Pianta: portamento eretto ramificato.
- Foglia: pennatosette, di colore verde luminoso.
- Fiore: i fiori di colore bianco sono raccolti in ombrelle.
- Frutto: acheni.

Il progetto “Recupero, caratterizzazione, salvaguardia e valorizzazione di leguminose e cereali da granella e foraggio in Puglia” (SaVeGraINPuglia) è stato attuato da una Associazione Temporanea di Scopo (ATS) costituita da 21 partner operanti in Puglia ed appartenenti a Enti Pubblici di Ricerca, Università, un Ente Parco Nazionale, alcune aziende private ed associazioni. Il progetto è stato coordinato dall’Istituto di Bioscienze e BioRisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IBBR-CNR) di Bari. Le ricerche sono state condotte negli undici ambiti del Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR) avendo come obiettivo il monitoraggio del territorio, micro-ambienti ed ecosistemi agrari regionali, allo scopo di individuare varietà locali di leguminose, cereali e foraggere coltivate in Puglia da almeno cinquanta anni. L’articolazione del progetto in otto attività ha portato alla visita di circa 300 aziende di medie e piccole dimensioni, il 60% delle quali coltivava varietà locali, all’acquisizione di materiale riproduttivo, informazioni sulle agro-tecniche tradizionali e al recupero di informazioni storiche relative alle loro origini presso circa 150 biblioteche. La conservazione “*in situ*” (nel loro ambiente naturale) è stata avviata in collaborazione con svariate aziende variamente distribuite sul territorio pugliese. In totale sono stati stipulati 46 contratti che riguardavano varietà locali di leguminose, cereali e foraggere. I partner dell’ATS hanno provveduto alla caratterizzazione multidisciplinare (classificazione botanica, caratterizzazione genetica, biochimica, nutrizionale, risanamento fitosanitario quando necessario) e all’avvio alla conservazione in banche del seme in accordo con i protocolli adottati a livello nazionale ed internazionale dei circa 400 campioni acquisiti. Tutte le informazioni relative a 17 varietà locali di leguminose, 20 di cereali e 8 foraggere identificate sono state raccolte in un catalogo tematico. Infine, sono state redatte schede colturali sintetiche in formato digitale necessarie per il riconoscimento varietale e per l’iscrizione di tali risorse al registro regionale pugliese delle specie da conservazione.



I Biopatriarchi di leguminose, cereali e foraggere





Pietro Cifarelli - Un antesigano del Parco Nazionale dell'Alta Murgia

Nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia, tra Altamura e Gravina, si trova l'azienda La Valle nel Parco del sig. Cifarelli. La coltivazione dei legumi in questa parte della Puglia vanta una lunga tradizione. Pietro Cifarelli ha sin da giovane condiviso la tradizione di famiglia di coltivare varietà locali che hanno dato lustro e vantaggi economici alla zona Murgiana. Suo nonno negli anni '30 del secolo scorso aveva avviato la coltivazione di legumi in particolare della lenticchia all'epoca molto richiesta dal mercato.

Oggi l'azienda ha connotati decisamente più moderni che consentono una gestione oculata di più colture pur conservando il radicamento alle tradizioni agricole locali. Il sig. Cifarelli continua a preferire alle moderne varietà la coltivazione di antiche varietà locali che vanno dalla "Fava romastelli" al cece nero liscio, dal grano tenero "Bianchetta" al trifoglio sotterraneo.

Questa diversità di colture in una stessa azienda lo pone come importante riferimento, nell'ambito del suo territorio, per la sopravvivenza di varietà locali pugliesi coltivate secondo l'antica consuetudine della rotazione colturale tra cereali, leguminose, foraggere, in antitesi con quanto avviene per le grandi estensioni monoculturali presenti in altre zone della regione.

Romastelli

Vicia faba L.



Gravina in Puglia (BA)





COLAMONACO & TRICARICO Via Matera, 120 - Tel. 0835112334 - 722 ALTAMURA (BA)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38

Fava romastelli



La presenza di coltivazioni di diverse varietà di fave in Puglia è documentata da vari testi pubblicati fra il XVIII e XIX secolo. De Cesare (1859) riporta che le fave pugliesi erano di ottima qualità e le suddivide in tre classi a seme grande, mezzano e piccolo. Le fave costituivano un importante fonte di proteine per larghe fasce della popolazione che non potevano permettersi un consumo sistematico di carne. Circa vent'anni fa la "Fava romastelli" era segnalata in un lavoro a stampa tra le varietà pugliesi di leguminose sull'orlo della scomparsa (Ricciardi e Filippetti 2000). Alcuni agricoltori intervistati nel corso del progetto Savegrainpuglia hanno dichiarato che la "Fava romastelli" è una vecchia varietà in passato tipica dell'areale murgiano. Il monitoraggio del territorio svolto durante le attività progettuali ha riscontrato la presenza di limitate coltivazioni di "Fava romastelli" in alcune aziende del Parco Alta Murgia. Questa fava è richiesta a livello locale perché apprezzata per le caratteristiche organolettiche e la buona attitudine alla sgusciatura. Gli agricoltori intervistati la definiscono più tenera e saporita rispetto alle più diffuse varietà commerciali. Un agricoltore intervistato ricorda che nelle aziende in cui ha lavorato questa fava era utilizzata, mescolata a castagne e carrube, per l'alimentazione animale prevalentemente cavalli utilizzati per i lavori nei campi e in misura minore per l'alimentazione dei maiali.

La "Fava romastelli" è ben adattata all'areale di coltivazione e non richiede irrigazione. Avversità biotiche: funghi e insetti. Sono stati rilevati alcuni caratteri relativi alla qualità della granella secca per le annate agrarie 2015/16 e 2016/17 presso l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari e il DISAAT dell'Università degli Studi di Bari. I valori medi registrati sono: contenuto proteico 27,9 g/100 g; tegumento 12,2 g/100 g; ceneri 5,8 g/100 g.

Note:

- Pianta: accrescimento determinato, alta in media 35-50 cm.
- Stelo: pigmentazione antocianica dello stelo.
- Fogliame: colore verde mediamente intenso, assenza di sfumatura grigiastrea del colore verde, debole increspatura delle foglie.
- Fiore: fioritura a 140 giorni circa dalla semina, ali con chiazze di melanina nere, stendardo antocianico con chiazze di melanina.
- Baccello: semi eretto, lunghezza media di 13-16 cm; lieve curvatura o assenza di curvatura; colore verde chiaro; numero di ovuli 4-5.
- Seme: peso medio di 135-158 g, tegumento beige, presenza di pigmentazione nera dell'ilo.
- Epoca di maturazione: a circa 190 giorni dalla semina.





Giuseppe Gemma - Un custode dal Tavoliere salentino

L'Azienda agricola Mazzarelle del Sig. Giuseppe Gemma, in pieno Tavoliere salentino, è caratterizzata da una attività mista con la presenza di seminativi di orzo ed avena, in Salento noti come «nostrani», associati comunemente all'allevamento di bestiame. L'«Orzo nostrano», caratterizzato da taglia alta e resistenza ai patogeni, era già coltivato come l'avena da suo padre per l'alimentazione giornaliera del bestiame. Se oggi la granella di avena ed orzo prodotta in azienda è unicamente destinata all'uso zootecnico, Giuseppe racconta invece come una volta, una piccola quantità di orzo era utilizzata per la preparazione del caffè. Un caffè sicuramente con un gusto dei tempi passati.

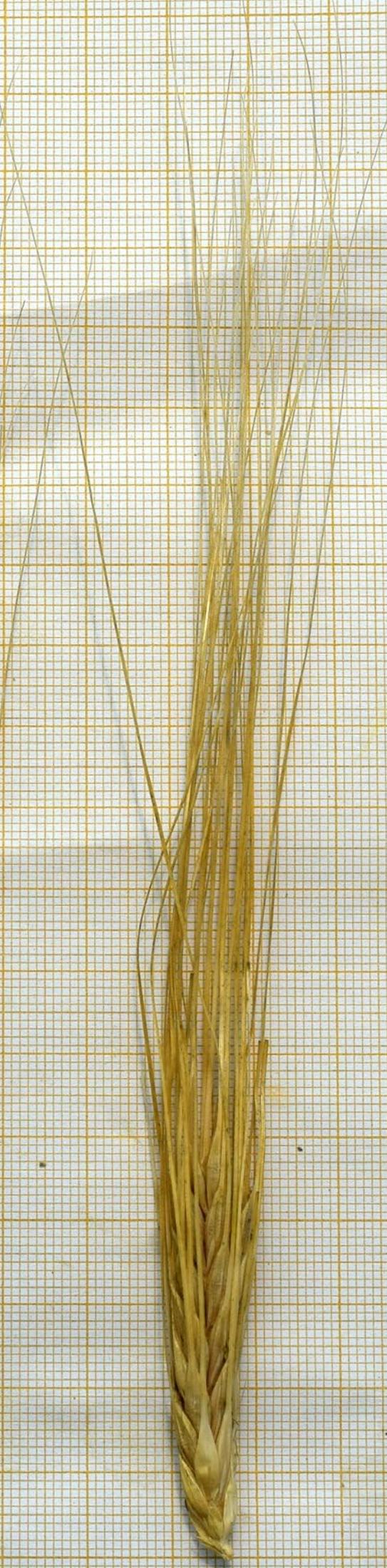
Locale o Nostrano

Hordeum vulgare L.



Sternatia (LE)





Orzo locale o nostrano



Il sig. Gemma racconta che in passato lo sfalcio si eseguiva manualmente e il foraggio verde era dato giornalmente agli animali. Oggi per mancanza di mano d'opera si ripiega sulla raccolta meccanica che consente anche un contenimento dei costi. Le balle sono conservate per essere utilizzate per l'alimentazione del bestiame durante l'inverno. Il mantenimento della purezza del seme è un aspetto a cui il nostro custode dedica particolare attenzione. Per tale motivo prima delle operazioni di trebbiatura si assicura personalmente che la trebbia sia ben pulita.

Caratteri produttivi:

- Epoca spigatura (giorni dal 1° aprile): 31-41.
- Peso mille semi: 46,0-51,7 g.

Spiga:

- Lunghezza (reste escluse): 15-20 cm.
- Forma: parallela.
- Densità: media.

Cariosside:

- Colore tegumento: grigio perlato.
- Colore (nuda): da biancastra a debolmente colorata.
- Tipo di sviluppo alternativo.

Rischio di estinzione: medio.





Gaetano Pirulli “giovane” custode del Grano buono di Rutigliano

A Rutigliano si coltiva da tempo un “grano scelto” ai più conosciuto come “Grano buono di Rutigliano”. Riscoperto dal Consiglio per la Ricerca in Agricoltura (CREA-AA, Sede di Bari) e custodito presso l’Azienda “Maria Elisa Venezian Scarscia” a Rutigliano, dove è stata aggiornata l’agrotecnica, il “Grano buono” ha pian piano suscitato l’interesse dei consumatori locali riconquistando la piccola celebrità che forse aveva un tempo.

Alla rete di agricoltori locali che sino ad oggi hanno custodito e mantengono viva la storia e le operazioni colturali di questo grano, appartiene anche il Sig. Gaetano Pirulli, un giovane agricoltore di appena 93 anni! Gaetano ricevette da suo padre non solo le cariossidi, che coltivava principalmente per consumo familiare, ma anche tutte le informazioni relative alle operazioni colturali e al consumo cotto della granella, bagnata e battuta con un pestello nella “pila”. Gaetano ha già ceduto questa preziosa risorsa ed il bagaglio di racconti orali ricevuti da suo padre al sig. Gallo e ad altri agricoltori del territorio rutiglianese, così come la ormai famosa «zia Rosa», ha trasmesso squisite ricette a base di Grano buono a tutti i suoi compaesani amanti della buona cucina e legati alle tradizioni. Dal passato ad oggi con passione il Grano buono di Rutigliano e le gustose pietanze preparate dalle famiglie locali sono state custodite, tramandate e celebrate annualmente suscitando l’interesse di un pubblico sempre più vasto. È per tale motivo che a tutela di tale risorsa cerealicola e della rete di agricoltori locali è stato stilato e sottoscritto un Protocollo d’intesa tra Comune di Rutigliano, Associazione Portanuova, Gruppo di Azione Locale del Sud-Est Barese ed Enti Pubblici di Ricerca di Bari quali il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura (CREA-AA, Sede di Bari), il Consiglio Nazionale delle Ricerche-Istituto di Bioscienze e BioRisorse (CNR-IBBR), l’Università degli Studi di Bari Aldo Moro e il Politecnico di Bari.

Buono di Rutigliano

Triticum turgidum L. durum (Desf.) Husn.



Rutigliano (BA)





Grano buono di Rutigliano



Il grano duro “Buono” è coltivato nel territorio di Rutigliano, un tempo noto nel Regno delle due Sicilie tra i secoli XVII e XVIII per la produzione di grani pregiati coltivati per essere cotti come cariossidi intere. Nel 1877, don Lorenzo Cardassi, nel paragrafo dedicato alla “Produzione del suolo” nel territorio di Rutigliano, segnala come principale produzione agricola proprio quella di “grani scelti”.

Fra i grani duri risalenti come costituzione a più di novanta anni fa, oggi il Grano Buono è quello meno diffuso in quanto coltivato *in situ* da pochissimi agricoltori locali e conservato *ex situ* solo presso Enti pubblici. Il monitoraggio del territorio ha confermato il suo declino negli areali di coltivazione dove un tempo era presente per cui gli attori locali (Comune di Rutigliano, Associazione Portanuova e Gruppo di Azione Locale del Sud-Est Barese) in collaborazione con Enti Pubblici di Ricerca di Bari, considerato l’elevato interesse per i prodotti di nicchia e le materie prime della gastronomia tradizionali, hanno stilato un “Protocollo d’intesa” il cui fine ultimo sarà quello di definire ed agevolare il processo di valorizzazione. Il “Grano buono” è coltivato dagli agricoltori locali per il consumo familiare e per la preparazione di piatti tipici, come la minestra di grano e legumi, con utilizzo delle cariossidi intere.

Note:

- Pianta: portamento semieretto. Altezza: 120-150 cm comprese spiga e reste.
- Foglia: la foglia bandiera ha una glaucescenza della guaina media ed una glaucescenza del lembo alta.
- Spiga: bianca, fusiforme. Densità media. La gluma inferiore ha forma allungata, con spalla elevata. Forma del mucrone mediamente arcuato.
- Periodo di semina: autunno.
- Periodo di raccolta: giugno.





Antichi sapori dalla Murgia dei Trulli. La famiglia Masciulli.

I paesaggi della Murgia dei Trulli rimandano ad una realtà rurale fatta di ritmi di vita e antichi sapori in gran parte scomparsi. Il sig. Vito Masciulli, coadiuvato dai suoi due figli, porta avanti una tradizione di famiglia coltivando una fava grande di un insolito viola intenso, un colore che non ci si aspetta, una piccola cicerchia dalla granella beige e un grano tenero detto “Carosella” o “Rossetta di Putignano”. Come Vito racconta, la “Fava viola”, detta “Turchesca” in passato, era un alimento base ai tempi di suo padre che amava ripetere «tre per sette ventuno», riferendosi all’immane presenza di questa fava nei tre pasti giornalieri. La farina ottenuta dal grano “Carosella” o “Rossetta di Putignano”, era la materia prima per la preparazione in casa di pane, friselle e taralli. A questa famiglia va il merito di continuare a mantenere vive sul territorio parte del patrimonio pugliese di varietà locali che provengono dal passato.

Viola o Violetta

Vicia faba L.



La Murgia dei Trulli





Fava viola o violetta



La presenza di coltivazioni di fave in Valle d'Itria è riportata in scritti del XVIII e XIX secolo. Tali fonti non riportano però informazioni sui tipi coltivati. Bruni (1845) riporta, tra le fave coltivate in Puglia, la "Fava turchesca" caratterizzata da seme grande e viola. È altamente probabile che l'areale di coltivazione, localizzato dall'autore nel leccese, si sia nel tempo spostato nelle province in cui questa fava è stata ritrovata. Attualmente è coltivata su piccole estensioni per esclusivo autoconsumo da parte dei produttori. Il seme si è tramandato in ambito aziendale passando di padre in figlio. La "Fava viola" si caratterizza per i semi molto grandi con tegumento viola di varie tonalità. La bassa produttività rispetto alle moderne varietà commerciali ne ha determinato il progressivo abbandono. È apprezzata per le caratteristiche organolettiche che gli agricoltori intervistati definiscono più tenera e saporita rispetto alle più diffuse varietà commerciali. Sono stati rilevati alcuni caratteri relativi alla qualità della granella secca per le annate agrarie 2015/16 e 2016/17 presso l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari (CNR-IBBR) e il DISAAT dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

Note:

- Pianta: accrescimento determinato. Altezza: tra 57 e 70 cm.
- Stelo: pigmentazione antocianica dello stelo.
- Fogliame: colore verde mediamente scuro.
- Fiore: in media 2 fiori per racemo, ali con chiazze di melanina di colore nero; stendardo antocianico con chiazze di melanina, fioritura a circa 138 giorni dalla semina.
- Baccello: portamento da orizzontale a semi-eretto, lunghezza media 11-14 cm, curvatura lieve o assente, numero di ovuli 3-4.
- Seme: forma ellittica larga, colore violetto, presenza di pigmentazione nera dell'ilo.
- Periodo di raccolta: luglio.





Antonio Calò - I magnifici tre del Salento: Pisello nano, secco e riccio

Nel Salento in piccoli appezzamenti fra altre coltivazioni ci si può imbattere nei campi in cui crescono il “Pisello nano di Zollino”, quello “Secco di Vitigliano” e il “Riccio di Sannicola”. Si tratta di tre piselli tradizionalmente coltivati, secondo alcune fonti sin da fine ‘800, solo in Salento. Le loro denominazioni richiamano caratteristiche morfologiche, relative alla pianta per quello di Zollino la taglia molto bassa, per il “Riccio di Sannicola” i cirri molto pronunciati, o il consumo come seme secco per il “Pisello di Vitigliano”. Il sig. Calò caparbiamente continua a coltivare il “Pisello nano di Zollino”. Il declino è iniziato con la diffusione delle varietà commerciali adatte alla surgelazione, mentre i piselli salentini rimandano ad un mondo in cui la conservazione delle derrate alimentari a bassa temperatura non esisteva e l’unico modo per immagazzinare la granella era seccarla e reidratarla prima della cottura. Grazie a custodi come il sig. Calò ancora ai nostri giorni si ripetono anno dopo anno gesti antichi sapientemente calibrati per non danneggiare il prodotto come la battitura e la ventilazione sull’aia del raccolto.

Nano di Zollino

Pisum sativum L.



Zollino (LE)





Pisello nano di Zollino



Coltivato come legume da sgranare allo stato secco, raccolto a pianta intera e trebbiato a mano in aia, il “Pisello nano di Zollino” è un particolare ecotipo legato a un territorio salentino. Già all’epoca dei Messapi, i legumi erano ampiamente coltivati e consumati come dimostra il rinvenimento di alcuni corpi mummificati nelle campagne circostanti Zollino, in zona Apigliano, nelle cui tombe sono stati ritrovati semi di legumi. La preparazione in cucina del “Pisello nano di Zollino” è fatta utilizzando la pignata, tipico contenitore di terra cotta posto a scaldare vicino al fuoco. La cottura del “Pisello nano di Zollino” tradizionalmente è fatta utilizzando la pignata, tipico contenitore di terra cotta posto a scaldare vicino al fuoco. L’Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari (CNR-IBBR) ha rilevato i caratteri relativi alla qualità della granella secca per le annate agrarie 2015/16 e 2016/17. Alcuni risultati sono riassunti nelle note.

Note:

Il “Pisello nano di Zollino” è una varietà resistente alle malattie ed alla siccità.

- Pianta: la pianta è molto bassa ($59,5 \pm 11$ cm).
- Foglia: di colore verde chiaro.
- Fiore: le ali del fiore sono di colore bianco, la base dello stendardo è dritta.
- Baccello: i baccelli, di colore verde chiaro, sono piccoli (mediamente 5,0 cm di lunghezza x 1,0 cm di larghezza) con la parte distale a punta.
- Seme: il peso dei 100 semi è 12-14 g. Il seme è di forma ellissoidale o cilindrica, con ilo dello stesso colore del tegumento.

Il Progetto Re.Ge.Fru.P (Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese) coordinato dal CRSFA “Basile Caramia” di Locorotondo, con l’aiuto di un ricco partenariato di enti pubblici e privati, è stato il frutto di una serie di azioni, svolte su scala regionale, dirette alla conservazione ed al recupero del germoplasma frutticolo autoctono. Con esplorazioni mirate, rilievi, caratterizzazioni del materiale raccolto e conservazione in situ ed ex situ si è salvaguardato il germoplasma autoctono, salvandolo dal rischio dell’estinzione. Più di 2.300 accessioni di diverse specie, appartenenti a più di 400 varietà, sono state individuate e georeferenziate, e diverse collezioni di germoplasma di enti pubblici e privati sono state costituite o potenziate.

In particolare, è stato costituito presso l’Ente capofila il Centro regionale per la conservazione *ex situ* di fruttiferi, vite, olivo e agrumi autoctoni pugliesi, che racchiude il materiale selezionato da tutto il partenariato, in cui si ospitano, suddivisi per specie, oltre 1.200 accessioni di varietà locali di fruttiferi e agrumi. Presso la sezione operativa “Vivai Conca d’oro”, in agro di Palagianò (TA) su una superficie di circa 1 ha, sono ospitate 93 accessioni di agrumi, tra cui arancio dolce, clementino, mandarino, bergamotto, cedro, limone e limetta e relativi ibridi e portainnesti; mentre presso la sezione operativa “Ferragnano”, in agro di Locorotondo (BA) su circa 8 ha, sono ospitate 1133 accessioni, tra cui 36 albicocchi, 67 ciliegi, 324 fichi, 251 mandorli, 32 meli, 235 peri, 52 peschi, 63 susini e 73 varietà di fruttiferi minori (azzeruolo, sorbo, giuggiolo, corniolo, castagno, carrubo, cotogno, gelso, melograno, nespolo europeo, nocciolo e noce).

Di tutte le accessioni in conservazione è stata effettuata la caratterizzazione pomologica, genetica e fitosanitaria, mentre 156 accessioni di pregio e risultate infette sono state risanate mediante termoterapia o coltura in vitro di apici meristemati.

387 varietà sono state registrate al Catalogo Nazionale delle Varietà di Piante da Frutto al fine di renderne possibile la coltivazione da parte degli agricoltori e l’immissione in circuiti ufficiali di certificazione, e 38 sono state inoltre iscritte al Registro regionale di cui alla legge 39/2013 e 29 all’Anagrafe nazionale della biodiversità istituita presso il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali con la legge 194/2015.



I Biopatriarchi degli alberi da frutto





Angelo Mancini

Di Mattinata, in provincia di Foggia, dal suo terreno si gode un panorama mozzafiato, tra gli ulivi di Oglierola garganica, a vista sul mare. Qui lo vediamo mentre ci mostra la sua varietà preferita: il “Fico del vescovo”.

Ci racconta che il colore interno della polpa, color violetto scuro, ricorda il colore dell’abito del vescovo, da cui l’origine del nome. Presso il suo terreno abbiamo inoltre recuperato un’antica varietà di carrubo, lì chiamato ‘Fascinedda’.

Fico del vescovo

Ficus carica L.



Mattinata (FG)





Fico del vescovo



Varietà rara, presente sul Gargano soprattutto negli agri di Mattinata e Monte S. Angelo. Apprezzata soprattutto per i forniti, produce pochi fioroni di scarsa qualità. Presenta una scarsa resistenza alle manipolazioni. Nella monografia del 1909 “Il Fico”, del direttore della cattedra ambulante di agricoltura per la provincia di Terra d’Otranto Ferdinando Vallese, viene citato un fico “Del vescovo” coltivato in agro di Francavilla Fontana (Br), che non corrisponderebbe al “Fico del vescovo del Gargano” in quanto a frutto piccolo e a buccia di colore verde. Il nome locale “garganico” deriverebbe infatti dalla colorazione violacea della buccia, simile alla tonaca tipica dell’ordine vescovile. La varietà è presente nelle descrizioni di Biscotti e Biondi del 2008 “I frutti antichi del Gargano, un tesoro irripetibile a rischio di rapida estinzione” all’interno del trimestrale del Ministero dell’Ambiente e tutela del territorio e del mare “Biodiversità italiana” (anno 2, n. 2).

Note:

- Albero: di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica.
- Foglia: grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.
- Frutto (forniti): grande (peso medio 90-120 g); forma globosa, asimmetrico, apice piatto; buccia mediamente spessa, colore violaceo, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa; peduncolo lungo e di medio spessore; polpa di colore rosso scuro, tessitura fine, succosissima, cavità del frutto media; acheni di dimensioni medio-grandi, numerosi; sapore intenso.
- Maturazione dei forniti: seconda-terza decade di agosto.
- Rischio di estinzione: medio.





Antonio Guidacci

Biopatriarca di Orsara di Puglia (FG). Insegnante elementare in pensione, ha da sempre comunicato l'importante valore della biodiversità. Appassionato cultore di varietà tipiche del comprensorio dei Monti Dauni, conserva gelosamente ben sei varietà autoctone di melo tra cui la "Chianella", "Agostinella", "Cucuzzara", "Appia", "S. Antonio" e "Limoncella". Oltre a queste varietà possiede anche il susino "Cascaville", varietà tardiva tipica del comprensorio a frutto molto piccolo ma gustoso, il ciliegio "Maiatica", il fico "Agostinello" e "Muso rosso". Nello stesso appezzamento è presente anche un vecchio vigneto in cui è stato possibile recuperare il "Tuccanese" e la "Sacra rossa".

Chianella

Malus sylvestris Miller



Orsara di Puglia (FG)





Melo chianella



Di origine campana, da cui si è diffusa nelle regioni limitrofe, rappresenta una varietà conosciuta soprattutto nei comuni dei Monti Dauni meridionali, al confine con la provincia di Avellino, come Orsara di Puglia e Castelluccio Valmaggiore. Sui suoi alberi è frequente trovare delle piante di vischio. Era molto apprezzata in quanto si presta molto bene alla conservazione invernale mantenendo i profumi e le ottime qualità organolettiche. Era anche consumata cotta. Nell'opera di Guglielmo Gasparri del 1845 "Ragguaglio agricoltura e pastorizia nel Regno di Napoli di qua dal faro" è citata tra "le tredici sorte di mele" presenti nel Regno con il nome di cannamela «ch'è poco o niente diversa dalla carpandola dei Toscani».

Note:

- Albero: di medio vigore e *habitus* espanso.
- Foglia: media, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale ad angolo retto, margine seghettato, picciolo medio.
- Fiore: petali ovali, rosa pallido.
- Epoca di fioritura: medio-precoce.
- Frutto: medio grande (peso medio 200 g), forma rettangolare, asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati; buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore uniforme rosso intenso dal 60-80% della superficie, medio spessore, rugginosità fino al 25% a livello della cavità peduncolare, lenticelle di medie dimensioni; peduncolo di media lunghezza e spessore; polpa di colore bianco, tessitura croccante, soda e succosa; seme medio, ovoidale, colore bruno scuro; sapore acidulo aromatico.
- Maturazione: tra la terza decade di ottobre e la seconda di novembre.
- Rischio di estinzione: alto.





Francesco Guadagno

È stato uno degli ultimi innestatori del suo paese dove ha vissuto, Troia. Nel suo terreno custodiva tantissime varietà recuperate durante il suo lungo lavoro di una vita, tra cui il fico “Troianella”, il pero “Mastantuono”, il percoco “di Troia” e alcuni fruttiferi minori come l’azzeruolo rosso, il sorbo a pera e il nespolo europeo a frutto tondo. Nella foto lo si vede mentre illustra la tecnica di un innesto su un pero. Grande conoscitore di vitigni come l’”Arabese” e la “S. Francesco”.

Mastantuono
Pyrus communis L.



Troia (FG)





Pero mastantuono



Antichissima varietà recuperata sui Monti Dauni, in particolare tra Troia, Lucera e altri piccoli paesi al confine con la provincia di Avellino. È infatti presente anche in Campania, dove era coltivata nella Valle Caudina (Avellino) e in Molise. I frutti si consumavano anche sott'aceto, oltre che per produrre confetture varie e mostarde. Di medio-elevata produttività, presenta una media resistenza alle manipolazioni. È citata nella pubblicazione di Brazanti e Sansavini del 1964 "Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia" edita da Edagricole nell' "Informatore Botanico" e nell'opera del ricercatore Michele Tanno del 2014 "Frutti antichi del Molise. Pero, melo, cotogno e sorbo" edito dalla Tipolitografia Fotolampo, Campobasso.

Note:

- Albero: di medio vigore e *habitus* aperto.
- Foglia: media, ellittica, con apice acuto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.
- Fiore: petali circolari, bianchi.
- Epoca di fioritura: medio-precoce.
- Frutto: piccolo (peso medio di 30-50 g); forma maliforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo a metà, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina mediamente profonda, sepali aperti; buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore generalmente assente, sottile, rugosità assente; peduncolo lungo e sottile, curvatura assente; polpa di colore verde giallastro, tessitura media, mediamente soda, mediamente succosa; seme medio, ovale allungato, colore bianco; mediamente saporita e dolce; acidità media.
- Maturazione: tra la prima e la seconda decade di agosto.
- Rischio di estinzione: medio.





Pasquale Gallone

Grande appassionato di fichi e di innesti, ha realizzato nel giardino della sua abitazione a Ceglie Messapica (BR), l'albero delle meraviglie, una pianta di fico varietà "Petrelli" su cui ha innestato ben 100 varietà diverse, molte recuperate proprio da lui in giro per il territorio ricchissimo di biodiversità. Solo per citarne qualcuna "Abbondanza", "Campanelle", "Borsamiele", "Santa Pulita", "Lattarola", "Sangue", "Santa croce", "Zingarello", "Natale", "Monaca". Venuto purtroppo a mancare nel 2018, lo si vede in foto mentre ultima un innesto di un susino.

Petrelli

Ficus carica L.



Ceglie Messapica (BR)





Fico Petrelli



Di elevata produttività, media scalarità di maturazione. Non presenta particolari esigenze agronomiche. Resistente alla siccità e ai terreni salsi. Scarsa resistenza alle manipolazioni, soprattutto dei forniti. Varietà dal sapore acidulo e aromatico, molto gradevole. Adatto solo per il consumo fresco. Entra in molte ricette tradizionali. Nella zona di Fasano, il fiorone di questa varietà viene anche gustato strofinato sul pane caldo insieme alle noci oppure accompagnato da capocollo e mandorle. Per anticipare la maturazione sia dei fioroni che dei forniti veniva anticamente praticata l'inoleazione che consisteva nell'ungere un ago con dell'olio dell'oliva nella zona attorno all'ostiole per promuovere la produzione di etilene all'interno del frutto e anticiparne la maturazione. Per la caprificazione dei forniti invece si mettevano collane di frutti di caprifico sulle piante (in genere 3 o 4 per pianta), oppure a Fasano vengono messe sotto ogni pianta dei vasi con all'interno frutta matura per attrarre gli insetti pronubi (*Blastophaga psenes* L.).

Note:

- Pianta: bifera; vigoria elevata; portamento espanso con fitta ramificazione, media attitudine a produrre polloni.
- Foglia: dimensioni 28,8 cm x 20,1 cm; forma pentalobata con margine crenato; colore verde scuro; lobo centrale obovale; lobi laterali ovati circolari; seno peziolare ad U aperto; picciolo lungo di dimensioni > 80 mm di colore verde chiaro.
- Frutto (fioroni/forniti): sviluppo partenocarpico; elevato peso (>90 g); larghezza molto elevata (>60 mm); lunghezza elevata (>75 mm); forma piriforme; apice semisferico; facile distacco del frutto dal peduncolo; elevata fuoriuscita di lattice dal peduncolo; ostiole depresso e semiaperto e di colore bianco; buccia dal colore di fondo verde; facilità di sbucciatura; fenditure trasversali della buccia; pruina abbondante; lenticelle mediamente presenti di medie dimensioni; polpa rosso scuro di media tessitura; sapore aromatico; media presenza e dimensione di acheni; elevata succosità e dolcezza.
- Periodo di raccolta: prima e seconda decade di agosto.





Luciano Erroi

In giro per il territorio, con Luciano abbiamo recuperato l'”Albicocco di Galatone”, antichissima varietà un tempo molto diffusa nella zona e oggi oggetto anche di un presidio Slow Food. Con lui abbiamo georeferenziato antichissimi esemplari presso alcuni agricoltori custodi della zona, come il signor Placido, e presso l'antico castello di Fulcignano, nel cui giardino sono ancora presenti alcuni alberi secolari di questa varietà.

Albicocco di Galatone

Prunus armeniaca L.



Galatone (LE)





Albicocco di Galatone



Varietà di recente recupero dell'area attorno a Galatone (LE) dove esistono meravigliosi esemplari secolari. Questa varietà era in passato molto coltivata nel Salento ed esportata, oggi si sta cercando di recuperarne la coltivazione con un presidio Slow Food che è stato istituito da qualche anno. L'area di produzione è rappresentata dai comuni di Galatone, Nardò, Seclì e Sannicola in provincia di Lecce. Produttività elevata, resistenza alle manipolazioni medio-bassa. Varietà di pregio dal punto di vista organolettico per il buon sapore e aromaticità della polpa. Oltre che per il consumo fresco, tale varietà è apprezzata per la produzione di confetture e frutti sciropati.

Note:

- Pianta: portamento espanso a rami piani ed uniformi.
- Foglia: dimensione medio-grandi (7,9 x 6,5 cm), forma obovata, apice fortemente ottuso e mediamente lungo, angolo basale ottuso, margine fogliare biserrato, picciolo mediamente lungo di colore rosso, con glandole grandi rosa chiaro.
- Fiore: petali ellittici allungati rosa chiaro, presenta autofertilità.
- Frutto: dimensione media (4,9 x 5 x 4,6 cm), forma oblata, asimmetrico, apice incavato, cavità peduncolare poco ampia e profonda, linea di sutura mediamente incavata.
- Caratteristiche della buccia: pubescenza assente, liscia, colore giallo chiaro, sovracoloro rosso punteggiato, lenticelle mediamente numerose e di medie dimensioni.
- Caratteristiche della polpa: mediamente soda, di colore arancio, tessitura fine, semiaderanza della polpa al nocciolo, cavità al nocciolo stretta, sapore dolce, media acidità.
- Periodo di raccolta: maggio-giugno.

Il progetto RE.GER.O.P. (“Recupero e valorizzazione del germoplasma olivicolo pugliese”) ha sviluppato un approccio multidisciplinare che ha consentito di recuperare in cinque anni oltre 100 varietà di olivo a rischio di erosione genetica e di analizzare e di finalizzare i diversi interventi che spaziano dalla salvaguardia alla valorizzazione della biodiversità olivicola pugliese. Il Progetto ha trovato nelle nuove azioni di accompagnamento e di concertazione una serie di interventi utili alla creazione di una rete di istituzioni internazionali, agricoltori, associazioni, organizzazioni professionali, con il fine ultimo di aumentare la sensibilità verso la biodiversità agraria e valorizzare al meglio gli studi e le informazioni fino ad ora acquisiti. Il partenariato del Progetto ospita eccellenze scientifiche del territorio pugliese che hanno affiancato agricoltori custodi, associazioni e organizzazioni professionali, che hanno amplificato maggiormente le azioni intraprese dal Progetto. Complessivamente, sono stati caratterizzati morfologicamente 97 e geneticamente 177 genotipi di olivo. Sono stati ottenuti e analizzati più di 50 olii monovarietali e sono state risanate e ottenute più di 45 nuove fonti primarie. Sono stati acquisiti e consultati più di 300 fonti documentali e organizzati più di 50 eventi divulgativi. È stata realizzata una ampia collezione *ex situ* dei genotipi recuperati, due collezioni *ex situ* presso i comuni di Gioia del Colle e Sant’Agata di Puglia e tre interventi di conservazione *in situ* presso le aziende agricole partner del Progetto. Infine, è stata realizzata una banca dati di tutti i dati acquisiti, integrata con il SIT della Regione Puglia, e numerose pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali. Tutte le informazioni sono presenti su sito: <http://www.fruttiantichipuglia.it/>



I Biopatriarchi dell'olivo





Vincenzo Masciulli

Questo simpatico agricoltore lo abbiamo incontrato a Celenza Valfortore (FG), nell'azienda in cui lavora come operaio, i cui terreni si affacciano sui laghi della diga di Occhito. Da quel punto si può osservare molto bene il lago e il territorio molisano e campano che si trova sull'altra sponda. Ci ha portato in giro per il territorio ad osservare antiche varietà di olivo come la "Melil" e la "Ravece", ma anche di fruttiferi come il pero "Mangia e bevi", la "Spina d'estate" o l'"Ingannau-alano". Ha una filosofia che nasce da una antica tradizione del paese che ormai si è persa: gli piace innestare le piante di perastro spontanee e gli olivastri che si trovano sulle strade poderali anche se non suoi, affinché i passanti possano poter assaporare un frutto o una oliva dolce da portare a casa e friggere.

Ravece

Olea europaea L.



Celenza Valfortore (FG)





Olivo ravece



Diffusasi in Puglia dall'Irpinia nei primi anni del 1500, conosciuta anche con il nome di "Olivona" o "Curatona", la cultivar Ravece è caratterizzata da una buona rusticità, bassa sensibilità alla rogna e buona resistenza all'occhio di pavone, oltre a presentare buona resistenza al freddo e vigoria tendenzialmente alta. La chioma, dalla tipica colorazione grigio verde, è fitta e compatta. La varietà è prevalentemente autosterile e deve avvalersi di impollinatori come il "Pendolino". Le drupe sono di taglia medio grande e l'olio è apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche. La produttività è abbondante e costante, nonostante la resa in olio sia piuttosto bassa (15-16%). L'olio, di colore giallo-verde, presenta un aroma fruttato e un sapore deciso tendenzialmente amaro e piccante a causa dell'elevato contenuto di polifenoli. Può presentare note di pomodoro verde, carciofo, erbe e a volte mandorla.

Note:

- Epoca di raccolta: ultima decade di ottobre-terza decade di novembre.
- Frutti: forma ellittica leggermente asimmetrica; apice e base arrotondati; presenza dell'umbone; presenza di numerose lenticelle di piccole dimensioni; lunghezza: 20,15 mm; larghezza: 15,17 mm; peso fresco: 3,0 g; peso secco: 1,3 g; maturazione: medio-precoce.
- Rischio di estinzione: medio.





Giovanni Milillo

Grande appassionato e conoscitore, ci ha mostrato la sua antica masseria in agro di Volturino (FG) sui monti Dauni. Possiede varietà di olivo antichissime da olio come la “Rumanella”, la “Pinzuta” e la “Sperone di Gallo”, varietà da tavola chiamata così per la forma appuntita del nocciolo. Presso la sua azienda abbiamo inoltre recuperato varietà di melograno, di cui conserva una pianta secolare, e soprattutto di pero, frutto di cui è molto appassionato, come la “Rosciolo”, “Ci-trangolo”, “S. Giovanni”.

Rumanella

Olea europaea L.



Volturino (FG)





Olivo rumanella



La cultivar “Rumanella” o “Romanella” è una pianta di olivo con diffusione calabro-lucana e origine riconducibile all’Italia centrale. Fu introdotta in Italia dai Focesi, coloni greci che si insediarono nelle montagne del territorio salernitano. Come la maggior parte delle popolazioni campane, i Focesi si allearono con Annibale contro i Romani. Dopo la battaglia di Zama e la completa distruzione di Cartagine, i Romani distrussero gli insediamenti delle popolazioni ribelli. I superstiti si trasferirono nell’allora Lucania, portando con sé la cultivar “Rumanella”.

Il portamento è assurgente, la chioma mediamente folta, la vigoria media, la produttività è costante ma non elevata. Dal punto di vista morfologico, la varietà mostra rametti soggetti facilmente al rinsecchimento che si coprono di fumaggine e frutto di piccole dimensioni.

L’olio prodotto è eccellente: la resa in olio è media, dal gusto fruttato medio leggero, talora gradevolmente piccante. Sono piante dall’aspetto rustico che resistono bene alle gelate, e la maturazione tardiva consente di sfuggire alla mosca dell’olivo: a settembre, quando la mosca attacca le olive, trova un frutto troppo duro di difficile penetrazione.

Note:

- Epoca di raccolta: terza decade di novembre.
- Frutti: forma sferica e simmetrica; apice e base arrotondati; assenza dell’umbone; lenticelle rare e di grande dimensione; lunghezza: 16,16 mm; larghezza: 13,85 mm; peso fresco: 1,85 g; peso secco: 1,5 g; maturazione: medio-tardiva
- Rischio di estinzione: medio.





Antonio Totaro

La famiglia di Antonio Totaro ci ha accolto molto premurosamente durante una giornata piovosa, nella zona interna di Mattinata (FG). Presso i suoi terreni abbiamo recuperato tanta variabilità intravarietale della cultivar “Ogliarola garganica” e ci ha fatto osservare i tanti olivastri spontanei presenti nella sua azienda, che produce olio di qualità in biologico.

Ogliarola garganica

Olea europaea L.



Mattinata (FG)





Ogliarola garganica



L'“Ogliarola garganica” è la cultivar autoctona diffusa sul Gargano. Insieme alle “Ogliarola barese” e “Ogliarola salentina” è una delle varietà più tipiche della Puglia.

Gli alberi sono alti e molto robusti; la pianta è rustica e di veloce crescita. La maturazione va dall'ultima decade di ottobre a metà novembre.

Il frutto è di colore verde, di forma ellittica con apice rotondo e base tondeggiante. L'oliva ha una dimensione medio-piccola; il suo peso oscilla da 1,5 a 2,0 g. La superficie è liscia. La raccolta avviene ancora principalmente con la tecnica della brucatura dall'albero.

L'olio assume un colore giallo con riflessi verdi. Ha un sapore delicato ed un aroma fruttato molto simile alla mandorla.

Note:

- Epoca di raccolta: ultima decade di ottobre - terza decade di novembre.
- Frutti: forma ellittica leggermente asimmetrica; forma della base appiattita e dell'apice subconica; lenticelle piccole e numerose; colore nero-violaceo; maturazione medio-precocce; peso fresco: 1,5 g; peso secco: 1,0 g.
- Rischio di estinzione: basso.





Vincenzo Piscitilli

Questo simpatico agricoltore lo abbiamo conosciuto a Chieuti (FG), ultimo paese a nord della Puglia a confine con il Molise, a due passi da Termoli. Presso il suo piccolo uliveto conserva le varietà “Fragolino”, “Provenzale di Chieuti”, “Rosciola” e “Rosciolone”. In un video ci racconta come consumavano le olive da mettere in salamoia o sotto sale con condimenti vari.

Rosciola

Olea europaea L.



Chieuti (FG)





Olivo rosciola



L'“Oliva rosciola” è una cultivar da olio caratteristica dell'Italia centrale, ma ben diffusa, anche se in maniera minore, in Puglia. Attecchisce su terreni sassosi e assolati (tollera terreni calcarei e siccità) e giunge a maturazione tra l'ultima decade di ottobre e la terza decade di novembre. I frutti, che hanno una forma tondeggiante e sono piuttosto piccoli, si possono raccogliere a partire dalla fine di ottobre. L'entrata in produzione è tardiva, ma elevata e costante. La cultivar “Rosciola” possiede una resistenza discreta a freddo, rogna, carie e occhio di pavone.

I principali impollinatori sono: “Leccino”, “Moraiolo”, “Canino”, “Rajo” e “Olivastrone”; mentre essa stessa impollina con efficacia “Pendolino” e “Frantoio”.

L'olio è tendenzialmente dolce, leggermente fruttato, con sentori di mela, e di colore chiaro. Ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla e carciofo. Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa danno come periodo ottimale di raccolta metà novembre; in questo periodo è possibile abbinare alla qualità dell'olio una buona resa.

Per le caratteristiche vegetative e produttive, la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6 m) o (6 x 5 m) ed allevamento a vaso policonico.

Note:

- Epoca di raccolta: ultima decade di ottobre-terza decade di novembre.
- Frutti: forma sferica e simmetrica; apice rotondo e base troncata; assenza di umbone; lenticelle rare e piccole; lunghezza: 16,1 mm; larghezza 14,25 mm; peso fresco: 2,72 g; peso secco: 0,9 g; maturazione: media.
- Rischio di estinzione: medio.





Antonio Raguso

Esperto dell'olio e Mastro Oleario di 4^a generazione del Frantoio Raguso. Per la produzione dei suoi oli extravergini d'oliva, in oltre 120 anni di attività la sua famiglia ha selezionato le migliori varietà di olive tra le oltre 500 che crescono in Italia. Tra queste la cultivar "Bambina", la cultivar d'eccellenza autoctona di Gravina in Puglia, che coltiva secondo il metodo biologico.

Bambina

Olea europaea L.



Gravina di Puglia (BA)





Olivo bambina



Diffusa principalmente nell'entroterra murgiano, era anticamente coltivata nella fascia circostante la città di Gravina. È oggi oggetto di una diffusa azione di recupero da parte dei produttori locali.

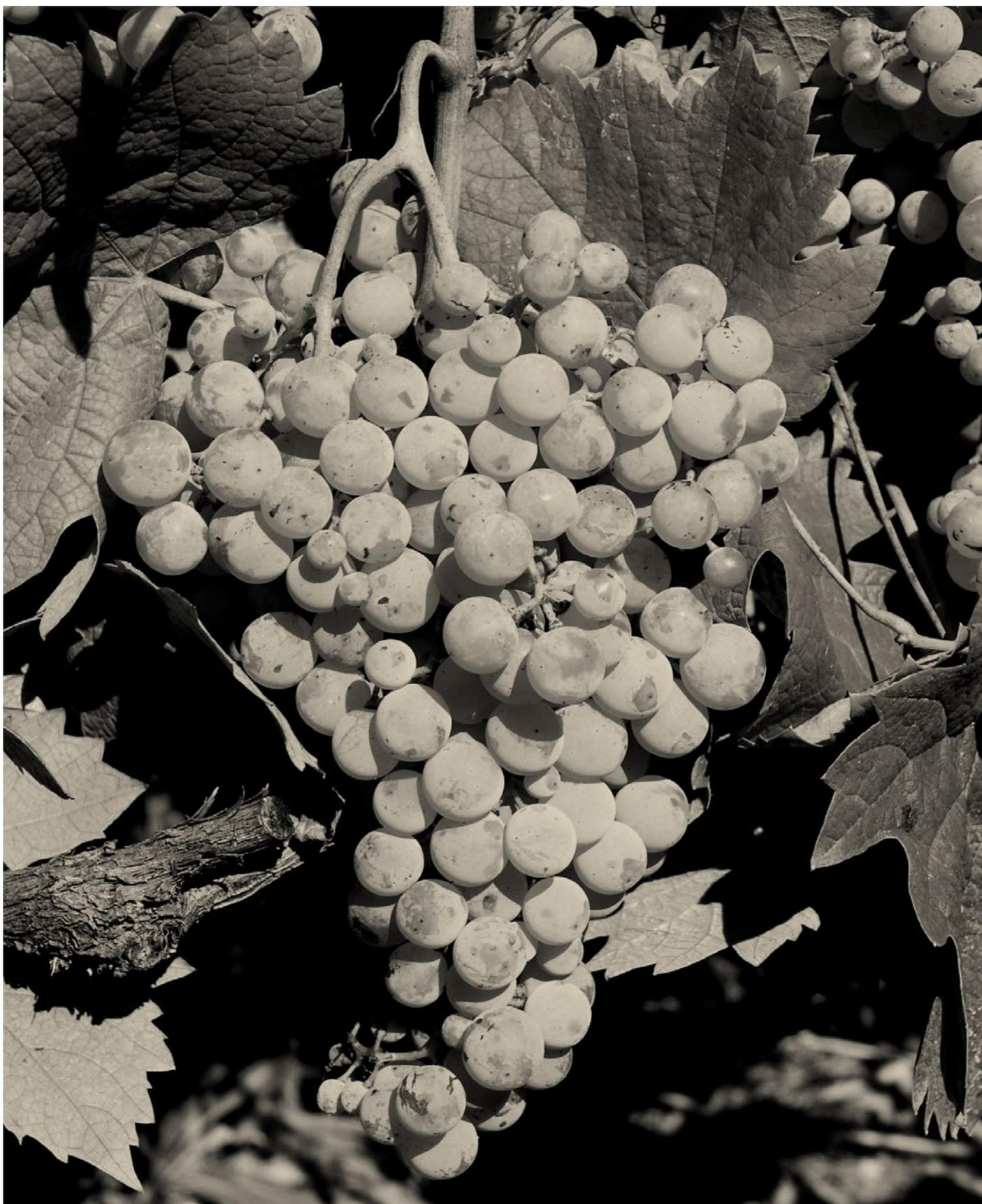
Il nome della cultivar, che significa "bambino", deriva dall'uso antico del suo olio nello svezzamento dei neonati, perché molto dolce e poco piccante. In realtà l'olio è caratterizzato da un elevato contenuto fenolico totale ed un importante contenuto di vitamina E.

Le drupe allungate producono un olio ricco di antiossidanti ma con un bassissimo tenore di oleocantale che lo rende idoneo e gradito al consumo dei più piccoli. Inoltre, è altamente ricco in flavonoidi e con un contenuto notevole di tocoferoli e carotenoidi denotando importanti proprietà salutistiche e nutrizionali.

Note:

- Epoca di raccolta: ultima decade di ottobre - terza decade di novembre.
- Frutti: forma allungata leggermente asimmetrica; apice rotondo e base troncata; assenza di umbone; lenticelle rare e piccole; lunghezza: 21,52 mm; larghezza: 17,7 mm; peso fresco: 3,32 g; maturazione: media.
- Rischio di estinzione: medio.

Il Progetto Re.Ge.Vi.P. (Recupero del Germoplasma Viticolo Pugliese), sotto la regia del CRSFA “Basile Caramia” di Locorotondo ed il coordinamento scientifico del CNR IPSP di Bari, ha riunito 18 partner tra enti di ricerca, aziende, spin off, organizzazioni di categoria ed amministrazioni locali, per proseguire e rilanciare il grande lavoro di recupero, conservazione e studio del germoplasma viticolo regionale avviato nei primi anni '70 dall'Università di Bari. Così partendo dall'esperienza della Selezione clonale ed il miglioramento sanitario dei vitigni autoctoni principali ed estendendo il nucleo iniziale di quasi 5,5 ettari di vigneti collezione già mantenuti dal CRSFA presso la sezione operativa “Ferragnano” di Locorotondo, dal novembre 2013 all'ottobre 2017, sono state condotte le 8 attività integrate volte a individuare, recuperare, conservare, studiare, caratterizzare e registrare i tantissimi vitigni minori, o presunti tali, che ancora mancavano all'appello rispetto ad un elenco di oltre 200 denominazioni territoriali derivanti dai riferimenti bibliografici del periodo prefillosserico. Il capillare lavoro di esplorazione, coadiuvato da 70 incontri pubblici tenuti dal profondo Salento al Sub Appennino Dauno e la certosina ricerca d'indicazioni e tracce in fonti d'archivio e biblioteche, ha consentito di ritrovare e georeferenziare 663 accessioni di vitigni autoctoni di cui 228 appartenenti ad una quarantina di probabili varietà recuperate ed introdotte in nuovi 3,2 ettari di campi conservazione per salvaguardare la biodiversità sia varietale che intra-varietale dall'erosione genetica. Oltre a costituire a Locorotondo la collezione di riferimento per l'intera regione, secondo le linee guida rilasciate nel 2012 dal Gruppo di lavoro “Risorse genetiche vegetali” del MiPAAF, l'inserimento del germoplasma in altre collezioni presso 3 custodi aziende e 2 enti territoriali, ha consentito una conservazione bilanciata tra attività *in situ* ed *ex situ*. Le analisi genetiche insieme alle descrizioni morfologiche, oltre a verificare sinonimie ed omonimie con germoplasma di altri territori, hanno consentito di identificare l'unicità di molti genotipi dispersi e recuperati, o di nuova come riconoscendoli come nuovi vitigni ed iniziando a raccogliere dati utili per la registrazione legale. prerequisito per la ripresa in coltivazione. Parallelamente 41 accessioni di altrettanti vitigni sono state risanate mediante termoterapia o coltura *in vitro* di apici meristemati al fine di poter comprendere il reale potenziale economico/produttivo e porre le basi, attraverso la costituzione di fonti primarie, per l'ingresso nel sistema di certificazione e nella filiera vivaistica. Le indicazioni derivate dalla caratterizzazione produttiva e tecnologica, unitamente al recupero di documenti storici (oltre 670 raccolti in 39 tra biblioteche e archivi), testimonianze e memorie storiche degli agricoltori su usi e tradizioni locali concernenti i vecchi vitigni, rappresentano un *know-how* fondamentale per i primi produttori vitivinicoli pionieri che accetteranno la sfida di innovare e valorizzare queste risorse genetiche locali. Per concludere, tutte le nuove informazioni acquisite sono state appositamente catalogate in un completo archivio elettronico nonché organizzate nell'Atlante dei vitigni tradizionali di Puglia per restituire e divulgare al largo pubblico di tecnici, produttori e consumatori conoscenza sull'enorme patrimonio viticolo regionale.



I Biopatriarchi della vite





Domenico Pinto

Nella sua bellissima masseria tra Putignano e Gioia del Colle (BA) alleva pecore e coltiva grano, ma anche mandorlo. Nel giardino di famiglia custodisce anche tantissime varietà raccolte e tramandate dalla sua famiglia per generazioni, compreso un piccolo vigneto dove abbiamo potuto recuperare alcuni vitigni tipici della zona. L'”Uva latte”, verificata come sinonimo locale della “Baresana”, diversi moscati, un fragolino bianco, oltre ad un'antica varietà di uva da tavola denominata “Colangelo”, a bacca rossa e abbastanza tardiva, conservata in una vecchissima pergola che si riveste di bei grappoli rossi mantenuti in alcuni annate fino a Natale.

Colangelo

Vitis vinifera L.



Gioia del Colle (BA)





Vitigno Colangelo



Colangelo è il sinonimo usato a Conversano e Putignano (BA) di un antico vitigno ad uva da tavola diffuso in tutta la Puglia centro settentrionale. Il nome principale della varietà è Uva Sacra, nota nella provincia di Barletta-Andria-Trani e nel nord Barese. La prima citazione di questa cultivar è probabilmente del Gatti, che nella relazione sulla provincia di Capitanata del 1809 annovera l'Uva sacra tra quelle più apprezzate per il consumo fresco. Ancora oggi l'Uva Sacra è conosciuta con numerosi sinonimi Sacrone di Canosa o Sàgra, o ancora Saràgo ad Acquaviva (BA), Copeta e San Martino a Martina Franca (TA). Il Sagrone nero descritto da Musci (1928), con grappoli di media grandezza, composti, serrati e con acini dalla buccia spessa, nera e resistente e dalla polpa croccante, dolce e a sapore semplice, pare ben coincidere con il vitigno descritto. Lo stesso autore individuava una certa somiglianza con la Prunesta di Bisceglie o Uva romana, varietà con cui attualmente l'Uva sacra, verificata geneticamente essere uno dei genitori, viene talvolta confusa per la sua somiglianza. Dal Di Rovasenda (1887) apprendiamo che i nomi Copeta e Colangelo, che oggi sappiamo essere sinonimi di Uva sacra, indicavano un'unica uva da tavola, forse la migliore della Puglia. I caratteri della Sacra di Giuseppe Frojo (1875) e Domenico Frojo (1879) coincidono, così come quelli dell'uva Sagra proveniente da Giovinazzo (BA), esposta alla Mostra delle uve da tavola tenutasi nel 1890 a Portici (NA), definita di ottimo gusto e di bell'aspetto. Il confronto tra le diverse descrizioni storiche fa pensare ad una certa variabilità nella forma e nel colore dell'acino oltre che nella morfologia fogliare, variabilità che è stata riscontrata anche tra le numerose accessioni individuate sul territorio regionale nell'ambito del progetto ReGeViP. Tutti i riferimenti storici concordano sulla particolare croccantezza della polpa, carattere per cui quest'uva è ancora oggi molto apprezzata come uva da mensa per il consumo locale.

Note:

- Germoglio: apice piccolo, glabro, di colore giallo verdastro. Foglioline apicali a coppa, giallastre o appena ramate, glabre inferiormente. Quarta fogliolina spiegata, di colore verde giallastro molto chiaro, appena sfumata di rame, glabra inferiormente.
- Foglia: di media grandezza, pentagonale, trilobata o pentalobata. Lembo verde chiaro, liscio, con profilo piano o un poco a coppa e qualche ginocchiatura. Seno peziolare a V con fondo a graffa, poco aperto o appena chiuso; seni laterali piuttosto profondi, ad U stretto con fondo a graffa e talora con un dente. Base delle nervature verde o rosa fino alla prima ramificazione. Denti medi, a margini rettilinei o concavi e base larga. Pagina inferiore del tutto glabra. Picciolo medio-corto, verde-giallo appena rosato.
- Grappolo: di media grandezza, cilindro-conico, senza ali o più raramente con un'ala breve, compatto. Peduncolo medio-corto, verde e robusto. Inserzione del grappolo prossimale al 3° nodo.
- Acino: di media grandezza, sferico o appena ellissoidale. Buccia di colore viola-blu, molto pruinoso, non molto spessa ma tenace. Polpa carnosa, croccante, dolce e poco acida, priva di aroma. Vinaccioli grandi, con becco ricurvo.

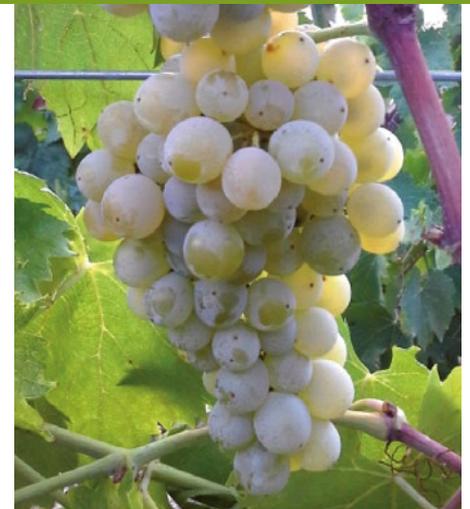




Antonio Piscopo

Subito dopo l'alba, mentre era intento a potare ulivi con il fresco durante un torrido agosto, abbiamo conosciuto Antonio, un altro incontro del tutto fortuito. Agricoltore fiero, ci ha accolto nello scrigno di biodiversità del suo vigneto in agro di Vieste (FG), nascosto dietro un camping, sul terreno sabbioso a ridosso del mare. Tra i vecchi alberelli, coltivati esclusivamente a mano con tecniche ancestrali, abbiamo recuperato molti vitigni garganici mai citati prima nella letteratura storica come "Vespro bianco", "Uva degli Sciali", "Uva della Macchia", "Plaus bianca e nera", "Nardobello", "Gaglioff", "Ottaviano" ed altri.

Nardobello *Vitis vinifera L.*



Vieste (FG)





Vitigno Nardobello



Fonseca (1892) cita questo vitigno tra le cultivar presenti nei vigneti del Promontorio garganico. Più di recente Angelicchio e collaboratori (1989) riferiscono che il Nardobello è un vitigno a maturazione tardiva, dagli acini “color oro”, serbevole, tanto da essere consumato anche in pieno inverno. Veniva infatti principalmente utilizzato come uva da mensa, e talvolta vinificato. Alcune piante di questa cultivar sono state individuate nei vigneti storici di Vico del Gargano e Peschici. Hanno foglie poco incise, con denti piuttosto appuntiti e pagina inferiore lanuginosa. Il grappolo, cilindrico con ali, ha acini decisamente ellissoidali, di colore un po’ ambrato quando esposti in pieno sole. È risultato identico al Balbut, varietà tradizionale Croata.

Note:

- Germoglio: apice piccolo e sottile, molto lanuginoso, di colore bianco verdastro con punte rosse. Foglioline apicali, le prime due, a coppa, cotonose, bianche con punte rosse; la terza spiegata bianco ramata e inferiormente ben cotonosa; la quarta foglia, di colore verde giallastro sfumato di bronzo, è inferiormente da lanuginosa a molto lanuginosa, bollosa tra le nervature.
- Foglia: di media grandezza, pentagonale, pentalobata, ma con seni inferiori assai poco profondi. Lobo mediano allungato ed appuntito, talora diviso in ulteriori lobi. Lobi laterali anch’essi allungati e divergenti. Seno peziolare a V con fondo a graffa, poco aperto. Seni laterali superiori stretti con fondo a V, talora con un dente. Profilo lievemente a coppa, ondulato tra le nervature, con margini appena revoluti. Denti medio-piccoli, a margini rettilineo-convessi o concavo-convessi. Nervature verdi, con punto peziolare rosato. Pagina inferiore con lembo aracnoideo e nervature prive di setole.
- Grappolo: cilindrico, alato con peduncolo corto o molto corto, lignificato alla base. Pedicelli piuttosto sottili.
- Acino: medio o medio-piccolo, ellissoidale, leggermente appiattito all’estremità, buccia di colore giallo o ambrato, mediamente pruinoso.



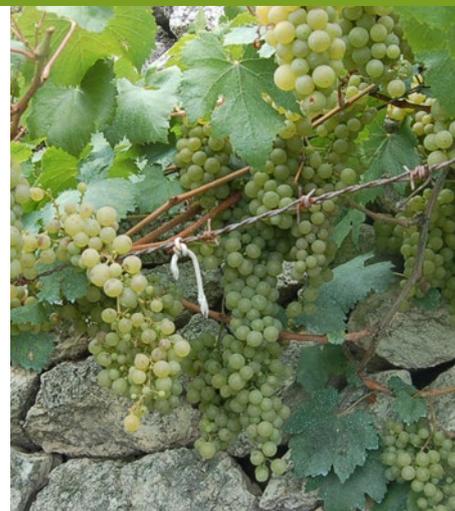


Giuseppe Esposto

Di professione netturbino ma agricoltore per passione, Giuseppe coltiva un piccolo orto-giardino periurbano a ridosso dell'abitato di Monte S. Angelo (FG). Proprio lì lo abbiamo incontrato per puro caso mentre passavamo esplorando l'agro palmo a palmo alla ricerca di varietà. Ci ha accolto, ospitale, mostrandoci tutti i frutti del suo piccolo orto in cui tramanda vecchi semi e coltiva pomodori, fagiolini e zucchine, ma anche vite da vino allevata a pergola. Grazie al nostro incontro, ci ha regalato il "Pagghione bianco" e il "Pagghione nero", vitigni che credevamo ormai scomparsi e di cui nessuno aveva più memoria.

Pagghione bianco

Vitis vinifera L.



Monte Sant'Angelo (FG)





Vitigno pagghione bianco



Il vitigno condivide con molti altri genotipi unici identificati sul Gargano l'assenza di specifici riferimenti storici nella letteratura ampelografica ottocentesca evidentemente lacunosa nel promontorio caratterizzato da una viticoltura locale tuttora orfana di denominazioni di origine ed isolata dai traffici e produzioni enologiche del resto della Puglia. Il Pagghione bianco ed i suoi fratelli garganici, risanati ed inseriti in appositi vigneti di registrazione, rappresentano uno scrigno di biodiversità viticola pronta ad esprimere, attraverso la valorizzazione territoriale e commerciale, il suo enorme potenziale di innovazione enologica.

Note:

- Germoglio: apice cotonoso, biancastro, con densità dei peli molto intensa. Asse del germoglio con radi peli striscianti. Le foglioline apicali si presentano bianco-gialle con punte verdi nella pagina superiore, inferiormente bianche con orlature verdi. Quarta foglia con picciolo biancastro, pagina superiore verde-chiaro con peli aracnoidei e nervature più bianche; pagina inferiore bianca.
- Foglia: piccola, pentagonale, a 5 lobi, con forti depressioni sul lembo fogliare. Il lembo è bolloso e con profilo contorto. Denti con lati rettilinei e corti rispetto alla base. Il seno peziolare è aperto con forma di U, talvolta a V. Nervature di colore verde chiaro.
- Grappolo: di media grandezza, cilindro-conico, senza ali o più raramente con un'ala breve, compatto. Peduncolo medio-corto, verde e robusto. Inserzione del grappolo prossimale al 3° nodo.
- Acino: di media grandezza, sferico. Buccia di colore verde-giallastro, pruinosa, abbastanza spessa. polpa di media consistenza, a sapore neutro. Vinaccioli di media dimensione, con becco piuttosto allungato.



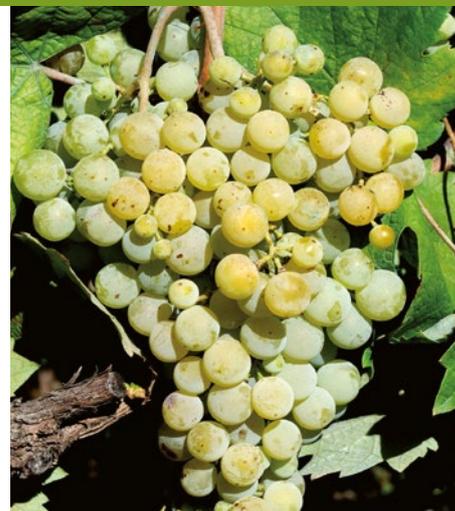


Giuseppe Urgo

Anziano agricoltore di Gravina in Puglia (BA), attraverso i ricordi di infanzia e gioventù vissuti tra vigne e cantine, ci ha narrato soprattutto del vino bianco che si produceva nella cittadina murgiana. Il vino era molto apprezzato sul mercato per l'uvaggio locale a base di "Verdeca", "Bianco di Alessano", "Abruzzese" e soprattutto il "Gravisano", vitigno tipico della zona che, pur producendo bene, è stato trascurato e non più reimpiantato a seguito della Riforma fondiaria degli anni '50.

Gravisano

Vitis vinifera L.



Gravina in Puglia (BA)





Vitigno gravisano



Il vitigno conservato e segnalato con questo nome nel territorio di Gravina è risultato essere sinonimo del Bianco d'Alessano, nome con cui la varietà è registrata e maggiormente conosciuta in Puglia, utilizzata per produrre importanti vini pugliesi DOC (Locorotondo e Martina Franca) e, negli ultimi anni, anche vini monovarietali IGP di elevata qualità. Recentemente è stato individuato con il sinonimo di Bianco palmento nel Salento a Salve (LE), Iuvarello in Calabria ed inoltre è risultato identico alle cultivar croate Topol e Beretinjok (Schneider *et al.*, 2008 e 2014).

Una prima descrizione del vitigno fu condotta da Frojo (1875) per il Comitato centrale ampelografico: “Grappolo di forma oblunga. Acini mezzani, tondi, color giallastro chiaro, attaccati a peduncoli corti [...] Matura dal 15 al 30 settembre. È molto produttiva, ma facile a marcire ed a seccare. Buccia semi-coriacea, polpa succulenta, acquosa e senza alcun aroma”. Qualche anno dopo viene citato dal Di Rovasenda (1887), che ne esaltò le qualità del vino e ipotizzò un'identità tra il Bianco d'Assano, il Bianco Lassame e il Biancolisano. In effetti sono numerosi i sinonimi di cui si ha riscontro in letteratura, tutte varianti di nomi simili, tra cui Bianco lassano o Bianco di lassame nel Barese; Bianco di palmento o Butta Palmento nel Leccese; Acchianca-palmento nel Brindisino; Tiancapalmento, Schiancapalmento, ecc. (La Notte *et al.*, 2018).

Note:

- Germoglio: apice di colore bianco verdastro, cotonoso, con intense sfumature rosate. Foglioline apicali con profilo prima a coppa poi piano, di colore bianco perché molto cotonose su entrambe le pagine. Quarta fogliolina con lembo ondulato tra le nervature e margini appena revoluti, di colore verde giallastro sfumato di rame, inferiormente cotonosa.
- Foglia: grande o molto grande, da pentagonale ad orbicolare, trilobata o pentalobata. Lembo lucido, ondulato tra le nervature, con qualche depressione e bollosità media o medio-forte; profilo poco a coppa, con margini involuti. Seno peziolare a lira con fondo a graffa o a V, chiuso o con bordi poco sovrapposti; seni laterali con fondo a U. Nervature rosse fino alla seconda ramificazione. Denti grandi e pronunciati, a margini concavo-convessi. Pagina inferiore lanuginosa e nervature senza setole. Picciolo sfumato di rosso, medio-corto o corto.
- Grappolo: medio o medio-grande (lunghezza media 18,2 cm; larghezza media 12,0 cm), conico con 2-3 ali, da mediamente spargolo a serrato. Peduncolo corto, verde sfumato di rosa; inserzione del grappolo prossimale al 2°- 3° nodo.
- Acino: di media grandezza, sferoidale, buccia ben pruinosa, a maturità bianco-giallastra, ambrata sugli acini più esposti, di media consistenza, piuttosto erbacea ed astringente. Polpa molle, aderente ai vinaccioli, a sapore neutro.

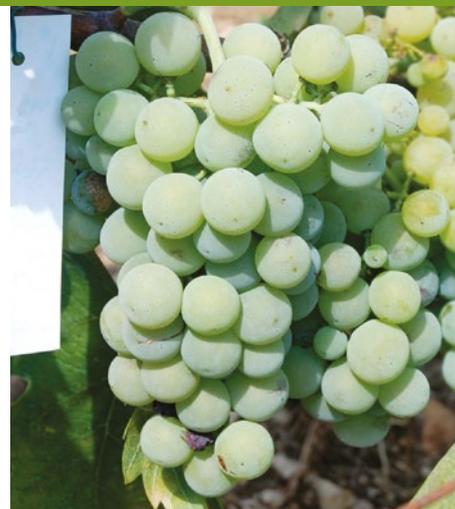




Vito Sacchetti

Tecnico sperimentatore per una importante multinazionale di agrofarmaci, Vito ha mantenuto, ma anche raccolto e tramandato con passione, rare risorse genetiche. Principalmente vite in un vecchio vigneto ad alberello multivarietales, ma anche fico e mandorlo, in una piccola azienda in agro di Acquaviva delle Fonti (BA), a ridosso della splendida Lama Picone. Tra i ceppi di vecchi biotipi di “Primitivo”, “Regina rosa”, “Baresana”, “Moscato giallo” ed il vitigno rosso minore denominato “Sarago”, primeggia però il “*M'n verd*”, una varietà ad uva bianca vinificata con ostinazione ed orgogliosamente dal suo custode.

M'n verd
Vitis vinifera L.



Acquaviva delle Fonti (BA)





V. De Stefano

UVE PUGLIESI
VERDEA
(Castellana)

Illustrazione del pittore Vincenzo De Stefano (1861-1942) conservata presso la Cantina Sperimentale di Barletta.

Vitigno *M'n verd*



Le fonti storiche consultate non hanno permesso di individuare descrizioni o denominazioni che potessero aiutare a ricostruire la storia di questo vitigno. Le uniche citazioni presenti in letteratura sembrano essere quelle ritrovate consultando i dizionari e i lessici dialettali. Maldarelli (1969) riporta tra le varietà note a Giovinazzo (BA) l'uva "meneverde, acino bianco e piccolo da vino". Mentre Pice e Minenna (1997) identificano erroneamente la varietà "Münne verde" osservata a Bitonto (BA) con il Verdicchio. Potrebbe invece trattarsi proprio del "*M'n verd*" (Menna verde o Uva verde), che è ben distinto dal Verdicchio. Tra i dipinti eseguiti dal De Stefano a inizio XIX secolo, figura una cultivar detta Verdea i cui caratteri, a dispetto del nome, sembrano corrispondere bene al "*M'n verd*". Infatti, sicuramente non corrisponde alla Verdeca (o Pampanuto) pugliese, né alla Verdea coltivata nell'Italia nord-occidentale.

Note:

- Germoglio: apice poco lanuginoso, di colore verde con estremità appena rosse. Foglioline apicali a coppa, di colore verde giallastro, inferiormente molto lanuginose. Quarta fogliolina verde con sfumature ramate, ma nervature verdi, inferiormente poco lanuginosa.
- Foglia adulta: di media grandezza, pentagonale, a 5 o più raramente a 7 lobi, il mediano allungato. Lembo mediamente bollosa, con profilo nettamente a coppa e margini involuti. Seno peziolare a V, poco aperto; seni laterali a lira. Nervature verdi. Denti allungati a margini rettilinei o concavo-convessi. Pagina inferiore poco lanuginosa, con nervature appena setolose.
- Grappolo: medio-piccolo, cilindro-conico, privo di ali o con ali brevi, né spargolo né compatto. Peduncolo medio-corto. Inserzione del grappolo prossimale al 3° nodo.
- Acino: medio-grande, sferico, con leggera depressione al punto pistillare. Buccia di colore verde-giallastro ben pruinosa, tenace ed un po' astringente. Polpa fluida, agglutinata intorno ai vinaccioli, acidula, a sapore neutro. Vinaccioli medi, con becco giallastro.

**ASSOCIAZIONE TEMPORANEA DI SCOPO (ATS)
RETE PER LA BIODIVERSITÀ DELLE SPECIE ORTIVE PUGLIESI**

ENTE CAPOFILA:

- Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - DISAAT

PARTNER:

- Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - DiSSPA
- Consiglio Nazionale delle Ricerche
- Istituto di Bioscienze e BioRisorse di Bari - IBBR
- Università degli Studi di Foggia
- Dipartimento di Scienze Agrarie, dell'Alimentazione e dell'Ambiente - SAFE
- Università del Salento
- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche e Ambientali - DiSTeBA
- Sempreverde s.r.l. Società agricola
- O.P. Società agricola cooperativa San Rocco
- Progresso Agricolo Fasano Società cooperativa agricola
- ECO-logica s.r.l.
- Ingegneria per l'ambiente - Architettura del paesaggio-ICT per il territorio
- Agriplan s.r.l.
- Società Agricola f.lli Corrado e C.
- Iannone Anna Ditta individuale
- Apofruit Italia - soc. coop. agricola
- CO.VI.SER. s.r.l. società agricola
- Consorzio Parco Naturale Regionale Costa Otranto - Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase



ENTE CAPOFILIA:

Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Bioscienze e BioRisorse (CNR-IBBR)

PARTNER:

- Università del Salento
Orto Botanico del Dipartimento di Scienze e Tecnologie biologiche e Ambientali (DiSTeBA) - Lecce
- Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”
Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiSSPA) Bari
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali DiSAAT Bari
- Consiglio Nazionale delle Ricerche
Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - ISPA Lecce
Istituto di Virologia Vegetale IVV Bari
Istituto per la Protezione delle Piante IPP Bari
- Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria CREA
Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture industriali - Foggia
- Parco Nazionale dell’Alta Murgia - Gravina in Puglia (BA)
- Centro Studi Lino Lana Lenticchia Altamura (BA)
- Agrinpro Srl - Bari (BA)
- Azienda Agricola Lamacarvotta Laterza (TA)
- Azienda Agricola Iannone Anna - Acquaviva delle Fonti (BA)
- CSQA Certificazione Srl Bari
- Consorzio Daunia&Bio San Severo (FG)
- BioNat Italia Srl Bari
- Intini & C s.a.s. di Intini Maurizio Putignano (BA)
- CeR.T.A. s.c.r.l.- Foggia
- ECOSPO, gruppo ecologico spontaneo - Specchia (LE)
- “Ferventazione”-Associazione Culturale per la promozione del territorio - Cassano delle Murge (BA)



RECUPERO DEL GERMOPLASMA FRUTTICOLO PUGLIESE

ENTE CAPOFILA:

- Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura “Basile Caramia” CRSFA.

PARTNER:

Enti scientifici:

- UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.).
- Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria- Unità di Ricerca per i Sistemi Colturali degli Ambienti caldo-aridi (CREA-AA).

Fondazioni:

- Fondazione per la gestione dell'Orto Botanico Universitario - Orto Botanico del Salento.

Associazioni di Categoria

- Federazione Regionale Coldiretti di Puglia.
- Confederazione Italiana Agricoltori Puglia.
- Confagricoltura Puglia;
- Agricoltura è Vita Puglia S.r.l.
- Impresa Verde S.r.l.

Parchi e Riserve:

- Parco Naturale Regionale “Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase”.
- Riserve Naturali Regionali Orientate del Litorale Tarantino Orientale.

Consorzi:

- Consorzio di tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP.

Comuni:

- Comune di Gioia del Colle (BA).
- Comune di Orsara di Puglia (FG).

Cooperative:

- APOFRUIT ITALIA Soc. Coop. Agricola.
- Lilith med 2000 Soc. Coop. a.r.l.

Aziende agricole:

- Azienda Agricola “I Giardini di Pomona”, Cisternino (BR).
- Azienda agricola “Tornese Gabriele”, Copertino (LE).
- Azienda agricola “Furni Russi” di Anna Maria Balena, Carpignano Salentino (LE).
- Azienda agricola Masseria “Ficazzana” di Pepe Susanna Maria, Salve (LE).
- Azienda agricola “Ruralia” di Mustich Loredana Faustina, Lequile e Diso (LE).
- Azienda Agricola Sierro lo Greco, Laterza (TA).
- Masseria Agrituristica “Masseria Sant’Angelo”, Corigliano d’Otranto (LE).
- Azienda Custode Stella Maria D’Onghia, Castellana Grotte (BA).
- Azienda Custode Montanaro Martino, Ostuni (BR).

Aziende vivaistiche

- Azienda Vivaistica Spinelli, Sammichele di Bari (BA).
- Azienda Agricola Vivai Pianta Fortunato Luca, Sammichele di Bari (BA).



RECUPERO DEL GERMOPLASMA OLIVICOLO PUGLIESE

ENTE CAPOFILA:

SINAGRI - Spin off dell'Università degli Studi di Bari - responsabile scientifico
Prof.ssa Cinzia Montemurro

PARTNER:

- Agriplan
- Università degli Studi di Bari:
- Dipartimento di Scienze del Suolo delle Piante e degli Alimenti - DiSSPA
- Università del Salento:
- Dipartimento di Scienze Biotecnologiche ed Ambientali - Disteba
- Consiglio Nazionale delle Ricerche:
- Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - ISPA Lecce
- Confcooperative Puglia
- Coldiretti - Impresa Verde di Bari
- Confagricoltura Puglia
- Confederazione italiana agricoltori CIA - Agricoltura è vita srl
- Comune di Sant'Agata di Puglia (FG)
- Comune di Gioia del Colle
- Azienda Agricola Venerito - Ceglie Messapica (BR)
- Fattoria Rovello - San Paolo di Civitate (FG)
- Azienda Agricola Pace
- Società Agricola Apuliense
- Lilith Met2000 società cooperativa



RECUPERO DEL GERMOPLASMA VITICOLO PUGLIESE

ENTE CAPOFILA:

Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura “Basile Caramia”
CRSFA

PARTNER

Enti scientifici:

- Università degli studi di Bari “Aldo Moro”, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)
- Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Protezione Sostenibile delle Piante (IPSP), Unità Bari e Grugliasco (TO) - Coordinatore Scientifico: Pierfederico La Notte
- Politecnico di Bari - Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale, del Territorio, Edile e di Chimica (DICATECh)
- Innovative Solutions S.r.l. – Spin off del Politecnico di Bari

Associazioni di categoria:

- Agricoltura è Vita Puglia S.r.l.
- Confagricoltura Puglia
- Confederazione Italiana Agricoltori
- Confcooperative Puglia
- Consorzio Vivaisti Viticoli Pugliesi
- Impresa Verde S.r.l.
- Federazione Regionale Coldiretti Puglia

Cooperative:

- Lilith Med 2000 Soc. Coop. a.r.l. - società cooperativa di servizi culturali

Aziende agricole:

- Pirolo Costantino Silvio, Adelfia (BA)
- Lombardo Gaetano, Rutigliano (BA)
- Società Agricola Apuliense - Castellana Grotte (BA)

Amministrazioni pubbliche:

- Comune di Gioia del Colle
- Riserve Naturali Regionali Orientate del Litorale Tarantino Orientale





Ringraziamenti

Ringraziamo i soggetti capofila dei “Progetti integrati per la Biodiversità” finanziati dall’Unione Europea ai sensi della Misura 10.2.1 del PSR Puglia 2014-2020 e della Misura 214 del PSR Puglia 2007-2013, per il lavoro svolto e per i risultati ottenuti che hanno permesso di scoprire e raccogliere preziose informazioni sul ricchissimo patrimonio di agrobiodiversità della Puglia.

Il ringraziamento è esteso a tutti gli agricoltori custodi e ai “biopatriarchi” che hanno condiviso con i ricercatori e con la Regione Puglia le loro conoscenze preziose sulle varietà considerate perdute.

In particolare, per la redazione dei testi, la descrizione delle varietà e la selezione delle immagini inseriti in questo volume ringraziamo:

- prof. Vito Nicola Savino e dott. Pasquale Venerito (Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura “Basile Caramia”) per le specie da frutto (progetto ReGeFruP);
- dott. Pierfederico La Notte (Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari) per la vite (progetto ReGeViP);
- dott.ssa Benedetta Margiotta, dott.ssa Angela Rosa Piergiovanni e dott. Gaetano Lghetti (Istituto di BioScienze e BioRisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari) per cereali e leguminose (progetto SaveGrain);
- prof.ssa Cinzia Montemurro, dott. Michele Savoia e dott. Alessandro Petrontino (Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell’Università degli Studi di Bari Aldo Moro) per l’olivo (progetto ReGerOP);
- dott.ssa Rita Accogli (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali dell’Università del Salento).

Per la bibliografia delle schede sui vitigni si rimanda all’Atlante dei vitigni tradizionali di Puglia (La Notte P., Civita F., Raimondi S., Schneider A., 2018. Ed. CRSFA Basile Caramia (Locorotondo), ISBN 978-88-9435-86-29) - Link al volume: <https://www.biodiversitainrete.it/atlante-dei-vitigni-tradizionali-di-puglia/>.

Per la bibliografia delle schede sulle specie frutticole si rimanda all’Atlante dei frutti antichi di Puglia (AA.VV., 2018. Ed. CRSFA Basile Caramia (Locorotondo), ISBN 978-88-9435-86-36) - Link al volume: <https://www.fruttiantichipuglia.it/atlante-dei-frutti-antichi-di-puglia/>.

Per le schede delle varietà orticole si rimanda al Nuovo Almanacco BiodiverSO. Biodiversità delle specie orticole della Puglia (Accogli R., Conversa G., Ricciardi L., Sonnante G., Santamaria P., 2018. Ed. Università degli Studi di Bari Aldo Moro (Bari), ISBN 978-88-6629-024-7) - Link al volume: <https://biodiversitapuglia.it/editoria/nuovo-almanacco-biodiverso/>

BiodiverSO

Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia



PROGETTO
Re.Ge.Vi.P.



PROGETTO
Re.Ger.O.P.



PROGETTO
Re.Ge.Fru.P.



Recupero, caratterizzazione, salvaguardia e valorizzazione di
leguminose e cereali da granella e foraggio in Puglia

Editore: **Università degli Studi di Bari Aldo Moro** - www.uniba.it

Grafica e impaginazione: **COTA Comunicazione** - Bari- www.cota.it

Stampa: **Pubblicità & Stampa srl** - Via dei Gladioli, 6, 70026 Modugno BA - www.pubblicitaestampa.it

Stampato su carta Burgo Respecta Certificata FSC, con un elevato contenuto di fibre di recupero.
Finito di stampare: maggio 2022

INFORMAZIONI LEGALI

Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione intera o parziale con qualsiasi mezzo. Gli Autori e i Collaboratori del presente volume e le persone che hanno partecipato al progetto non sono responsabili dell'uso che può essere fatto delle informazioni contenute in questo volume.

Le foto e i testi delle schede fanno parte del patrimonio di informazioni acquisite dai progetti integrati per la biodiversità finanziati dalla Regione Puglia (PSR Puglia 2007-2013 e 2014-2020).

Foto copertina: Angela Di Lorenzo - Castellana Grotte (BA) - foto di Beniamino Leoni

*“...i contadini di Puglia; un popolo di formiche che ha trasformato
una terra di pietra e una terra senza acqua in giardino.”*



Editore



ISBN 978-88-6629-027-8