

a cura di Pietro Santamaria

Racconti Raccolti

STORIE DI BIODIVERSITÀ DEGLI ORTAGGI PUGLIESI



Racconti Raccolti

Storie di biodiversità degli ortaggi pugliesi

a cura di Pietro Santamaria



COMUNITÀ EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE PUGLIA

Reg. CE n. 1698/2005
Programma di Sviluppo rurale
per la Puglia 2007/2013.
Misura 214 - Azione 4
Sub azione ai "Progetti integrati per la
Biodiversità".

Ringrazio

Ringrazio tutti (e sono davvero tanti) coloro che, con il loro lavoro e la loro passione, hanno reso possibile la realizzazione di questo omaggio alla biodiversità.

Pietro Santamaria

A CURA DI

Pietro Santamaria - Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro

REDAZIONE:

ECO-logica srl, Bari

ILLUSTRAZIONI e GRAFICA:

COTA Comunicazione - www.cota.it

EDITORE:

ECO-logica srl, Bari 2015 - www.eco-logicasrl.it





INDICE

Premessa	4
Introduzione	5
Racconti:	
1. È la biodiversità, la bellezza	6
2. Per colorare la carota	8
3. Nel paese devoto a Sant'Ippazio	10
4. <i>I cole rizze</i>	12
5. Bouquet di cime di rapa	14
6. La cima nera	16
7. Capricci leccesi	18
8. Il carciofo di Lucera e i Saraceni	20
9. In campagna con il pallottoliere?	22
10. Indagini poliziesche: a caccia delle differenze nel DNA	24
11. Ritorno al futuro	26
12. Si fa presto a dire cicoria	28
13. La vocazione artistica della cicoria	30
14. Il tortarello e i suoi antenati	32
15. «Hai fatto la schiuma al cetriolo?»	34
16. Si sta come d'autunno...le zucche	36
17. Le zucchine che non ti aspetti	38
18. Perfettamente bianca	40
19. Col naso	42
20. Le fave che non ti aspetti	44
21. La fava nella trasmissione orale delle conoscenze contadine	46
22. Quando la pianta coltivata e la sua principale infestante fanno pace nel piatto	48
23. Il cece fresco	50
24. Una patata rossa a San Giovanni Rotondo	52
25. Cuor di patata	54
26. Le "ramasole" di pomodoro regina	56
27. C'è confusione tra maschio e femmina	58
28. Quando le piante si innamorano	60
29. L'agricoltore custode delle <i>cicurieddhe</i>	62
30. C'erano una volta due fratelli...	64
31. L'immortale fiore di amaranto	66
32. Il finocchio che viene dal mare	68
33. «Non farti infinocchiare»	70
34. Lampascioni a rosa, salati o dolci	72
35. Mille papaveri rossi	74
36. Non solo orto!	76

Un plauso agli Autori del piacevole saggio di archeologia delle popolazioni locali delle specie ortive pugliesi, ma anche di tecniche avanzate come il risanamento dai virus del carciofo, le impronte digitali di carciofi pugliesi, l'impiego del naso elettronico per riconoscere la vera Cipolla rossa di Acquaviva. Il saggio a buon diritto si può paragonare a una sorta di mediatore culturale che dopo aver reperito ed elaborato, trasferisce le conoscenze delle tecniche e della civiltà contadina ad un pubblico più vasto, sempre più attento alla biodiversità.

Di notevole interesse il ritrovamento del Carciofo di Lucera e le argomentazioni sulla sua origine fatta risalire ai Saraceni giunti a Lucera circa 800 anni fa; ciò getta nuova luce sul percorso seguito dal carciofo nell'Italia meridionale.

Stimolanti le notizie riguardanti alcuni ortaggi conosciuti solo in aree ristrette della nostra lunga Puglia, come ad esempio la cicoria scattatora, le cicurieddhe selvatiche di Frigole, la cima nera, i cole rizze, la patata rossa, le ramasole di Pomodoro regina, il tortarello. Importante aver svelato l'enigma della schiuma al cetriolo prima di consumarlo.

Dalla piacevole lettura emerge che in molti casi la sequenza delle pratiche colturali di calendario religioso legato alla celebrazione delle feste di santi e di madonne.

E poi felice colpa per le bacchettate del maestro Lalluccio, causa dell'interruzione degli studi elementari del papà di Pietro Santamaria. Il ricordo dell'episodio ha permesso a Pietro di raccontarci come la matematica è stata una disciplina amata in famiglia. Tanto è vero che il papà è diventato uno stimato mediatore, sua sorella insegnante di matematica, lui ha imparato i primi rudimenti contando i carciofi raccolti e i cumuli di terra trasportati dai camion e suo figlio promette veramente bene!

Degno di nota lo spaccato della vita di famiglia del tempo passato quando ci si riunivano attorno al braciere nonni e nipoti e si consumava il rito di arrostitire fave, cipolle, pomodori e patate. Già patate, toccante il riferimento al quel cuore di patata.

Grazie BiodiverSO.

Vito V. Bianco



PREMESSA



In questo libro abbiamo raccolto alcune delle storie più emblematiche che sono emerse nel lavoro di etnobotanica e di recupero di risorse genetiche vegetali che abbiamo condotto esplorando il territorio regionale per il progetto “Biodiversità delle specie orticole della Puglia (BiodiverSO)” finanziato dalla Regione Puglia. Abbiamo scelto i racconti che ci sono sembrati più interessanti ed istruttivi, soprattutto per le nuove generazioni.

La maggior parte dei racconti è stata pubblicata sul sito web del progetto BiodiverSO (www.biodiversitapuglia.it) e/o nella relativa pagina Facebook, per illustrare giorno per giorno lo stato di avanzamento del Progetto, e qui rielaborati anche per renderli più adeguati ad un libro.

Si tratta per lo più di storie raccontate da ricercatori di diversi settori delle scienze agrarie, che coinvolgono l’antropologia, la botanica, l’orticoltura, la genetica, ma non solo, senza dimenticare mai lo stretto rapporto che gli ortaggi hanno con l’uomo. Insomma, storie di biodiversità. Le stesse storie che spesso racconto a lezione ai miei studenti per spiegare l’importanza della biodiversità.

Alla fine delle lezioni su questo argomento, dopo aver parlato delle risorse genetiche e, più in particolare, dell’importanza delle varietà locali, chiedo ai miei studenti: «Ma voi cambiereste vostra nonna con una signora decisamente più corpulenta e più giovane?» E voi?

Pietro Santamaria

INTRODUZIONE

È LA BIODIVERSITÀ, LA BELLEZZA



RACCONTO 1

La biodiversità consiste nell'intera variabilità delle forme di vita, dai geni alle specie, fino alla grande scala degli ecosistemi.

Tale variabilità all'interno di una specie può essere così elevata da riscontrare differenze tra una varietà ed un'altra per tantissimi caratteri. È il caso, ad esempio, della specie *Cucumis melo*, il melone, che in Puglia si traduce in una moltitudine di varietà. Meloni a polpa bianca, a buccia verde, arancione, gialla... a forma sferica o allungata; il cui peso può oscillare da 100 g a oltre 4 kg. È la biodiversità, la bellezza.

Inoltre, i meloni non si consumano tutti nello stesso modo. C'è quello ottimo come antipasto e quello che si mangia come frutta. Non solo; tra i meloni ce ne sono alcuni che si consumano immaturi in alternativa al cetriolo. E che rispetto a quest'ultimo risultano più digeribili. Si tratta del carosello e del barattiere. Sono frutti che si mangiano crudi, senza condimento o cosparsi di sale, ad insalata, particolarmente con pomodoro e origano o con cipolla fresca, oppure accompagnano la purea di fave e la pasta con sugo di pomodoro fresco e caciocotta.

La facilità di incrocio delle varie popolazioni di melone esistenti in Puglia, aiutata dall'impollinazione entomofila, l'attenta e paziente selezione operata da tanti agricoltori pugliesi, ha fatto sì che nel tempo siano stati ottenuti, per esempio, frutti di carosello di forma, dimensione, tomentosità e colore diversissimi. Molto spesso le varietà vengono indicate con il colore dell'epicarpo, la forma del frutto e con il nome della località in cui sono state selezionate e mantenute in vita con la coltivazione. Molti agricoltori vanno fieri dei caroselli da loro ottenuti e sono restii a cederne i semi. Esempi sono il 'Carosello barese', 'Mezzo lungo di Polignano', 'Carosello tondo di Manduria', 'Carosello bianco leccese', ecc.

Riuscire ad indicare le tante varietà locali di carosello e barattiere presenti in Puglia è difficilissimo.

La Regione Puglia ha iscritto 'cummarazzu, cucumbarazzu, meloncella, spiueddhra e minunceddhra' nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali nel 2004.

E l'elenco non finisce qui: ci sono anche 'Carosello di Polignano', 'Tondo liscio di Manduria', 'Locale di Brindisi', 'Mezzo lungo scopatizzo', 'Spuredda bianca leccese', 'Spuredda bianca', 'Spuredde striata'...



PER COLORARE LA CAROTA



RACCONTO 2

Sulle nostre tavole, sui banchi del fruttivendolo, nei supermercati, siamo abituati a vedere carote perlopiù arancioni. Pochi sono a conoscenza del fatto che, in origine, le carote erano di colore viola, come ci indicano notizie provenienti da Afghanistan e Turchia. Solo successivamente, ed in seguito a mutazioni genetiche spontanee, gli esemplari di questa specie assunsero colorazioni più vicine all'arancio. Per avere conferma di ciò, basterebbe osservare una delle nature morte di Juan Sánchez Cotán, pittore seicentesco: raffigura proprio delle pastinache bianche e carote gialle e viola.

Da tali colture potrebbe derivare la Carota di Polignano, che presenta radici con le suddette colorazioni e che fino a 10 anni fa era considerata una varietà locale a rischio di estinzione, come altre tredici colture inserite in un elenco stilato dalla Regione Puglia, su indicazione dell'ex Dipartimento di Scienze delle Produzioni vegetali dell'Università di Bari. Da allora, anche grazie al lavoro dei ricercatori baresi, la Carota di Polignano è stata sempre più apprezzata, per le proprie caratteristiche organolettiche e nutrizionali, tanto che oggi il rischio è diametralmente opposto: si potrebbe arrivare a coltivarla in modo eccessivo e sbagliato, anche fuori dal suo areale di elezione, e a produrre una sorta di deriva genetica.

In una prima pubblicazione del 2012 è stato dimostrato che, rispetto alle carote comuni, la Carota di Polignano risulta più dolce, pur avendo un valore più basso di zuccheri totali (saccarosio, glucosio e fruttosio). Inoltre, quella di colore viola, è maggiormente ricca di antiossidanti (Cefola et al., 2012).

Nel 2013, in un'altra pubblicazione su una rivista internazionale, è stato illustrato un metodo per realizzare confetture di Carota di Polignano, diversamente colorate, preservando le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'ortaggio fresco (Renna et al., 2013).

Nel 2014 le tante informazioni di etnobotanica e di caratterizzazione acquisite dai ricercatori baresi inerenti a questo ortaggio sono state raccolte in una rassegna pubblicata su una delle principali riviste scientifiche che si interessano di risorse genetiche (Renna et al., 2014).

Così l'attenzione per la Carota di Polignano è cresciuta, tanto quanto le richieste di semi per avviare nuove coltivazioni..., ed è stata inserita nel 2015 nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.



Bibliografia

- Cefola M., Pace B., Renna M., Santamaria P., Signore A., Serio F., 2012. Compositional analysis and antioxidant profile of yellow, orange and purple Polignano carrots. *Italian Journal of Food Science*, 24, 284-291.
- Renna M., Pace B., Cefola M., Santamaria P., Serio F., Gonnella M., 2013. Comparison of two jam making methods to preserve the quality of colored carrots. *LWT - Food Science and Technology*, 53, 547-554.
- Renna M., Serio F., Signore A., Santamaria P., 2014. The yellow-purple Polignano carrot (*Daucus carota* L.): a multicoloured landrace from the Puglia region (Southern Italy) at risk of genetic erosion. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 61, 1611-1619.

NEL PAESE DEVOTO A SANT'IPPAZIO



RACCONTO 3

La Carota di Tiggiano è una varietà locale coltivata quasi esclusivamente nei territori di Tiggiano (2.894 abitanti), Tricase (17.640 abitanti) e Specchia (4.873 abitanti), in provincia di Lecce. Dobbiamo la sua sopravvivenza alla devozione popolare verso Sant'Ippazio, il santo orientale protettore della virilità maschile e che viene invocato anche per premunirsi dall'ernia inguinale. La leggenda vuole, infatti, che il Santo stesso avrebbe sofferto di questa patologia, dopo aver ricevuto un tremendo calcio nel basso ventre durante una discussione con eretici ariani.

Tradizione vuole che i contadini tiggianesi seminino la pestanaca (terminologia locale con cui dai tempi dei Greci e dei Romani in diverse località del Sud Italia viene indicata la carota), in dei piccoli fazzoletti di terra, in tempo per i festeggiamenti in onore del santo patrono, il 19 gennaio. In questo giorno si tiene anche la fiera di Sant'Ippazio, la prima fiera dell'anno per tutto il basso Salento. A seguire, altri festeggiamenti avvengono nei piccoli paesi limitrofi in onore dei santi. Dopo Tiggiano i festeggiamenti si ripetono a Specchia, il 2 febbraio, per la festa della Candelora; poi è la volta di San Biagio, il 3 febbraio, a Corsano.

In questo periodo di due settimane si raccoglie, si vende e si consuma la Carota di Tiggiano. Si tratta di una radice di colore viola, ricca di antocianine, soprattutto cianidine, screziata, che degrada, nella parte distale del fittone, verso l'arancione, perché è ricca anche di carotenoidi, soprattutto β -carotene.

La forma, la dimensione e il colore, nonostante la variabilità imposta dall'ambiente, dall'epoca di semina e dalla tecnica colturale, sono piuttosto regolari, grazie alla severa azione di selezione che hanno eseguito negli anni gli agricoltori. Questi sono per lo più anziani in pensione che dedicano alla squisita pestanaca poche are, coltivate in modo semplice. Sono sufficienti una concimazione organica di fondo e tanta acqua, perché la semina venga eseguita tra luglio e agosto, per produrre pochi chili di pestanache per sant'Ippazio. Ritardare è impossibile: il giorno di Sant'Ippazio i fittoni devono essere esposti in piazza, davanti alla chiesa del santo, accanto alle giugiole

(un piccolo frutto che viene raccolto a settembre e conservato per consumarlo il giorno di Sant'Ippazio) per completare il rito, il simbolo allusivo di ciò che viene protetto dal santo taumaturgico. La devozione ripropone ogni anno il forte legame tra i tiggianesi e Sant'Ippazio.

Vi sono altre tradizioni popolari legate al culto del santo: in passato le mamme donavano a Sant'Ippazio tanto pane quanto era il peso del loro piccolo per il quale chiedevano la protezione dalla terribile ernia inguinale e donavano anche le mutande dei propri uomini per preservarne la virilità. Oggi, ci si limita a regalare ai propri compagni e mariti le pestanache, alludendo ai loro effetti "benefici". Il tutto è fedelmente riportato dallo scrittore Mario Desiati, nel libro Ternitti (Mondadori, Milano, 2011), il quale descrive Sant'Ippazio come "il santo di Tiggiano, un piccolo paese di masserie dorate, protettore dell'ernia e dei coglioni, patrono al quale per voto le donne dei paesi vicini portavano le mutande dei loro mariti".

Sant'Ippazio garantisce e rafforza ogni anno la tradizione locale e l'importanza dell'antica varietà locale tramandata di generazione in generazione, che rischia di perdersi se non saranno incentivati programmi di miglioramento e valorizzazione del prodotto. Il sapere e la consuetudine di produrre lo squisito fittone sono affidati per lo più agli anziani che con passione e fatica continuano la tradizione autoproducendo il seme della pestanaca.

I COLE RIZZE



In provincia di Bari, in tutti i comuni, si consuma una brassicacea molto antica: il cavolo riccio (“cole rizze”, in dialetto la “e” è muta).

Il nome botanico è *Brassica oleracea* L. (Gruppo viridis), cavolo laciniato, o L. var. *acephala*, cavolo riccio o cavolo a foglia riccia e liscia.

Tollera terreni poveri e clima caldo. Ha foglie molto incise e frastagliate ma la variabilità di questo ortaggio è tale da avere nello stesso campo piante con foglie a margine intero. Il ciclo colturale è medio-precocce; si semina in estate. In generale, del Cavolo riccio si utilizzano l’infiorescenza principale con le

foglie più giovani che la accompagnano e le infiorescenze secondarie che si formano all’ascella delle foglie. In alcuni paesi, come Putignano, vengono consumate soltanto le foglie, esclusivamente come condimento (accompagnamento) per la purea di fave. Fave e “col rizz” era il piatto tipico dei contadini e della povera gente fino agli anni ‘50; una pietanza che andava consumata anche fredda e che a volte si mangiava come merenda durante le ore di lavoro nei campi. Dal punto di vista morfologico, il Cavolo riccio somiglia ai progenitori selvatici, infatti le foglie presentano un’elevatissima variabilità. Ad esempio, il margine delle foglie, in seguito ad una crescita non proporzionale del tessuto fogliare attorno ai margini, è più o meno inciso, lacerato o settato; inoltre, la foglia può assumere una gamma di colori che va dal verde al porpora. Le infiorescenze (cime) sono piccole, la produzione areica è bassa. L’odore che produce è quello tipico delle brassicacee: forte e deciso. La diffusione del Cavolo riccio è sostenuta dalle tradizioni e dai segreti che i contadini si tramandano oralmente di generazione in generazione.

Ad Adelfia (dal greco adelphòs, che vuol dire “fratellanza”), comune nato nel 1929 dalla fusione dei comuni di Canneto di Bari e Montrone, il Cavolo riccio è noto come “la pianta delle due feste”, perché ogni anno la raccolta comincia il giorno di San Trifone (il 10 novembre), in corrispondenza della festa patronale di Montrone, e finisce in occasione della Festa della Madonna della Stella di Canneto (il lunedì dell’Angelo), quando si prepara il “brodo di Pasqua”, un piatto tradizionale a base di Cavolo riccio (agnello, cipolla, pomodoro e olio), utilizzando in particolare i germogli con le infiorescenze secondarie (“il secondo frutto”), chiamati “mimarole”.

A Valenzano il ciclo colturale del Cavolo riccio è legato a due festività religiose: la Madonna del Carmine (il 16 luglio), per la semina, e la Festa di Ognissanti, il 1° novembre, se si ricorre al trapianto. In quest’ultima data, nell’omonima fiera, venivano vendute le piantine e gli agricoltori si scambiavano i semi.

Ad Adelfia, come in altri comuni del Barese, in tanti coltivano per passione un piccolo orto e, ogni anno, destinano un paio di solchi al Cavolo riccio, così da soddisfare il fabbisogno familiare di questo pregiato ortaggio, sempre più difficile da trovare e il cui utilizzo in cucina è saldamente ancorato alla tradizione gastronomica locale.

Spesso avviano la semina con gli amici o i confinanti, da inizio giugno al 16 luglio (il giorno in cui si celebra la Madonna del Carmine), preparano un piccolo semenzaio (in dialetto "a rodde"), possibilmente disposto all'ombra per evitare l'eccessivo caldo dei mesi estivi, in modo che a fine agosto si ottengano piantine pronte per il trapianto. Nel semenzaio vengono selezionate le piantine migliori, privilegiando quelle con la foglia più riccia, si estirpano e si trapiantano a radice nuda. In mancanza di risorse idriche, per favorire l'attecchimento e lo sviluppo delle piantine, gli agricoltori cercano di raccogliere e canalizzare l'acqua piovana.

È importante preparare il semenzaio in estate e fare il trapianto quando è ancora caldo, perché altrimenti la pianta di Cavolo riccio non raggiungerà le dimensioni idonee anche per resistere al freddo invernale. Anzi, secondo gli anziani, il freddo e le gelate mattutine sono opportune per ridurre l'odore tipico dei cavoli derivante dal loro alto contenuto di composti solforati e benefici per la salute.

Avendo come riferimento l'intera provincia di Bari, l'epoca del trapianto è molto variabile: da aprile a novembre, in funzione dell'organizzazione aziendale, del ciclo colturale e dell'ordinamento colturale. Il trapianto viene fatto a file singole (ma molti usano anche file binate) con distanza sulla fila di 20 cm e 40-60 cm tra le file.

La peculiarità di questa varietà locale si esprime con una spiccata rusticità, derivata dal suo forte adattamento ambientale, che le conferisce una buona tolleranza a tutti gli stress abiotici. A dimostrazione di ciò, in alcuni paesi, ad esempio ad Adelfia, Ruvo di Puglia e Castellana Grotte, alcuni agricoltori hanno Cavoli ricci piantati da due o tre anni che, viste le condizioni ambientali favorevoli, resistono alle gelate invernali. La raccolta inizia tra la fine di giugno e i primi di luglio per poi protrarsi anche fino ai mesi primaverili, viene effettuata manualmente tagliando il germoglio "maturo", cioè una porzione di pianta di circa 10-15 foglie facendo molta attenzione a lasciarne qualcuna sulla pianta, in modo da permettere l'emissione dei getti secondari dall'ascella fogliare; i nuovi germogli saranno pronti per essere nuovamente tagliati dopo circa 15-20 giorni. Sulla stessa pianta di Cavolo riccio si possono effettuare fino a 15 tagli successivi, in funzione delle condizioni ambientali, che determinano la velocità con la quale la pianta ricaccia, e delle esigenze dell'agricoltore (in termini di durata del ciclo colturale).

Con questo gran numero di tagli, il Cavolo riccio assicura una produzione variabile da 3 a 10 kg/pianta; può essere venduto a germogli singoli o riuniti in mazzetti di 10 germogli con peso di circa 700 g l'uno. Questi mazzetti o germogli possono mantenere le caratteristiche organolettiche per quattro giorni nel periodo estivo e per due settimane in quello invernale (più probabile se posti in cella frigorifera).

A cena, alcuni anziani contadini, soprattutto dopo una giornata trascorsa in campo, amano mangiare i Cavoli ricci "assedute" (seduti), ossia stufati, oppure cotti con la pasta "alla San Giannine" (con soffritto di aglio, olio e un po' di pomodorini da serbo coltivati sempre da loro in estate). Il Cavolo riccio può essere utilizzato in diversi modi: stufato con la pasta, crudo in insalata, in brodo o per accompagnare la purea di fave.

DALL'ORTO ALLA TAVOLA

In occasione della sagra gastronomica Bacco delle Gnostre, lo chef Natale Donghia, in collaborazione con l'azienda agricola Lama Chiara, ha reinterpretato il tradizionale cavolo riccio secondo diverse ricette, come quella proposta qui di seguito:

Torchietti al cavolo riccio

Cosa serve:

- 500 g di cavolo riccio
- 300 g di torchietti
- 50 g di zenzero
- 200 g di ricotta
- 50 g di pecorino
- 100 g di mollica di pane fritto
- 50 g di guanciale
- 200 g di acqua
- olio extra vergine d'oliva q.b.

Come si fa:

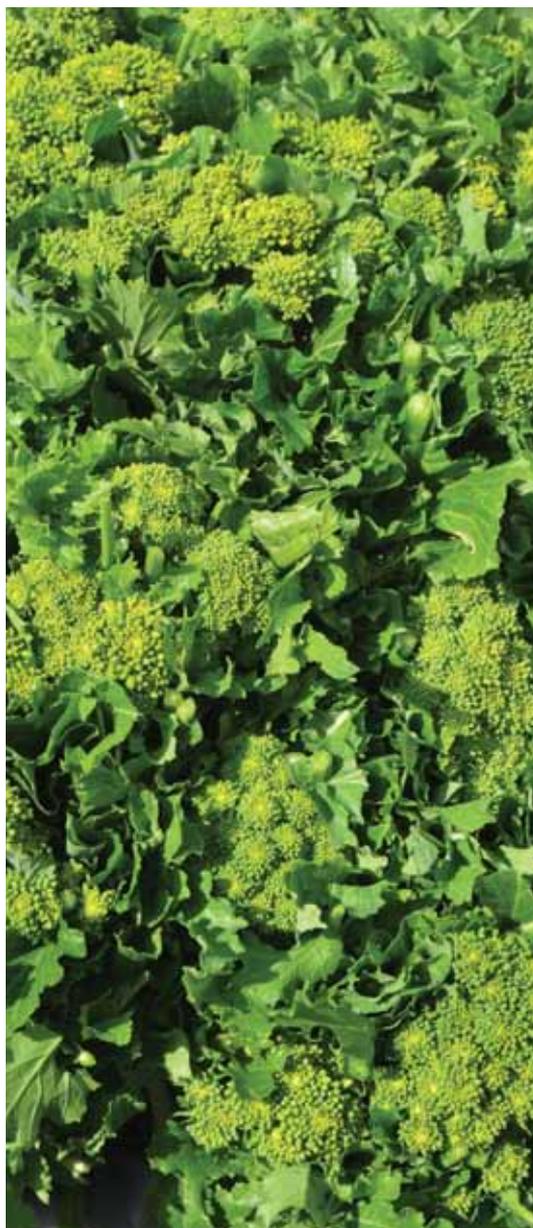
Preparare un fondente con la ricotta e il pecorino, agguagliando l'acqua bollente quindi emulsionare con il minipimer fino ad ottenere un composto liscio.

Bollire il cavolo riccio, lasciandolo in cottura per circa venti minuti, scolarlo e ghiacciarlo; successivamente tagliarlo in pezzi di 2 cm circa e condirlo con lo zenzero grattugiato, olio extra vergine d'oliva e sale.

Frullare il guanciale e saltarlo in un padella antiaderente con un filo di olio extra vergine d'oliva e la mollica di pane fino a che sia pancetta che pane diverranno croccanti.

Cuocere i torchietti in abbondante acqua salata, condire con il fondente di pecorino e ricotta, impiattare e ultimare con la dadolata di cavolo riccio e una spolverata di croccante di pane e guanciale.

BOUQUET DI CIME DI RAPA



La cima di rapa è una specie di antica origine mediterranea, legata ad usanze alimentari ben radicate nell'Italia centro-meridionale, in particolar modo in Puglia, che risulta la principale regione produttrice. L'importanza della cima di rapa nella nostra regione, è tale da collocarla al sesto posto nella classifica degli ortaggi più coltivati. Negli ultimi decenni tuttavia ha attirato l'attenzione di un numero sempre maggiore di consumatori del Nord Italia e, seguendo i flussi migratori, ha raggiunto non solo altri Paesi europei, ma anche Stati Uniti, Canada, Argentina e Australia. Nel Nord America è conosciuta con molteplici nomi: "broccoli rabe", "broccoli de rabe" "broccoli raab", "raab", "rapa", "rappini o rapini", "spring broccoli", "italian turnip" e "taitcat". In Italia viene indicata anche come broccoletto di rapa, e viene spesso confusa con il cavolo broccolo.

In seguito all'ampia diffusione sul territorio pugliese ed alla selezione operata dagli agricoltori, si sono diffuse numerose popolazioni di cima di rapa caratterizzate da un'ampia variabilità, soprattutto in relazione al periodo di tempo che intercorre tra la semina e la comparsa dell'infiorescenza principale. Di conseguenza, tali popolazioni si differenziano soprattutto per la lunghezza del ciclo colturale e possono essere distinte in precoci, medie e tardive. Esse prendono il nome dalla località di coltivazione o dalla durata del ciclo colturale, dalla più probabile epoca di raccolta, dalle dimensioni dell'infiorescenza o dall'insieme di due o più caratteristiche.

Le popolazioni più precoci, come la Quarantina, vengono seminate in estate, hanno ciclo molto breve, che può concludersi anche in 40 giorni, per cui non hanno la possibilità di accrescersi molto e producono infiorescenze molto piccole che tendono a schiudere i boccioli florali molto precocemente. Alla Quarantina seguono, per la durata del ciclo, la Cinquantina, la Sessantina, la Novantina, la Centoventina, la Natalina, la Cima di Gennaio, di Febbraio-Marzo, di Marzo-Aprile, e così via. Le popolazioni con lunghezza del ciclo medio, cioè quelle invernali che si raccolgono da dicembre (Natalina) fino a febbraio, hanno una maggiore massa fogliare e producono infiorescenze di maggiori dimensioni. Alcune di queste popolazioni vengono infatti indicate con il nome di "Cima grande". In questi casi, lo stelo principale si forma 40-50 giorni dopo la semina.

Le popolazioni tardive o primaverili si raccolgono da marzo fino ad aprile-maggio. Più in particolare, le infiorescenze principali raccolte a marzo presentano caratteristiche qualitative migliori, emergono dal centro della pianta quattro-cinque mesi dopo la germinazione del seme e possono raggiungere i 15 cm di diametro, tanto da essere confuse con il cavolo broccolo.

In tutta la Puglia si fa largo uso di cime di rapa. Ogni agricoltore coltiva la propria varietà.

A Minervino Murge e dintorni si consumano soltanto quelle cosiddette "corte" di Minervino e nessun'altra.

La Cima di rapa di Minervino sembra avere proprietà organolettiche e qualitative di pregio, al punto che sui banchi dei mercati locali, e non solo, spunta prezzi maggiori rispetto a quelle di altra provenienza.

Le peculiari caratteristiche delle Cime di Rapa di Minervino vengono attribuite alle particolari condizioni pedo-climatiche della zona e alla tecnica colturale adottata dai produttori locali, generalmente caratterizzata da un basso apporto di input esterni e spesso dalla conduzione dei terreni in asciutto. Ma è la peculiare modalità di raccolta a stelo corto che rende la cima di rapa di Minervino particolarmente apprezzata dai consumatori, per la maggiore resa in porzione edule e per come viene

commercializzata: gli agricoltori tagliano più steli di cima di rapa, allontanano le foglie più grandi e la parte più dura degli steli, e le legano per formare un mazzo simile ad un bouquet di fiori.



LA CIMA NERA



RACCONTO 6

In provincia di Bari, a Putignano e nei paesi limitrofi come Castellana Grotte, Conversano, Turi e Gioia del Colle, si coltiva un'antica varietà di cavolo broccolo: la Cima nera.

Nel corso dei secoli sono stati selezionati due tipi di Cima nera, che differiscono per le epoche di semina e quindi di raccolta. Ci sono due scuole di pensiero: secondo una delle due si tratterebbe della stessa varietà e l'unica differenza sarebbe l'epoca di semina/trapianto; secondo un'altra le differenze hanno invece una base genetica. Il primo tipo di Cima nera, più precoce, è chiamato semplicemente Cima nera, il secondo, è detto Cima nera di marzo (mese durante il quale generalmente avviene la raccolta) o Cima nera di S. Giuseppe, perché anticamente l'ultima raccolta cadeva il 19 marzo.

Le infiorescenze di Cima nera sono molto più piccole di quelle delle varietà migliorate di cavolo broccolo.

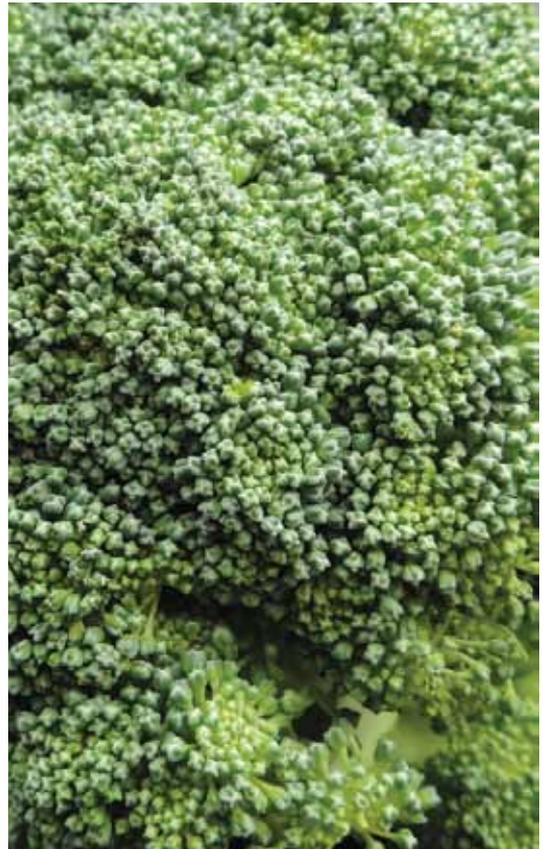
La raccolta è rigorosamente manuale e avviene eseguendo più tagli successivi su piante diverse o sulla stessa pianta. Infatti, dopo la raccolta dell'infiorescenza principale del tipo precoce, i "figghiùle", le infiorescenze secondarie, hanno la possibilità di accrescersi e verranno raccolte a distanza di circa 20 giorni in relazione ai fattori ambientali. Ovviamente, esse hanno dimensioni minori rispetto all'infiorescenza principale.

La Cima nera di S. Giuseppe è invece raccolta con un unico taglio, nel quale vengono comprese anche le infiorescenze secondarie. Infatti, queste ultime non hanno le condizioni ambientali idonee per accrescersi ulteriormente. Nonostante questo, le infiorescenze principali della Cima nera di marzo hanno dimensioni maggiori rispetto a quelle della varietà precoce.

Le strategie di selezione per la riproduzione puntano ad individuare la pianta porta seme sulla base dei caratteri fenotipici più caratteristici: foglie più scure, maggior numero di getti secondari, dimensioni maggiori dell'infiorescenza principale.

La pianta selezionata, o pianta madre, viene sradicata e ripiantata in un altro appezzamento, comunque lontano da altre brassicacee, in modo da ridurre al minimo la possibilità di incroci.

La porzione del fusto che rimane nel terreno dopo la raccolta può assumere carattere perennante se le condizioni ambientali sono ottimali; infatti, durante l'autunno, dopo le prime piogge, darà vita a nuovi germogli anticipando di molto la produzione rispetto alle piante ottenute da seme. Anche in questo caso il carattere "perenne" delle varietà locali è sinonimo dello stretto adattamento alle condizioni climatiche dell'area.



CAPRICCI LECCESI



RACCONTO 7

«Non fare i mugnuli», ammoniscono le mamme pugliesi, quando il loro piccolo fa i capricci. Un'antica credenza ritiene che i bambini che hanno i capelli vistosamente arricciati sono capricciosi. La parola capriccio deriverebbe dalla parola capo e dalla parola riccio. E particolarmente riccia è la forma di un antico ortaggio che si consuma nel Salento: i Mugnuli.

Questo ortaggio ricorda un capo ricciuto, ha foglie nervose e frastagliate, piccole e ribelli, tutte da adomesticare. Appartiene alla famiglia delle *Brassicaceae*, la stessa dei cavoli. Già Albino Mannarini, nel 1914, lo cita nel libro *Orticultura Salentina*, indicando tre varietà differenti per periodo di maturazione: *praecox*, *major* e *serotino*. La prima viene chiamata anche “mugnulettu”, ha una crescita contenuta e viene coltivata in terreni leggeri, la sua produzione è precoce, limitata, ma organoletticamente gradevole, per questo motivo viene molto ricercata dagli appassionati di questa verdura. *Major* e *serotino*, invece, hanno un accrescimento maggiore, soprattutto il tipo *serotino* che è anche più tardivo. Le piante sono vigorose di solito e di un verde intensissimo.

Sembra che costituisca il progenitore del cavolo broccolo, dal quale quest'ultimo è stato selezionato. Le semine dei Mugnuli vengono effettuate in sementaio a partire dalla metà di giugno fino alla metà di settembre. Il trapianto avviene circa 20-25 giorni dopo la semina. La raccolta è scalare e si realizza normalmente in un periodo compreso fra la metà di novembre e la fine di marzo-inizio di aprile. Si raccolgono le infiorescenze man mano che si formano, prelevando quelle che, in dialetto leccese, vengono chiamate “spuntature”. La parte edule è costituita dall'infiorescenza con la parte cedevole dello stelo e le foglie più tenere. Le ultime spuntature leccesi arrivano giusto in tempo per preparare la “massa di San Giuseppe”, una pasta in onore del santo, il 19 marzo. Questo ortaggio è conosciuto anche con altri termini dialettali (“spuriàtu”, “càulu pòeru”, *caulu* è cavolo, *pòeru* suona come “povero” o “caùli paesani”).

A conferma dell'antico impiego dei Mugnuli basterebbero le numerose ricette tradizionali, che lo vedono protagonista accompagnato con la pasta

fatta in casa, quali la “massa e cauli” e la “trya culli mùgnuli” (la trya è un tipo di pasta casereccia). Il suo sapore è più dolce e aromatico rispetto a tutti gli altri cavoli ed è per questo che molti lo preferiscono.

Questo ortaggio ha una maggiore capacità di resistere alle avversità rispetto alle altre varietà ed ha alcuni caratteri particolari rispetto al cavolo broccolo, infatti l'infiorescenza è più piccola e meno compatta, i fiori delle spuntature leccesi sono bianchi, più grandi e con brattee florali più ampie rispetto a quelle del broccolo.

Il cavolo è sempre stato considerato un cibo adatto a una mensa frugale e per questa ragione viene usato come sinonimo di “cosa di poco valore”. Da cui il detto: “Non vali un cavolo o non ti do un cavolo”. Eppure i cavoli sono ricchi di sostanze ad azione protettiva della salute: glucosinolati, vitamine, carotenoidi, fenoli, ecc. Così, i Mugnuli sono ricchi di indoli, glucosinolati che prevengono alcuni tumori a carico dell'apparato digerente.



IL CARCIOFO DI LUCERA E I SARACENI



RACCONTO 8

La passione di Francesco Di Giovine, studente del corso di insegnamento “Colture ortive”, tenuto all’Università di Bari dal Prof. Santamaria, coordinatore del progetto “Biodiversità delle specie orticole della Puglia”, ha portato ad individuare un’antica varietà di carciofo, il “Carciofo di Lucera”, che potrebbe essere stata introdotta in Italia dai Saraceni.

L’Italia, ed in particolar modo la Puglia, sono al primo posto nel mondo per la produzione di carciofo. Tra le province pugliesi è Foggia a detenere il primato.

Lucera «è senza dubbio uno dei centri agricoli più importanti della Capitanata», come si può leggere nelle prime righe del libro *Gli orti di Lucera* scritto da Francesco Trotta nel 1934, e nell’areale lucerino l’orticoltura ha da sempre rivestito un ruolo importante nell’economia e nelle tradizioni della città.

Agli inizi del secolo scorso, l’abitato di Lucera era circondato da orti. Gli agricoltori che tuttora coltivano il “Carciofo di Lucera” affermano che il carciofo veniva trapiantato nelle zone più prossime ai confini degli orti a mo’ di delimitazione del confine o dei viali.

Oggi ne sono rimasti pochi, a causa della sempre più spinta urbanizzazione e cementificazione. In città, resistono solo pochi fazzoletti di terra dove si coltiva il “Carciofo di Lucera”, in consociazione con altre specie ortive e con pratiche agronomiche che oggi potremmo definire “biologiche”: tutto si fa ancora come nel 1934.

Francesco Trotta suddivise gli orti di Lucera in nove zone, con quelle più a vocazione orticola nell’immediata periferia della città. Gli orti ospitavano numerose colture ortive tra le quali, anche allora, il carciofo.

I capolini principali del “Carciofo di Lucera” hanno forma ovoidale, con apice piano e brattee esterne violette con sfumature verdi e una spina appena accennata.

Oggi il “Carciofo di Lucera” viene coltivato in orti di ridotte dimensioni da agricoltori anziani o da pensionati e, forse per questo motivo, le pratiche agronomiche sono spesso manuali con modesti input e macchine operatrici.

La durata di una carciofaia di carciofo lucerino varia in media da 2 a 9 anni, ma non mancano eccezioni, come la carciofaia del signor Matteo Schiavone tenuta in vita per 32 anni.

Ma a chi è dovuta l'introduzione di questa importante coltura nel nostro Paese? E quando? Finora si è sempre ritenuto che la coltivazione del carciofo si sia diffusa dall'Italia Meridionale verso quella Settentrionale. Le fonti storiche attribuiscono agli Spagnoli, i quali verso la seconda metà del Quattrocento controllavano Napoli e la Sicilia, l'introduzione di questa specie.

Francesco Di Giovine formula invece un'ipotesi diversa: non gli Spagnoli, ma i Saraceni sarebbero stati gli artefici di tale introduzione.

Nel libro *La colonia saracena di Lucera e la sua distruzione* di Pietro Egidi (1912), si legge che Lucera in quel periodo era «stremata e vuota di abitanti» e che proprio lì, negli anni 1224-1225, fu trasferita, ad opera dell'allora sovrano del Regno di Sicilia Federico II di Svevia, la rivoltosa colonia saracena dei «ribelli musulmani».

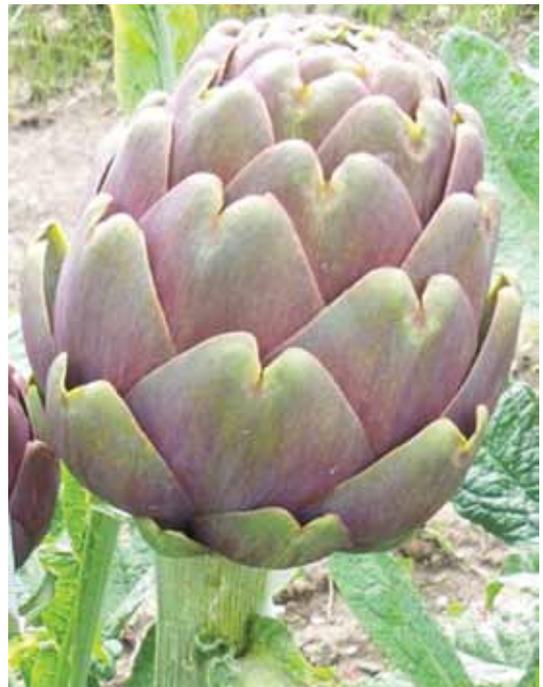
Si evince inoltre che i Saraceni erano «altrettanto atti a rompere le viscere della madre terra con la zappa e con l'aratro, quanto a trattar l'arco e la lancia», oltre ad essere abili condottieri.

Nello stesso libro possiamo leggere che l'unico a trattare la questione di quali fossero le fonti dalle quali la colonia saracena «traeva vita» fosse stato Michele Amari. Questi, nel testo intitolato *Biblioteca arabo-sicula - Ossia raccolta di testi arabi che toccano la geografia, la storia, le biografie e la bibliografia della Sicilia*, datato 1857, cita tra le sue fonti il libro di Ibn al-Awwām (testo originale in lingua araba risalente al XII secolo) nella versione spagnola del Banqueri (1802), *Libro de agricultura*, confrontato con la versione francese di Clément-Mullet (1866), *Le livre de l'agriculture*. Nel primo, sono riportate notizie sulla coltivazione di kinaria (carciofo) di cui erano già note le specie *hortense* e *sylvestris*, la prima coltivata e la seconda selvatica.

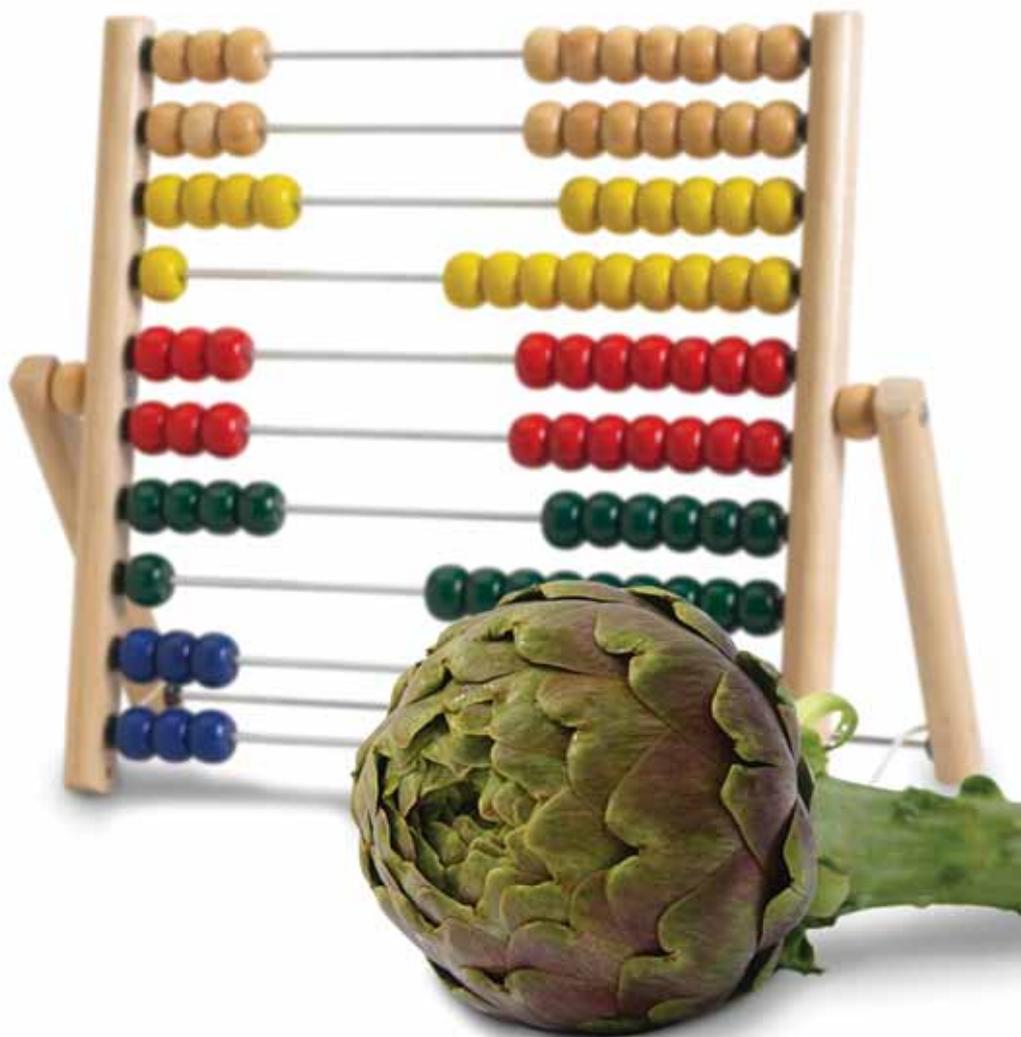
Un altro documento importante per la ricostruzione della storia del “Carciofo di Lucera” riguarda la vicina regione Basilicata, Orti saraceni a Tricarico - Un progetto di rivalutazione di Simonetta Fascetti (2012). Esso indica il carciofo tra le colture note ai tempi dei Romani e recuperata dagli Arabi.

Proprio una città lucana, Acerenza, ha condiviso il medesimo destino di Lucera: i Saraceni, cacciati da Agrigento, vennero esiliati in questi due centri, oltre che nelle località di Stornara, Casal Monte Saraceno e Castel Saraceno (Tonino Del Duca, *Origine, vita e distruzione della colonia saracena di Lucera*)

In conclusione, molte colture (come il carciofo), affermatesi a Lucera, derivano dalla presenza degli Arabi o dei Saraceni in questo territorio. Del resto, il metodo di coltivazione del carciofo, ancora oggi, è molto simile a quello descritto da Ibn al-Awwām.



IN CAMPAGNA CON IL PALLOTTOLIERE?



RACCONTO 9

Mio padre, che ha 84 anni, è sempre stato abile nel far di conto, nonostante non abbia completato la seconda elementare per colpa di Lalluccio, quel maestro terribile che gli dava le bacchettate sulle mani se scriveva troppo sottile o, poco dopo, perché scriveva troppo spesso. Per questo mio padre abbandonò la scuola e si dedicò soltanto al lavoro in campagna.

La matematica è fondamentale per gli agricoltori. Soprattutto l'aritmetica.

Durante l'infanzia ho imparato a conoscere il significato di cottimo (a sette anni ho ricevuto la mia prima paga per la raccolta delle olive in un piccolo paniere), mentre più tardi, quando a Mola si diffuse la coltura del carciofo, ho imparato il modo in cui contare i carciofi raccolti.

Ne raccoglievamo migliaia e migliaia in un giorno (soprattutto la domenica, quando non andavo a scuola e potevo/dovevo aiutare mio padre...): dopo averli raccolti e accumulati in prossimità del mezzo che li avrebbe trasportati in paese, al magazzino, ci disponevamo intorno al cumulo di carciofi e ognuno di noi (mio padre, io e uno o più amici di mio padre, a seconda della quantità di carciofi da raccogliere) contava ad uno ad uno i carciofi. Per evitare errori e confusione, ogni volta che contavamo 100 carciofi ne mettevamo da parte uno e così alla fine moltiplicavamo per 100 il numero dei carciofi messi da parte.

Un altro stratagemma per contare e non sbagliare lo adottavamo per verificare che ci avessero venduto il numero esatto di viaggi di terra per aumentare il franco di coltivazione.

Era una pratica molto diffusa negli anni Settanta del secolo scorso... I camion scaricavano il terreno e ripartivano per ripetere lo stesso tragitto finché non raggiungevano il numero di viaggi concordato. Ma come potevamo fare per controllarli senza stare ad aspettarli e a contarli uno alla volta? Alla fine delle consegne, prendevamo un numero di legnetti e ad uno ad uno li mettevamo in cima ai cumuli di terreno.

Non si poteva sbagliare: i cumuli avevano più o meno la stessa altezza e le bacchette di legno facevano da antenna su ognuno di essi. I conti tornavano.

È importante la matematica. In famiglia abbiamo continuato ad avere una predilezione per la matematica; mia sorella la insegna a scuola con straordinaria capacità, io ho imparato da mio padre l'abilità di stimare la produzione lorda vendibile (lui è stato sempre un abile mediatore, tanto da lavorare nelle compravendite, soprattutto di uva) e mio figlio promette davvero bene...



INDAGINI POLIZIESCHE: A CACCIA DELLE DIFFERENZE NEL DNA



RACCONTO 10

Tutte le piante coltivate si sono originate dai loro progenitori selvatici, da cui gli agricoltori hanno selezionato, nel corso dei secoli, le varietà che maggiormente soddisfacevano il piacere degli occhi e del palato, o che producevano di più. Lo studio della diversità genetica presente in una specie coltivata ci permette di individuare varianti di geni importanti coinvolti, ad esempio, nella produttività, nella resistenza a malattie o ad avversità climatiche, nella sintesi di composti salutistici, ecc. L'analisi della variabilità genetica ci consente anche di individuare caratteri presenti unicamente in una varietà rispetto ad altre. Ma come fare a riconoscere in maniera sicura le varietà locali e poterle così anche salvaguardare da possibili frodi? Possiamo utilizzare gli stessi metodi impiegati dalla polizia scientifica per scoprire il colpevole di un delitto: la prova regina del DNA! Infatti le piante, come tutti gli altri esseri viventi, possiedono il proprio codice genetico, di dimensione differente a seconda della specie. Nel corso di anni di studio sono stati individuati, nell'ambito di diverse specie vegetali, i cosiddetti "marcatori molecolari", che corrispondono a delle pietre miliari, delle bandierine lungo la molecola del DNA, e ci stanno ad indicare che in quel punto ci sono delle differenze nella sequenza del DNA. Grazie ai marcatori molecolari è stato possibile accertare il progenitore selvatico del carciofo e distinguere i diversi gruppi varietali del carciofo.

Risulta che il gruppo dei "Catanesi" è piuttosto omogeneo, con differenze minime tra Brindisino, Locale di Mola e Violetto di Provenza. Al contrario, il gruppo dei carciofi "Romaneschi" è molto più variabile. Ci sono poi delle varietà particolari, come il Bianco di Ostuni e il Nero del Salento che non rientrano in alcun gruppo tra quelli precedentemente individuati. Si tratta di tipi veramente speciali!

Con l'avanzare delle tecnologie genomiche, possiamo scendere sempre più in profondità nell'analisi del DNA e, grazie al Progetto BiodiverSO, saremo in grado di avere una "impronta digitale" dei carciofi pugliesi basata sul DNA.



RITORNO AL FUTURO



RACCONTO 11

I virus, termine che in latino significa “veleno” o “tossina”, sono microrganismi parassiti obbligati che non hanno una struttura cellulare e non sono capaci di vita autonoma; per questo si replicano sfruttando intermedi metabolici, enzimi e organelli della cellula ospite.

Sono piccolissimi: una ventina di essi messi uno dietro l'altro raggiunge una dimensione dell'ordine di un milionesimo di millimetro. Però alcuni sono talmente dannosi da portare alla morte numerosi organismi. Purtroppo, non esiste un metodo farmacologico per debellarli, si può solo ingaggiare una lotta preventiva utilizzando dei principi attivi per controllare i loro vettori (generalmente insetti).

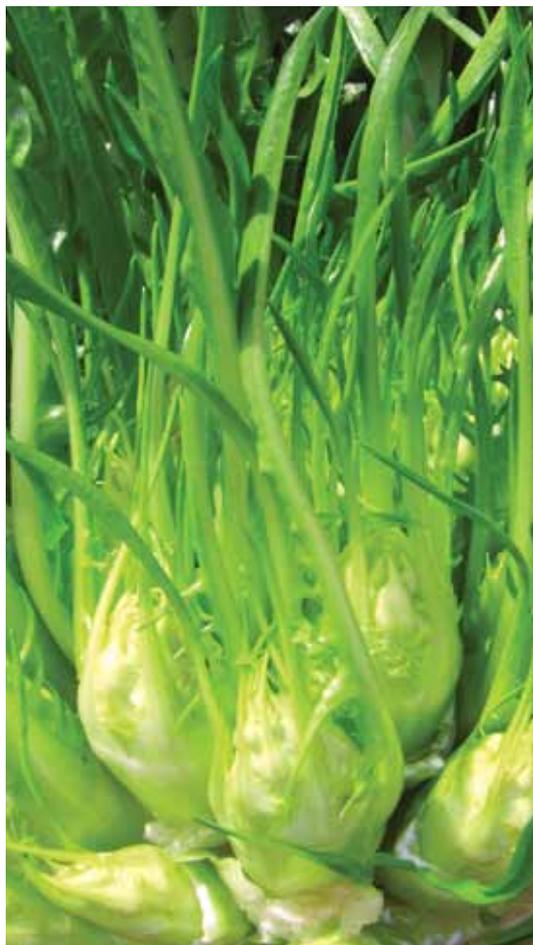
I virus sono molto diffusi e temuti in agricoltura. Del resto il primo virus che l'uomo ha esaminato è stato il virus del mosaico del tabacco, nel 1892. E non è da escludere che molte antiche varietà locali di ortaggi siano state superate e abbandonate a causa di infezioni virali che ne hanno pregiudicato la produttività. La maggior parte delle piante di carciofo presenti in Puglia sono infettate dal Virus latente del carciofo e dal Virus latente italiano del carciofo, da soli o in associazione, due dei 25 virus che possono colpire le piante di tale specie. I segni dell'infezione non sono sempre manifesti ed evidenti; tuttavia le piante infettate sono meno produttive e “peggiori” di quelle sane.

Poiché il carciofo si propaga soprattutto attraverso germogli (i carducci) staccati dalla piante madre, se il materiale di propagazione è infetto anche le piante così ottenute lo saranno. E la produzione sarà in continuo declino.

Oggi è possibile porre rimedio a questo problema. La soluzione è stata individuata dai ricercatori baresi, i quali hanno risanato le piante di carciofo attraverso la propagazione di una piccola porzione dell'apice vegetativo della pianta (di circa 0,3-0,4 mm) e una successiva termoterapia (sottoponendo il materiale ottenuto ad una temperatura di 38 °C per due cicli di 20 giorni). Così, oggi è possibile acquistare piante sane di Carciofo brindisino. Inoltre, grazie alle attività del progetto “Biodiversità delle specie orticole della Puglia”, saranno presto disponibili piante sane di Locale di Mola, Verde di Putignano, Violetto di Putignano e Bianco di Taranto. E non è detto che questo non possa rappresentare un ritorno... al futuro.



SI FA PRESTO A DIRE CICORIA



RACCONTO 12

Sono tantissime le varietà locali di cicoria presenti in Puglia.

Con il termine “cicorie” (*Cichorium intybus* L.) vengono indicati numerosi ortaggi coltivati e piante spontanee, utilizzati crudi per la preparazione di insalate o cotti per la realizzazione di antipasti, primi piatti e contorni.

Ad esempio esiste un gruppo di cicorie denominato “Catalogna”, il quale comprende svariate popolazioni con una “testa” costituita da numerosi germogli, simili per aspetto ai turioni dell’asparago, donde anche la denominazione di “cicoria asparago”. Le foglie di queste cicorie presentano un lembo diverso a seconda della popolazione o delle caratteristiche pedo-climatiche, manifestando frequentemente una certa eterofilia (sono presenti foglie con caratteristiche differenti sulla stessa pianta).

Una delle aree di domesticazione della cicoria potrebbe essere la Puglia, con particolare riferimento alle province di Lecce e Brindisi. Nelle varie località del territorio pugliese questa specie assume diversi nomi, tra cui “Catalogna puntarelle”, “Brindisina”, “Di Galatina”, “Pugliese” e “Molfettese”, fra quelle che producono numerosi germogli più o meno compatti. Una popolazione tipica, coltivata soprattutto in estate, è quella della cosiddetta “Cicoria otrantina”, detta anche “Cicoria all’acqua” perché è adatta alle zone con falda acquifera superficiale, come la Valle dell’Idro di Otranto, area in cui questa varietà è stata selezionata. Qui infatti si trovano molte sorgenti a profondità modestissime, caratteristica rara in Salento.

Si tratta comunque sempre di varietà locali, di diffusione spesso limitata, il cui seme è autoprodotta dagli agricoltori, attraverso la selezione morfologica e fisiologica dei genotipi. Nonostante la cicoria sia una pianta allogama con elevata percentuale di

fecondazione incrociata, a causa degli insetti pronubi che visitano i bellissimi fiori azzurri e del fenomeno dell'autoincompatibilità, in Puglia gli agricoltori hanno selezionato numerosissime varietà locali. Il territorio pugliese presenta numerose altre varietà locali.

La "Scattatora" è una varietà locale di cicoria coltivata da sempre ad Ostuni e nei territori limitrofi. La pianta è molto rustica e di facile coltivazione. Ha foglie erette, strette e allungate, lisce, di colore verde intenso, con picciolo croccante. Il sapore è gradevole, anche se amarognolo, e può essere consumata sia cruda sia cotta. Oggi però solo pochissimi agricoltori ne conservano il seme. A tal proposito, è opportuno segnalare il progetto "Adotta una Scattatora" della cooperativa Solequo. Lo scopo è abbattere i costi di produzione e recuperare questa varietà locale. Chi sostiene il progetto si impegna ad anticipare 10 euro per metro quadrato di coltivazione e per un periodo di due mesi di coltivazione della "Scattatora" ha due possibilità di scelta:

1. lasciare la cura della lavorazione alla Coop Solequo;
2. lavorare volontariamente per un'ora la settimana con il diritto alla raccolta "nella rodde" (nell'aiuola) per il periodo di adozione e ottiene la garanzia di poter comunque raccogliere nell'orto prodotti per un valore totale equivalente ai 10 euro anticipati.

Un'altra varietà di cicoria catalogna è quella proveniente da Tricase, nella parte meridionale della provincia di Lecce. Coltivata da pochi agricoltori, che hanno recuperato le sementi dai propri nonni, la 'Cicoria bianca di Tricase' sta diventando oggetto di un percorso di salvaguardia e valorizzazione che vede protagonista anche l'Orto Botanico di Lecce. Presenta foglie caratterizzate da un bianco molto intenso (da cui il nome della cultivar) e, di norma, più larghe rispetto a varietà come la 'Cicoria di Galatina' o la 'Otrantina'. Il "cuore" è formato da giovani germogli e foglie, teneri e candidi. Il sapore è dolce e aromatico. Ma la cicoria non è solo verde e bianca. A Martina Franca (TA) troviamo la "Cicoria rossa di Martina", così chiamata dal colore della nervatura centrale delle foglie, così come alcune varietà di bietola da coste.

A Francavilla Fontana (BR), i fratelli Massimo e

Antonello Vecchio hanno selezionato un numero impressionante di popolazioni di cicoria catalogna in modo tale da offrire piantine agli agricoltori da luglio a marzo, per produrre le "teste" dopo cinquanta giorni dalla semina ("Cinquantina") e fino a giugno ("Di maggio"). Anche il nord-barese può vantare una varietà di cicoria: Gianfranco Favuzzi, a Molfetta, realizza e commercializza vassoi di puntarelle da 250 g con i teneri germogli da consumare entro sette giorni (la cosiddetta IV gamma). Possiamo quindi dire, che in Puglia è possibile consumare la cicoria tutto l'anno.



LA VOCAZIONE ARTISTICA DELLA CICORIA



RACCONTO 13

Andare per campi riserva sempre sorprese.

A volte un piccolo rettile ti sfiora, altre volte cogli uno splendido accoppiamento di due falene variopinte su uno stelo d'erba, altre ancora, seguendo un coniglio affamato, scopri la vocazione artistica della cicoria.

Non di quella a foglia larga, ma dell'altra, la catalogna, che per la sua forma eretta e per i germogli che troviamo all'interno del cespo prende anche il nome di "cicoria asparago". Perché dell'asparago, gli steli di quella cicoria, prendono sempre più la forma nel loro ergersi verso l'alto, staccandosi sdegnosamente dalla base fogliare, per snellirsi progressivamente in modo rigido e leggermente ramificato con tenere foglioline.

Il coniglio, che è un gran divoratore delle sue foglie, pareva per nulla impressionato da quei germogli lanciati verso il cielo non in forma semplicemente eretta da cicoria, ma in leggiadre volute danzanti con delicati colori andanti da un bianco latte a un verde tenero.

A me pareva bellissima, ma quando, entusiasta, ho richiamato l'attenzione della mia amica verduraia sono stata freddata da un laconico e sbrigativo "Puntarelle, al secondo frutto".

Stessa letale e scarsa propensione artistica manifestata dal coniglio. Evidentemente per cogliere l'arte vegetale non bisogna abitare le campagne ma farci puntatine sporadiche per alleggerire la vista in modo da riuscire a cogliere particolari forme o colori, sviluppati, a volte, dalla sensibilità artistica di alcune verdure.

Dalla mia amica Tonia vedo cicorie di tutti i tipi, coltivate e spontanee. In questo periodo ci trovo, tra le altre, la 'Cicoria all'acqua', mentre durante le altre stagioni acquisto prevalentemente la 'Cicoria di Molfetta' e la 'Cicoria di Galatina'. Di catalogna ne trovo due tipi caratterizzati da un gusto piuttosto amaro: la catalogna a foglie verdi, lunghe e frastagliate, che va gustata dopo una cottura veloce, condita anche semplicemente con un filo d'olio d'oliva extravergine, e la catalogna a "puntarelle", più bassa e a coste più larghe e bianche, i cui germogli, situati al centro del cespo vanno mangiati principalmente crudi ed entrano di diritto nel piatto di verdure crude presente sulle nostre tavole,

insieme a carote, sedano e cetrioli.

A casa dei miei suoceri non ne mancava mai, e la sua presenza non si limitava ai pasti canonici ma era costante, su un mobile di cucina, a disposizione di chiunque in qualsiasi momento avesse voluto gustarne per "rinfrescarsi la bocca", come diceva mia nonna.

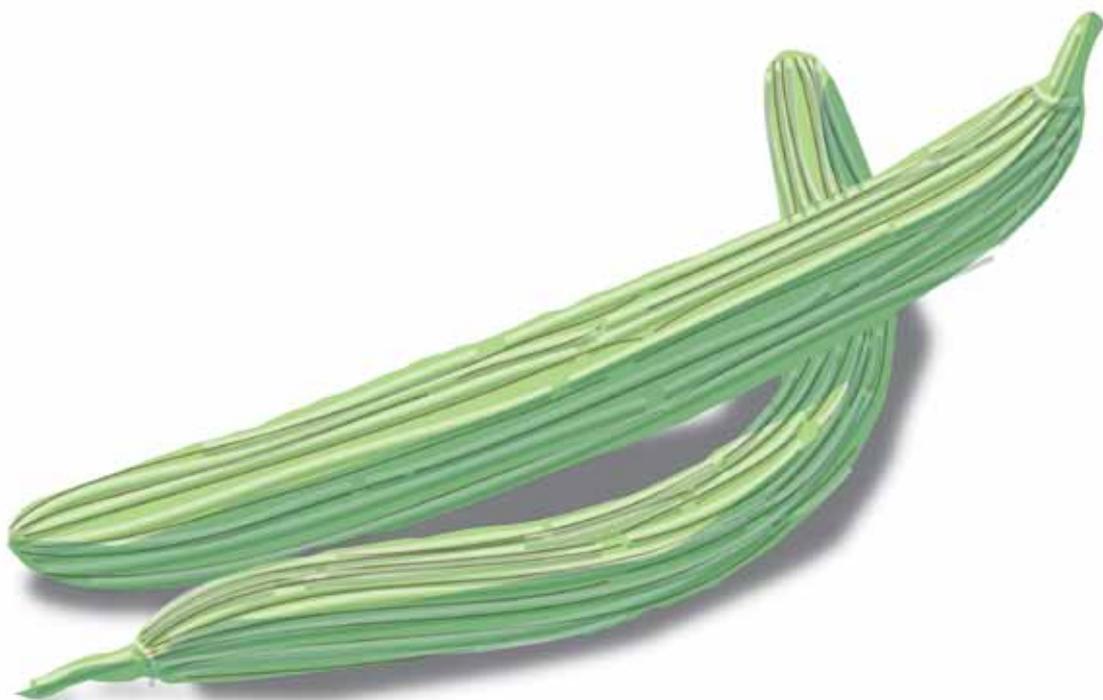
Mia madre ne serve i germogli, io prediligo quelli snelli e verdini, accompagnati da un'emulsione a base di olio, aceto e sale.

Lo stesso pinzimonio, con aggiunta di aglio e acciughe tritate, lo ritrovavo a casa dei miei amici romani che usavano immergere i germogli tagliati in acqua ghiacciata, per portarli in tavola ricci, freschi e croccanti.

A parte il gusto, questa verdura ha una funzione fondamentale all'interno del pranzo, in quanto, proprio grazie al suo sapore amaro, stimola le secrezioni digestive ed ha proprietà diuretiche e lassative. Gusto e proprietà salutari che vanno perse se la cicoria non viene consumata fresca, per cui, prima di acquistarla, controllate che le foglie siano integre e belle verdi e i germogli sodi e dal colore brillante. Se decidete di consumarla cruda compratene della quantità giusta di volta in volta.

E naturalmente, dopo averla acquistata bella fresca, non fatela invecchiare in frigorifero!

IL TORTARELLO E I SUOI ANTENATI



RACCONTO 14

Il tortarello (*Cucumis melo* L. subsp. *melo* var. *flexuosus* L. Naudin) è una cucurbitacea diffusa su tutto il territorio pugliese, e non solo, i cui frutti sono consumati immaturi, crudi in insalata o per accompagnare primi piatti. Le popolazioni di tortarello sono ritenute estremamente interessanti, perché rappresenterebbero la traccia di antiche

varietà di melone dell'epoca egizia di cui non sono disponibili esemplari nelle collezioni di germoplasma di Naudin, Pangalo e Grebenscikov (Hammer et al., 1986). Al Museo Archeologico Nazionale di Taranto sono esposti alcuni "Fruttini votivi di terracotta", che risalgono al V sec a C., tra cui il tortarello.

Un'immagine degli stessi fruttini è inserita nella descrizione della "Alimentazione nel Bruttium" all'interno del sito web del Ministero per i Beni e le Attività Culturali (Iannelli, 2005). Il Bruttium, l'antica regione dei Bruttii, formava insieme con la Lucania la Regio III, una delle undici regioni in cui era divisa l'Italia augustea (corrispondeva grosso modo all'odierna Calabria).

La base dell'alimentazione in questi luoghi, come nel resto della Magna Grecia, era costituita soprattutto dai vegetali: cereali, legumi e frutta. Si trattava perciò di un'alimentazione prevalentemente vegetariana, con uno scarso apporto calorico. Fonti antiche (in particolare Plinio), documentano la coltivazione e il consumo dei tortarelli verdi: una varietà di melone dal sapore simile al cetriolo, diffuso non solo a Policoro e Taranto, ma anche in altre zone del Mediterraneo, come Olinto e Argo.

Il consumo di questo ortaggio è continuato poi nei secoli. Lo ritroviamo infatti anche nell'Erbario padovano ("El libro agregà de Serapion - Londra, British Museum, Egerton Ms. 2020), scritto e miniato per Francesco Novella da Carrara, tra il 1390 e il 1403. I frutti di tortarello sono più o meno lunghi e tortuosi, bianchi o verdi, più o meno scuri e, in qualunque caso, privi di sapore amaro anche quando immaturi (Conversa et al., 2005). La facilità di incrocio ha reso possibile un polimorfismo accentuato anche per la lunghezza degli steli. Infatti si riscontrano tipi con portamento più o meno compatto e altri con steli lunghi anche oltre tre metri (Bianco, 1990).

Il materiale di riproduzione è solitamente prodotto in azienda direttamente dall'agricoltore, per selezione, ma alcune ditte sementiere locali assicurano la distribuzione delle popolazioni più interessanti: "Cocomero tortarello verde", "Tortarello bianco barese", "Tortarello verde barese", "Tortarello pugliese", "Cetriolo tortarello barese chiaro", "Cetriolo

tortarello barese scuro", con non poche sinonimie e confusioni...

L'immagine dell'offerta votiva presente nel Museo Archeologico Nazionale di Taranto ci è stata segnalata da Francesca Casaluci, collaboratrice del Parco Otranto-Leuca, partner del progetto "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" (BiodiverSO) con un contributo che ha pubblicato sul sito web del progetto BiodiverSO (Casaluci, 2015). Francesca ha scritto che «nell'antichità la protezione dei campi, dei lavori agricoli e dei prodotti della terra era affidata a numerose entità tutelari, maggiori e minori, con competenze specifiche o più generiche. A queste venivano offerte primizie e, più in generale, cibo. Latto di "dare" in dono alla divinità doveva determinare un "avere" nel momento del raccolto.» E ancora: «Talora riproduzioni in terracotta prendevano il posto di offerte deperibili. Questo ha reso possibile che alcune testimonianze di queste pratiche rituali giungessero fino ai giorni nostri. Frutta e verdura ricoprivano anche un importante ruolo simbolico: basti pensare alla melagrana, simbolo di regalità e di fecondità, attribuito di molte dee telluriche. Lo stesso vale per il papavero, attribuito di Cerere/Demetra, rappresentato anche in alcune statuette minoiche sul capo di una dea con le braccia levate verso il cielo.» E il tortarello? Francesca spiega: «Il tortarello potrebbe essere invece legato alla fecondità maschile, come molti vegetali lungiformi.»

Bibliografia

- Bianco V.V., 1990. Carosello (*Cucumis melo* L.). In: Bianco e Pimpini (a cura di), *Orticoltura*, 517-521. Patron Editore, Bologna.
- Casaluci F., 2015. Il tortarello in un'offerta votiva del V sec. a.C. <http://biodiversitapuglia.it/il-tortarello-unofferta-votiva-del-v-sec-c/>, visitato il 3 luglio 2015.
- Conversa G., Gonnella M., Santamaria P., Bianco V.V., 2005. Caratterizzazione e valorizzazione di due tipici ortaggi pugliesi: carosello e barattiere. *Culture Protette*, 34 (supplemento al n. 5), 4-13.
- Hammer K., Hanelt P., Perrino P., 1986. Carosello and the taxonomy of *Cucumis melo* L. especially of its vegetable race. *Kulturpflanzen*, 34, 249-251.
- Iannelli M.T., 2005. Alimentazione nel Bruttium. In: *L'alimentazione nell'Italia Antica*. Ministero per i Beni e le Attività Culturali. <http://www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/approfondimenti/articoli/bruttium.html> visitato il 3 luglio 2015.

«HAI FATTO LA SCHIUMA AL CETRIOLO?»



RACCONTO 15

«Hai fatto la schiuma?» mi chiedeva mia madre mentre affettavo il cetriolo per preparare l'insalata.

Fino a 30-40 anni fa, quando si utilizzavano le varietà locali, prima di consumarlo, il cetriolo veniva tagliato alle due estremità per produrre, attraverso lo strofinamento su ogni estremità di una delle parti staccate, abbondante schiuma, in seguito a ripetuti movimenti circolari. La parte con la schiuma poi veniva allontanata. Lo strofinamento sulle parti tagliate del cetriolo produce una tipica schiuma bianca che si riteneva riuscisse ad eliminare la sostanza amara presente nel frutto. Ma era davvero così?

Alcuni, prima dello strofinamento, immergevano le estremità tagliate del cetriolo nel sale, altri ancora tagliavano il cetriolo a fette, lo cospargevano di sale e dopo un'oretta lo sciacquavano, sempre per allontanare l'amaro.

A casa consumavamo soprattutto il Cetriolo mezzo lungo di Polignano (o Cetriolo liscio di Polignano), un'antica varietà locale: mesocarpo bianco-verdastro, acquoso, croccante ma talvolta amarognolo. In alcuni casi il frutto risultava indigesto, in altri risultava così amaro da non poter essere consumato.

Il cetriolo, come altre specie della famiglia delle cucurbitacee, può contenere un gruppo di sostanze biologicamente attive, le cucurbitacine, che hanno un sapore amaro e che si formano in seguito a stress momentanei indotti sulle piante da parassiti o da condizioni ambientali avverse. Come spesso accade, si tratta di una risposta di difesa della pianta. Le cucurbitacine possono ad esempio formarsi in seguito a ridotta disponibilità di acqua e abbassamenti di temperatura, o in seguito all'impollinazione incrociata con piante che le contengono. Possono essere presenti in tutte le parti della pianta: foglie, steli e frutti.

Alcune cucurbitacine hanno dimostrato di avere effetti antinfiammatori ed analgesici ma anche effetti citotossici, per questo motivo sono state isolate da varie famiglie di piante, come le Cucurbitacee e le Crucifere, e utilizzate come farmaci in molti paesi come la Cina e l'India. Appartengono al gruppo dei triterpeni tetraciclici e si trovano

frequentemente sotto forma di monogliceridi.

Il miglioramento genetico operato nel corso del tempo, ha ridotto drasticamente il contenuto di cucurbitacina nel cetriolo ed oggi è molto raro trovare frutti amari nelle nuove varietà migliorate di questa cucurbitacea.

Recentemente, un gruppo internazionale guidato da ricercatori cinesi ha identificato i geni responsabili del "gusto amaro" di alcuni cetrioli. La presenza di cucurbitacina è controllata da nove geni che vengono attivati da altri due geni "interruttori": Bl, che rende amare le foglie, e Bt, che rende amari i frutti (Shang et al., 2014).

Nelle vecchie varietà locali di cetriolo l'intensità dell'amaro variava da frutto a frutto nonché all'interno di uno stesso frutto. Le cucurbitacine, infatti, si localizzano principalmente alla base o vicino al peduncolo del frutto, nella parte prossimale del frutto piuttosto che in quella distale. Quando i cetrioli erano sgradevoli, l'amaro era sempre localizzato nella buccia o al di sotto di essa e non in profondità, intorno ai semi. Per questo, non era la schiuma che eliminava il sapore amaro ma, semplicemente, l'allontanamento della parte del frutto attaccata al peduncolo.

Così, quando il cetriolo dell'insalata risultava amaro mi chiedevano di nuovo «Hai fatto la schiuma?». Io abbassavo la testa, sconsolato, e il saggio di turno aggiungeva: «Ma l'hai fatta nel verso giusto?».

Bibliografia

Shang Y., Ma Y., Zhou Y. et al., 2014. Biosynthesis, regulation, and domestication of bitterness in cucumber. *Science*, 346, 1084-1088.

SI STA COME D'AUTUNNO... LE ZUCCHE



RACCONTO 16

L'arrivo dell'autunno, di solito, è annunciato sugli alberi dal lento variare del verde delle foglie in giallo; ma ci sono altri colori che rendono questo periodo dell'anno un momento magico ed atteso: sono le mille sfumature delle tante varietà di zucca.

La zucca è buona in tutte le salse, e si presta ad entrare trionfalmente in qualsiasi preparazione, dall'antipasto al dolce.

Nei paesi del subappennino Dauno settentrionale, la zucca nostrana, raccolta ad agosto, viene affettata a rondelle, infilata in canne di bambù e fatta essiccare lentamente al sole. Questo antico metodo di conservazione è adottato per poter disporre di zucca anche durante i lunghi e rigidi inverni di quelle zone. Ottima come contorno per i secondi (ad esempio il maiale), si adopera anche nella realizzazione di primi piatti.

Per la preparazione base si immerge la zucca essiccata nell'acqua in ebollizione, si lascia cuocere per uno, due minuti al massimo e poi si scola. A questo punto è pronta per gli innumerevoli piatti della tradizione contadina a base di zucca.

Persino i semi della zucca possono essere consumati. Durante le giornate più calde, essi venivano estratti ed esposti al sole per farli seccare. Poi si conservavano e periodicamente venivano consumati soprattutto dai più piccoli, in un'atmosfera giocosa.

Lo stesso accadeva con i semi di melone, quando non servivano per produrre una nuova coltura.

I semi non solo sono buoni, apportano anche una serie di benefici. La loro composizione nutrizionale riflette il ruolo del nutrimento e la protezione per la piantina che cresce. Il germoglio e lo strato esterno del seme sono ricchi di vitamine, minerali e composti bioattivi. L'endosperma è il deposito principale di energia, perché contiene carboidrati, proteine e grassi necessari per la crescita del seme stesso.



LE ZUCCHINE CHE NON TI ASPETTI



RACCONTO 17

Di molte piante si dice che sono il maiale dei poveri, perché come per il maiale, di quelle piante non si getta niente. Avreste mai pensato che della pianta dello zucchini si utilizza tutto? Sì, dello zucchini utilizziamo i frutti (piccoli o grandi), i fiori (quelli maschili, perché i fiori femminili produrranno i frutti...), ma anche le foglie più piccole, gli steli ed i piccioli.

Gli spaghetti con le cime di zucchini sono un piatto tipico della tradizione pugliese, che esprime al meglio la sapienza contadina, sfruttando virtuosamente tutti i frutti della terra.

La preparazione è semplicissima; dopo aver fatto a pezzi le zucchini, pulito e sfilato foglie e steli, si fanno bollire in abbondante acqua salata. Pochi minuti dopo la ripresa del bollore, si aggiungono gli spaghetti. Nel frattempo si prepara il soffritto con olio extravergine di oliva ed uno spicchio d'aglio.

La zucchini nasce su una pianta sorprendente, dal bellissimo fiore giallo-arancio, che ritroviamo sulle piante maschili, in versione più grande e dotato di uno stelo personale, e su quelle femminili, alla sommità del frutto, con fiori più piccoli che non si annullano nella maturazione dell'ortaggio, ma lo accompagnano nella crescita continuando a svilupparsi anch'essi, fino a creare a volte contrasti di volume surreali.

Le sue grandi foglie marezzate di chiaro, che riportano in grande le screziature minuscole di alcune specie locali, richiamano vagamente il decoro sui toni sfumati di verde a chiazze di alcune tra le nostre ceramiche tipiche più belle.

Che i nostri artigiani ne abbiano tratto ispirazione? Che siano state proprio le foglie di zucchini a suggerire l'astratto motivo grafico e cromatico conosciuto nel mondo?

I lunghi steli cavi e ricoperti di fittissime e minuscole spine sono ruvidi al tatto e si adattano alle foglie importanti, raggiungendo diametri giusti per sorreggerle. Tutti cucinano zucchini e fiori, ma gli steli, i germogli e le foglie no. Eppure...

Sono reperibili ad esempio sui banchi di una verduraia conversanese, adagiati a fasci in una casetta, con le foglie e le minuscole zucchini fiorite, insieme ad altri ortaggi, pronti per essere ritirati da

clienti di Bari che ne avevano fatto richiesta, o ad Andria, dove ne vanno matti.

Si cucinano gli steli insieme alle foglie più tenere, ai germogli e alle minuscole zucchini per condire la pasta. Si sbollentano le foglie e le si stufano in aglio e olio per farne saporiti contorni o si usano come fagottini farciti di saporiti ripieni.

Questo fascio di foglie, steli, germogli e zucchini "fiorite", dal romantico nome di "Céme de checozze" (la "e" è muta) o "Céme di chechezzedde" (in italiano, talli o cime di zucca o di zucchini), si presta ad essere impiegato in molteplici gustose ricette, sulla base di una tradizione gastronomica che ha origini lontane nel tempo. Nasce dalla cucina povera contadina nelle campagne e nei paesi di alcuni territori del sud Italia ma con il migliorare delle condizioni economiche è andata via via scomparendo, rimanendo retaggio di pochi territori, anzi, di pochi nuclei familiari all'interno di alcuni territori compresi prevalentemente tra Puglia e Campania.

Alcune raccomandazioni "tecniche" prima di consumare gli steli delle zucchini: eliminare accuratamente i "fili", come si fa con i gambi di sedano, agli steli e al picciolo di base delle foglie, che devono essere freschissimi per agevolare l'operazione di pulitura; tagliare a pezzi equivalenti tutte le parti da cucinare, per garantire una cottura uniforme e sbollentarle per 10-15 minuti, prima di utilizzarli.

Il resto è tutto in discesa, e il sapore buonissimo. Assaggiati la prima volta si scatena la fantasia gastronomica. Li potete aggiungere agli ingredienti del minestrone. Con steli, foglie, zucchini e fiori, tagliati a pezzetti, avvolti nella pastella e fritti, potete fare gustose frittelle vegetali; passati nel burro, arricchiscono un fresco e ottimo risotto.

Altro che maiale... Anche se, nel dopoguerra, nelle famiglie contadine il giorno dopo aver mangiato la "testa" del cavolfiore, si mangiavano le foglie...

PERFETTAMENTE BIANCA



RACCONTO 18

Lungo la fascia costiera adriatica che si estende dalla foce del fiume Ofanto alla foce del torrente Candelaro, e che ricade nei territori dei comuni di Margherita di Savoia, Zapponeta ed in parte in quello di Manfredonia, da oltre 80 anni si coltiva in modo tradizionale la Cipolla bianca di Margherita.

A causa dello scarso livello di meccanizzazione, la sua coltivazione comporta un forte impiego di manodopera. La forma di conduzione prevalente nell'area è di tipo familiare, ed è rappresentativa di un'economia agricola basata su modelli tradizionali poco sviluppati sotto il profilo tecnologico e scarsamente meccanizzata.

La coltivazione di questo ortaggio si attua principalmente sugli arenili, una fascia di terreno larga circa 200 metri e lunga 30 km a ridosso del mare. Essi sono frutto del lungo lavoro svolto dai contadini che nei secoli scorsi hanno lentamente bonificato le aree paludose che caratterizzavano questo territorio. La bonifica è avvenuta con riporti di sabbia prelevata dalle dune marine, trasportata con carri, carriole e a spalla e stabilizzata con lunghe letamazioni con paglia di lettiera e stallatico, creando così una delle più floride e produttive pianure orticole d'Italia.

Un'altra peculiarità dell'area è la presenza delle saline di Margherita di Savoia, lungo il confine sud-ovest. Esse rappresentano un elevato valore economico e paesaggistico per l'intera zona.

I primi scritti che testimoniano la coltivazione della cipolla nella zona risalgono agli inizi del '700 e già a quell'epoca si può far risalire il lento lavoro di selezione delle varietà locali operata dagli agricoltori. Nel 1929, Viani nel proprio trattato di orticoltura, descrive la varietà locale Cipolla bianca di Margherita di Savoia. In realtà gli agricoltori hanno selezionato più popolazioni caratterizzate da diversa precocità: 'Marzaiola' o 'Aprilatica', 'Maggiola', 'Giugnese', 'Lugliatica'. Anche la forma ed il peso del bulbo si differenziano tra le diverse tipologie: si passa da forme schiacciate ai poli, e di peso intorno a 100 g, nelle tipologie più precoci, a forme più isodiametriche e di peso più elevato, fino a superare 200 g, nelle tipologie più tardive ('Lugliatica'), con produzioni tra 40 e 60 t/ha.

Ancora oggi la tecnica di coltivazione utilizzata fa largamente (se non esclusivamente) ricorso al lavoro manuale, in tutte le fasi del ciclo, dal trapianto alla raccolta. Successivamente alla raccolta non viene praticato alcun trattamento particolare se non quello di favorire l'asciugatura dei bulbi, mantenendoli in campo per alcune ore dopo la raccolta, il successivo trasporto in magazzino, cui segue la spazzolatura, la calibratura e il confezionamento del prodotto.

La Cipolla bianca di Margherita ha sempre avuto un ruolo di primo piano nella gastronomia tradizionale dell'area. In particolare, è sempre stata impiegata come condimento di alcune portate, come vera e propria portata, come uno dei componenti di insalate e come companatico in caso di necessità. Inoltre, grazie alle caratteristiche genetiche e al particolare ambiente pedo-climatico, ha caratteristiche uniche. I bulbi sono particolarmente teneri e succulenti e hanno un basso contenuto di sostanza secca. Questa caratteristica, molto apprezzata in cucina, rende però il prodotto poco conservabile e di conseguenza è disponibile sul mercato solo per alcuni mesi (marzo-luglio). Inoltre, per la scarsa presenza di composti solforati, la Cipolla bianca di Margherita ha un sapore poco pungente e particolarmente dolce, dovuto alla presenza di una elevata quantità di zuccheri. Quest'ultima peculiarità è molto apprezzata in cucina dove questa varietà viene utilizzata anche cruda, in moltissime pietanze.

Una particolare caratteristica di questa cipolla è senza dubbio sorprendente: il terreno in cui è coltivata, prevalentemente sabbioso, non oppone alcuna resistenza alla crescita dei bulbi, i quali assumono una forma praticamente perfetta.

COL NASO



RACCONTO 19

Perché la Cipolla rossa di Acquaviva ha la forma così appiattita e il suo colore oscilla tra il rosso carminio e il violaceo, schiarendosi verso l'interno sino a divenire completamente bianca? E il suo sapore, particolarmente dolce e delicato, a cosa è dovuto? Non saranno per caso ortaggi riservati solo agli dei? Queste sono solo alcune delle domande che un consumatore si pone quando utilizza e assaggia per la prima volta la Cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti.

A volte però capita che, nonostante l'aspetto, il gusto della cipolla rossa sia del tutto diverso, come dire: scialbo! A cosa è dovuto tutto ciò? La risposta è da ricercare nello stretto legame che esiste tra le varietà locali e il luogo di produzione, intimo come il rapporto che esiste tra madre e figlio. Perché una varietà locale è caratterizzata da un adattamento specifico alle condizioni ambientali e di coltivazione di una determinata area ed è strettamente associata con gli usi, le conoscenze, le abitudini, i dialetti e le ricorrenze della popolazione umana che l'ha sviluppata e/o continua la sua coltivazione. Facile allora spiegare quel famigerato "scialbo": semplicemente, non si tratta della Cipolla Rossa di Acquaviva ma di mere imitazioni spacciate in modo fraudolento come tali.

Come tutelare il consumatore da inganni di questo tipo?

Una risposta a tale quesito si è concretizzata mediante la stipula di un accordo di collaborazione tra il Dipartimento di Chimica dell'Università degli Studi di Bari, capofila del progetto Apulian Food Fingerprint, e il Consorzio di Promozione, Tutela e Valorizzazione delle Qualità Tipica di Puglia, finalizzato proprio a sviluppare nuove metodologie di analisi in grado di tutelare, e quindi valorizzare, la Cipolla rossa di Acquaviva. Il lavoro derivante da questa collaborazione ha permesso di implementare una metodologia basata sull'utilizzo del "Naso elettronico", strumento alquanto curioso che, simulando il naso umano, riconosce aromi e fragranze, la forza del sapore (il flavor strenght) delle cipolle che è collegata principalmente a composti solforati, aldeidi e alcoli. Ebbene sì, proprio questo Naso artificiale è stato in grado di discriminare con successo la Cipolla rossa di Acquaviva da analoghe

produzioni di origine diversa e di minor pregio. Dei, tremate! Ora l'autentica Cipolla rossa di Acquaviva sappiamo riconoscerla anche noi!



LE FAVE CHE NON TI ASPETTI



RACCONTO 20

Cosa mangiate delle fave? I semi? Soltanto?

Nel sud-est barese è ancora in voga una particolare pratica agricola: la cimatura del fusto, soprattutto se è ad accrescimento indeterminato. I contadini cimano le piante di fava alla comparsa dei primi fiori, al fine di stimolare la fioritura e l'allegagione e per fare diventare le piante più resistenti al vento.

In passato, le foglie più tenere delle cime erano raccolte dalle donne e impiegate crude in insalata come insaporente, spesso insieme ad altre erbe spontanee che si trovano tenere nello stesso periodo.

Sul Gargano l'utilizzo delle foglie di fava è ancora diffuso soprattutto a Carpino, comune famoso per la presenza e la bontà della varietà autoctona di fava. Sono ottime anche ripassate in padella con pomodorini, cipolla e capperi, o ancora come condimento per gustose focacce.

C'è anche chi prepara un gustosissimo piatto di pasta casareccia con i pomodori secchi, aglio e i baccelli vuoti delle fave tagliati longitudinalmente, a sezione rettangolare, come le "trie" del Salento, e tanto cacioricotta!!

Pazzia? Provare per credere!

E non è tutto!

Un detto barese recita: "A Sanda Nicol, ogni fav la cape gnore" ("A San Nicola ogni fava ha la testa nera"). Perché tra il 7 e il 9 maggio a Bari si celebra la festa di San Nicola. Ed è in questo periodo che le fave vengono raccolte e vendute per essere consumate come ortaggio fresco da seme. Dopo la festa di San Nicola, infatti, il "nasello" (la proliferazione a forma di tubercolo che si forma sul seme: la caruncola) diventa scuro e i semi non sono più teneri e buoni per essere consumati crudi.

Inoltre, i baccelli più piccoli e teneri, con il seme non ancora maturo, vengono messi da parte per essere fritti e conditi con un po' di sale. Qualche fruttivendolo locale li vende a parte. Li avete mai assaggiati? Provateli alla maniera di Apicio (I sec. d.C.), considerato il massimo esperto di gastronomia della Roma antica: fritti, oppure accompagnati da un trito di senape, miele, pinoli, ruta, cumino e aceto!



LA FAVA NELLA TRASMISSIONE ORALE DELLE CONOSCENZE CONTADINE



RACCONTO 21

Con la primavera, i primi ortaggi tradizionali ad arrivare sulle nostre tavole sono le fave. Piantate in novembre, giungono a maturazione proprio in questo periodo, svettando nei campi su altre giovani piantine che invece vanno ora a dimora, come ad esempio pomodori, zucchine, meloncelle e meloni.

La fava è uno dei legumi di più antico utilizzo nell'alimentazione umana, legato in molte civiltà persino alla sfera del sacro.

Da sempre, l'uomo ha affidato la trasmissione dei saperi a detti, proverbi o allegorie, in modo da tramandare gli apprendimenti che erano alla base delle conoscenze tecniche e della sopravvivenza stessa in un determinato ambiente. Tali ordinamenti e prescrizioni avevano il compito di assicurare che le conoscenze acquisite dall'esperienza umana non andassero perdute, svolgendo un ruolo pari a quello dei libri e della scrittura, in quelle fasce sociali che il più delle volte, non avendo accesso all'istruzione, non sapevano scrivere e leggere. Questo complesso di saperi veniva tramandato dunque tramite una trasmissione orale e non scritta. Proviamo a fare un excursus del ciclo della fava, guidati dai proverbi e dai modi di dire propri del Salento.

Le fave si seminano in novembre; ecco tre proverbi su questo: 1) "Ci ole ccabba li ceddipizzulanti, cchianta la fava de Tutti li Santi"; 2) "Sam Martinu, fave e llinu"; 3) "De Santu Linardu, chianta le fave, caggia è tardu". Il primo proverbio afferma che se si vogliono eludere gli uccelli "pizzulanti", cioè che si cibano delle fave messe in campo, bisogna seminarle il giorno di Ognissanti (1 novembre), questo probabilmente perché in quel periodo i volatili sono ancora attratti e sfamati dalle olive presenti sui rami degli alberi. Il secondo proverbio prescrive di piantare fave e lino per la celebrazione di San Martino di Tours (11 novembre). Per rimarcare il concetto, nel terzo proverbio si incita a piantare le fave il 6 novembre, già in ritardo rispetto al tempo più indicato.

Un mese dopo, l'8 dicembre per la precisione, la pianta della fava dovrebbe essere già germogliata e formata: "De la Mmaculata, mmar'alla fava ca nu nn'è nata", cioè "Povera quella pianta di fava che

per la Madonna Immacolata non è ancora nata".

In primavera si diceva: "La fava face la via e la mendula la ulia", poiché fave e mandorli, con le loro fioriture, sono i primi, tra le piante erbacee ed arboree, ad annunciare la stagione produttiva. D'altronde si dice pure "Abbrile inche le fave e maggiu lu granu" ("Aprile riempie le fave e maggio riempie il grano").

Le fave soffrono dell'azione di avversità ambientali, infestanti e parassiti, ad esempio la "lupa" (nome diletta delle orobanche), la "risina" (afidi) e le formiche, che possono mandare in fumo tutto il lavoro e gli sforzi del contadino. Un detto infatti recita: "La lupa, la risina e la furmica, se mangiane le fave e la fatica".

Legume importantissimo per l'alimentazione e l'economia della civiltà contadina, della fava, con le sue proteine e i suoi carboidrati, si diceva: "La fava è mmenzu pane", cioè la fava è quasi come il pane; oppure: "Nu passa de la farmacia ci mangia fave ogneddia": "Chi mangia fave in abbondanza non ha bisogno di andare in farmacia".

In provincia di Lecce esistono almeno due Madonne associate a questo prelibato legume: la "Madonna de li farauli" di Sternatia e la "Madonna della Favana" di Veglie.

Per quanto riguarda invece le varietà coltivate, un altro detto svela una curiosità. Esso recita: "Mangia osci, mangia crai, se spicciane le fave de Barletta" ed una sua variante nel brindisino dice: "S'hannu spicciatu li favi ti Barletta", per indicare una cosa buona, un periodo felice oramai passato: nella zona di Barletta si faceva gran produzione di questo legume; si potrebbe ipotizzare che tali detti prendano origine da varietà locali di particolare pregio.

QUANDO LA PIANTA COLTIVATA E LA SUA
PRINCIPALE INFESTANTE FANNO LA PACE
NEL PIATTO



RACCONTO 22

Della fava possiamo mangiare (quasi) tutto: i semi, i baccelli e le foglie più giovani e tenere. Possiamo mangiare anche il suo principale e più temuto antagonista: la succiamele delle fave (*Orobanche crenata* Forsskal), una pianta erbacea parassita obbligata, priva di foglie e di clorofilla, che, ad accrescimento completo, può essere alta fino a 80 cm. Lo scapo porta all'apice l'infiorescenza che ha numerosi fiori vistosi con corolla bianca e venature violette. Il frutto è una capsula con numerosi semi di colore bruno. Su una pianta di fava possono insediarsi più turioni di questo parassita, tanto da poter avere oltre 100.000 semi piccolissimi (in media lunghi 0,4 mm e larghi 0,3 mm), tali che in 1 g se ne contano circa 11.000. I semi poi rimangono dormienti ma vitali nel terreno per un periodo che può superare i 15 anni.

Numerosi sono gli appellativi con cui è conosciuta volgarmente: orobanche, sporchia, neca, nera, scalogno, erba fiamma, erba tora, ernagna, brucialegumi, lamione, fuoco di S. Antonio, branchia d'orso, sparagione, malocchio, coda di leone, pisciacane, cuccheddu (Sardegna). Veniva chiamata anche erba lupa o lupo di fave, perché "divora" le piante vicine, o erba tora, in virtù delle presunte proprietà afrodisiache di cui risentirebbero le mucche dopo aver mangiato l'orobanche; infatti, si diceva anticamente: "vanno al toro". Vi sono, poi, diversi sinonimi regionali che variano in base ai tanti dialetti presenti, soprattutto al Sud; nella sola provincia di Lecce, infatti, esistono almeno sette diversi modi per indicare la fanerogama parassita: lopa, lupa, lupu, mangiafáe, spórchia, spúrchia.

In Puglia, l'ingegno contadino ha trasformato questo parassita da nemica della fava ad amica della tavola.

Infatti, la succiamele delle fave è molto ricca di fibra, acido caffeico, tannini, acidi grassi liberi, carotene e sostanze amare.

Si consuma cruda o cotta. I turioni vengono mondati, eliminando la parte basale più dura, lavati e lessati in acqua e sale. Successivamente si tengono a bagno per alcune ore al fine di eliminare il sapore amaro. L'attitudine preferenziale sembra essere per la preparazione di contorni; tuttavia, i turioni di orobanche possono costituire l'ingrediente principale di antipasti

e primi piatti: orobanche fritte, insalata di orobanche, alla parmigiana (Provincia di Bari e Lecce), gratinate al forno ("l'arraganata" di Castellana Grotte), lesse con sale e pepe (Modugno), sottaceto e sottolio. Si possono preparare anche con le fave fresche (come è consuetudine in provincia di Lecce), in un abbinamento che fa fare pace nel piatto ai due nemici. E ancora, le succiamele possono essere consumate crude (Provincia di Lecce): accompagnano il puré di fave.

Alla luce delle sue tante qualità, la succiamele delle fave è stata inserita nel 2015 nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Bibliografia

Renna M., Serio F., 2012. Orobanche, da parassita a cibo. *Culture protette*, 41 (12), 78-79

Renna M., Serio F., Santamaria P., 2015. Crenate broomrape (*Orobanche crenata* Forskal): prospects as a food product for human nutrition. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 62, 795-802.



IL CECE FRESCO



RACCONTO 23

Il cece (*Cicer arietinum* L.) è uno dei legumi più antichi al mondo; oggi è al terzo posto nella graduatoria mondiale dei legumi per produzione totale, dopo soia e fagiolo. È una specie rustica che ben si adatta a terreni poveri e marginali, come quelli della nostra Murgia e delle terre rosse.

Non tutti però sanno che alla stregua dei piselli e delle fave, nel barese e nella Murgia del sud-ovest, il cece, in particolare il cece nero, viene consumato anche crudo e viene venduto in fasci con i baccelli ancora attaccati alla pianta.

Il baccello viene fatto scoppiare e i semi, ancora verdi e immaturi, vengono impiegati come ortaggio. È bene tuttavia non eccedere nel consumo di questi graziosi semi e gli anziani lo sanno bene: per ogni tre ceci, metà fetta di pane!



UNA PATATA ROSSA A SAN GIOVANNI ROTONDO.



RACCONTO 24

Avreste mai immaginato che tra le varietà locali della nostra regione ci potesse essere anche una patata rossa? L'abbiamo individuata a San Giovanni Rotondo dove, ancora oggi, si coltivano nelle radure dei boschi le "patan du vosck".

I primi riferimenti a questa coltura nel foggiano risalgono ai primi dell'800 quando Manicone nel libro "La fisica daunica. Il Gargano" ne incentivava la pratica descrivendone il metodo di coltivazione, l'uso come alimento per l'uomo ed il bestiame. Nel 1813, Baselice, nel testo "Sulle piante economiche della provincia di Capitanata", vi faceva riferimento come ad una "curiosità", coltivata per l'autoconsumo piuttosto che per il commercio.

Una discreta diffusione della patata è testimoniata da Della Martora in "Lo sviluppo economico e industriale della Capitanata" (1813-1852) nei paesi del Gargano (San Marco in Lamis, San Giovanni Rotondo, Carpino Ischitella) che erano dediti anche all'esportazione del prodotto. In una circolare del 1848 lo stesso Autore promosse la coltivazione del topinambur in sostituzione della patata, diffusa ormai nei paesi del Gargano e del sub Appennino Dauno e minacciata da una malattia sconosciuta (forse la peronospora) che si stava diffondendo in Europa. Contemporaneamente, la coltivazione della patata veniva confermata sul Gargano (da De Leonardis, "Monografia generale del promontorio Gargano", nel 1858) e sugli arenili di Barletta (da Bruni, "Descrizione botanica delle campagne di Barletta", nel 1857). Agnelli nel 1861 nel libro "La Daunia antica e la Capitanata moderna" riportava per la provincia di Foggia la coltivazione di cereali, civaje e patata su circa 231.081 ettari rispetto a 922 ettari di "ortalizi", 16.286 ettari di vigneti e 11.723 ettari di oliveti. Nardini, nel volume "L'agricoltura e gli agricoltori del Gargano" (1914) riferisce tra le "civaje" anche la patata, coltivata in diverse tipologie, per colore della buccia e forma dei tuberi, con produzioni prossime a 12 tonnellate per ettaro, e destinata anche alla esportazione.

Attualmente sui Monti Dauni e sul Gargano sussistono ancora coltivazioni di ecotipi locali di questo tubero; ad esempio, a San Giovanni Rotondo si coltivano ancora, nelle radure dei boschi, le "patan du vosck".



CUOR DI PATATA



RACCONTO 25

È arrivata di domenica. Tra le mani di mia figlia sfinita da otto ore di lavoro ma sorridente per il dono che recava. Lo nascondeva dietro la schiena, come quando si vuol fare una sorpresa a un bambino.

Ci vuol poco a farmi contenta. E mia figlia lo sa. E una patata a forma di cuore è davvero un gran regalo. Uno di quelli che a volerli comprare non si trovano. Uno di quelli che solo un cuore di figlia può tenere da parte per te.

Un cuore di patata o una patata a forma di cuore?

Un cuore di patata, sicuramente.

Perché la patata è un ortaggio docile, dal buon carattere, che sa trattare con grandi e piccini. E se la intende alla grande con le altre verdure. Protagonista indiscussa di piatti apprezzati in ogni paese, la si può accostare, gastronomicamente parlando, quasi a tutto. E dal buon cuore che ha si presta spesso a rinforzare minestre di verdure, a legare zuppe, ad ammorbidire passati di legumi, a rendere più soffici e leggere torte e focacce.

Nella mia dispensa capita spesso che non ci siano sedano o carote o qualsiasi altra verdura, ma molto raramente mancano le patate.

Patate fritte, patate al forno, purea di patate, crocchette di patate, pizza di patate, gnocchi di patate, zeppole di patate...

Nella mia famiglia ne facciamo un uso sfrenato essendo l'unico ortaggio che mette tutti d'accordo, ma, preferenze a parte, alla patata è legato anche un mio bellissimo ricordo di bambina...

D'inverno, a casa dei miei nonni paterni, di pomeriggio ci si raccoglieva con i cugini intorno ad un grande braciere, i piedi poggiati sul cerchio di legno, a chiacchierare e scambiare notizie di parenti lontani.

Le luci della strada si allungavano sempre più attraverso i vetri e, mentre dal mio posticino al caldo guardavo passare la gente per strada, al calore della carbonella, sotto la cenere, le patate cuocevano lentamente.

Per averle belle tenere ci volevano quasi due ore. Ogni tanto qualcuna scoppiettava e una delle cugine più grandi veniva a controllarne la cottura e ad aggiungere cipolle, piccoli pomodori e fave secche con la buccia. Mentre il calore inteneriva le patate, le fave diventavano belle croccanti.

La fave erano le mie preferite. Mi piaceva prenderle direttamente dalla cenere allargata, anche se a volte mi bruciavamo un po' la punta delle dita mentre le strofinavo per far cadere la buccia prima di gustarle.

Noi bimbi ce le passavamo l'un l'altro, tra risa e piccole grida, perché scottavano e non riuscivamo a tenerle in mano.

Le poggiavamo in grembo, e sventolando le mani arrossate dal calore, soffiavamo sopra per farle freddare.

Una volta cotte, le patate ormai morbide, insieme alle cipolle e ai pomodorini dalla tenera buccia appassita, venivano pulite ben bene dalla cenere e, a seconda della dimensione, intere o divise a metà, insaporite con olio e sale.

Passarsi il piatto di poche semplici verdure accompagnate con pezzetti di pane era un rito familiare bellissimo che accomunava intorno al braciere varie generazioni. Dai bambini piccolissimi ai genitori, agli zii, ai nonni, ai bisnonni a volte.

Quelle patate cotte sotto la cenere avevano il sapore dell'attesa e del tempo che passa nella maniera giusta; ne' troppo lentamente, ne' troppo in fretta, e contribuivano ad arricchire, con il loro, un calore che scaldava il corpo e arrivava dritto al cuore.

La patata è rimasta nella mia cucina un po' di giorni, in attesa di essere trasformata o accompagnata ad altre verdure. Ma proprio non ce l'ho fatta a toglierle quella forma di cuore. Ho pensato che il destino di un cuore di patata non poteva essere quello di tante altre patate e l'ho passata ad un mio amico, augurandomi che avesse in serbo per lei una conclusione di vita migliore di quella a cui l'aveva sottratta mia figlia portandola con sé.

LE "RAMASOLE" DI POMODORO REGINA



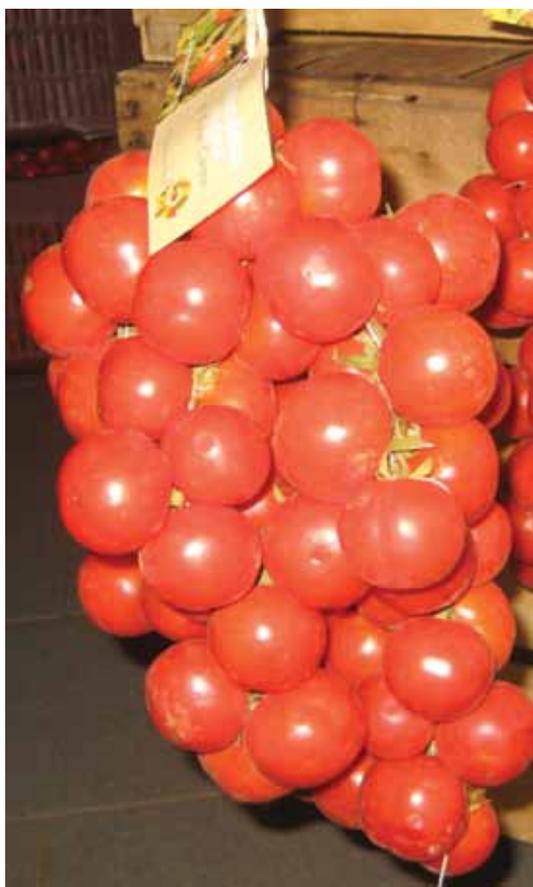
Uno dei piatti poveri della cucina contadina pugliese, la bruschetta, si preparava prendendo un pomodoro “appeso”, spremendolo e strofinandolo sul pane o sulla “frisa” (un tarallo, con una faccia porosa e una compatta, di grano duro e/o orzo, cotto al forno, tagliato a metà in senso orizzontale e cotto di nuovo nel forno). Il pomodoro appeso o, in italiano forbito, il pomodoro da serbo, è stato soppiantato dal pomodoro ciliegino e dalle colture in serra. In Puglia, però, resiste, soprattutto in alcuni areali in cui la tradizione contadina è ancora forte.

Il nome della varietà locale di pomodoro che viene coltivata tra Monopoli, in provincia di Bari, e Fasano ed Ostuni, in provincia di Brindisi, è “Regina” poiché il calice, crescendo, assume la forma di una piccola corona. Le bacche, piccole e sferiche, vengono raccolte a frutto singolo in campi in cui normalmente non si esegue alcuna irrigazione. Le prime a maturare, più grosse, sono destinate al consumo fresco. Le altre vengono conservate nelle tipiche “ramasole” e appese al soffitto in un ambiente fresco.

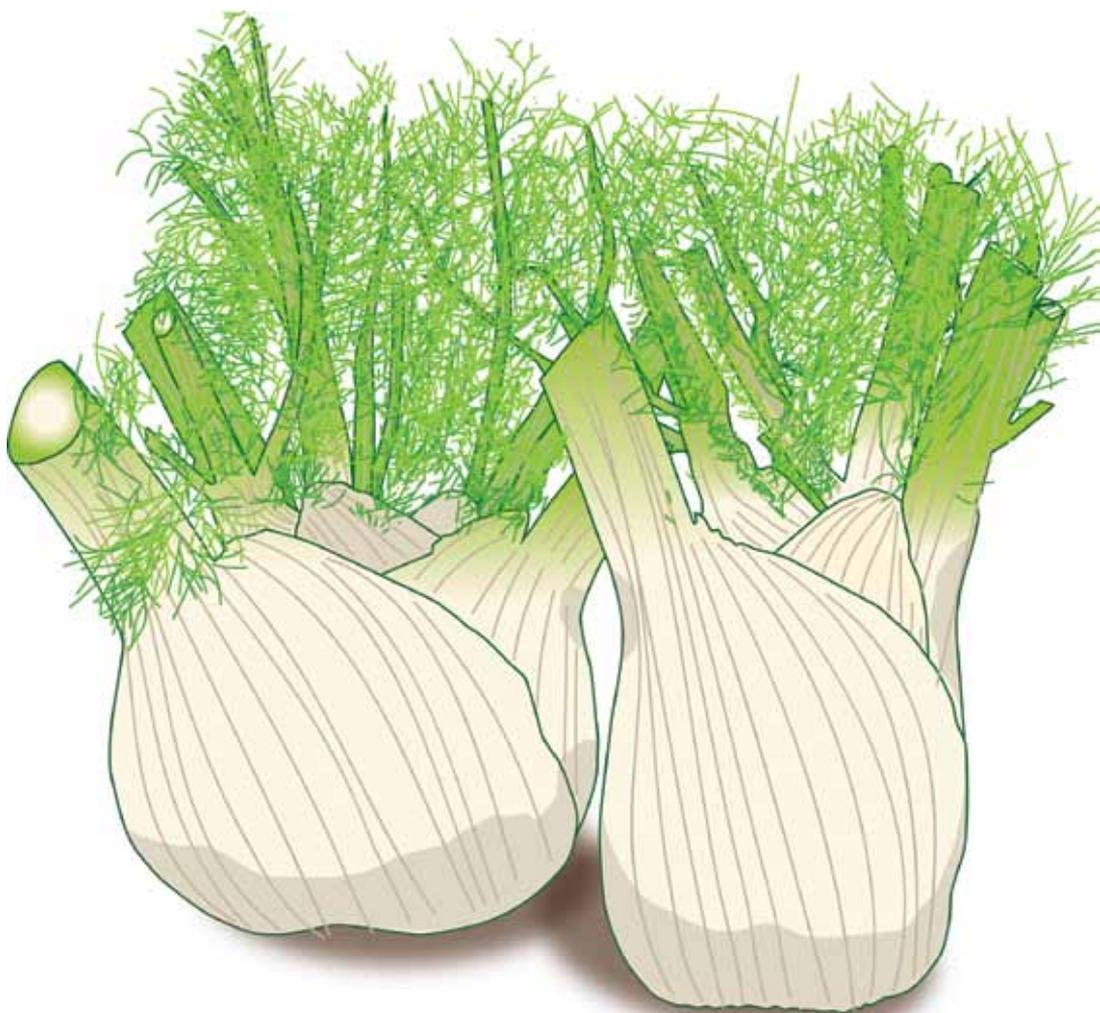
Questa forma di conservazione del pomodoro si pratica in tutto il bacino del Mediterraneo legando fra di loro alcuni grappoli di pomodorini maturi, fino a formare un grande grappolo che viene poi sospeso in locali aerati, assicurando così l’ottimale conservazione del prezioso raccolto fino al termine dell’inverno. È quanto avviene, ad esempio, per la conservazione “al piennolo” (pendolo) del ‘Piennolo del Vesuvio’. Ma le “ramasole” di Pomodoro Regina hanno una straordinaria particolarità: non si legano i grappoli ma le singole bacche, una ad una.

La parola “ramasole” dovrebbe significare “ramo di sole”, a ricordare l’intensa colorazione purpurea di questi ortaggi.

Oggi è sempre più difficile trovare il Pomodoro regina originale. Ne esistono di diversi tipi, più o meno grandi, più o meno coriacei. Un tempo il possesso di molte “ramasole” era espressione di prestigio sociale e di ricchezza familiare: le ragazze in età da marito che ne possedevano molte erano più ambite.



C'È CONFUSIONE TRA MASCHIO E FEMMINA



RACCONTO 27

In Puglia la coltura del finocchio è una delle più diffuse.

Di questo ortaggio, consumiamo il grumolo: l'insieme delle parti terminali dei grossi piccioli fogliari (guaine), sovrapposte le une alle altre, con al centro lo stelo raccorciato.

Lo stadio ottimale di raccolta del finocchio si raggiunge quando i grumoli presentano le guaine ben serrate, turgide e completamente bianche. Con l'avanzare della crescita, superata la fase ottimale per la raccolta, le guaine esterne perdono consistenza, si divaricano, dalle gemme ascellari si formano i germogli interguainali, aumenta la fibra e spesso il sapore diventa più pronunciato. I grumoli "migliori" sono quelli rotondeggianti, mentre quelli schiacciati, più indicati per il consumo cotto, hanno minore valore commerciale.

In alcune zone vengono distinti il finocchio "maschio" dal finocchio "femmina". Però, mentre Romano Tesi (2010) indica come "maschi" i grumoli schiacciati e come "femmine" i grumoli rotondi, Paolo Ranalli (2012) definisce "maschio" il finocchio grosso di forma tondeggiante e "femmina" o "finocchina" il finocchio con grumolo più appiattito.

In Puglia gli agricoltori anziani sono... maschilisti, e chiamano "femmina" il finocchio più appiattito, nonostante in quelli tondeggianti e grossi si formino spesso i germogli, i "figlioletti".

Il miglioramento genetico ha risolto questo dilemma, eliminando la distinzione tra finocchio "femmina" e finocchio "maschio" e puntando su grumoli tondeggianti, uniformi, meno fibrosi e più carnosì, che si ottengono grazie al concorso di fattori ambientali favorevoli, associati ad un'adeguata tecnica colturale.



QUANDO LE PIANTE SI INNAMORANO



RACCONTO 28

Una pianta di cavolo riccio con le foglie a margine intero è il risultato di due piante che “si sono innamorate”, così come succede alla bietola da coste che, invece di avere la nervatura centrale grande e bianca, presenta una costa più sottile e con leggera colorazione rosa che la deprezza.

Gli agricoltori le individuano subito queste piante “diverse” e le eliminano per portare avanti la loro selezione delle piante migliori da cui raccoglieranno il seme.

Le piante eliminate, per alcuni, sono piante maschili, ma non è così, perché sia la bietola da coste sia il cavolo riccio producono solo fiori ermafroditi. Tutto è riconducibile alla botanica e alla genetica vegetale, alla variabilità che si riscontra tra le piante, soprattutto se non sono state migliorate geneticamente. Intanto riscopriamo la vecchia saggezza popolare.



L'AGRICOLTORE CUSTODE DELLE CICURIEDDHE



RACCONTO 29

Gino Prontera è un agricoltore di Frigole, paese situato nella fascia costiera limitrofa alla città di Lecce, dove la riforma fondiaria del secondo dopoguerra ha inciso profondamente sul paesaggio e sulla natura dei luoghi. Il suo campo si trova in una delle tante terre strappate alla macchia. La particolarità della sua produzione sta nel fatto che egli coltiva cicorie selvatiche, le classiche "cicurieddhe" che si raccolgono allo stato selvatico da fine ottobre a febbraio. L'idea di Gino nasce nel 1984, quasi per accontentare la moglie desiderosa di avere un rifornimento stabile di questa preziosa verdura; pratica così le prime semine su piccoli riquadri di terreno, irriga d'estate e si accorge presto della forte richiesta da parte di fruttivendoli e mediatori; spunta prezzi interessanti soprattutto quando si abbassa la raccolta spontanea negli incolti e nei coltivi a riposo.

Comincia così il percorso nuovo nella vita lavorativa di Gino; arriva agli attuali cinque ettari coinvolgendo anche il fratello nell'investimento, entra nella tranquillità e stabilità del reddito di una coltura autoctona, poco esigente soprattutto dal punto di vista nutrizionale. La raccolta avviene tramite un taglio al colletto della pianta appena sotto la rosetta basale delle foglie: in questo modo le piante continuano ad emettere nuovi germogli e produrre per due-tre anni.

Alla fine di questo ciclo pluriennale Gino ara i campi e riparte di nuovo con altro seme. I nuovi esemplari, tuttavia, non provengono da semente prodotta in campo da lui: i semi vengono recuperati in natura, da esemplari del tutto selvatici, perché con il passare del tempo la pianta mantenuta in campo per due-tre anni si ingentilisce e perde le proprie caratteristiche di rusticità. In pratica entrerebbe nel processo di domesticazione che proprio Gino non vuole perché ha capito, negli anni, che deve mantenere l'equilibrio tra il selvatico ed il coltivato per soddisfare le tante richieste.

La raccolta del seme avviene quindi alla fine dell'estate; i fasci delle infiorescenze vengono essiccati e poi gli involucri sgranati meccanicamente. Il materiale così ottenuto viene sparso sul letto di semina e leggermente pressato con l'aiuto di un rullo.

Negli anni Gino ha sperimentato semi provenienti

anche dalla zona di Latina dove si effettuerebbe una coltivazione analoga, ma gli ecotipi provenienti da questa zona sono risultati più fibrosi e meno saporiti, anche se nettamente più produttivi. Perpetuare gli esemplari nostrani è stato più lungimirante ed ha portato sostegno economico alla famiglia, un lavoro dignitoso ad un dipendente e a quattro, cinque stagionali nei periodi di massima raccolta.

Oggi Gino Prontera impegna oltre cinque ettari per questa coltura; incastonati nella folta coltre di arbusti della macchia relitta sui margini e sulla roccia affiorante, i suoi seminativi entrano nella rotazione con un'altra coltura di estremo interesse in questo comprensorio che è la batata.



C'ERANO UNA VOLTA DUE FRATELLI...



RACCONTO 30

Il boccione maggiore (*Urospermum dalechampii* (L.) F.W. Schmidt) e il boccione minore (*Urospermum picroides* (L.) Scop. ex F.W. Schmidt) sono alcune tra le più conosciute specie fitoalimurgiche della nostra regione. Entrambe appartengono alla famiglia delle Asteraceae e il loro utilizzo è attestato sin dal XVI secolo tra le erbe amare e le cicorie di campo. Il genere *Urospermum*, a cui appartengono, deriva dal greco "oura" = "coda, becco" e "sperma" = "seme", indicando il lungo becco dell'achenio.

Come per molte specie spontanee eduli, in ogni comune pugliese, ognuna di queste piante ha un proprio nome dialettale, che varia anche a pochi chilometri di distanza e che ricalca alcune proprietà della pianta. Nel Salento, per esempio, il boccione maggiore è conosciuto come *marotta*, *pisciazàra*, mentre è meglio noto nella zona del barese come *ciquera alla ammerse*, perché, una volta recisa la pianta, le foglie tendono ad arricciarsi (come un polpo) e ad assumere la forma di una cicoria capovolta; nel foggiano diventa *cicuriùn dulce* o *gentile* (le foglie presentano un margine più arrotondato rispetto alla cicoria selvatica).

Il boccione minore è chiamato *cicuredha duce* nel Salento, *cristalle* o *castalde* nel barese, *sprùcit'*, *iaddina grassa* o *foghji' di vacca* nel foggiano, a seconda del comune.

Entrambe le specie vengono utilizzate sostanzialmente lesse nelle minestre, come alternativa alle cicorie e rientrano nelle cosiddette *foghie mische*, ossia tra le tante erbe che venivano raccolte dai contadini e cucinate insieme come misticanza.

La rosetta basale è la parte della pianta che viene raccolta principalmente per entrambe le specie. Il boccione maggiore, tra le due, si distingue per uno spiccato sapore amaro. In passato i boccioli florali, prima della schiusura, venivano utilizzati alla stregua dei capperi.

Se le piante spontanee svolgevano un ruolo di primaria importanza per combattere fame e povertà e per contrastare guerre e carestie (la fitoalimurgia), oggi possono avere un ruolo determinante per lo sviluppo del territorio e la sua valorizzazione ma anche per arricchire la dieta di sostanze bioattive e sali minerali, di cui queste specie sono molto ricche. Per fare un esempio, il consumo di 100 g di

foglie di bocconi fornirebbe l'8,1% del fabbisogno giornaliero di magnesio e l'11,8% della dose raccomandata di potassio.

Su prove di coltivazione fatte presso l'Azienda sperimentale "La Noria" di Mola di Bari, i due bocconi sono risultati idonei per la produzione di baby leaf per il mercato della IV gamma, non solo per parametri quantitativi, ossia legati all'ottima produzione, ma anche qualitativi, con particolare riferimento alla forma e al colore delle foglie, molto interessanti per essere commercializzati in confezioni pronte per l'uso, uno dei settori più innovativi e virtuosi dell'agroindustria. L'innovazione quindi passa attraverso il recupero della biodiversità e la sua valorizzazione.

Oltre ad essere apprezzate per la loro bontà e per il loro impiego nella tradizione gastronomica i due bocconi, ed in particolare il boccione maggiore, sono tra le specie che per il loro bel fiore possono essere utilizzati per allestire e colorare aiuole, come *wild flowers*, in miscela con altre specie spontanee (papavero, crisantemo, etc.). Ma non solo! In alcune prove condotte presso l'Università degli Studi di Bari, estratti etanolici di boccione maggiore sono risultati tra i più ricchi di fenoli e con potere antiossidante maggiore rispetto ad altre specie selvatiche quali borragine, grespino e finocchio marino. Inoltre i loro estratti hanno mostrato interessanti effetti nel contenere, per esempio, infezioni di *Penicillium expansum*, agente della muffa verde azzurra della frutta.

Insomma i due bocconi, tra passato, presente e futuro, più buoni che mai.

L'IMMORTALE FIORE DI AMARANTO



RACCONTO 31

Fin dai tempi più remoti, l'amaranto rappresentava l'emblema dell'immortalità.

Gli Antichi immaginavano i loro dei con la testa coronata da ghirlande di questi fiori e li piantavano presso le tombe per ricordare che lo spirito non era mortale come la materia, e che godeva di una vita nuova e beata nei Campi Elisi.

Molto tempo dopo, Giosuè Carducci celebrava in un suo poema "l'immortale fiore di amaranto".

A cosa è dovuta questa fama secolare? Forse ad una particolare proprietà della specie: le piante che sembrano secche, con un po' di acqua, tornano a vivere.

L'amaranto comune (*Amaranthus retroflexus* L.) è una specie infestante molto diffusa e temuta nei nostri coltivi, che però può essere anche utilizzata come succedaneo degli spinaci. Avendo un ciclo primaverile-estivo, si raccoglie indicativamente a giugno e, alla stregua degli spinaci, può essere utilizzato per risotti e per ripieni di torte salate.

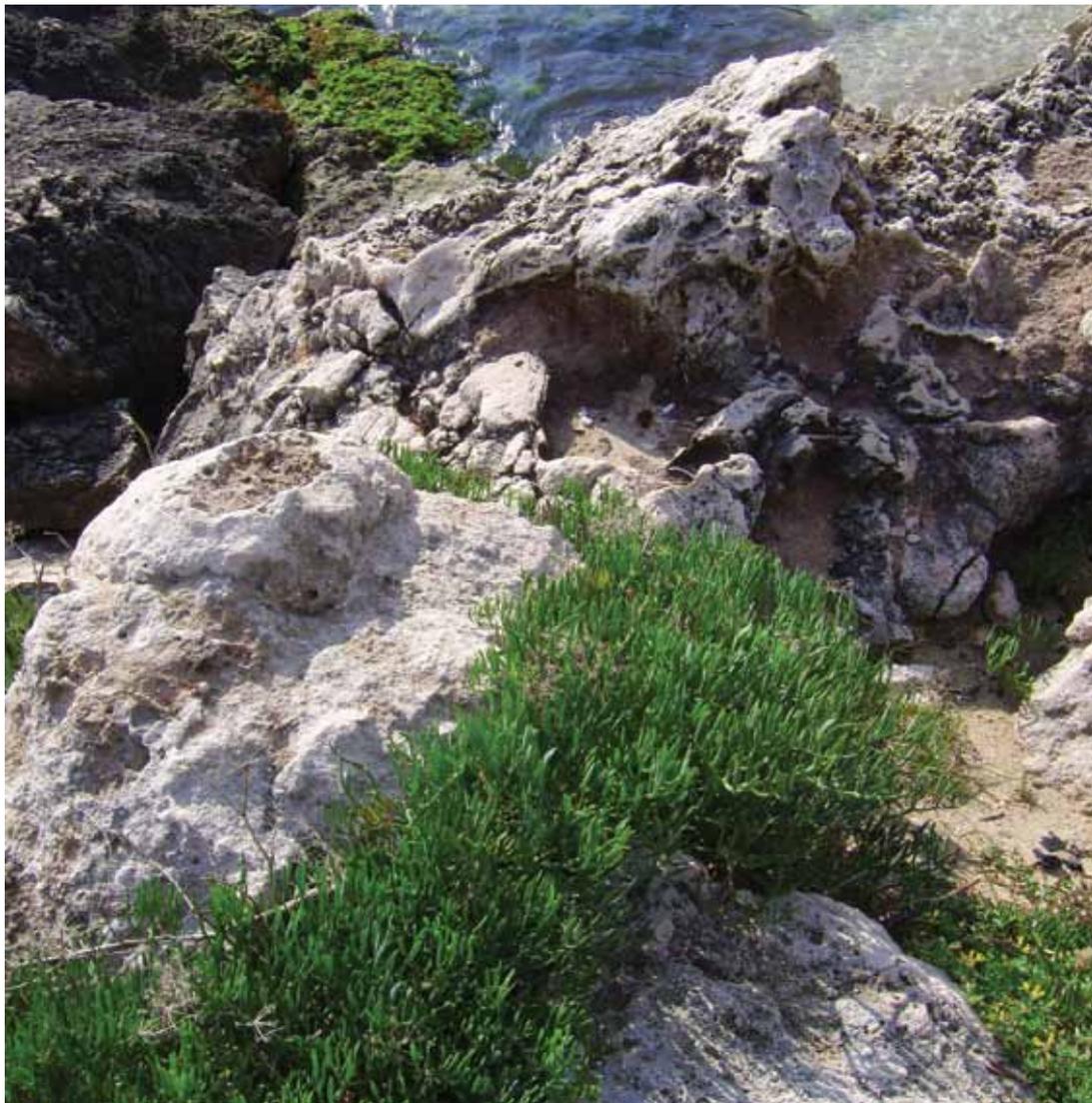
Anche i semi non rimangono inutilizzati: possono essere triturati per ottenere una farina molto proteica, da utilizzare in miscela con quella di altri cereali.

Attenzione però a non confondere l'amaranto con l'erba morella (*Solanum nigrum* L.), nota per la sua elevata tossicità a causa dell'elevato contenuto di solanina!

Il caratteristico colore rossastro tipico della pagina inferiore delle foglie e delle radici, nonché l'infiorescenza a pannocchia, consentono un facile riconoscimento dell'amaranto. Infine, un altro utilizzo può coinvolgere le giovanissime foglie: esse possono anche far parte di una gustosa insalata. Tuttavia si prediligono le preparazioni che comportano la cottura: l'amaranto, infatti, è in grado di accumulare una grande quantità di nitrati, che vengono disciolti durante la bollitura.



IL FINOCCHIO CHE VIENE DAL MARE



RACCONTO 32

Il suo nome scientifico è *Crithmum maritimum* L., ma numerosi appellativi vengono comunemente utilizzati per indicare questa pianta spontanea tipica dei litorali: erba di San Pietro, finocchio marino, critmo, frangisassi, erba di mare, ecc. I vari nomi derivano dal suo habitat costiero, strettamente legato alla vita dei pescatori e, quindi, anche al loro Santo protettore.

Ma perché chiamarlo “finocchio” se si tratta di una specie completamente diversa? Molto probabilmente l’aspetto dell’infiorescenza ed alcuni tratti odorosi hanno generato una sua diffusa similitudine con il finocchietto selvatico (*Foeniculum vulgare* L.). Ma il finocchio marino ha un fascino tutto suo e può riservare tante sorprese. Perfettamente a suo agio nel crogiolarsi al sole estivo, sulle spiagge sabbiose e le coste rocciose, non teme salsedine, intense brezze marine e perfino il contatto diretto con l’acqua del mare, quando le onde si infrangono sugli scogli e la battigia.

E provando ad assaporare qualche foglia appena raccolta, ci si accorge subito di quanto l’appellativo “finocchio” possa risultare riduttivo nell’identificare questa pianta spontanea. Sentori di sedano e finocchio comune, retrogusto di agrume verde, una leggera piccantezza ed una marcata sapidità, sono solo alcuni degli attributi che ne indicano la complessità organolettica.

Dal mare, spontaneo e rustico, al balcone, “addomesticato” in vaso, il passo è breve se l’intento è quello di avere una pianta da cui attingere fresche ed aromatiche foglie da staccare subito prima di insaporire le pietanze. Ma anche finocchio marino come pianta ornamentale alternativa, che nulla ha da invidiare ad altre classiche presenze su davanzali o terrazze.

La tradizione agroalimentare pugliese vede anche la sua preparazione come conserva sott’aceto, per essere utilizzato durante tutto l’anno come ingrediente in diverse pietanze, alla stessa stregua di quanto viene fatto con i capperi. Ma le sue potenzialità culinarie non finiscono qui se si immagina di poterlo utilizzare come spezia essiccata, come già avviene per altre erbe aromatiche oramai consolidate.

Lasciando libero sfogo alla fantasia, quindi, ecco

il matrimonio del finocchio marino con la semola di grano duro per ottenere una pasta verde, che oltre a colpire per l’aspetto cromatico si porta in dote una serie di aromi non invasivi ma persistenti. Se poi questa pasta viene condita con una salsa ai frutti di mare, si ottiene un delizioso piatto che farebbe venire l’acquolina in bocca persino a Poseidone!

Bibliografia

Renna M., Gonnella M., 2012. The use of the sea fennel as a new spice-colorant in culinary preparations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1, 111-115



“NON FARTI INFINOCCHIARE”



RACCONTO 33

“Non farti infinocchiare” significa non farti imbrogliare.

Questa espressione deriva da un'antica usanza romana di aggiungere semi di finocchio selvatico nei vini di cattivo gusto, che così passavano per buoni. La forte componente aromatica della specie è nota infatti per alterare aromi e gusti di vari alimenti.

In alcune zone del leccese, ancora oggi, nelle famiglie contadine, per evitare di buttare il vino non più buono, si utilizzano steli di finocchio selvatico come cannuccia.

Nel linguaggio dei fiori, il finocchio selvatico indica forza. Ai gladiatori vincenti e ai lottatori dell'antica Roma, non a caso, venivano servite vivande a base di finocchio selvatico.

I Romani avevano iniziato a coltivarlo come spezia, medicina e ortaggio da foglia (per i grumoli, la parte edule del finocchio che siamo abituati a consumare oggi, dobbiamo aspettare il XVI secolo). Plinio il Vecchio (I sec d.C.), appassionato della specie, descrisse addirittura 22 preparazioni. Tra queste una gustosa confettura di finocchio selvatico realizzata con foglie, fusti e germogli.

Ingredienti:

- 500 g di finocchio selvatico (da raccogliere prima della fioritura);
- 3 mele;
- zucchero (pari in peso della purea ottenuta).

Procedimento:

Tagliate il finocchio selvatico in piccoli pezzettini e le mele a dadini. Mettete tutto in una pentola con un po' di acqua (quantità necessaria per consentirne la cottura). Con il passaverdura, una volta che il finocchio è cotto, lavorate il tutto fino ad ottenere una purea che andrà rimessa sul fuoco aggiungendo la stessa quantità in peso di zucchero. Portate il composto ad ebollizione fino al raggiungimento della consistenza voluta. Versate in barattoli puliti e successivamente rovesciateli. Una volta raffreddati mettete in piedi i barattoli: ora la confettura è pronta per essere consumata.

Ah... Un'altra curiosità: il finocchio si abbina molto bene alla purea di fave. Un detto infatti recita: “State come fave e finocchi”, ossia “Andate molto d'accordo”.



LAMPASCIONI A ROSA, SALATI O DOLCI



RACCONTO 34

L'uso dei bulbi di lampascione (*Muscari comosum* (L.) Mill.) pare risalga al neolitico. Tra le specie spontanee, è una tra le più apprezzate da sempre: già Egizi, Greci e Romani ne conoscevano svariati utilizzi. Insomma, il lampascione si è fatto da subito riconoscere per la sua prelibatezza e da allora ha accompagnato l'evoluzione dell'uomo sino ai giorni nostri, soprattutto nelle regioni del Meridione.

Ovidio (scrittore romano) e Dioscoride (medico, botanico e farmacista greco), entrambi del I secolo d.C., ne esaltavano le proprietà ed il gusto, ed in particolare lo inserivano tra gli alimenti afrodisiaci. I Sanniti, in Italia, sono stati i primi a coltivare questi bulbi; Catone, a Roma, lo consigliava negli orti familiari. Galeno attribuiva al lampascione virtù medicinali ed in particolare lo riteneva un ottimo lassativo per la presenza della componente amara (acido cosmico) contenuto nel bulbo. Egli, molto probabilmente, aveva notato la grande quantità di aria che si sviluppa nell'intestino in seguito al consumo eccessivo di lampascioni e che, espulsa con violenza, accelera i processi digestivi.

Oggi in Puglia il lampascione è largamente utilizzato nella cucina tradizionale; accompagna piatti tipici ed è presente nei menù di importanti ristoranti; in alcune zone viene addirittura venerato. Ad Acaia, ad esempio, in occasione della festa della Madonna dell'Incoronata, il parroco della Madonna della Neve invoca i "pampascioni" ad alta voce per proteggere la cittadina salentina. Il primo venerdì di marzo si celebra infatti l'adorazione della cosiddetta "Madonna te li pampasciuni", con una sagra in cui i bulbi vengono preparati con oltre 100 diverse modalità.

Nel barese, così come nel foggiano, la gente distingue due differenti tipologie di bulbo, individuate da due nomi specifici: le varietà a tuniche esterne rosse (i "lampazzi"), più amari, e le varietà a tunica bianca (i "lampasciuoli"), più dolci.

Tanti, tantissimi poi sono i proverbi e i modi di dire legati a questa specie. Se poi sei nel Salento, non dire mai ad una persona: «Sei un pampascione». Gli diresti, in altri termini, «Sei uno sciocco, un imbecille».

Nel foggiano, ed in particolare ad Ascoli Satriano, iniziò la vera e propria "industrializzazione" del lampascione, con raccolta di massa del bulbo allo stato spontaneo da parte dei terrazzani. Siamo nel lontano 1910, e i terrazzani erano figure riconosciute, esperti raccoglitori di erbe selvatiche, che vendevano i loro prodotti all'alta borghesia foggiana in uno dei mercati più importanti della città: il mercato di via Rosati. Da qui, oltre che per soddisfare la domanda locale, una buona parte del raccolto veniva esportato in Argentina, Brasile e Stati Uniti per

raggiungere i tanti pugliesi emigrati nel mondo che ne facevano richiesta, favorendo così la diffusione e lo sviluppo della coltura anche nei comuni limitrofi (1.000 quintali nel 1916, 8.000 quintali nel 1921 e 12.000 quintali nel 1924 (Cassito, 1925)). Negli anni a seguire il Prof. Pantanelli iniziò a sperimentare la messa a coltura della specie.

Tuttavia la raccolta del lampascione non è così semplice. Si dice infatti: «Ce ué u lambascione, tu dà scavà» («Se vuoi il lampascione, te lo devi scavare»). Questo detto ci ricorda che per ottenere qualcosa di buono c'è bisogno di impegno e fatica. Apposite zappe venivano infatti impiegate nella raccolta. In un testo del 1925 è riportato che, in media, una persona adulta, può raccogliere dai 10 ai 40 kg di bulbi al giorno. Insomma, un bel bottino, però dopo una dura giornata per campi e prati. I bulbi, una volta raccolti, vanno mondati e puliti. In particolare le radici ed il tegumento esterno vengono rimossi e i bulbi vengono poi lavati con abbondante acqua e vengono lasciati in ammollo solitamente anche oltre le 12 ore, avendo cura di cambiare l'acqua almeno un paio di volte, al fine di attenuare l'amarognolo tipico di questo prodotto. Talvolta vengono anche consumate le infiorescenze, ottime dopo essere state fritte.

Davvero tanti i modi di preparazione di questo incredibile ed affascinante bulbo. Una delle ricette più curiose è la seguente: lampascioni a rosa, salati o dolci.

LAMPASCIONI A ROSA

Una volta mondati e puliti, i bulbi vengono lavati con abbondante acqua. I lampascioni si incidono a croce dalla parte dello scapo florale e si lasciano asciugare. Una volta pronti, si friggono in abbondante olio. In questa fase i bulbi si aprono a rosa in seguito al contatto con l'olio bollente. Ancora caldi si condiscono con sale e pepe, pronti per essere consumati. In alternativa, si possono usare come dolci se, appena fritti, si cospargono di zucchero e cannella.

Attenzione però, non abusatene. I vostri amici più cari e i parenti più stretti potrebbero non accettare più volentieri la vostra compagnia. Galeno docet.

MILLE PAPAVERI ROSSI



RACCONTO 35

I giochi dei bambini di cinquant'anni fa erano molto semplici. In mancanza di giocattoli stimolavano la propria creatività, ingegnandosi, con quel poco a disposizione, nel ricercare svago e divertimento. In una società basata soprattutto sull'agricoltura, ogni elemento vegetale era utile per svolgere attività a scopo di svago, per esercitare il corpo o la mente: un fiore ("m'ama, non m'ama"), uno stelo o una foglia (per produrre suoni strabilianti), una spiga (per mostrare le magie della natura...), un petalo...

Il gioco è l'espressione più autentica della cultura umana ed è sempre figlio del tempo, adattandosi al contesto sociale in cui si svolge.

Tra i tanti giochi di una volta, protagonista era il papavero.

La ballerina è uno di quei giochi che i bambini facevano proprio con i petali di questo fiore e che con incredibile e sorprendente semplicità e sobrietà, stupisce sempre, piccoli e grandi, e ci fa ricordare, con piacevole nostalgia, tempi andati.

Una volta raccolto il papavero, si distendono delicatamente i petali ripiegandoli sul gambo; con un capello si cinge la cintura in modo tale da creare la "gonnellina". Dallo stelo, si recide un pezzo e lo si infila nel corpetto della ballerina per ottenere le braccia che si possono anche piegare all'altezza dei gomiti.

O ancora, giocavano a: "Inferno, Paradiso o Purgatorio". Occorrevano almeno due giocatori. Dopo aver raccolto tanti boccioli di papavero ancora completamente chiusi, uno dei bambini poneva ai suoi amici la fatidica domanda: "Inferno, paradiso o purgatorio?", chiedendo loro di indovinare il colore dei petali del papavero racchiusi nel bocciolo: il rosso corrispondeva all'inferno, il bianco al paradiso e il rosa al purgatorio. Gli amici pronosticavano il colore, e l'altro bambino apriva il bocciolo; vinceva chi indovinava il maggior numero di colori.

I giochi di una volta erano davvero semplici. Oggi potremmo riproporre il gioco fatto con i boccioli di papavero per spiegare che il rosso è un carattere dominante, a differenza degli altri due colori che sono recessivi. Ma questa è genetica, e non è un gioco...

Come dimenticare poi un altro passatempo infantile di cinquant'anni fa: il gioco del Petalo Petardo. Si prendeva un petalo di papavero e lo si ripiegava in più parti per creare all'interno dello stesso una sacca d'aria da far "scoppiare" sul braccio, sul dorso della mano o, per divertimento, sulla fronte.

Più frequentemente, il petalo petardo si faceva sbattere sul dorso della mano esprimendo in segreto un desiderio. Se avveniva lo scoppio il desiderio del bambino si sarebbe avverato, altrimenti no. E i bambini erano subito pronti a raccogliere e ad accartocciare altri petali rossi per fare avverare i propri sogni...

"Ogni cosa che puoi immaginare, la natura l'ha già creata" (Albert Einstein). Basta solo guardarsi intorno.



NON SOLO ORTO!



RACCONTO 36

Ostuni, che così tanto affascina i turisti per l'imbiancatura a calce delle abitazioni del centro storico, riserva un'altra bella attrazione situata a ridosso del perimetro urbano: i "Giardini della Grata". Si tratta di un particolare esempio di orto urbano il cui nome deriva dalla stretta vicinanza al santuario della "Madonna della Grata".

Uno spazio agrario, un tempo fondamentale per la produzione delle derrate alimentari destinate agli abitanti della "città bianca", oggi recuperato dall'abbandono grazie al lavoro dei soci della cooperativa Solequo di Ostuni e valorizzato anche con opere di ripristino degli antichi manufatti. Interessante, ad esempio, l'antico sistema di canalizzazione delle acque piovane proveniente dall'attigua zona urbana, riproposto con tutto il suo splendore dopo interventi di manutenzione.

Un luogo in cui viene praticata la conservazione *on farm* della biodiversità orticola mediante l'adozione delle tecniche di coltivazione biologica. Passeggiando all'interno dell'orto, infatti, è possibile incontrare, passo dopo passo, una variegata presenza di caroselli e barattieri, piante di Pomodoro regina, la Carota di Polignano ed altri ortaggi che colpiscono per il loro aspetto, come fagiolini viola o peperoni di varie forme. Ma anche una realtà dove si realizzano attività didattiche con le scolaresche, *open days* per fare nuove esperienze sensoriali ed anche un'opportunità di svago e di riconciliazione con la natura e l'ambiente rurale. Insomma, uno strumento in grado di generare "biofilia". Cosa vuol dire? Detto in parole semplici, una tendenza a concentrare l'attenzione sulle forme di vita, affiliandosi anche emotivamente. Una sorta di "orto-terapia" per contrastare la fatica mentale!

E che dire di un orto da adibire a piccolo anfiteatro dove realizzare piccoli intrattenimenti? Un albero come coreografia, il panorama come contorno ed improvvisate poltrone di paglia. E questa non è una balla...



AUTORI

Rita Accogli - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali dell'Università del Salento. (7)

Matteo Anaclerio - Guida ambientale escursionistica. (20, 23, 30, 31, 33, 34, 35)

Antonella Berlen - Ecodesigner, artigiana del riciclo, fotografa. (13, 17, 25)

Francesca Casaluci - Antropologa, Consorzio Parco Naturale Regionale Costa Otranto - Santa Maria di Leuca e bosco di Tricase. (21, 28)

Giulia Conversa - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia. (18, 24)

Francesco Di Gioia - Department of Horticultural Sciences, University of Florida (USA). (17)

Donato Gallitelli - Dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e degli alimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. (11)

Maria Gonnella - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR di Bari. (12, 36)

Beniamino Leoni - Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. (4, 26)

Francesco Longobardi - Dipartimento di Chimica dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro (19)

Massimiliano Renna - Istituto di Scienze delle Produzioni alimentari del CNR di Bari. (2, 22, 32, 36)

Pietro Santamaria - Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 14, 15, 16, 22, 26, 27, 28, 35)

Angelo Signore - Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. (2, 26)

Gabriella Sonnante - Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari. (10, 16)



Stampa: **Publicità & Stampa srl** - Modugno BA

Stampato su carta Fedrigoni Symbol Freelifa Satin Certificata FSC, costituita da pura cellulosa E.C.F. e da un elevato contenuto di fibre di recupero.

Finito di stampare: settembre 2015

INFORMAZIONI LEGALI

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



- **Università degli studi di Bari Aldo Moro**
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (UNIBA-DISSAT);
- **Università degli studi di Bari Aldo Moro**
Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (UNIBA-DISSPA)
- **Consiglio Nazionale delle Ricerche**
Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari (CNR-IBBR)
- **Università di Foggia**
Dipartimento di Scienze Agrarie, dell'Alimentazione e dell'Ambiente (UNIFG-DISAAA)
- **Università di Lecce**
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche e Ambientali (UNILE-DISTEBA)
- **Sempreverde srl Società agricola**
- **O.P. Società agricola cooperativa San Rocco**
- **Progresso Agricolo Fasano Società cooperativa agricola**
- **ECO-logica s.r.l.**
- **Agriplan s.r.l.**
- **Società Agricola figli Corrado e c. di Pietro Angelo Corrado s.a.s.**
- **Iannone Anna Ditta individuale**
- **Apofruit Italia - soc. coop. agricola**
- **COVI.SER. s.r.l. società agricola**
- **Consorzio Parco Naturale Regionale Costa Otranto Santa Maria di Leuca e bosco di Tricase**



COMUNITÀ EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE PUGLIA

Reg. CE n. 1698/2005
Programma di Sviluppo rurale
per la Puglia 2007/2013.
Misura 214 - Azione 4
Sub azione a) "Progetti integrati per la
Biodiversità".

