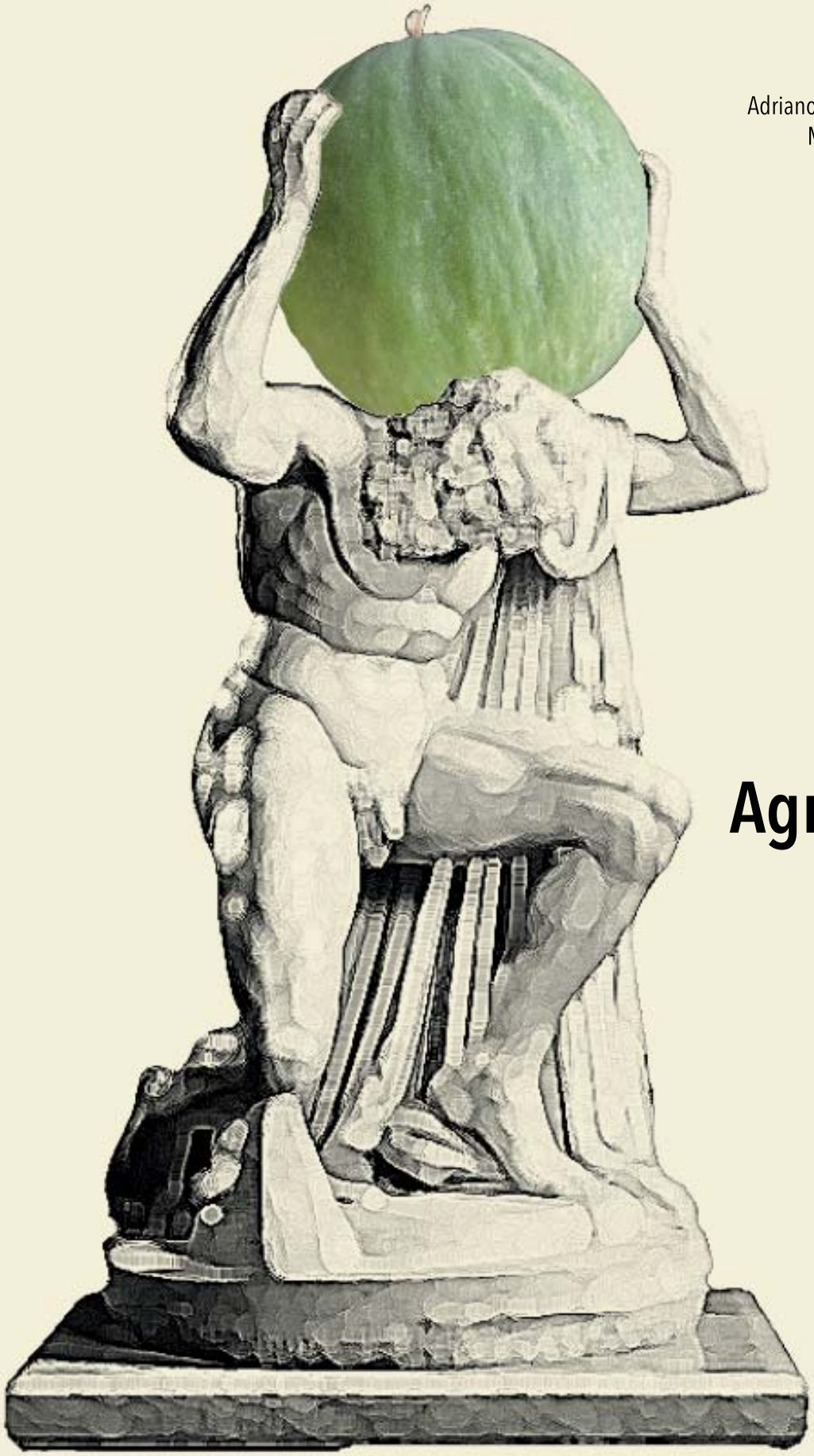


a cura di

Adriano Didonna, Maria Antonietta Colonna,
Massimiliano Renna, Angelo Signore,
Pietro Santamaria

Atlante dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali** di Puglia

2022

REGIONE PUGLIA
Dipartimento Agricoltura
Sviluppo Rurale ed Ambientale

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali
e Territoriali - DISAAT

a cura di
Adriano Didonna, Maria Antonietta Colonna,
Massimiliano Renna, Angelo Signore,
Pietro Santamaria

Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Puglia

2022

REGIONE PUGLIA
Dipartimento Agricoltura
Sviluppo rurale e ambientale

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

Progetto "I PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) pugliesi: un biglietto da visita dell'agricoltura di qualità".
Realizzato con il contributo della Regione Puglia - Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale.
D.G.R. 1396/2020 «Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed Educazione Alimentare Annualità 2020-2021».

Editore
Università degli Studi di Bari Aldo Moro

ISBN 978-88-6629-038-4

INDICE

	Premessa	
	Introduzione	
	Bevande analcoliche, distillati e liquori	
1	Amaro del Gargano	12
2	Amaro di San Domenico	14
3	Ambrosia di arance	16
4	Ambrosia di limone	18
5	Anisetta	20
6	Arancino	22
7	Latte di mandorla	24
8	Limoncello	26
9	Liquore di alloro	28
10	Liquore di fico d'india	30
11	Liquore di melograno	32
12	Liquore di Mirto	34
13	Mirinello di Torremaggiore	36
14	Padre Peppe elixir di noce	38
	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	
15	Bombetta	42
16	Capocollo di Martina Franca	44
17	Carne al fornello di Locorotondo	46
18	Carne arrosto di Laterza	48
19	Carne di capra	50
20	Carne podolica	52
21	Cervellata	54
22	Involtino bianco di trippa di Locorotondo	56
23	Fegatini di Laterza	58
24	Lardo di Faeto	60
25	Matriata	62
26	Muschiska	64
27	Pancetta di Martina Franca	66
28	Prosciutto di Faeto	68
29	Pzzntell	70
30	Salsiccia a punta di coltello dell'Alta Murgia	72
31	Salsiccia alla salentina	74
32	Salsiccia dell'Appennino Dauno	76
33	Salsicciotti di Laterza	78
34	Sanguinaccio leccese	80
35	Soppressata dell'Appennino Dauno	82
36	Soppressata di Martina Franca	84
37	Tocchetto	86
38	Turcinelli	88
39	Zampina di Sammichele di Bari	90
	Condimenti	
40	Sugo della Zia Vittoria	94
	Formaggi	
41	Burrata	98
42	Cacio	100
43	Caciocavallo	102
44	Caciocavallo podolico dauno	104
45	Cacioricotta	106
46	Cacioricotta caprino orsarese	108
47	Caprino	110
48	Giuncata	112
49	Manteca	114
50	Mozzarella	116
51	Pallone di Gravina	118
52	Pecorino	120
53	Pecorino di Maglie	122
54	Pecorino foggiano	124
55	Scamorza	126
56	Scamorza di pecora	128
57	Vaccino	130
	Grassi (burro, margarina, olii)	
58	Olio extra vergine aromatizzato	134
	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	
59	Albicocca di Galatone	138
60	Arancio dolce del golfo	140
61	Asparagi selvatici	142
62	Asparagi sott'olio	144
63	Aspraggine volgare	146
64	Barattiere	148
65	Batata dell'agro leccese	150
66	Bietola di campagna o Bietola selvatica	152
67	Boccione maggiore	154
68	Boccione minore	156
69	Borragine	158
70	Capperi del Gargano	160

71	Capperi in salamoia	162
72	Capperi sott'aceto	164
73	Caramelle di limone arancio	166
74	Carciofi di Putignano	168
75	Carciofini sott'olio	170
76	Carciofo di San Ferdinando	172
77	Carciofo di Mola	174
78	Cardoncello	176
79	Cardoni	178
80	Carosello di Manduria	180
81	Carosello di Polignano	182
82	Carota di Polignano	184
83	Carota di Zapponeta	186
84	Carota giallo-viola di Tiggiano	188
85	Caruselle sott'aceto	190
86	Cavolo riccio	192
87	Cece di Nardò	194
88	Cece nero	196
89	Cetriolo mezzolungo di Polignano	198
90	Chepe de murte	200
91	Cicerchia	202
92	Cicoria di Galatina	204
93	Cicoria all'acqua	206
94	Cicoria "puntarelle" molfettese	208
95	Cicoria riccia	210
96	Cicoria selvatica	212
97	Ciliegie di Puglia	214
98	Cima di cola	216
99	Cima di rapa	218
100	Cima di rapa di Minervino Murge	220
101	Cima di zucchina	222
102	Cipolla di Acquaviva delle Fonti	224
103	Cipolla di Zapponeta	226
104	Concentrato secco di pomodoro	228
105	Conserva piccante di peperoni	230
106	Cotognata	232
107	Cotto di fico	234
108	*Cucummaru* di San Donato	236
109	Fagiolino dall'occhio	238
110	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali	240
111	Farinella	242
112	Fava di Zollino	244
113	Fava Melonia	246
114	Fave arrostite	248
115	Fave fresche	250
116	Fave fresche cotte in pignatta	252
117	Fichi secchi	254
118	Fico secco mandorlato	256
119	Finocchio marino sott'aceto	258
120	Fiorone di Torre Canne	260
121	Foglie miste	262
122	Funghi spontanei secchi al sole	264
123	Funghi spontanei sott'olio	266
124	Fungo cardoncello	268
125	Grespino o Sivone	270
126	Lampascione	272
127	Lampascioni sott'olio	274
128	Lupino bianco del Tavoliere	276
129	Mandorla di Toritto	278
130	Marasciuli	280
131	Marmellata di arancio e limone	282
132	Marmellata di fichi	284
133	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali	286
134	Melanzane secche al sole	288
135	Melanzane sott'olio	290
136	Meloncella	292
137	Meloncella tonda di Galatina	294
138	Melone d'inverno	296
139	Meloni di Brindisi	298
140	Mostarda	300
141	Mostarda di uva e mele cotogne	302
142	Mùgnuli	304
143	Oliva da mensa	306
144	Olive cazzate	308
145	Olive celline di Nardò in concia tradizionale	310
146	Olive in salamoia	312
147	Olive verdi	314
148	Ortica	316
149	Patata Bisestile	318
150	Patata di Zapponeta	320
151	Patata zuccherina di Calimera	322
152	Percoca di Loconia	324
153	Peperoni secchi al sole	326
154	Peperoni sott'olio	328
155	Pera petrucina	330
156	Peranzana da mensa di Torremaggiore	332
157	Piattello	334
158	Pipirussi allu carcu di Melissano	336
159	Pisello nano di Zollino	338
160	Pisello riccio di Sannicola	340

161	Pisello secco di vitigliano	342
162	Pomodori appesi	344
163	Pomodori secchi al sole	346
164	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio	348
165	Pomodorino di Manduria	350
166	Pomodoro da serbo giallo	352
167	Pomodoro di Mola	354
168	Pomodoro di Morciano	356
169	Pomodoro regina	358
170	Portulaca	360
171	Ruchetta	362
172	Salicornia sott'olio	364
173	Salsa di pomodoro	366
174	Sedano di Torrepaduli	368
175	Semi di lino di Altamura	370
176	Senape o Cimamarelle	372
177	Sponzali	374
178	Succiamele delle fave	376
179	Tortarello	378
180	Uva baresana,	380
181	Uva da tavola	382
182	Fava di Carpino	384
183	Vincotto	386
184	Zucchine secche al sole	388
185	Zucchine sott'olio	390
	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	
186	Africani	394
187	Biscotto di Ceglie Messapico	396
188	Bocca di dama	398
189	Buccunottu gallipolino	400
190	Calzoncelli	402
191	Calzone di Ischitella	404
192	Cartellate	406
193	Cavatelli	408
194	Cazzateddra di Nardò	410
195	Cazzateddhra di Surbo	412
196	Copeta di Polignano	414
197	Cuddhura	416
198	Cupeta	418
199	Cuturusciu	420
200	Dita d'apostoli	422
201	Dolcetto della sposa	424
202	Dolci di pasta di mandorle	426
203	Faldacchera di Turi	428
204	Farrata di Manfredonia	430
205	Focacia a libro di Sammichele di Bari	432
206	Focaccia barese	434
207	Focaccia di San Giuseppe di Gravina	436
208	Friselle di orzo e di grano	438
209	Fruttone	440
210	Fusilli	442
211	Grano dei morti	444
212	Intorchiate	446
213	Lagane	448
214	Lasagne arrotolate	450
215	Marzapane	452
216	Maccaruni	454
217	Mafalda	456
218	Mandorla riccia di Francavilla Fontana	458
219	Mandorlaccio	460
220	Mandorle atterrate	462
221	Mostaccioli	464
222	'Mpilla	466
223	Mustazzueli	468
224	Orecchiette	470
225	Ostie ripiene	472
226	Pane di Ascoli Satriano	474
227	Pane di grano duro	476
228	Pane di Laterza	478
229	Pane di Monte sant'Angelo	480
230	Pane di Santeramo in colle	482
231	Panzerotto fritto	484
232	Paposcia di Vico del Gargano,	486
233	Passulate di Nardò	488
234	Pasta di grano bruciato	490
235	Pasticciotto	492
236	Pesce e agnello di pasta di mandorla	494
237	Pettole	496
238	Piscialetta	498
239	Pistofatru	500
240	Pitilla	502
241	Pitteddhre	504
242	Pizza di grano d'india	506
243	Pizza sette sfoglie di Cerignola	508
244	Pizza sfoglia e scannatedda	510
245	Pizzelle	512
246	Pucce	514
247	Purceddhruzzi	516
248	Quaresimali	518

249	Ravioli con ricotta	520
250	Rustico leccese	522
251	Sasanello gravinese	524
252	Scaldatelli	526
253	Scarcelle	528
254	Scèblasti, Ascèplasti	530
255	Semola battuta	532
256	Sospiro di Bisceglie	534
257	Spumone salentino	536
258	Susumelli, Susumierre	538
259	Taralli	540
260	Taralli neri con vincotto	542
261	Tarallo all'uovo	544
262	Tarallo al vino	546
263	Tarallo dell'Immacolata	548
264	Tenerelli	550
265	Troccoli	552
266	Zèppula salentina	554
	Prodotti della gastronomia	
267	Aquasale	558
268	Agnello al forno con patate alla leccese	560
269	Agnello alla gravinese	562
270	Calzone	564
271	Calzoni di ricotta dolce	566
272	Capriata	568
273	Carciofi al gratin	570
274	Carciofi fritti	572
275	Carciofi ripieni	574
276	Cialda	576
277	Cime di rapa stufate	578
278	Lasagne e ceci alla salentina	580
279	Fave bianche e cicorie	582
280	Fave novelle e cicorie	584
281	Frittata di asparagi selvatici	586
282	Galletto di Sant'Oronzo	588
283	Grano stumpato	590
284	Insalata grika	592
285	Lambascioni fritti	594
286	Lambascioni in agro	596
287	Lambascioni sotto la cenere	598
288	Marro	600
289	Melanzanata di Sant'Oronzo	602
290	Melanzane ripiene	604
291	Millafanti in brodo	606
292	Minestra verde	608
293	Olive fritte	610
294	Orecchiette con la rucola	612
295	Orecchiette con le cime di rapa	614
296	Pancotto	616
297	Panzerotti con ricotta dolce	618
298	Paparine cruffulate	620
299	Parmigiana di melanzane	622
300	Parmigiana di zucchine	624
301	Pasta con cavolfiore	626
302	Pezzetti te cavaddhru	628
303	Piselli a cecamariti	630
304	Piselli con le uova	632
305	Piselli freschi e carciofi ripieni	634
306	Polpette di Cavallo	636
307	Quatarone	638
308	Sfricone	640
309	Sgagliozze	642
310	Sopratavola	644
311	Spaghetti alla Sangiovannello	646
312	Spaghetti con le cozze	648
313	Spezzatu	650
314	Teglia al forno con patate, riso e cozze	652
315	Zucchine alla poverella	654
	Preparazioni e tecniche particolari di allevamento di pesci, molluschi e crostacei	
316	Alici marinate	658
317	Cozze piccine alla rièn̈u	660
318	Cozza tarantina	662
319	Monacelle	664
320	Polpo alla pignatta	666
321	Polpo crudo arricciato	668
322	Quatàra di Porto Cesareo	670
323	Scapece gallipolina	672
324	Scapece di Lesina	674
325	Zuppa di pesce alla gallipotana	676
	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari escluso il burro)	
326	Ricotta	680
327	Ricotta forte	682
328	Ricotta marzotica leccese	684
329	Ricotta salata o marzotica	686
	Riferimenti bibliografici storici	



foto di Antonella Berlen

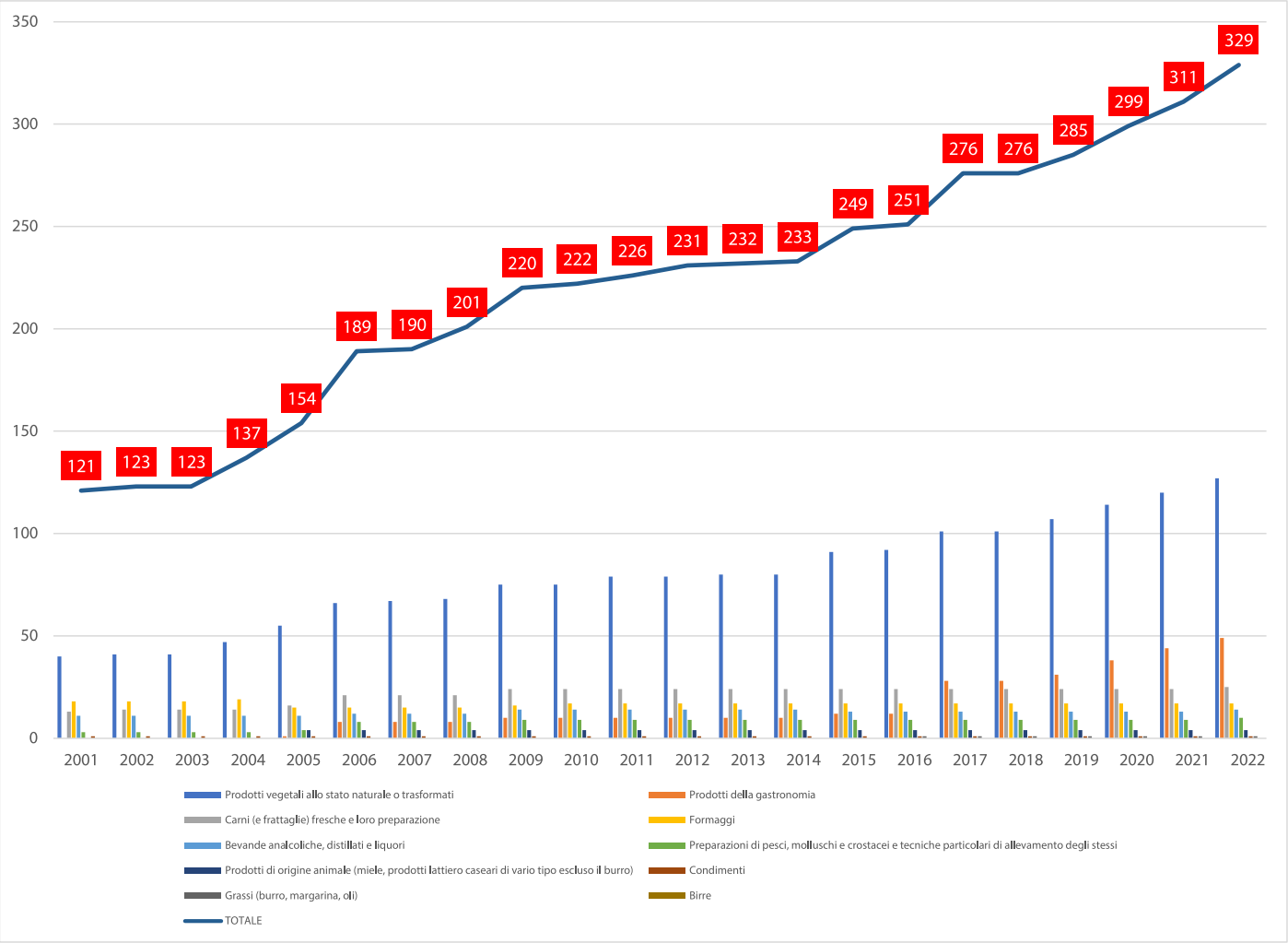
Le nostre tradizioni agricole e alimentari

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) rappresentano uno dei biglietti da visita dell'agricoltura italiana di qualità. Con il termine "prodotti tradizionali" si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, protratte nel tempo, per un periodo di almeno 25 anni.
Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal Decreto dell'8 settembre 1999, n. 350, che prevede l'istituzione, da parte delle Regioni, di elenchi dei propri prodotti agroalimentari tradizionali. Sono inseriti negli elenchi regionali i prodotti destinati all'alimentazione umana elencati nell'allegato II del Trattato che istituisce la Comunità economica europea e nell'allegato I del Regolamento (UE) n. 1151/2012, nonché i prodotti liquorosi. Non vanno invece inseriti negli elenchi i prodotti registrati come D.O.P. o I.G.P.
L'inserimento nell'elenco può avvenire su iniziativa delle stesse Regioni e delle Province autonome oppure su istanza di soggetti pubblici o privati, una volta che l'Ente regionale abbia accertato che il prodotto per il quale si chiede l'inserimento nell'elenco possieda i requisiti previsti dal Decreto. Questi prodotti non sono protetti da riconoscimento nazionale né comunitario, tuttavia rappresentano un patrimonio identitario straordinario censito a livello nazionale, oltre che regionale.
La Puglia, con più di 300 PAT si pone tra le regioni più ricche di prodotti e delle diverse tipologie di essi. Nonostante questo, ogni cittadino pugliese sa quanto ancora ci sia da riconoscere e valorizzare, con convinzione e orgoglio delle proprie tradizioni agricole e alimentari.

Luigi Trotta
Dirigente - Sezione Competitività delle filiere agroalimentari
Dipartimento Agricoltura, sviluppo rurale e ambientale

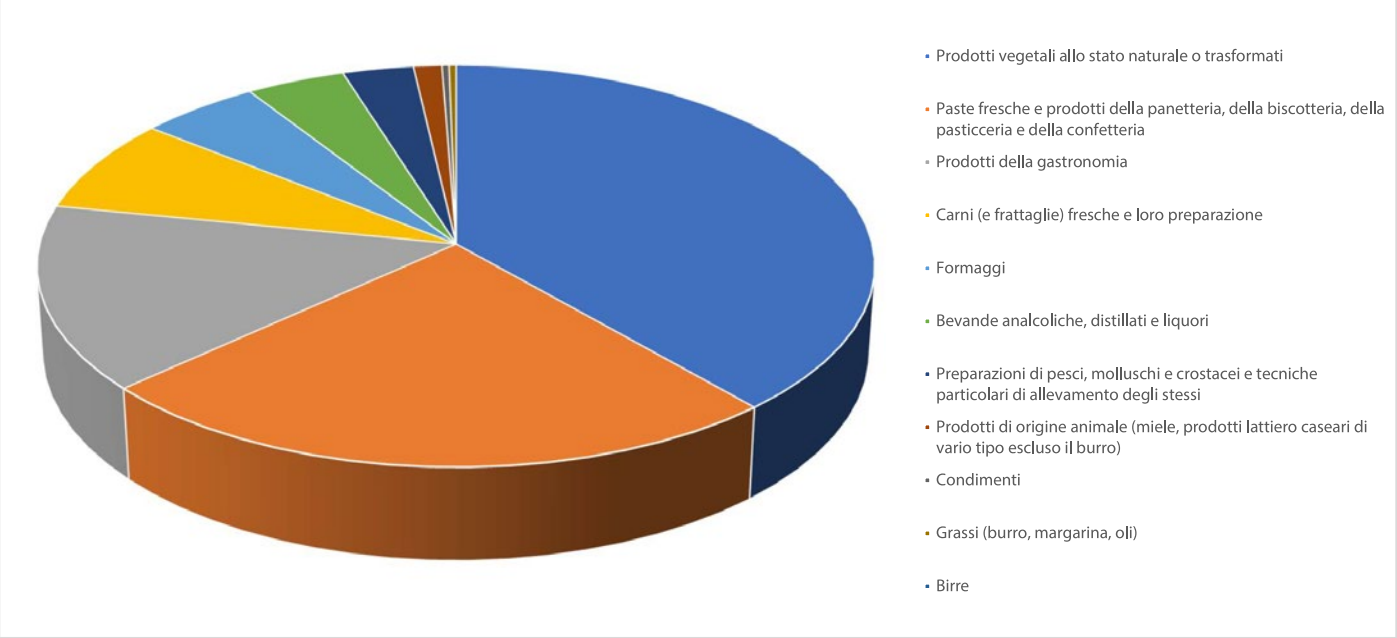
Un vero PATrimonio

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) sono prodotti «le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo» (art. 1, comma 1, D.M. 8 settembre 1999, n. 350) e «sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore a venticinque anni» (art. 1, comma 2, D.M. 8 settembre 1999, n. 350). Si tratta quindi di prodotti che fanno parte del patrimonio gastronomico nazionale che il legislatore ha voluto valorizzare con il Decreto Legislativo del 30 aprile 1998, n. 173 (art. 8).
Il primo elenco nazionale dei PAT è stato pubblicato nel 2000 (D.M. 18 luglio 2000), l'ultimo, la ventiduesima revisione, nel 2022 (D.M. 25 febbraio 2022). Il repertorio suddivide i PAT per regione (e provincia autonoma) e in undici categorie: Bevande analcoliche, distillati e liquori; Birre; Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione; Condimenti; Formaggi; Grassi (burro, margarina, oli); Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati; Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria; Prodotti della gastronomia; Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi; Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro). Ad oggi, l'Italia vanta 5246 PAT e la Puglia, con 329 PAT (Figura 1), risulta al settimo posto nella classifica delle regioni, dopo Campania (580), Toscana (464), Lazio (456), Emilia Romagna (398), Veneto (387) e Piemonte (342).



Quando un "prodotto agroalimentare" può essere definito "tradizionale"? La denominazione viene "riconosciuta" con apposito decreto del MIPAAF che annualmente, su proposta delle Regioni, aggiorna e pubblica l'elenco nazionale. A tal fine, risulta condizione "essenziale" almeno una prova documentale per comprovare l'adozione di regole tradizionali ed omogenee inerenti alla lavorazione e conservazione del prodotto agroalimentare per un periodo non inferiore a venticinque anni. Importantissimo, quindi, è il lavoro di ricerca bibliografica, il reperimento di documenti storici e l'attenta analisi di testi scritti. La fase successiva è la compilazione di apposite schede, predisposte dalla Regione, sulle quali vengono inserite le informazioni che caratterizzano il prodotto agroalimentare per il quale si richiede il riconoscimento di PAT. Si procede, quindi, all'indicazione della denominazione del prodotto, compreso il nome geografico abbinato ed eventuali sinonimi e termini dialettali. Si descrivono, poi, le caratteristiche del prodotto, nonché le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo. È anche richiesta la descrizione di materiali e attrezzature specifici utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti, nonché quella dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura.

Le schede, così preparate dai soggetti promotori (enti pubblici e privati, associazioni, singoli cittadini, ecc.) per ogni potenziale PAT, vengono esaminate e fatte proprie dalla Regione che, dopo l'approvazione mediante pubblicazione di un'apposita determinazione dirigenziale sul Bollettino Ufficiale della Regione, predispone l'elenco da inviare al MiPAAF. È il Ministero, quindi, che conclude il lungo iter, pubblicando sulla Gazzetta Ufficiale la revisione annuale contenente l'elenco aggiornato (nel 2022 è stata pubblicata la ventiduesima revisione dell'elenco nazionale), su base regionale e provinciale (Province autonome di Trento e Bolzano), dei PAT.
In questo volume abbiamo raccolto in forma di schede e con una serie originale di notizie i 329 PAT pugliesi suddivisi nelle seguenti categorie: Bevande alcoliche, distillati e liquori (14); Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione (25); Condimenti (1); Formaggi (17); Grassi (burro, margarina, oli) (1); Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati (127); Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria (81); Prodotti della gastronomia (49); Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi (10); Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro) (4).



I PAT rappresentano un biglietto da visita dell'agricoltura italiana di qualità: l'area geografica di produzione, la tradizione locale e il "know-how" di un prodotto agroalimentare sono fattori strategici per le scelte dei consumatori, soprattutto in Italia dove il concetto di qualità viene inteso nel senso più ampio comprendendo diversi aspetti come tipicità, qualità organolettiche, sicurezza alimentare, metodi di produzione rispettosi di disciplinari e a basso impatto sull'ambiente e sull'uomo. Sfogliando le pagine del volume scoprirete come tali prodotti agroalimentari racchiudano inoltre importanti e originali espressioni dell'ampio patrimonio culturale regionale, un baluardo dell'identità storica e culturale che appartiene anche al "gusto" dei diversi territori regionali. Infatti, non è secondaria la considerazione che le conoscenze tradizionali sono parte integrante dell'agrobiodiversità e fortemente legate ad uno specifico territorio.
Molte delle informazioni che abbiamo inserito nelle schede dei 329 PAT pugliesi derivano da quanto è stato riportato nelle precedenti edizioni dell'Atlante dei PAT pugliesi (la precedente edizione risale al 2010).
La maggior parte dei PAT collegati all'orticoltura pugliese sono stati proposti alla Regione dal nostro Dipartimento nell'ambito del progetto BiodiverSO. In alcuni casi le informazioni che abbiamo inserito nel volume le abbiamo ricevute da coloro che seguono il nostro lavoro attraverso il sito internet e la pagina BiodiverSO di Facebook. Infatti, le nostre attività si basano molto sul rapporto con il territorio e sul coinvolgimento dei portatori di interesse. Pertanto, vi invitiamo a segnalarci altre storie, testimonianze e sapori tradizionali della Puglia e a promuovere i PAT.
A dimostrazione della loro importanza, vi segnaliamo che alcuni PAT pugliesi sono poi diventati prodotti tipici (certificati): ad esempio, il Carciofo Brindisino (oggi è un IGP), la Cipolla bianca di Margherita (ora IGP), la Patata novella di Galatina (oggi DOP). E un prodotto agroalimentare che diventa tipico (IGP, DOP, STG) viene regolamentato e gestito in modo più preciso a livello europeo e viene escluso dall'elenco dei PAT. Quindi i PAT possono essere definiti anche un trampolino di lancio per un'affermazione e valorizzazione maggiore dei prodotti, nonché un'utile leva per la promozione dei territori e dell'agricoltura pugliese.
I PAT, i prodotti tipici, le varietà e le razze locali sono parti fondamentali della biodiversità di un territorio; sono risorse che valorizzano l'offerta di un territorio e che compongono il paniere delle bontà da offrire ai turisti e ai più giovani. Magari per costituire una Comunità del cibo, un itinerario turistico, un'aggregazione. Sono una leva, un trampolino. Un PATrimonio.

Massimiliano Renna
Ricercatore - Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali

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



Bevande analcoliche, distillati e liquori

Amaro del Gargano

Amaro lemolivo del Gargano, limolivo



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

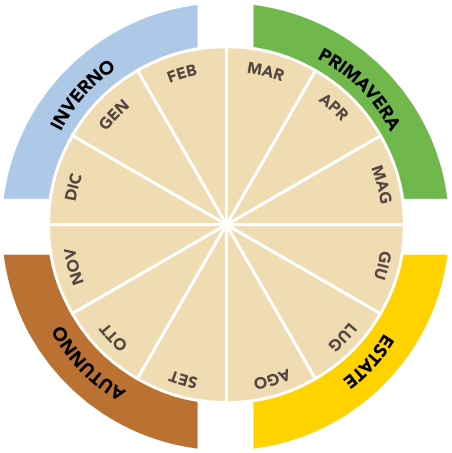
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare il territorio del Gargano



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, in base alla disponibilità degli ingredienti.



Descrizione sintetica del prodotto

L'amaro del Gargano è un digestivo molto pregiato ottenuto dall'infusione di foglie di ulivo non trattate più di scorze di limone e di arancia bionda del Gargano. Gli agrumi rappresentano delle eccellenze del territorio vista l'alta percentuale di succo, gli intensi profumi, la scorza gentile e le proprietà organolettiche; mentre le foglie d'ulivo rappresentano un antibatterico naturale e agiscono positivamente sul sistema cardiovascolare, oltre a contenere proprietà terapeutiche.
Il prodotto si presenta di colore scuro, molto denso, allo stesso tempo dolce ed amaro. Un ottimo digestivo che racchiude in sé il profumo delle scorze di limoni e arance e le proprietà digestive delle piante officinali, tra cui le foglie del secolare olivo, vera ricchezza del Gargano.

Processo produttivo

Si prepara con 100 foglie di olivo, 2 bucce di limoni del Gargano, 2 bucce di arance del Gargano. Il tutto è messo in infusione in 500 grammi di alcol per un periodo variabile da 5 a 15 giorni; a questa soluzione si aggiunge uno sciroppo preparato con 450 grammi di zucchero e 500 grammi di acqua. Quindi si miscela con 50 grammi di caramello, si filtra e si imbottiglia.



Storia e tradizione

Prodotto legato alla tradizione del Gargano. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.







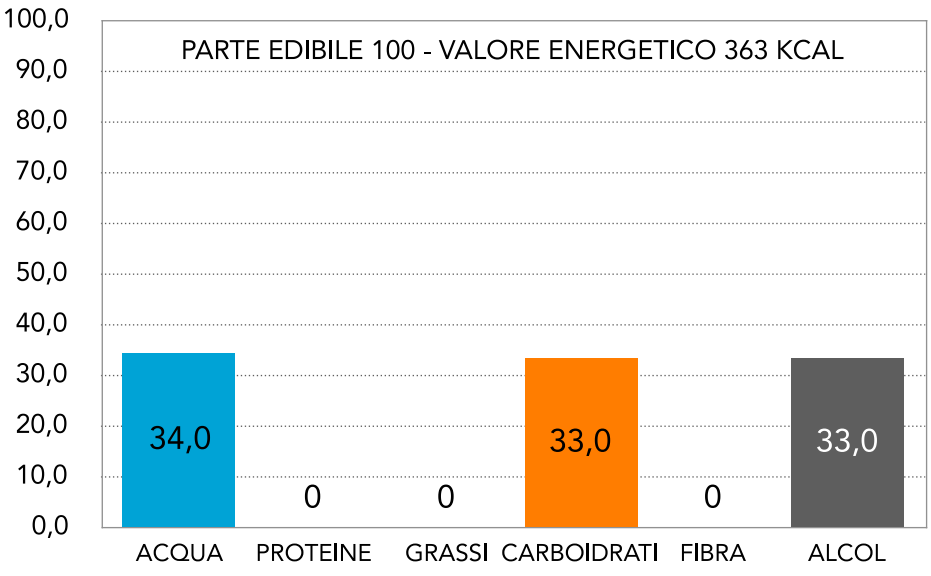
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio Tradizionale - Vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Sagre e iniziative di promozione, come ad esempio la sagra "Tramonto Divino" a San Menaio - Vico del Gargano (FG) (2019):
- Articoli di divulgazione on line, come ad esempio "Liquori di agrumi del Gargano" (paginedipoggio.com, 2009) e "Limonulivo del Gargano" (garganosapori.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Amaro e liquore di San Domenico

Amaro salentino di San Domenico, Gran liquore di San Domenico.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

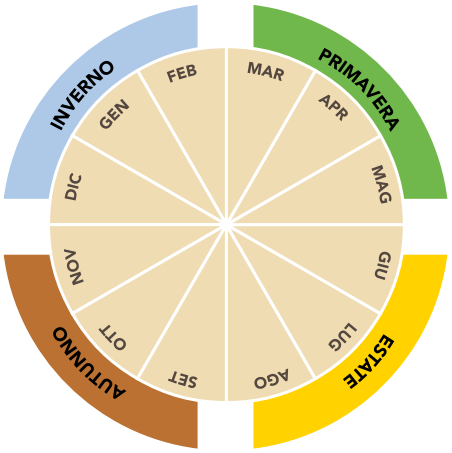
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, in base alla disponibilità degli ingredienti.



Descrizione sintetica del prodotto

Liquore/amaro, a base di erbe e piante aromatiche, che affonda le radici addirittura nel quindicesimo secolo d.C., quando venne elaborato nel monastero dei frati domenicani di Lecce; da qui il nome del prodotto.

Il Gran Liquore San Domenico viene colorato con zafferano e viene prodotto con una gradazione alcolica del 42% vol.

L'Amaro San Domenico viene colorato con caramello di zucchero e viene prodotto con gradazione alcolica del 30% vol.

Processo produttivo

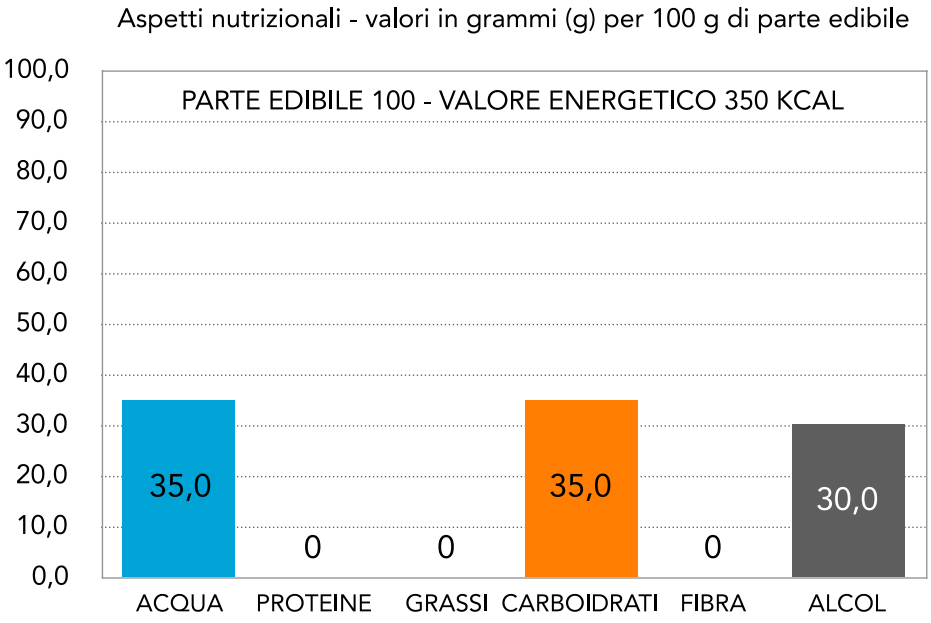
Vengono poste in infusione nell'alcol, secondo dosaggi diversi, le seguenti essenze: angelica, calamo aromatico, coriandolo, cardamomo e menta. Il tutto viene torchiato, viene aggiustata per diluizione la gradazione alcolica e zuccherato.



Storia e tradizione

L'Amaro e il Gran Liquore San Domenico prendono il nome dal Convento del XV secolo dei frati Domenicani di Lecce in cui, per qualche secolo, è stato prodotto secondo un'originale e antica ricetta. In seguito la produzione è continuata presso il Consorzio Agrario Provinciale di Lecce.
Tali liquori sono citati in numerose pubblicazioni, come ad esempio "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1979) e "Puglia guida gastronomica" (AA.VV., 1979).
"Oggi, l'Amaro e il Liquore di San Domenico sono prodotti, secondo tradizione, da pochi selezionati liquorifici, tra cui il liquorificio Villantica di Tuglie (LE).





Amaro di San Domenico

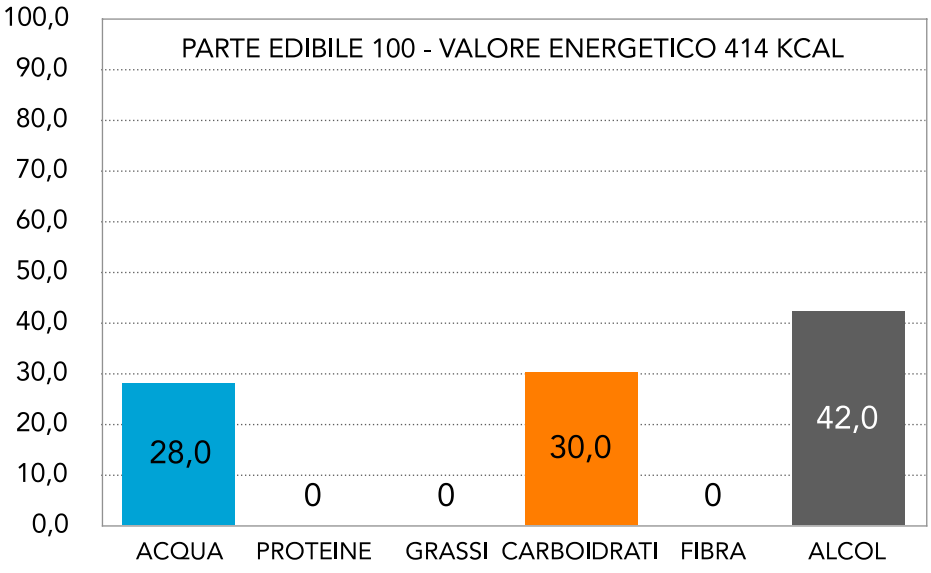
Tipologia di commercializzazione

In Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Iniziative di promozione e divulgazione on line come, ad esempio, gli articoli di intavoliamo.it sull'Amaro di San Domenico e il Gran Liquore di San Domenico.





Liquore di San Domenico

Ambrosia di arance



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

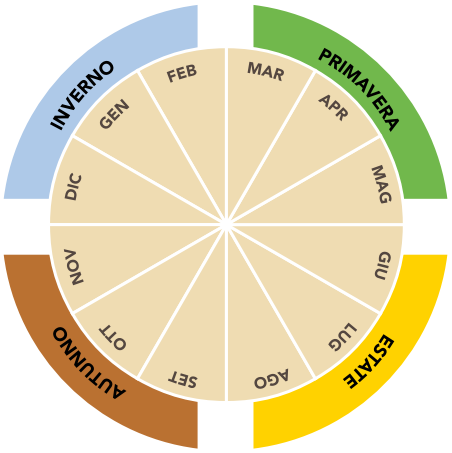
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare Rodi Garganico



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, in base alla disponibilità degli ingredienti.



Descrizione sintetica del prodotto

Liquore di colore arancio e dall'aroma molto intenso grazie alle ottime arance coltivate nella zona del promontorio del Gargano, in particolare nel territorio di Rodi Garganico.

Processo produttivo

I metodi di lavorazione tradizionale prevedono anzitutto che si proceda all'estrazione degli aromi dell'arancia attraverso i vapori dell'alcol. Per effettuare questa operazione si fa ricorso a contenitori in acciaio inox a chiusura ermetica. Si procede al filtraggio dell'aroma e all'aggiunta di uno sciroppo a base di acqua e zucchero. Dopo venti giorni il liquore è pronto per essere nuovamente filtrato ed imbottigliato in bottiglie di vetro con il tappo di sughero.



Storia e tradizione

Da tempo immemore, radicata nella tradizione enogastronomica del Gargano, l'ambrosia alle arance è una profumata prelibatezza che fa venire voglia di scoprire la terra da cui è nata e alla quale è profondamente legata.
Ben cinquecento anni prima della nascita di Cristo, Saffo, in alcuni scritti, nominò una bevanda straordinaria dalle proprietà portentose: l'Ambrosia, appunto. C'è a chi piace pensare che l'ambrosia cui fece riferimento la poetessa sia proprio quella ottenuta dalle arance del Gargano. Vero o no, sono in molti a considerare il liquore pugliese una sorta di elisir di lunga vita.



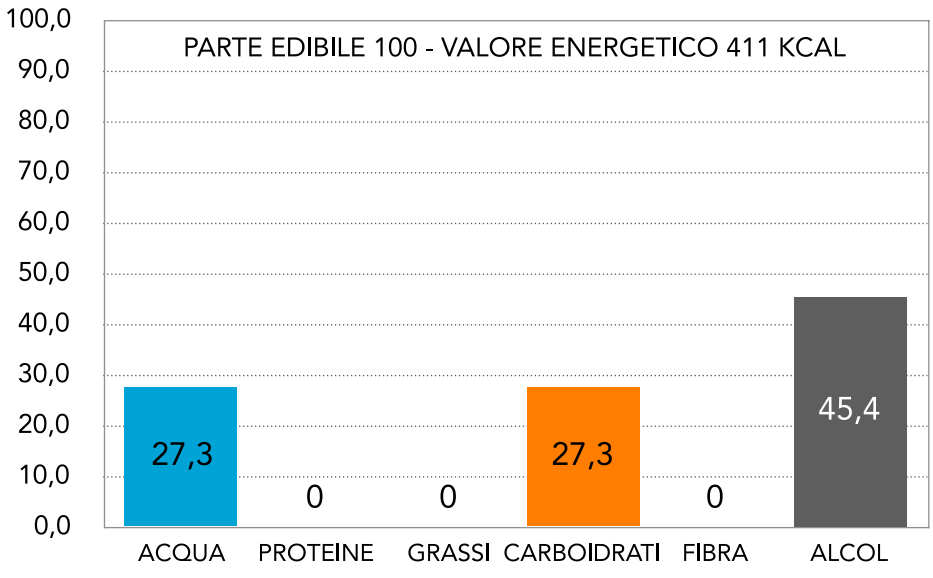
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- L'ambrosia di arance è sovente presente in fiere e sagre tradizionali dei paesi pugliesi, come accompagnamento alle pietanze principali. Un esempio è la "Sagra del Tacchino" di Palo del Colle (BA) dove, tra gli altri liquori, è servita per la degustazione l'ambrosia d'arance;
- L'ambrosia d'arance sul portale dedicato ai prodotti delle piccole aziende italiane, intavoliamo.it;
- L'ambrosia di arance sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Ambrosia di limone



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

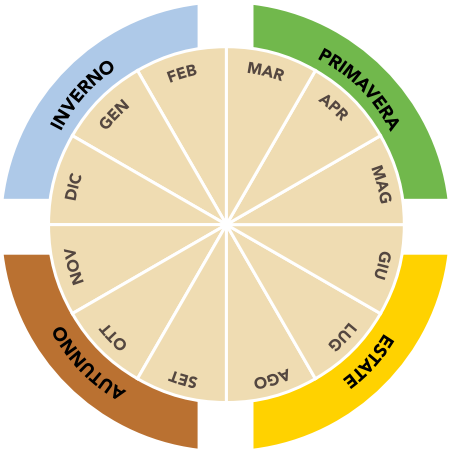
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare Rodi Garganico



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, in base alla disponibilità degli ingredienti.



Descrizione sintetica del prodotto

Liquore di colore giallo paglierino e dall'aroma molto intenso grazie agli ottimi limoni coltivati nella zona del promontorio del Gargano, in particolare nel territorio di Rodi Garganico (FG).

Processo produttivo

I metodi di lavorazione tradizionale prevedono anzitutto che si proceda all'estrazione degli aromi del limone attraverso i vapori dell'alcol. Per effettuare questa operazione si fa ricorso a contenitori in acciaio inox a chiusura ermetica. Si procede, dunque, al filtraggio dell'aroma e all'aggiunta di uno sciroppo a base di acqua e zucchero. Dopo venti giorni il liquore è pronto per essere nuovamente filtrato ed imbottigliato in bottiglie di vetro con il tappo di sughero.



Storia e tradizione

Per la sua preparazione vengono usati solo i limoni della varietà 'Femminiello', tipici limoni del Gargano. Sono questi limoni, con la loro scorza ricca di oli essenziali ed il profumo intenso, che danno un'aroma unico a questo liquore preparato nello stesso modo di generazione in generazione.



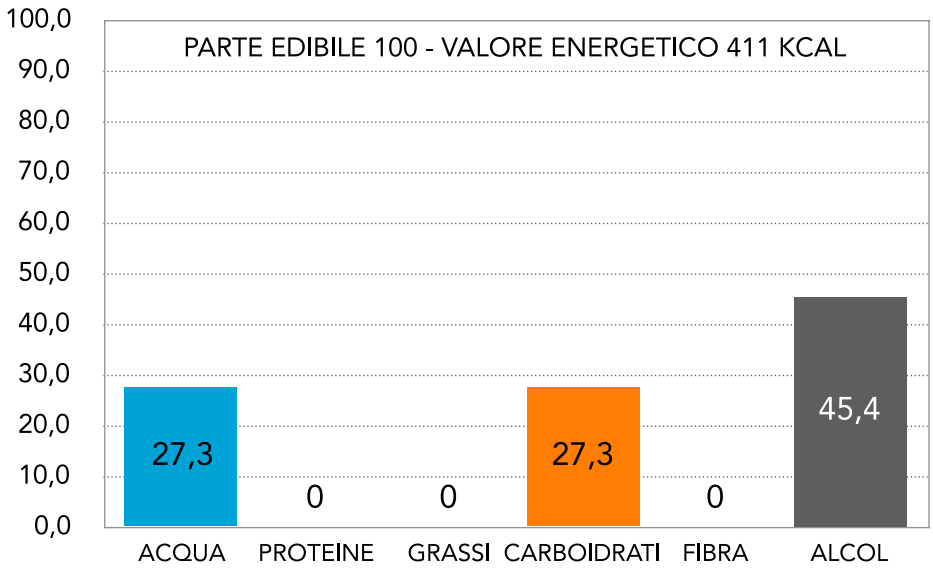
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- L'ambrosia di limone è sovente presente in fiere e sagre tradizionali dei paesi pugliesi, come accompagnamento alle pietanze principali. Un esempio è la "Sagra del Tacchino" di Palo del Colle (BA) dove, tra gli altri liquori, è servita per la degustazione l'ambrosia di limone;
- L'ambrosia di limone sul portale dedicato ai prodotti delle piccole aziende italiane, intavoliamo.it;
- L'ambrosia di limone sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Anisetta

Liquore all'anice.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

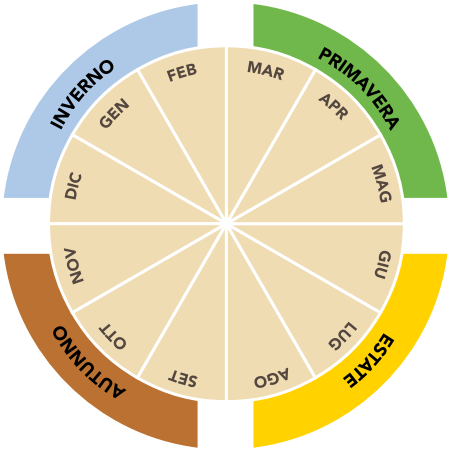
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce, in particolare San Cesario di Lecce



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

L'anisetta è un liquore a base di anice verde (*Pimpinella anisum* L.) e il suo nome deriva proprio dalla pianta che ne è la principale aromatizzante. Questa varietà appartiene alla famiglia delle Apiaceae e produce semi il cui sapore è simile a quello del finocchio con un retrogusto di menta.

Processo produttivo

L'anisetta si ottiene dalla lavorazione dell'aniciato che consiste nella distillazione dell'alcol con l'aggiunta di semi di anice che cedono, attraverso il rilascio degli olii essenziali, il loro sapore. Partendo da questa base di lavorazione, con ulteriori interventi e l'aggiunta di altri ingredienti, quali lo zucchero e altri aromi naturali, si produce il liquore.



Storia e tradizione

Verso la fine dell'800 la tecnologia per la distillazione dell'alcol aveva fatto grandi passi avanti ed è in questo periodo che, anche in seguito all'aumento della produzione vinicola, vengono impiantati in Puglia i primi stabilimenti industriali; nel 1890 se ne contano 186, dei quali 50 nella sola provincia di Lecce. Di seguito si riportano informazioni estratte dal contributo "L'industria della Distillazione a San Cesario di Lecce e il costituendo Museo dell'Alcol" (Monte et al., 2006): «La storia della distillazione a San Cesario di Lecce ha inizio con Carmine De Bonis. Le prime distillerie di San Cesario erano di modeste dimensioni, probabilmente dotate di un semplice alambicco. Nel 1910 erano quattro: quella gestita insieme da Carmine De Bonis e da Pietro Pistilli, quella di Nicola De Giorgi e quella di Luigi Laudisa. La "Ditta Nicola De Giorgi" è stata presente sui mercati per circa novant'anni ed i suoi prodotti erano noti a livello nazionale ed internazionale. Il liquore che più la rese famosa fu l'"Anisetta" già prodotta sin dal 1919, tanto che nel 1920 il re Vittorio Emanuele III concesse alla Ditta "De Giorgi" il Brevetto della Real Casa (20 luglio 1920). L'Anisetta per la distilleria "De Giorgi" era all'inizio un liquore in sperimentazione, ma ben presto De Giorgi riscosse molto successo, ottenendo numerosi riconoscimenti a esposizioni e fiere del settore».



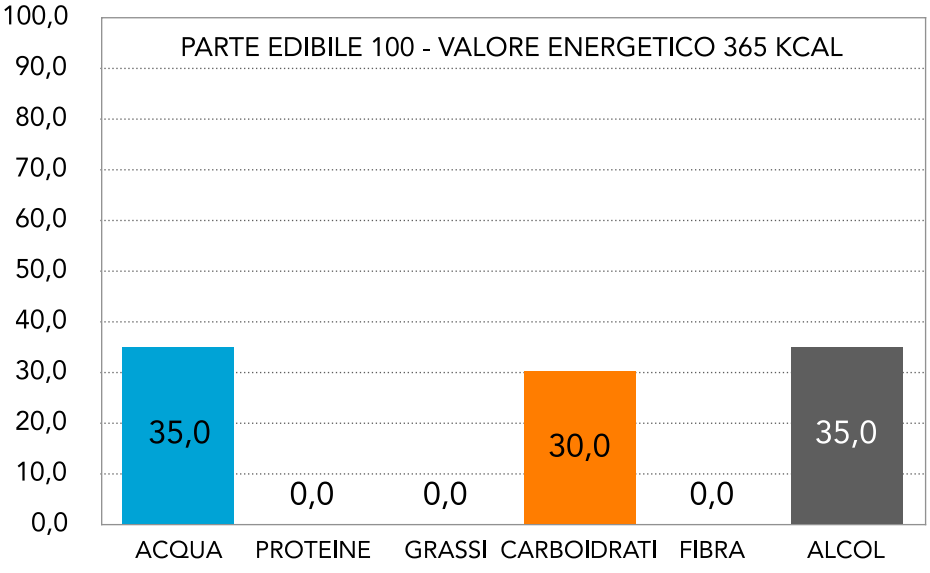
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Nel 2007 il Comune di San Cesario di Lecce (LE) ha redatto un progetto per il restauro e la conservazione della distilleria "Case De Giorgi", per destinarla a Museo dell'alcol. Il processo di recupero è durato diversi anni, ma oggi il sito è accessibile al pubblico ed è luogo di eventi e convegni;
- L'anisetta su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Arancino



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

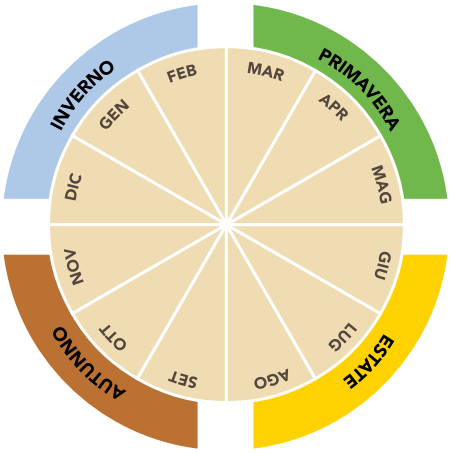
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, in base alla disponibilità degli ingredienti.





Descrizione sintetica del prodotto

Liquore denso e aromatico di colore arancio.

Processo produttivo

Si puliscono 6 arance appena raccolte, si asporta la parte esterna della buccia (200 g di buccia) e si mette in infusione con un litro di alcol per 4-5 giorni. Si filtra e si aggiunge sciroppo di acqua sorgiva e zucchero (un litro di acqua e 800 g di zucchero); dopo 20 giorni viene filtrato ed imbottigliato.

Storia e tradizione

Le arance sono tradizionalmente coltivate sull'intero territorio pugliese, con punte di eccellenza sul Gargano, nel Golfo di Taranto e nella zona dell'entroterra ionico di Gallipoli, con una varietà di tipologie che accontenta tutti i gusti e la domanda dei mercati internazionali. Sono apprezzate sia fresche, sia nell'impiego in molte ricette tradizionali di dolci e liquori, iniziando dall'arancino. Quando un ospite a tavola ha modo di assaporare un arancino pugliese, non sta solamente assaggiando uno dei digestivi più classici del territorio, ma sta anche tastando con mano il tempo e la dedizione di colui che lo ha preparato mediante metodiche tramandate di generazione in generazione.

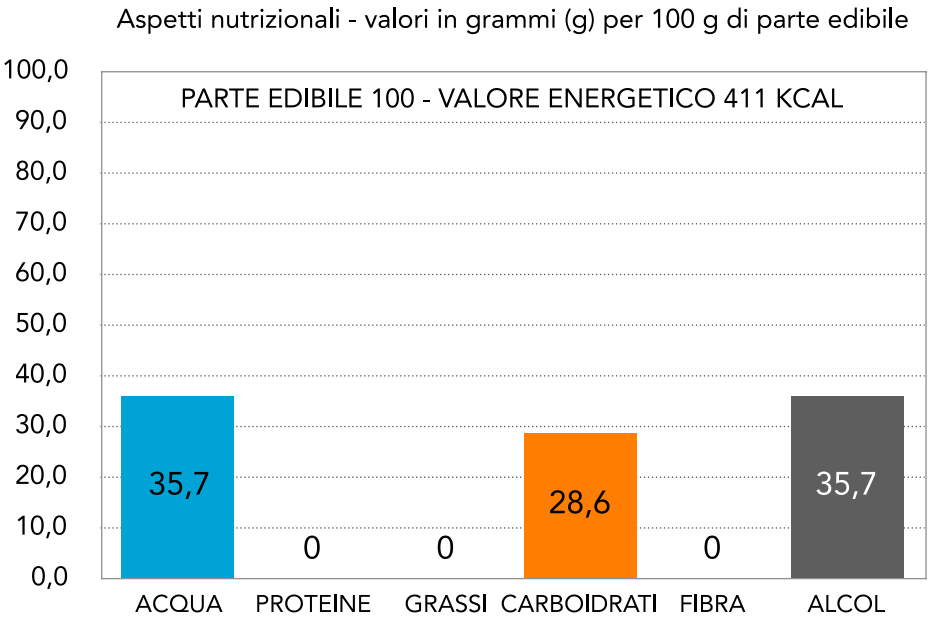


Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita online.

Iniziative di promozione

- L'arancino è sovente presente in fiere e sagre tradizionali dei paesi pugliesi, come accompagnamento alle pietanze principali. Un esempio è la "Sagra del Tacchino" di Palo del Colle (BA) dove, tra gli altri liquori, è servita per la degustazione l'arancino;
- L'arancino sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.



Latte di mandorla



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

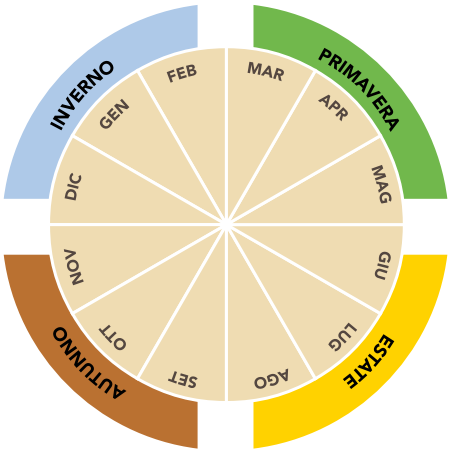
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, in base alla disponibilità degli ingredienti.



Descrizione sintetica del prodotto

Sciroppo zuccherino di colore ambrato ottenuto dalla bollitura di mandorle triturate, zucchero e acqua. Viene diluito al fine di ottenere una bevanda fresca e dissetante dal tipico sapore di mandorla.

Processo produttivo

Ingredienti: mandorle pelate 150 g, acqua 400 g, zucchero 500 g.

Procedimento: Mettere in un capiente frullatore le mandorle e tritarle finemente. Unire l'acqua e frullare ancora per qualche altro istante. Spostare il composto di acqua e mandorle in una pentola antiaderente molto capiente e cucinare per circa 5 minuti a fuoco medio-basso. Poi aggiungere lo zucchero e continuare la cottura per altri 15 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno e sempre a fuoco medio-basso.



Storia e tradizione

L'antica ricetta del latte di mandorla risale al medioevo ed ebbe origine nei monasteri dislocati in tutto il sud Italia. La bevanda, il cui nome latino era "*amygdalate*", si otteneva mettendo in infusione in acqua fredda, le mandorle sminuzzate finemente e successivamente spremute in un canovaccio di cotone. Attraverso tale procedimento si estraeva il liquido bianco molto simile al latte, giustificandone il nome.
Nel Medioevo, la composizione del latte di mandorla, in quanto prodotto dal frutto di una pianta, ha reso questa bevanda particolarmente adatta per il consumo durante la Quaresima. Il latte di mandorla (non zuccherato) è stato anche un punto fermo nella cucina medievale cristiana e musulmana, perché il latte di vacca, che non si mantiene a lungo senza deteriorarsi, di solito era subito trasformato in prodotti caseari più durevoli, come il latte fermentato o il formaggio.
Nell'opuscolo di ricette sulle conserve tradizionali "Madia", pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1990, è riportato anche il procedimento per la preparazione del 'latte di mandorla'.



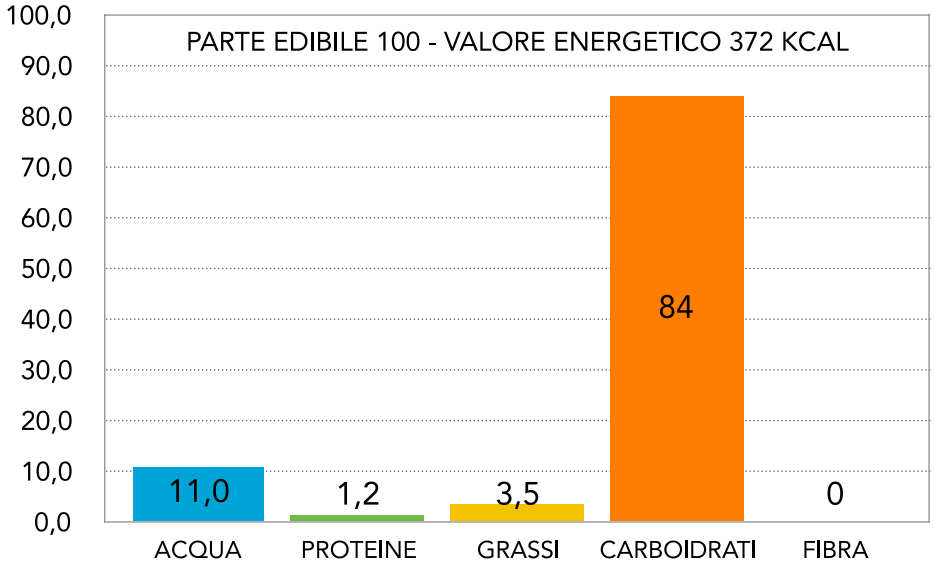
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita online.

Iniziative di promozione

- "Mandorle e sapori a corte", manifestazione organizzata nel 2019 a Carovigno (BR) durante la quale sono stati proposti laboratori e mostre dedicate alla mandorla in tutte le sue forme, compreso un laboratorio per la preparazione del latte di mandorla;
- Il 'latte di mandorla' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Limoncello



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

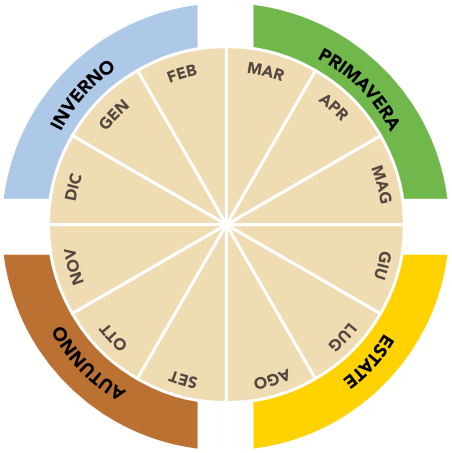
Area di origine del prodotto

Intera regione, in particolare la provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, in base alla disponibilità degli ingredienti.





Descrizione sintetica del prodotto

Liquore denso e aromatico di colore giallo intenso.

Processo produttivo

Si puliscono 6 limoni appena raccolti, si asporta la parte esterna della buccia (200 g di buccia) e si mette in infusione con 1 litro di alcol per 4-5 giorni. Si filtra e si aggiunge sciroppo di acqua sorgiva e zucchero (1 litro di acqua e 800 g di zucchero); dopo 20 giorni viene filtrato ed imbottigliato.

Storia e tradizione

Erano gli inizi del Novecento quando l'economia del Gargano fioriva esportando il limone 'Femminiello', conosciuto come il più antico d'Italia. Richiesto in tutto il mondo, il limoncello era solo uno dei modi con cui veniva utilizzato questo agrume speciale, ma era una delle maniere più gustose per assaporarne tutto il gusto.
La paternità della ricetta è complicata; esistono diverse ricette in tutta Italia che si differenziano per spezie, tipologia degli ingredienti e la loro qualità. Il limoncello pugliese si caratterizza, per l'appunto, per l'utilizzo di limoni di Rodi Garganico.
Da tempo, in Puglia, si ha l'abitudine di preparare questo gustosissimo liquore in casa, conservandolo per poi proporlo durante la visita di amici e parenti. Il "bicchierino" viene offerto per dimostrare amicizia e rispetto.



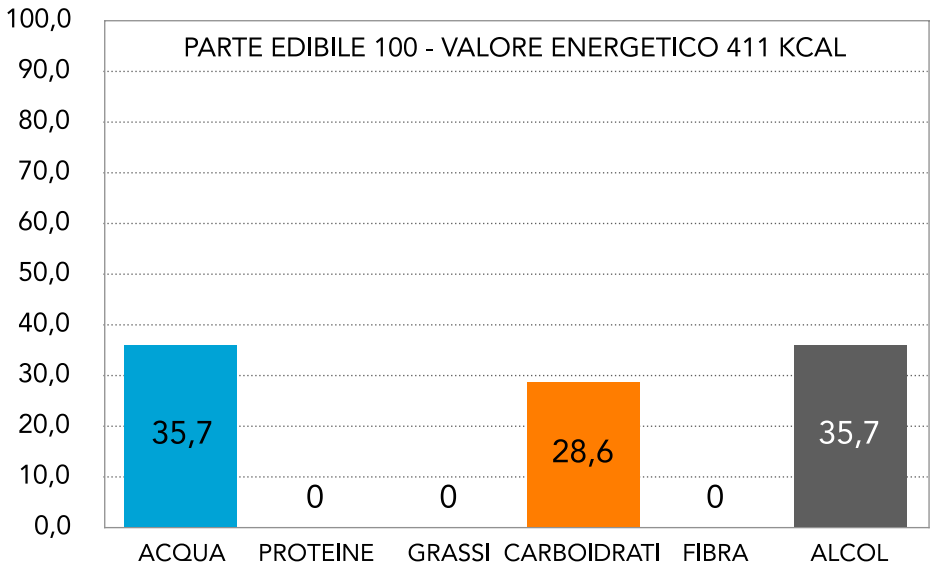
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita online.

Iniziative di promozione

- Il 'limoncello' è sovente presente in fiere e sagre tradizionali dei paesi pugliesi, come accompagnamento alle pietanze principali;
- Il 'limoncello' tra i prodotti tipici della Puglia sul portale viaggiareinpuglia.it;
- Il 'limoncello' su Wikipedia;
- Il 'limoncello' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Liquore di alloro

Allorino, laurino, rosolio di alloro.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

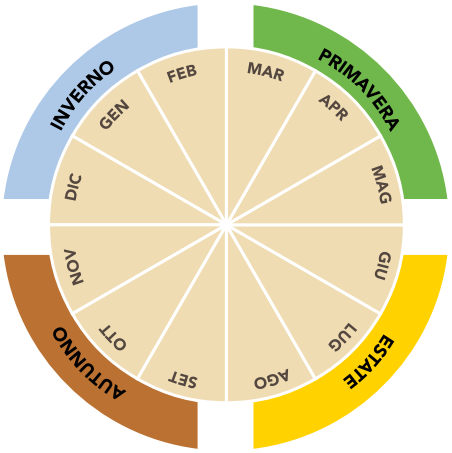
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, in base alla disponibilità degli ingredienti.



Descrizione sintetica del prodotto

Liquore molto aromatico di colore verde brillante.

Processo produttivo

Si ottiene dall'infusione delle foglie di alloro insieme ad acqua, alcol e zucchero. In un litro di alcol si mettono in infusione 20 foglie di alloro per circa 4-5 giorni. Si prepara uno sciroppo con un litro di acqua e 800 g di zucchero che viene unito all'infusione di alcol. Dopo circa 20 giorni si procede con la filtrazione e l'imbottigliamento.



Storia e tradizione

Quella del 'liquore di alloro' è una ricetta che affonda le origini nella tradizione pugliese, tramandata di generazione in generazione fino ai nostri giorni. È tradizionalmente consumato a fine pasto in tante case pugliesi, anche se è in Salento e nel Gargano che questo infuso affonda le proprie origini.



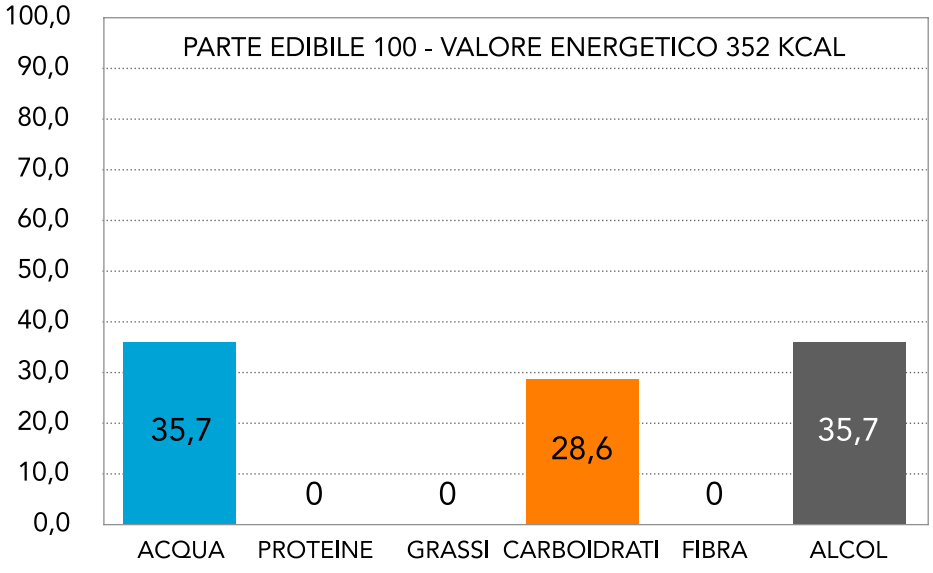
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita online.

Iniziative di promozione

- Il 'liquore di alloro', alla pari di numerosi infusi della tradizionale regionale pugliese, è sovente presente in sagre e fiere di paese, come accompagnamento alle pietanze principali o digestivo;
- L'allorino sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Liquore di fico d'India



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

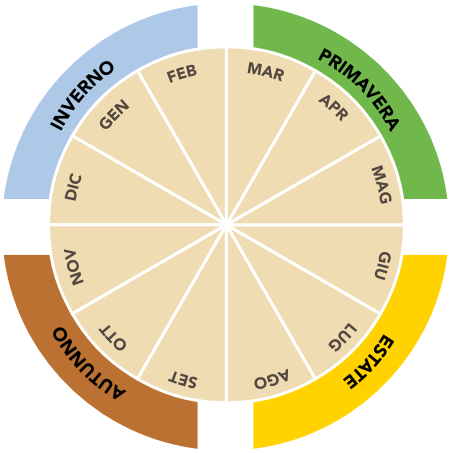
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare il territorio del Gargano.



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, in base alla disponibilità degli ingredienti.





Descrizione sintetica del prodotto

Liquore dall'aroma molto intenso, di colore giallo-rosato.

Processo produttivo

I frutti maturi particolarmente dolci sono sbucciati e messi in infusione nell'alcol. Si filtra e si aggiunge lo sciroppo di acqua sorgiva e zucchero.

Storia e tradizione

Il fico d'India è presente in America in tutta la Cordigliera delle Ande e nelle Sierre messicane e fu probabilmente introdotto in Europa da Cristoforo Colombo che, di ritorno dalle Americhe, lo porto con sé in Spagna. È probabile che siano stati i Saraceni ad introdurre questa straordinaria pianta in Italia.
Le piante di fico d'India danno un tocco di esoticità ad alcuni luoghi della Puglia in particolare, come il promontorio del Gargano o certe località del Salento, in cui crescono più rigogliose e fruttifere. I contadini, in passato, erano soliti piantare questi tipi di frutti succulenti a ridosso dei muretti a secco, sui pendii troppo ripidi o sulle scarpate impervie di campagna. Una delle caratteristiche dei cladodi (chiamate comunemente "pale") è di attecchire assai facilmente in qualsiasi tipo di terreno. Diversi sono gli usi tradizionali del fico d'India tra cui il liquore particolarmente adatto ad essere servito molto fresco a coronazione di un pasto.



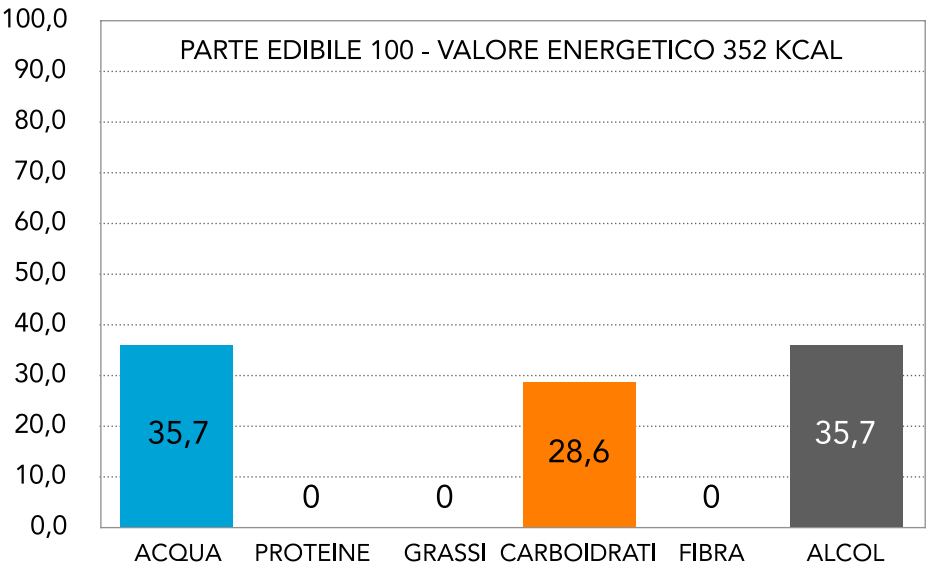
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita online.

Iniziative di promozione

- Il 'liquore di fico d'india', alla pari di numerosi infusi della tradizionale regionale pugliese, è sovente presente in sagre e fiere di paese, come accompagnamento alle pietanze principali o digestivo;
- Il 'liquore al fico d'india' sul portale dedicato ai prodotti tipici regionali intavoliamo.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Liquore di melograno



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

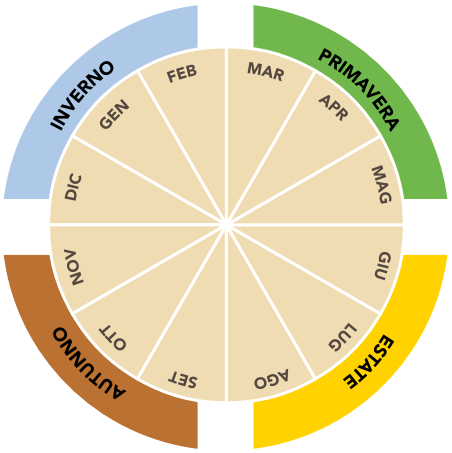
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, in base alla disponibilità degli ingredienti.



Descrizione sintetica del prodotto

Liquore aromatico e delicato, di colore roseo.

Processo produttivo

Sgranare i frutti di melograno messi precedentemente in ammollo ed eliminare le particelle bianche che se non tolte renderebbero amaro il liquore e lo renderebbero alquanto sgradevole, quindi occhio ai residui da evitare. Mettere i semi in un barattolo di vetro grande, meglio se a chiusura ermetica. Aggiungere l'alcol fino a ricoprire tutti i semi. Chiudere il barattolo e lasciare a macerare per circa un mese. Il barattolo va messo in un posto fresco dove c'è l'ombra, mai esposti al sole. Dopo un mese l'alcol prenderà il bel colore rosso come i semi del melograno. Si filtra e si aggiunge lo sciroppo di acqua sorgiva e zucchero.



Storia e tradizione

Nell'iconografia, il frutto del melagrano fa le sue prime apparizioni nel IV millennio a.C. in Mesopotamia. Per il colore dei numerosi semi, di un rosso traslucido brillante, racchiusi in un involucro robusto, il frutto ha colpito l'immaginazione umana per essere un prodigio prezioso della natura; questa conclusione è ripresa da molte culture come quella ebraica, greca, babilonese, araba e cristiana.
Il melagrano è presente nella decorazione religiosa cristiana, soprattutto per gli abiti e paramenti dei sacerdoti per le funzioni religiose, oltre che in scultura e architettura (per esempio sui capitelli medievali). Nel Medioevo, la Vergine Maria era raffigurata con un frutto di melograno fra le mani, come ad esempio la statua di pietra della Madonna della Melagrana del Museo diocesano di Lucera (FG), databile alla seconda metà del XIV secolo.
Il 'liquore di melograno' è legato alla tradizione foggiana. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.



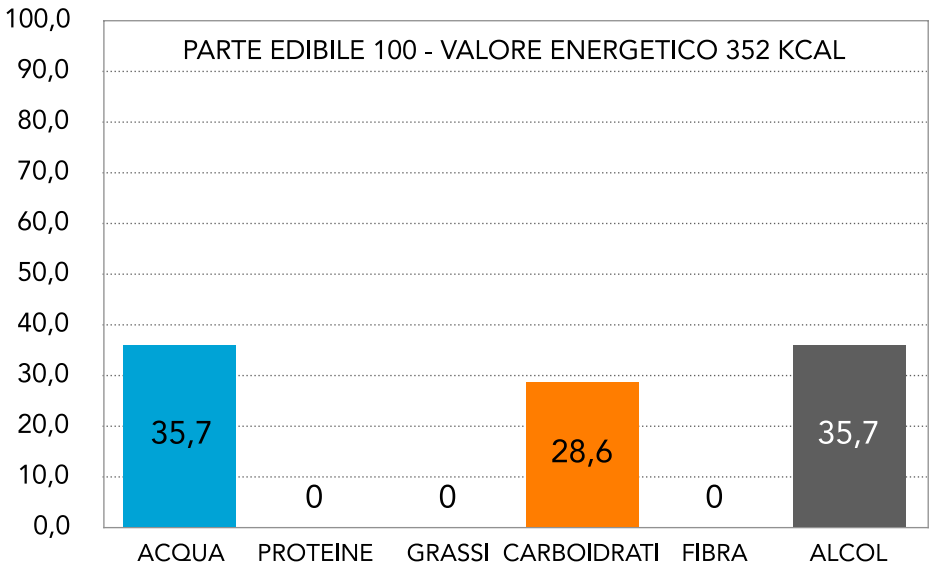
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita online.

Iniziative di promozione

- Il 'liquore di melograno' è sovente presente in sagre e fiere di paese, come accompagnamento alle pietanze principali o digestivo;
- Tante iniziative di promozione per il frutto, la 'Melagrana'. Nella puntata del 13 /6/2020 Ricette all'italiana, Rete 4, è stato mandato in onda un servizio su una coltivazione a Castellaneta (TA);
- La 'Melagrana' su Wikipedia;
- Il 'Melograno' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Liquore di mirto

Mirtu.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

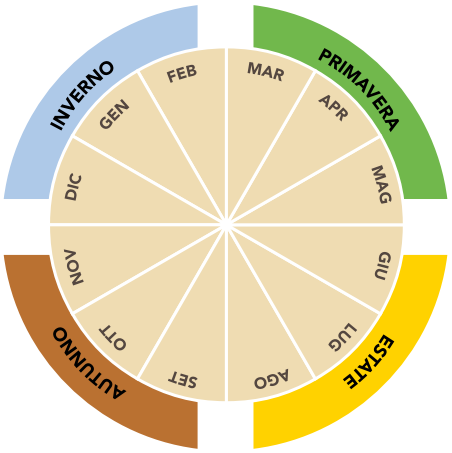
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, in base alla disponibilità degli ingredienti.





Descrizione sintetica del prodotto

Liquore dal colore intenso, profumo penetrante e gusto fruttato, con una notevole freschezza e persistenza.

Processo produttivo

Le bacche vengono poste a macerare in alcol per 50 giorni; quindi, si procede a spremere le bacche per recuperare tutta l'essenza. Filtrare e mescolare ad uno sciroppo a base di acqua e zucchero.

Storia e tradizione

Il mirto (*Myrtus communis* L.) è un arbusto sempreverde tipico della macchia mediterranea. Il 'liquore di mirto', grazie alla cospicua presenza della pianta in Puglia, è uno dei più rappresentativi della tradizione liquoristica salentina. Originariamente era maggiormente in auge un liquore ottenuto dall'infuso di foglie di mirto. Da diversi decenni, complice qualche contaminazione culturale, si è man mano consolidato anche l'uso di un liquore di mirto ottenuto dalla macerazione delle bacche.



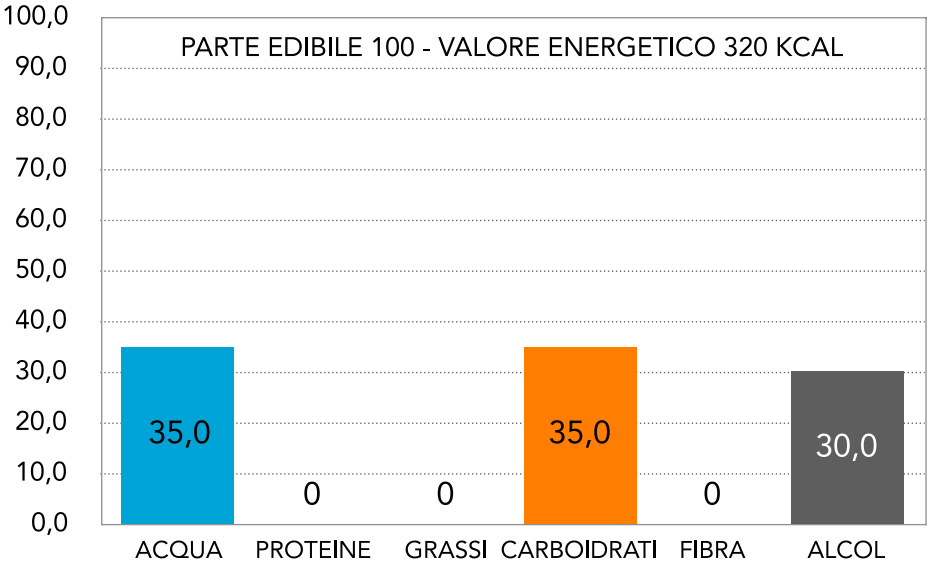
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita online.

Iniziative di promozione

- Il 'liquore di mirto', alla pari di numerosi infusi della tradizionale regionale pugliese, è sovente presente in sagre e fiere di paese, come accompagnamento alle pietanze principali o digestivo;
- Il 'liquore di mirto' promosso dal GAL Capo di Leuca.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Mirinello di Torremaggiore

Merenello, mirinillo, amarenella, *mrnell, mrnill.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

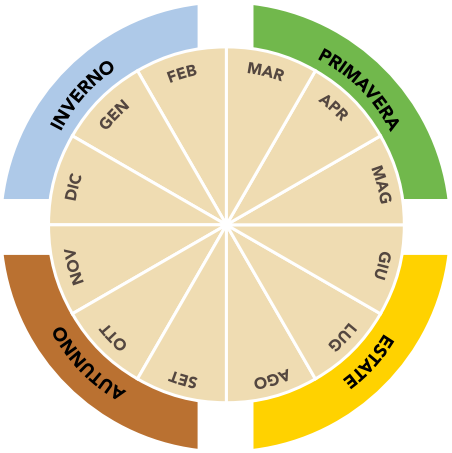
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare il territorio di Torremaggiore e dell'agro dell'alto Tavoliere



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, in base alla disponibilità degli ingredienti.





Descrizione sintetica del prodotto

Liquore a base di estratto di bacche di ciliegio selvatico. Si presenta di colore rosso rubino e di profumo intenso ed armonico con chiari rimandi a sentori di ciliegia e mandorla amara.

Processo produttivo

Le drupe del ciliegio selvatico vengono poste in macerazione in alcol per circa 35-40 giorni. In seguito è prevista l'aggiunta di acqua, zucchero e aromi naturali al fine di ottenere un liquore con una gradazione alcolica non inferiore a 30% vol. Dopo questa fase è possibile imbottigliare il liquore unicamente in contenitori di vetro.

Storia e tradizione

La tradizione vuole che sin dagli inizi dell'800 le importanti famiglie Torremaggioresi non facessero mai mancare agli ospiti l'assaggio del liquore "*u'mrnell*" o "*u'mrnill*", pregiato elisir prodotto in casa.
La ricetta del medico torremaggiorese Don Federico Marino, risalente al 1935, rappresenta una delle poche documentazioni scritte ritrovate circa la produzione del 'Mirinello', dato che gran parte delle informazioni inerenti a questo prodotto appartengono alla tradizione popolare tramandata di generazione in generazione.





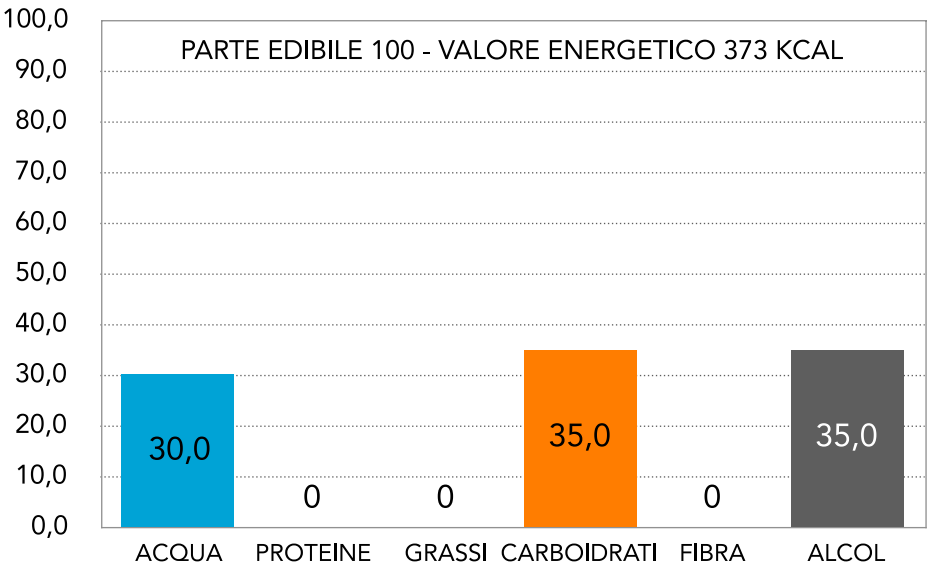
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita online.

Iniziative di promozione

- Il 'mirinello di Torremaggiore', alla pari di numerosi infusi della tradizionale regionale pugliese, è sovente presente in sagre e fiere di paese, come accompagnamento alle pietanze principali o digestivo;
- Un sito web dedicato al 'mirinello di Torremaggiore';
- Il 'mirinello di Torremaggiore' tra i prodotti tipici della Puglia sul portale viaggiareinpuglia.it;
- Il 'mirinello di Torremaggiore' sul portale internazionale tasteatlas.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Padre Peppe elixir di noce



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

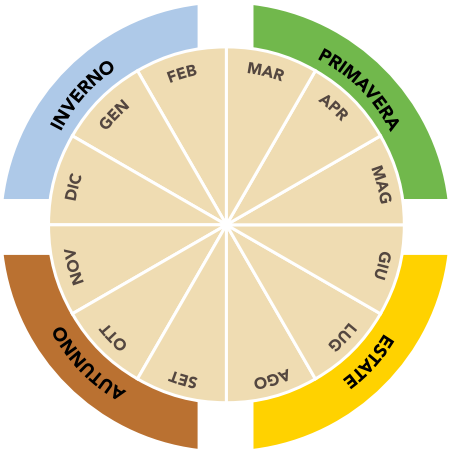
Area di origine del prodotto

Provincia di Bari, in particolare Altamura.



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, in base alla disponibilità degli ingredienti.



Descrizione sintetica del prodotto

Liquore prodotto mediante infusione in alcol di noci verdi ed aromi naturali. Si presenta di colore scuro brillante e di gusto intenso con note aromatiche di noce e sottobosco.

Processo produttivo

Il ciclo produttivo ha inizio nel mese di giugno con la verifica dello stato di maturazione delle noci che, dopo un'accurata verifica visiva, vengono depositate in botti di rovere e ricoperte di alcool. Dopo quattro anni di invecchiamento si procede alla verifica del contenuto della botte, che viene travasato in botti di minore capacità, per essere utilizzato al momento della lavorazione prelevando la quantità necessaria. La produzione del liquore si conclude miscelando a freddo l'infuso con alcool, acqua, zucchero ed aromi naturali in proporzioni definite.



Storia e tradizione

Ad Altamura (BA) ogni famiglia custodisce nella propria dispensa almeno una bottiglia di 'Padre Peppe'. L'antica ricetta fu inventata da un frate, Padre Giuseppe Ronchi, che, ritiratosi alla fine del '700 nel monastero dei cappuccini in Altamura, trovò il tempo di estrarre succhi medicamentosi dalle erbe e dai frutti che nascono sulla Murgia. Il rito della sua ricetta ha inizio nelle notti intorno al solstizio d'estate, quando si celebra l'unione tra freschissime noci verdi e antiche erbe aromatiche, giunte in Puglia nei secoli da tutto il Mediterraneo. La tradizione vuole che siano mani femminili a raccogliere le noci acerbe durante la notte più corta dell'anno, quando la luce vince sulle tenebre.
La ricetta definitiva di questo "elisir", perfezionata nel corso degli anni e tramandata di generazione in generazione, è quella alla quale la ditta dei F.lli Striccoli - casa fondata nel 1832 - fa tutt'oggi riferimento per produrre il "Padre Peppe" nella piccola fabbrica situata nel centro storico di Altamura.



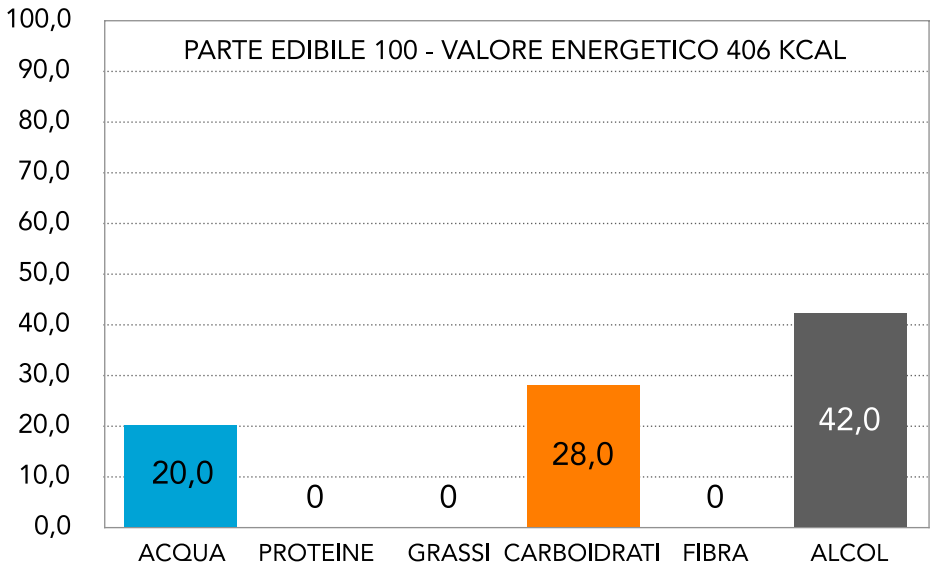
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita online.

Iniziative di promozione

- Progetto "Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese" - Re.Ge.Fru.P (PSR Puglia 2007/2013, Misura 214 az.4a - "Progetti integrati per la biodiversità");
- Il sito internet dedicato al 'Padre Peppe';
- Il nocino 'Padre Peppe' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile





Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Bombetta

Bombetta di Martina Franca, *Bumbett, Bumbettə.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

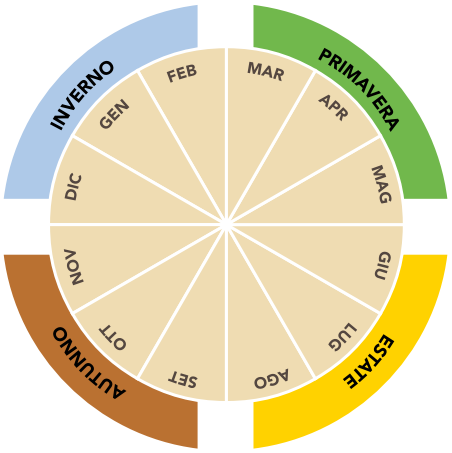
Area di origine del prodotto

Provincia di Taranto e comuni della Valle d'Itria, in particolar modo Martina Franca (TA), Cisternino, Ceglie Messapica e Ostuni (BR), Locorotondo e Alberobello (BA)



Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare durante i mesi estivi.



Descrizione sintetica del prodotto

Le bombette sono involtini di forma arrotondata della dimensione di 3-5 cm e del peso medio di 30-35 g realizzati con fettine di carne suina (capocollo) e farciti con pezzettini di formaggio (canestrato pugliese), sale e pepe.

Processo produttivo

Originariamente le 'bombette' venivano farcite con formaggio pecorino tipico del territorio della Valle d'Itria; nel tempo sono state introdotte diverse varianti di ripieno e al giorno d'oggi viene utilizzato prevalentemente il canestrato pugliese, realizzando una vera e propria esplosione di sapori, una "bomba" di gusto in formato mignon e per questo denominata "bombetta".

Tra le varianti di questo prodotto tradizionale, oltre agli ingredienti base, vi è anche la 'bombetta' avvolta da fettine di pancetta, che conferisce un gusto ancora più ricco. Oggi la bombetta si è arricchita di altri ingredienti di pregio quali il pepe di Rimbas, il sale di Trapani, il capocollo di Martina Franca, il canestrato pugliese e il caciocavallo Podolico, il tutto accompagnato da una fetta di pane di Altamura.

Durante le feste di paese e le sagre, le 'bombette' diventano un irresistibile stuzzichino servito come cibo di strada in pratici cartocci conici, spesso accompagnate da una fetta di pane casereccio abbrustolito. Le 'bombette' possono essere cucinate in vari modi, anche se la cottura ideale è al fornello o alla brace. Nella cottura a fornello, le bombette sono infilzate in uno spiedo posto verticalmente nel forno, in modo che il grasso che cola durante la cottura possa insaporire la carne sottostante.

Storia e tradizione

La nascita della bombetta si fa risalire all'anno 1980 per merito delle sapienti mani della moglie di un noto macellaio di Martina Franca che, nell'intento di trovare un utilizzo diverso delle solite fettine di vitello che il marito era solito portare a casa, realizzò questi sfiziosi involtini. Non completamente soddisfatta del risultato, la signora (originaria, peraltro, di Putignano) ripeté l'esperimento impiegando fettine di capocollo che si rivelarono la scelta giusta per la cottura alla brace. Nel testo "Martina Franca, guida storico-artistica" (AA.VV., 1983) si fa riferimento alla 'bombetta' come preparazione tipica di Martina Franca, ma l'invenzione di questa prelibatezza è contesa anche dalla vicina Cisternino.
Nella galleria fotografica sul sito internet dei PAT di Puglia www.patpuglia.it è presente la documentazione fotografica che attesta la tradizionalità delle 'bombette' a Martina Franca, offerte da Benvenuto Messia e Silvio Laddomada.



Foto: Francesco Carriero

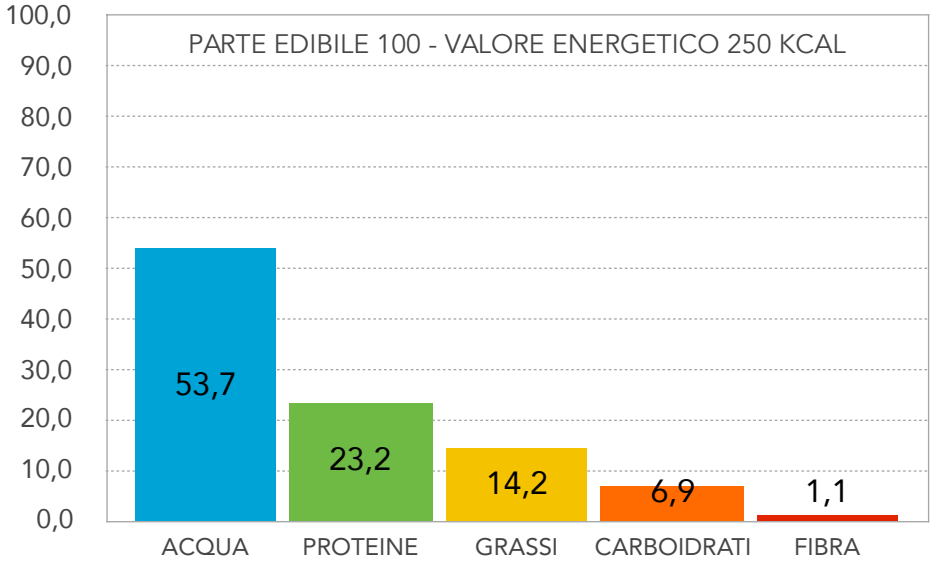
Tipologia di commercializzazione

Macellerie, bracerie e vendita on-line.

Iniziative di promozione

- La 'bombetta' è dal 2002 presidio Slow Food;
- Da più di quindici anni, l'Associazione Culturale "Quelli della... Bombetta" promuove e divulga la tradizione del fornello della Valle d'Itria, in particolar modo la 'bombetta' di Martina Franca;
- La 'bombetta' è dal 2010 protagonista del Salone del Gusto;
- La 'bombetta' promossa sul sito streetfooditalia.it;
- La 'bombetta' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Capocollo di Martina Franca

chépecìuedde



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

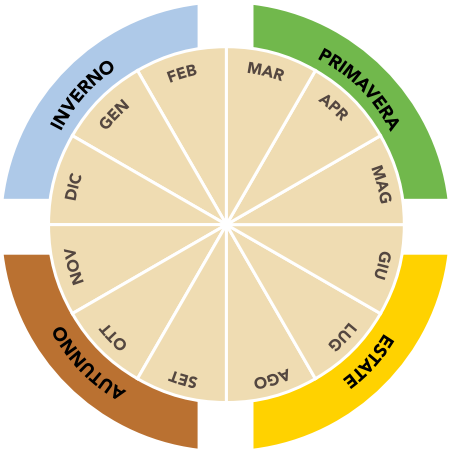
Area di origine del prodotto

Valle D'Itria, con i comuni di Martina Franca (TA), Cisternino (BR) e Locorotondo (BA).



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Insaccato crudo di suino, leggermente affumicato.

Processo produttivo

Il capocollo di Martina Franca è un insaccato crudo ottenuto da carne di suini allevati in maniera estensiva nel territorio di Martina Franca. Presenta colore rosso vinoso intenso e un aroma pronunciato legato all'uso di spezie e alla affumicatura. La consistenza è morbida, il sapore è fragrante con sensazione acida impartita dal "vinocotto". Il capocollo corrisponde al muscolo intero del maiale localizzato nella parte superiore tra collo e costata. La carne viene salata e aromatizzata, in appositi contenitori, con pepe in grani schiacciati e con una miscela di aromi naturali della locale macchia mediterranea per circa 10-15 giorni. Al termine del periodo di salatura, il capocollo viene posto a marinare nel "vinocotto" per circa 24 ore. Successivamente, viene insaccato nel budello naturale di maiale, fasciato in teli di cotone per poi essere sottoposto alla legatura e alla fase di asciugatura (circa 10-15 giorni).

Si procede, quindi, all'affumicatura con corteccia di fragno, bucce di mandorle ed essenze della macchia mediterranea. Infine, si passa alla fase della stagionatura per circa 120-150 giorni, in ambienti naturali freschi e arieggiati.

Il capocollo di Martina Franca è commercializzato a pezzi interi, del peso di 1,5-2,5 kg e/o affettato sottovuoto.



Storia e tradizione

Sin dal XVIII secolo, il capocollo era ben noto non solo in Puglia ma anche nel Regno di Napoli come il prodotto più rappresentativo tra gli insaccati di questo territorio.
Brandi nel testo "Martina Franca" (1968) esalta così l'unicità del capocollo di Martina Franca rispetto a prodotti similari realizzati in altre regioni d'Italia: «Qui il capocollo è dolce e affumicato leggermente, assomiglia al culatello di Parma e al prosciutto delle Ardenne: questo per dare l'idea, perché è un'altra cosa».
Attualmente il capocollo di Martina Franca è Presidio Slow Food caratterizzato da un disciplinare di produzione volto a tutelare l'unicità del prodotto mantenendo viva l'antica tecnica di trasformazione.



Salumi Martina Franca srl

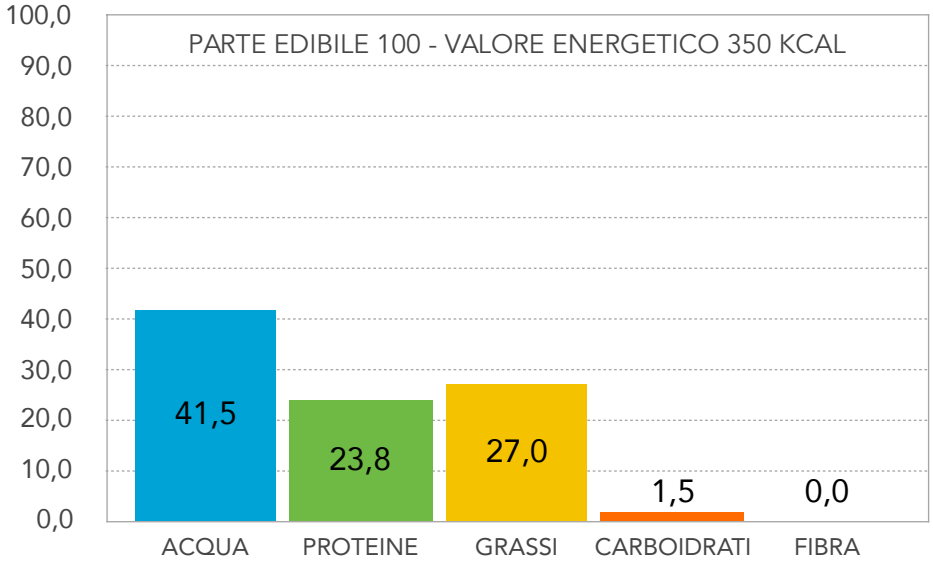
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda

Iniziative di promozione

Sagre, fiere, Salone Internazionale del Gusto.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Note: acidi grassi saturi (SFA): 39,7%; acidi grassi monoinsaturi (MUFA): 46,3%; acidi grassi polinsaturi (PUFA): 14,0%

Carne al fornello di Locorotondo

Carn o furnid du Curdun.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

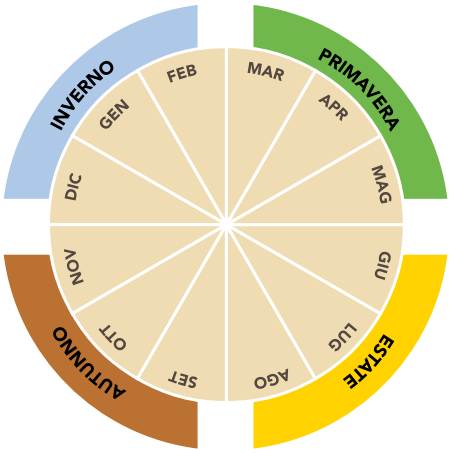
Area di origine del prodotto

Locorotondo (BA).



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La carne al fornello di Locorotondo si presenta sotto forma di spiedoni realizzati con pezzi di carne di agnello ed agnellone tagliati al coltello. La cottura avviene in un forno chiuso su una brace di legna di quercia/ulivo, con gli spiedi posti verticalmente e inclinati di 45 °.

Processo produttivo

La carne di agnello ed agnellone riveniente da diversi tagli (coscia, spalla, lombata, coratella) viene tagliata a pezzi del peso di 80-100 g, ed infilata in spiedoni d'acciaio lunghi 70 cm e larghi 2 cm. La cottura viene realizzata all'interno di un forno cubico di lato pari ad 1 m.

All'interno del forno, sul lato sinistro, vi è una base rialzata di cinque centimetri dove è posizionato il carbone di quercia o leccio in quantità tali da produrre una temperatura nel vano cottura di circa 170-190 °C, per la durata di circa un'ora.

Per i primi 40 minuti lo spiedo è tenuto sulla destra del forno in posizione verticale, e successivamente avvicinato al fuoco, per consentire la doratura restando sempre in posizione verticale.



Storia e tradizione

Si tratta di una preparazione tipica delle aree interne della Murgia barese nord-occidentale. Si narra che questo tipo di cottura al fornello sia antichissima e che i macellai della Murgia la proponessero inizialmente solo in occasione delle feste patronali.
Venivano utilizzati soprattutto i tagli meno nobili, quali le interiora (coratella ed intestino), in quanto erano gli unici che i contadini potevano permettersi di acquistare con il modesto denaro ricevuto come paga a fine giornata. Prima di rincasare, si fermavano nelle macellerie per comprare la carne da portare a casa. Diversi macellai possedevano i tradizionali forni in pietra e, quindi, preparavano gli spiedoni e cuocevano la carne, così da venderla già cotta.
Questa tradizione delle macellerie-trattorie si è tramandata di generazione in generazione, anche se, nel frattempo, gli spiedoni si sono arricchiti di varianti sempre più gustose e le trattorie si sono trasformate in vere e proprie bracerie gourmet.
Durante la cottura, gli spiedi non vengono posti sopra la brace, ma sul lato opposto ad essa, per evitare che il grasso che si scioglie durante la cottura cada sui carboni, bruciandosi e alterando il profumo della carne.
Ogni macellaio è depositario di ricette di famiglia che vengono custodite gelosamente.



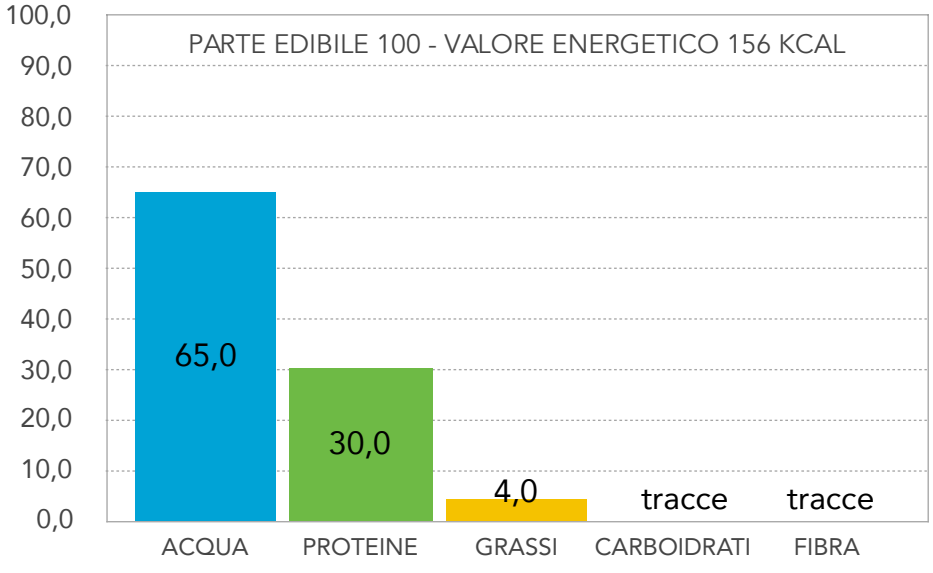
Tipologia di commercializzazione

Bracerie, macellerie, vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Comune trovare la 'carne al fornello di Locorotondo', preparata secondo la tradizione, in sagre e feste locali come, ad esempio, la festa patronale di San Rocco (15-16-17 agosto) a Locorotondo (BA), santo protettore della città;
- La 'carne al fornello di Locorotondo' tra i prodotti tipici pugliesi sul portale web dedicato intavoliamo.it: ;
- La 'carne al fornello di Locorotondo' tra i prodotti tipici della Puglia nel portale web dedicato viaggiareinpuglia.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Carne arrosto di Laterza

Carn arrstut o spied ca cipodd da Terz.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

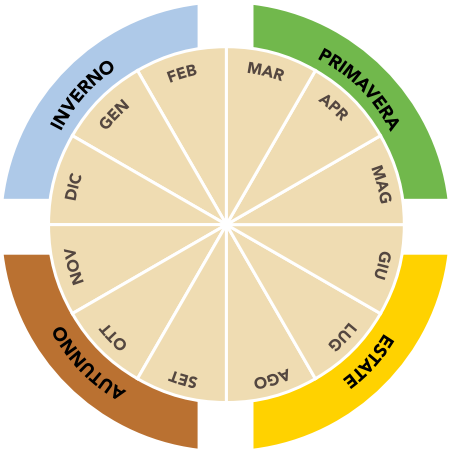
Area di origine del prodotto

Laterza (TA).



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Pezzi di carne di agnello, agnellone e pecora adulta vengono infilati in spiedi di acciaio ed intervallati con pezzi di cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti e alloro (opzionale). Gli spiedi così allestiti sono cotti lentamente nel tradizionale forno a legna (non sul fuoco diretto) per circa 30 minuti e, successivamente, posti sul fuoco per altri 30 minuti circa.

Processo produttivo

La carne utilizzata proviene da animali di genotipi locali allevati secondo tecnica tradizionale sulla Murgia. La cottura avviene nel cosiddetto "fornello a cupola", tipico di Laterza (TA), impiegando legna di bosco. Il "fornello a cupola" è un forno tipico della tradizione con una bocca più grande del solito forno, per permettere al macellaio di distribuire gli spiedini, e con una cappa frontale esterna sporgente rispetto al vano cottura, per far sì che i fumi non entrino in contatto con la carne.



Storia e tradizione

La tradizionalità della 'carne arrosto di Laterza' è dimostrata dalle metodologie di preparazione, rimaste costanti nel corso dei decenni. Tramandata la cottura tradizionale di generazione in generazione, oggi l'arrosto laertino è protagonista di sagre e fiere di paese che ne esaltano il gusto e la storia.
Testimonianze scritte si ritrovano nel libro "La storia di Laterza" (Galli, 1941).



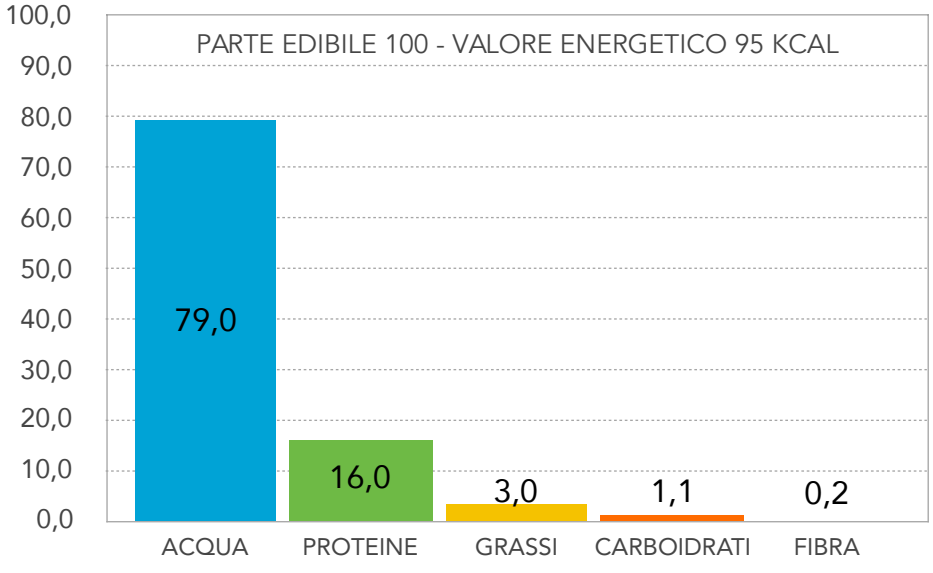
Tipologia di commercializzazione

Macellerie, rosticcerie, bracerie, retrobottega, laboratorio di preparazione, forno a legna.

Iniziative di promozione

- La prima domenica del mese di agosto l'Associazione Macellai di Laterza organizza la "Sagra dell'arrosto", che si tiene in P.zza Vittorio Emanuele. 2019 41ª edizione;
- "Sagra del Pane e dell'arrosto di Laterza", in settembre, durante la quale è possibile assaggiare la tradizionale carne arrostita a fornello;
- La 'carne arrosto di Laterza' tra i prodotti tipici della Puglia nel portale web dedicato viaggiareinpuglia.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Carne di capra

Primaticcio, Corvesco, Mulacchio.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

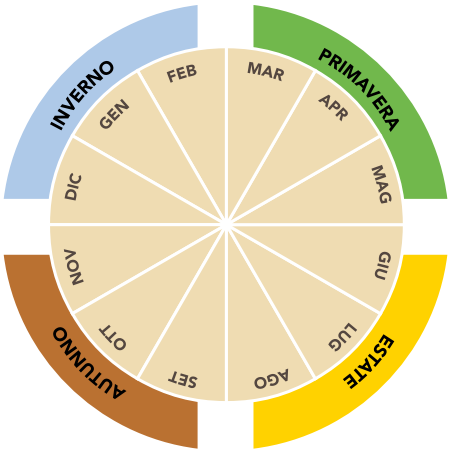
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, comuni del Gargano.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare in corrispondenza delle festività pasquali e natalizie.





Descrizione sintetica del prodotto

Carni fresche ottenute per lo più da capretti di razza Garganica macellati all'età di 40 giorni (nel periodo natalizio e pasquale) ed animali adulti (nel mese di agosto).

Processo produttivo

In accordo con la tecnica tradizionale, i capretti vengono alimentati con latte materno fino all'età di 30 giorni. Successivamente, unitamente al latte materno, i capretti iniziano a brucare l'erba del pascolo, per poi essere macellatati all'incirca a 40 giorni. Gli animali adulti, invece, oltre all'alimentazione al pascolo di giorno, ricevono, in stalla, un'integrazione con sfarinati aziendali, a base di cereali, leguminose da granella e mangimi pellettati.

Storia e tradizione

Prima della II Guerra Mondiale era abitudine diffusa vendere il latte di capra nei paesi portandosi al seguito le capre in lattazione. Il pastore "ambulante" aveva con sé tutto l'occorrente per la mungitura ed era in grado di soddisfare, su richiesta, la domanda di latte caprino crudo. Gli allevamenti di capre erano ubicati a ridosso della periferia, quasi a confine con il centro urbano. A San Marco in Lamis (FG), verso la fine degli anni '60, erano ancora attivi almeno due allevamenti di capre di razza Garganica nei pressi del centro abitato.
Un antico adagio pastorale recita "Capra agosto e settembre, pecora ogni tempo", poiché questo è il miglior periodo dell'anno per macellare e conservare la carne di capra, anche adulta, che in quel periodo presenta il giusto stato d'ingrassamento e di sapidità, poiché gli animali si sono alimentati sui pascoli primaverili rigogliosi.



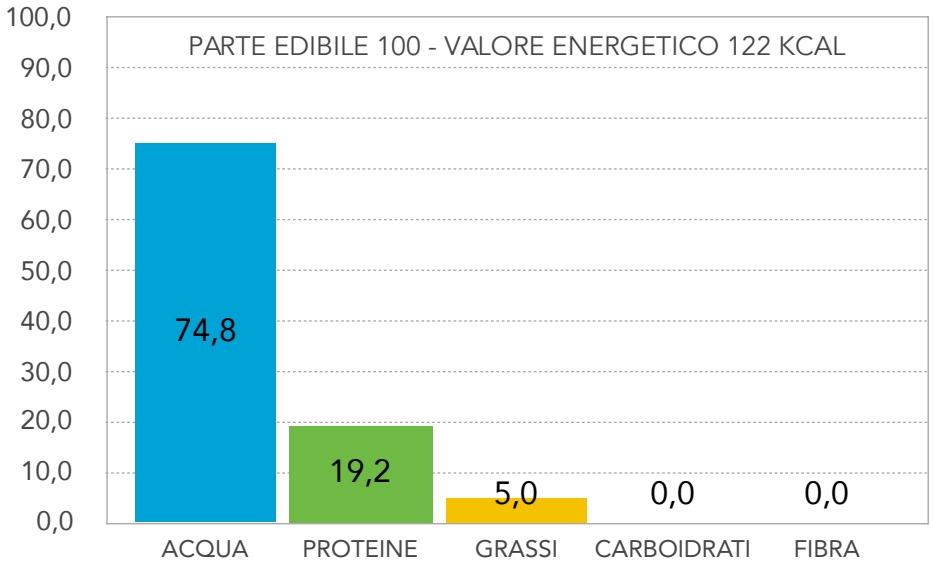
Tipologia di commercializzazione

Aziende agro-zootecniche, agriturismo, macellerie, braccerie.

Iniziative di promozione

- È possibile degustare la carne di capra garganica in sagre e feste patronali, specialmente nella provincia di Foggia;
- La razza 'capra garganica', da cui deriva il PAT 'carne di capra', è iscritta nel Registro regionale delle razze pugliesi, istituito con L.R. n.39/2013 per la tutela e conservazione delle risorse genetiche autoctone minacciate di erosione genetica o a rischio di estinzione, di interesse agrario, forestale e zootecnico;
- La razza 'capra garganica' è stata inserita tra i Presidi Slow Food, categoria razze animali d'allevamento, dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- La carne di capra Garganica tra i prodotti tipici della Puglia nel portale web dedicato viaggiareinpuglia.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Carne Podolica

Carne podolica della Murgia e del Gargano, Bovino pugliese



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

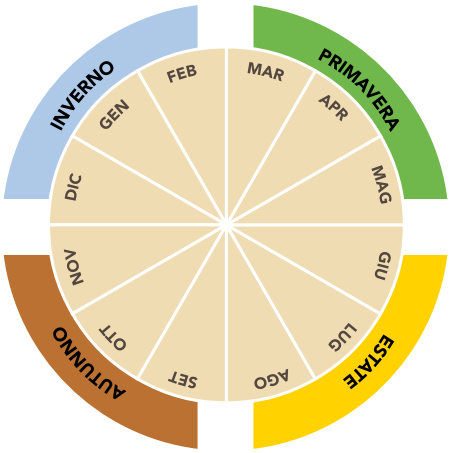
Area di origine del prodotto

Province di Bari, BAT, Taranto e Foggia



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il bovino 'Podolico' (*Bos taurus*) è un genotipo antico dotato di grande capacità di adattamento ad ambienti molto difficili. Presenta una straordinaria capacità di utilizzo delle risorse alimentari presenti sul territorio quali pascoli cespugliati, macchie e stoppie, comprese la produzione erbacea del bosco e sottobosco. Questo tipo di alimentazione conferisce alle carni di 'Podolica' particolari caratteristiche di pregio, sia in termini composizionali (acidi grassi polinsaturi) che per quanto attiene alle qualità organolettiche. La carne è ottenuta da soggetti allevati secondo il sistema estensivo, liberi di muoversi su ampie superfici pascolative; ciò influenza la tessitura della carne che risulta più tenace e, per questo, viene sottoposta a frollatura al fine di promuoverne l'intenerimento. Caratterizzata da un colore rosso intenso e dal grasso giallo, poiché gli animali mangiano erbe ricche di carotenoidi, la carne Podolica è estremamente sapida ed idonea ad ogni tipo di preparazione gastronomica.

Processo produttivo

Secondo la tecnica tradizionale, il bovino 'Podolico' è allevato allo stato brado. La razza è definita "materna" poiché la vacca presenta elevata fertilità e non richiede assistenza al parto. La gestazione dura 9 mesi, i vitelli alla nascita pesano circa 30-35 kg e restano con le madri al pascolo fino allo svezzamento, che non avviene prima dell'età di 8 mesi.

Una delle peculiarità della razza è rappresentata dal mantello grigio-scuro che riveste la cute pigmentata di nero. I vitelli nascono fromentini (dal pelo rossiccio) e mantengono questa colorazione sino a 4-6 mesi. Sia i maschi che le femmine sono dotati di corna un po' ricurve, non troppo lunghe.

La razza viene definita "longeva" poiché la vita media si aggira intorno ai 13-14 anni e a "grande efficienza produttiva". Le vacche, infatti, raggiungono il peso di 800-850 kg, mentre i tori in media tra i 900-950 kg.



Storia e tradizione

Sulla provenienza della razza 'Podolica' sono state formulate due teorie distinte: una ipotizza l'arrivo della 'Podolica' in Italia nell'anno 452 d.C. al seguito degli Unni, giunti dalla Mongolia attraverso la regione della *Podolia*, ubicata nell'attuale Ucraina, considerata patria della razza 'Podolica'. La seconda, invece, ritiene che la presenza di questa razza sia ancora più antica, da collocare intorno al I secolo a.C., poiché reperti archeologici risalenti all'epoca Minoica, a Creta, hanno evidenziato bovini dalle corna lunghe simili al *Bos primigenius* per caratteristiche morfo-somatiche. Comunque, già dal V sec. d.C., questo tipo genetico era diffuso su tutta la penisola, dall'Istria alla Calabria, ma si affermò soprattutto in Puglia e, in particolare, sul Gargano, assumendo anche il nome di bovino "Pugliese".
La 'Podolica' è un genotipo dalle molteplici virtù, impiegata in passato per il lavoro, la carne ed il latte, trasformato nel noto formaggio caciocavallo. La rivista "Taurus" ha pubblicato un supplemento al n. 1/2002 dedicato alla razza Podolica, intitolato "Il bovino podolico: attualità e prospettive future" a cura di Nicola Montemurro, noto ricercatore del settore.
Attualmente gli allevamenti di questa razza sono localizzati nella Murgia barese (Noci, Santeramo, Putignano) e tarantina, nello specifico intorno al comune di Mottola (TA), e sul Gargano nei comuni di Rignano Garganico, Mattinata e Monte Sant'Angelo (FG).



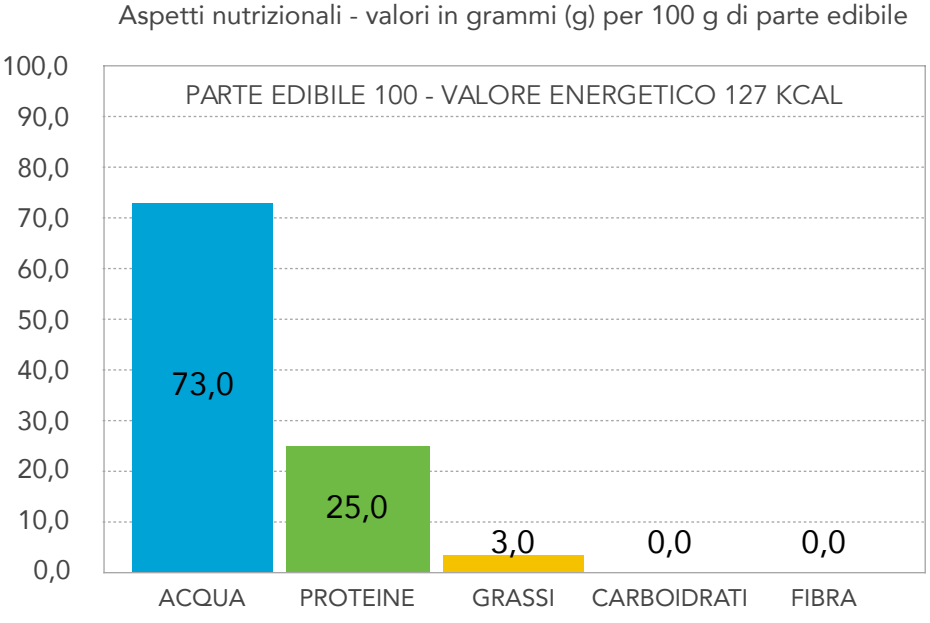
Iniziative di promozione

- "Sagra della mucca Podolica e del caciocavallo podolico" Rignano Garganico (FG);
- "Sagra della carne e del caciocavallo podolico" a Carpino (FG);
- L'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani Carne A.N.A.B.I.C. gestisce, dal 1966, i libri genealogici delle razze bianche italiane di cui fa parte anche la razza 'Podolica';
- La razza 'Podolica' è insignita del marchio di origine controllata «5R», unitamente alle razze Chianina, Marchigiana, Maremmana e Romagnola, promosso dal Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane;
- La razza 'vacca Podolica del Gargano' è stata inserita tra i Presidi Slow Food, categoria razze animali d'allevamento, dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- La 'vacca podolica' nell'atlante dei parchi, tra le razze autoctone del Parco Nazionale del Gargano.

Tipologia di commercializzazione

Aziende agro-zootecniche, agriturismo, macellerie, bracerie.





Cervellata

La crvllet.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

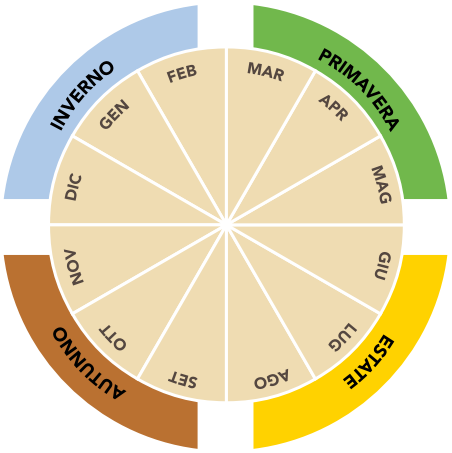
Area di origine del prodotto

Comune di Toritto (BA).



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'cervellata' si presenta come un classico insaccato fresco, in budella naturali. Si utilizza una miscela di carne costituita dal 70% di carne bovina e 30% di carne suina. Alla carne tritata si aggiungono aglio, basilico fresco e/o prezzemolo, formaggio pecorino locale grattugiato, sale, pepe nero macinato e acqua.

In generale, la salsiccia viene allestita in girelle del diametro di circa 12 cm che, per l'appunto, ricordano le volute cerebrali, da cui il nome "cervellata". Il colore è variabile e dipende dalle carni utilizzate, presentando tonalità che oscillano dal rosa scuro al rosso chiaro. L'odore è caratteristico e deriva dal connubio degli odori tra carne e formaggio.

Processo produttivo

Per la realizzazione della 'cervellata' si prediligono i tagli bovini del quarto anteriore, quali quelli di spalla, reale e pancia, umidi e succosi, che vengono opportunamente sgrassati. La miscela di carne, aglio, basilico e prezzemolo viene triturata due volte, in modo che sia a grana fine. Successivamente, la miscela di carne viene impastata, a mano o a macchina, con pecorino grattugiato, sale, pepe ed acqua, per qualche minuto, affinché la pasta diventi omogenea. L'impasto così ottenuto viene insaccato tramite un imbuto direttamente nel budello fresco di montone, preferibilmente del calibro di circa 22 mm. Terminata la lavorazione, la salsiccia viene appesa tramite ganci in cella frigo per lo sgocciolamento e, quindi, confezionata e conservata in frigo.



Storia e tradizione

Un documento che testimonia la consolidata tradizione della realizzazione della 'cervellata' è un attestato conferito al Sig. Macchia Giovanni, vincitore della prima edizione della "Sagra della Cervellata", tenutasi il 20 agosto 1973 in località Quasano (BA). I festeggiamenti della sagra si sono svolti ufficialmente ogni anno a Quasano e Toritto fino al 2019.



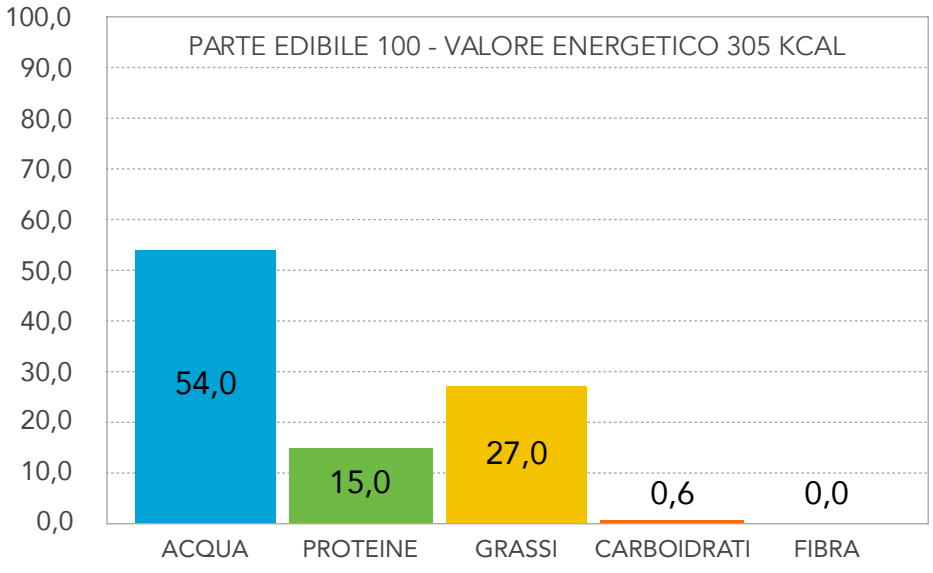
Tipologia di commercializzazione

Macellerie, bracerie, negozi specializzati, agriturismi.

Iniziative di promozione

- Sagre paesane e feste patronali, tra cui la "Sagra della Cervellata" a Quasano, frazione di Toritto (BA), tenutasi per più di quaranta edizioni tra agosto e settembre di ogni anno fino al 2019;
- La 'cervellata di Toritto' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Involtino Bianco di Trippa di Locorotondo

Gnumerédde Suffuchéte du Curdùnne









Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

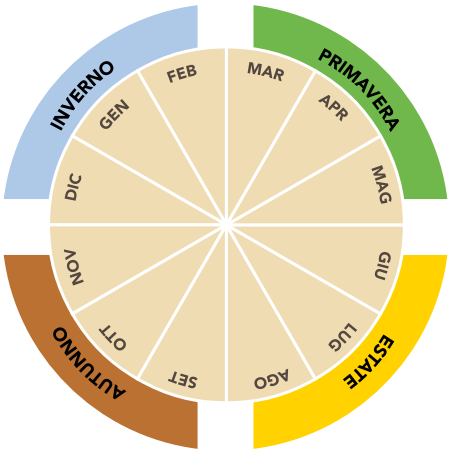
Area di origine del prodotto

Comune di Locorotondo (BA).



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

L'involtino bianco di Locorotondo è realizzato impiegando trippa di agnello farcita con pezzi di stomaci e prestomaci e poi avvolta con budella di agnellone e prezzemolo. Secondo la tradizione locale, l'involtino viene cotto con cipolla, buccia di formaggio pecorino, pomodori, sale e pepe, per quattro ore nella "*pignata*" (contenitore di terracotta) a fuoco molto lento.

Processo produttivo

La trippa grezza viene pulita solo ed esclusivamente a 62 °C e lavorata in quadratini della dimensione di cm 6x6. I prestomaci, stomaci e millefoglie, vengono bolliti in acqua calda (90 °C) per 15 minuti, tagliati a striscioline ed arrotolati tutti e tre nei quadratini di trippa con foglie di prezzemolo, e legati con budellino d'agnello anch'esso bollito (fig. 1, 2, 3, 4).

La lavorazione del tutto è a mano con forbici e appositi coltelli, su taglieri in marmo o acciaio, sgrassatori e caldaia per la bollitura.



Storia e tradizione

È una ricetta povera negli ingredienti, ma ricca nel gusto, che si tramanda di generazione in generazione, "reinterpretata" e riproposta in diverse varianti, a seconda dei gusti e della fantasia delle massaie locali. Gli involtini di trippa vengono solitamente accompagnati con verdure selvatiche cotte nel brodo degli involtini ("soffocati" in brodo, ossia lentamente sobbolliti, da qui il nome dialettale).
L'involtino bianco di trippa di Locorotondo è citato nel libro "*Strèta - Strète cose ditte à paisène*" di Don Peppino Rosato (1960).



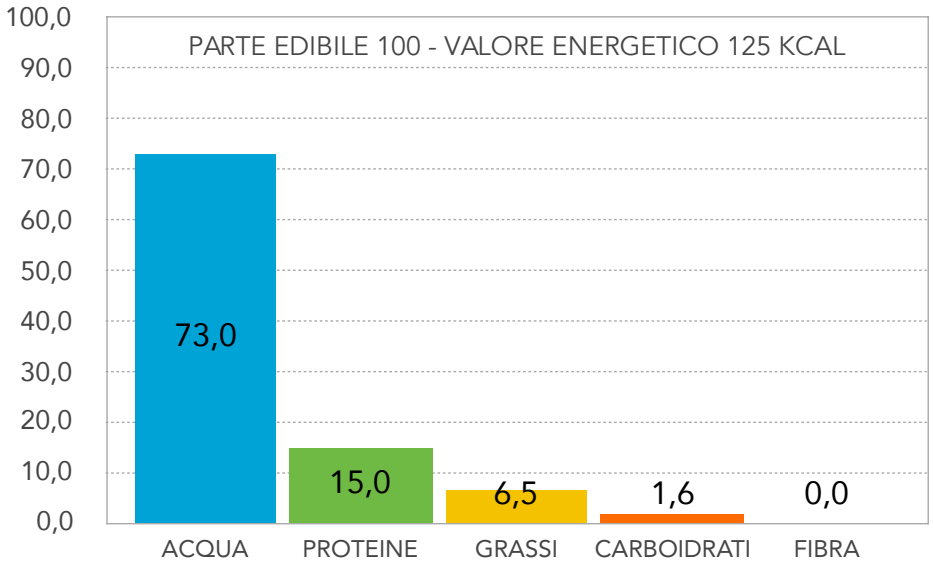
Tipologia di commercializzazione

Aziende agro-zootecniche, agriturismo, macellerie, bracerie.

Iniziative di promozione

- Sagra degli "*gnummered suffuchéte*", a Locorotondo (BA), nella prima settimana di agosto;
- I '*gnumerèdde suffuchète* di Locorotondo' su Wikipedia, nella pagina dedicata agli '*gnummareddi*';
- Involtini bianchi di trippa di Locorotondo, una specialità pugliese (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fegatini di Laterza

Gnumm'redd lattarol, Gnumm'redd da Terz.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

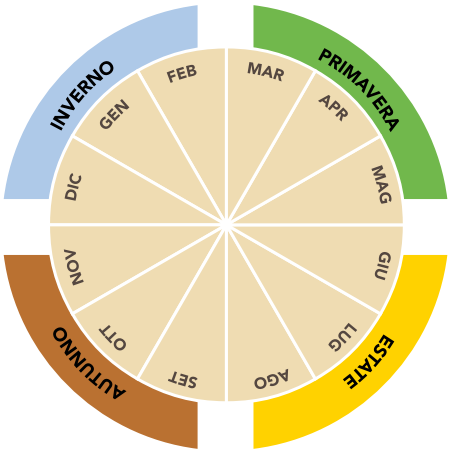
Area di origine del prodotto

Comune di Laterza (TA) .



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Involtini realizzati con interiora di agnello o capretto (fegato, cuore, polmone, milza, reni), tagliati a punta di coltello in pezzi da 2-3 cm, avvolti con budella e omento, aromatizzate con prezzemolo ed altre spezie. Gli involtini vengono cotti lentamente allo spiedo nel forno a legna per circa 20 minuti.

Processo produttivo

La carne utilizzata proviene da animali di genotipi locali allevati secondo tecnica tradizionale sulla Murgia. La cottura avviene nel cosiddetto "fornello a cupola", tipico di Laterza, impiegando legna di bosco. In genere si utilizzano soggetti molti giovani, agnelli e capretti da latte e, comunque, di età inferiore a 90 giorni. Le budella vengono appositamente trattate in soluzione salina, lavate e sciacquate con acqua corrente e la "coratella" (fegato, cuore, polmone, milza, reni) viene tagliata a punta di coltello e aromatizzata con sale, prezzemolo ed altre spezie.



Storia e tradizione

Si tratta di una tradizione che si tramanda di generazione in generazione. Si narra che al tempo dei latifondi, mezzadri e signori feudali mangiavano le carni, ossia i tagli più pregiati dell'animale, lasciando le frattaglie ai contadini operai. Per questo, le massaie inventarono un metodo per rendere più appetitose le interiora degli ovi-caprini, che spesso erano l'unico tipo di carne che si riusciva a mettere in tavola.
Gli 'involtini di Laterza' presentano caratteristiche simili ad analoghi prodotti realizzati in altre zone della regione, seppur distanti tra loro, come i cosiddetti "*gnumarieddi*" leccesi o "*gnumeredde*" di Locorotondo.
Qualunque sia la loro origine, questa pietanza si è diffusa nelle masserie meridionali e viene spesso abbinata ad altri prodotti della cultura contadina, come le cipolle, i peperoni e i formaggi di pecora e di capra.
Nel dialetto locale questi involtini vengono anche chiamati "*gnumm'redd lattarol*" oppure "*gnumm'redd da Terz*".
Riferimenti bibliografici si ritrovano nel libro "La storia di Laterza" (Galli, 1941).



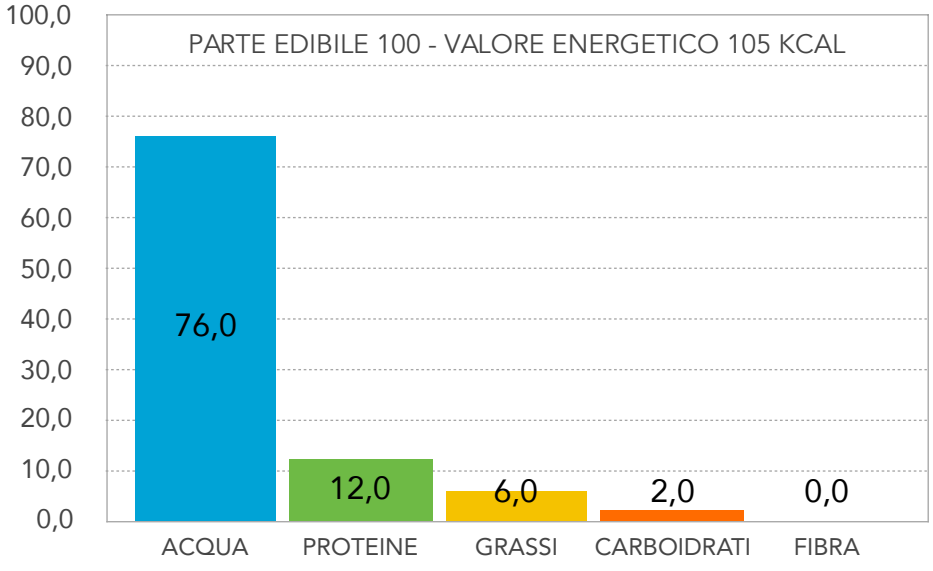
Tipologia di commercializzazione

Macellerie, rosticcerie, bracerie, retro-bottega, laboratorio di preparazione, forno a legna.

Iniziative di promozione

- La prima domenica del mese di agosto l'Associazione Macellai di Laterza organizza la "Sagra dell'arrosto" durante la quale è possibile gustare i tradizionali 'fegatini' locali. Nel 2019 la 41ª edizione;
- "Sagra del Pane e dell'arrosto di Laterza", in settembre, durante la quale è possibile assaggiare la tradizionale carne arrostita a fornello e i 'fegatini di Laterza';
- I 'fegatini di Laterza' su Wikipedia, nella pagina dedicata agli '*gnummareddi*'.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Lardo di Faeto

Rèj de Faite.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

Area di origine del prodotto

Comune di Faeto (FG).



Descrizione sintetica del prodotto

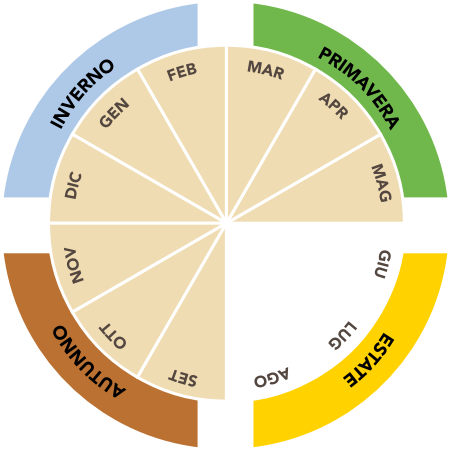
Lu rèj (il lardo) di Faeto è ottenuto dai tagli di carne suina proveniente da allevamenti situati nell'agro faetano impiegando genotipi locali, quale il suino Pugliese allevato sui Monti Dauni meridionali (o, comunque, dei genotipi affini Murgese nero, Nero di Gargano, Nero di Capitanata, ecc.). I suini vengono allevati in località Piano Maggese/Scavo ad una altitudine di circa 800 m. Il lardo corrisponde allo strato adiposo che ricopre il maiale sul dorso, dalla regione occipitale fino alle natiche, e che lateralmente arriva fino alla pancetta.

Il lardo di Faeto ha forma rettangolare, con uno spessore non inferiore a 3 cm; esternamente la parte inferiore conserva la cotenna, mentre quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura, da foglie d'alloro e pepe in grani. Può essere presente anche una sottile striscia di magro.

Per la realizzazione del lardo destinato alla cucina per la preparazione dei piatti tipici locali, non si impiegano spezie. Nel complesso, il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato. Il profumo è aromatico e tenue, il sapore fresco, quasi dolce, e molto delicato.

Periodo di produzione

Da settembre a maggio.



Processo produttivo

I maiali vengono macellati al raggiungimento di un peso vivo non inferiore a 150 kg. Il lardo deve essere lavorato entro e non oltre 72 ore dalla macellazione; viene rifilato, massaggiato con sale e collocato in vasche di legno o acciaio e ricoperto di sale grosso, dove resta a riposo per almeno 48 ore. Il lardo viene, quindi, lavato per togliere il sale in eccesso e cosparso di foglie di alloro e pepe in grani.

La stagionatura dura all'incirca 60 giorni e può essere protratta fino ad un massimo di 90 giorni allorquando lo spessore del lardo sia maggiore. Tradizionalmente, veniva appeso ad un uncino (*la n'gginne*) su un'asta di legno (*la ppèrge*), in luogo areato. Il microclima dell'area di produzione, caratterizzato dall'umidità del fiume Celone e dalla purezza dell'aria di montagna, contribuisce al processo di stagionatura e maturazione.

Si narra di un antico rituale di preparazione della "*n'gginne*", l'uncino in legno impiegato per appendere il lardo. Ai contadini veniva assegnata una "zona" nel bosco comunale di Faeto, all'interno di cui cercavano un ramo di olmo che avesse la forma di uncino; il ramo scelto veniva posto nel fuoco per renderlo flessibile. Si privava della corteccia e veniva lavorato tra le mani dandogli una tipica forma di gancio, quindi si poneva a seccare.

Quando il lardo era pronto, si apriva la "*n'gginne*" e la si infilava nel pezzo, agganciandolo poi alla "*ppèrge*", anche questa proveniente dai legni degli alberi del bosco comunale di Faeto.

Storia e tradizione

Faeto è una comunità agricola, molto legata alla terra. I prodotti di cui si alimentava la gente, pertanto, erano essenzialmente legumi, cereali e derivati, nonché il maiale, emblema di ricchezza per una famiglia. Oltre alla carne, fresca e trasformata, si ricavavano anche beni non alimentari: con le setole amalgamate alla pece, per esempio, venivano realizzati lacci per le scarpe.
Numerosi sono i riferimenti bibliografici che citano il 'lardo di Faeto'; ne "Il Borgo natio, Storia diplomatica del Comune di Faeto in Terra di Capitanata" (De Rosa, 1934), si evince che il lardo a Faeto, non solo era una produzione già esistente nell'anno 1440, ma anche che si trattava di un prodotto pregiato da offrire in dono, in occasione del Natale, ai Duchi di Airola, come imposto dal Codice Baronale regolante i diritti e le relazioni scambievoli fra feudatario e abitanti dalle terre della Baronia di Val Maggiore (Faeto, Castelluccio Valmaggiore e Celle San Vito). Dallo stesso testo si apprende che a Faeto periodicamente si procedeva al censimento degli animali, nominando una commissione detta "numeratori di animali" che rilevavano, tra l'altro, i numeri dei maiali esistenti in paese. Il libro riporta anche alcune tariffe di pagamento che gli allevatori dovevano garantire per usufruire del Pascolo Vadicola (anno 1853). Dal testo si evince che il lardo era impiegato anche nell'alimentazione infantile; infatti, quando fu istituito il primo asilo d'infanzia a Faeto nell'anno 1877, fu bandito uno speciale concorso per la fornitura di alimenti, tra cui il lardo. Infine, è riportato l'elenco formato ai fini dell'assisa del 1850 sui generi di pizzicheria, da cui emerge che il lardo aveva un "valore" superiore al prosciutto e all'olio.
Altri riferimenti bibliografici sono "*Lo cunt d Tatò*. I racconti del nonno" (Rubino e Rubino, 1987) e "Puglia rurale: i territori dei Monti Dauni Meridionali", edito dalle Regione Puglia nel 2003.

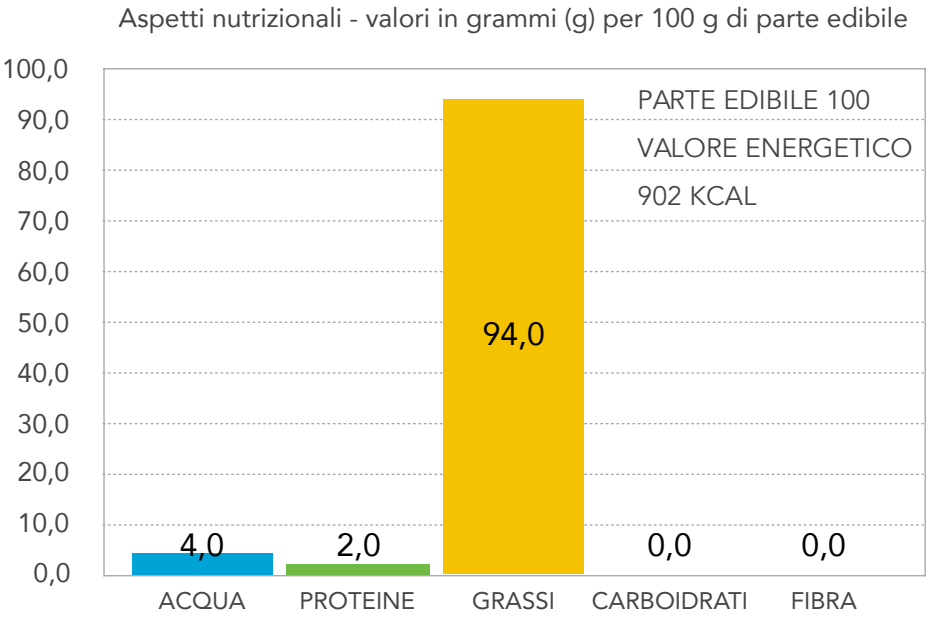


Tipologia di commercializzazione

Salumifici, norcinerie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche, agriturismi, macellerie, rosticcerie, bracerie.

Iniziative di promozione

- Sagra del Maiale di Faeto, *Féte de lu cajùnne de faite*, giunta alla 39^ edizione (2 febbraio 2020).



Matriata

'ntrama fina.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Parte dell'intestino tenue di bovino (vitello o vitellone) e del chimo in esso contenuto.

Processo produttivo

Si definisce 'matriata' l'intestino tenue dei vitelli e dei vitelloni che, in genere, viene consumato unitamente al chimo in esso contenuto (sostanza di consistenza cremosa molto sapida e amarognola). Prima di essere cucinata, la 'matriata' viene spellata e poi divisa in sezioni, le cui estremità vengono annodate affinché il chimo non fuoriesca in fase di cottura. Una volta sciacquata sotto acqua corrente, viene preparata in diverse ricette: alla genovese, portata a cottura con abbondante cipolla e aromatizzata con qualche foglia d'alloro; soffritta in olio, sfumata abbondantemente con vino e aromatizzata con pepe nero e alloro; arrostita sulla brace.

La 'matriata' riveniente da animali adulti - per cui più dura - viene invece svuotata del chimo e consumata lessa oppure cotta in calderone (tradizionale preparazione originaria di Nardò e Galatone) con altre parti d'intestino, frattaglie e tagli secondari di carne.



Storia e tradizione

La tradizione popolare è confermata da due suggestive citazioni contenute nei volumi "La curte" (Povero, 1979) e "Dizionario Leccese-Italiano" (Garrisi, 1990); in quest'ultimo, la 'matriata' è definita «sf. Parte dell'intestino dei vitellini; cotta in umido con patate, costituisce un piatto saporito ed economico».

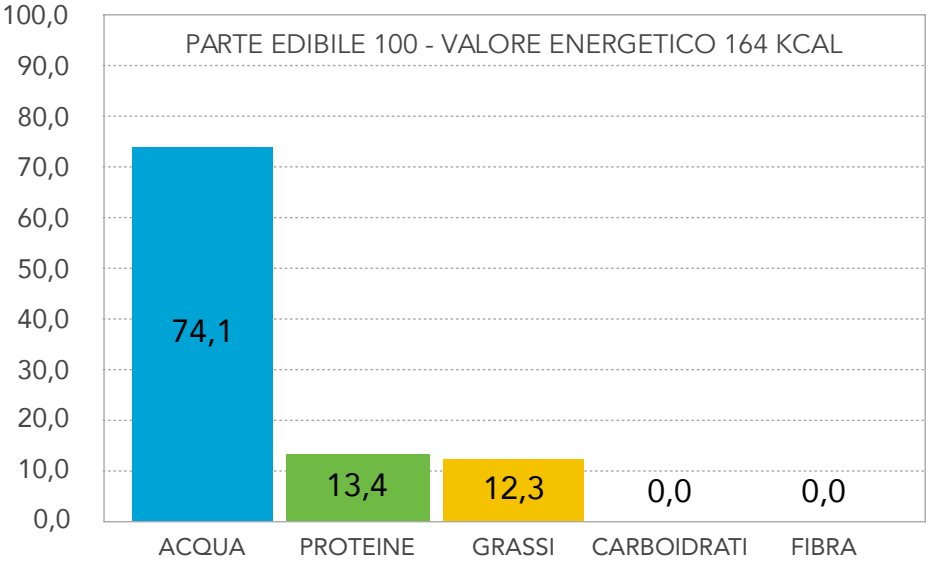


Tipologia di commercializzazione

Macellerie, ristorazione.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Muschiska

Musciska.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Le zone collinari e montane del Gargano e il comune di Rignano Garganico (FG)



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La *muschiska* è un prodotto a base di carne essiccata di capra, pecora o vitello. Per la preparazione sono usate le parti più magre dell'animale. La colorazione è più scura rispetto alla carne fresca, a causa della disidratazione e del processo di ossidazione che avviene durante l'essiccamento. L'aroma e il sapore sono caratteristici e dipendono dal tipo di carne utilizzata per la preparazione.

Processo produttivo

I tagli più magri di carne di capra (razza Garganica), pecora (razza Gentile di Puglia) o vitello (razza Podolica) sono disossati e tagliati trasversalmente alla nervatura per formare delle strisce larghe circa 2-3 cm e lunghe 20-30 cm. Le strisce di carne sono condite con sale, semi di finocchio, peperoncino e aglio. Per il processo di essiccazione, la carne viene appesa in locali areati o all'aperto per circa una ventina di giorni. Una volta essiccata, la carne viene tagliata per ottenere delle strisce che in passato rendevano più facili il trasporto e il consumo durante la transumanza. Un tempo le strisce di carne venivano infilate con un filo di cotone ed esposte al sole per essiccarle naturalmente.

La *muschiska* si consuma sia cotta che cruda e fa parte della tradizione culinaria della provincia di Foggia, soprattutto dei borghi di Rignano Garganico e Sannicandro Garganico. Il prodotto è commercializzato come tale o anche confezionato sottovuoto e la sua conservazione è garantita per lunghi periodi (3-10 mesi), in relazione al tipo di confezionamento.



Storia e tradizione

La *muschiska* è un prodotto legato alla tradizione gastronomica della provincia di Foggia e, in particolare, del comune di Rignano Garganico. Sull'etimologia del nome vi sono più ipotesi: secondo alcuni deriva probabilmente dalla parola araba "*mosammed*" che significa "dura", mentre altri ritengono che il nome discenda dal termine marinaro "*mosciame*", che fa riferimento alla pratica di preparazione del pesce essiccato al sole.

In passato, per i pastori la carne secca rappresentava l'unica possibilità di poter mangiare carne durante il periodo della transumanza in quanto era facile da conservare e trasportare. Questa preparazione carnea si fa risalire ai pastori romani o dauni o addirittura alla "Regia Dogana della Mena delle Pecore di Puglia" e alla "Locazione d'Arignano", una delle poste più importanti del sistema doganale degli Aragonesi.



Iniziative di promozione

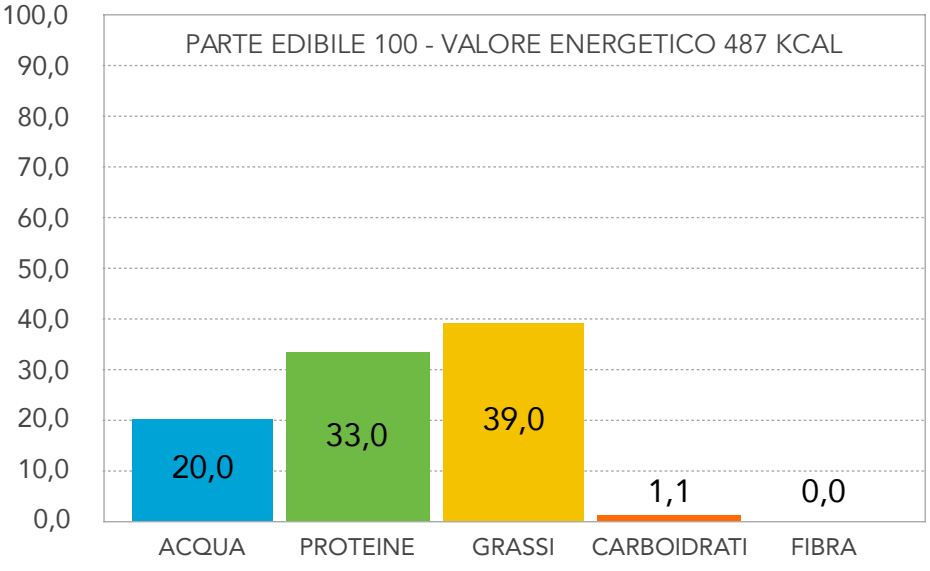
- Sagre popolari come "Sagra della *Musciska*" a Rignano Garganico (FG), celebrata nel mese di agosto e giunta alla 30^ edizione nel 2021. Spesso è organizzata in associazione con la Sagra della Carne di Capra;
- La '*Muschiska*' è inserita tra i prodotti dell'Arca del Gusto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- La razza 'capra garganica', da cui deriva il PAT '*Muschiska*', è iscritta nel Registro regionale delle razze pugliesi, istituito con L.R. n.39/2013 per la tutela e conservazione delle risorse genetiche autoctone minacciate di erosione genetica o a rischio di estinzione, di interesse agrario, forestale e zootecnico;
- La razza 'capra garganica' è stata inserita tra i Presidi Slow Food, categoria razze animali d'allevamento, dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- La razza 'vacca Podolica del Gargano', da cui deriva il PAT '*Muschiska*' è stata inserita tra i Presidi Slow Food, categoria razze animali d'allevamento, dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- La '*Muschiska*' sul portale tematico di promozione della Puglia puglia.com;
- Nell'elenco dei PAT pugliesi e nazionale, il prodotto era presente già nel 2001 con il nome "Musciscia"; dal 2002 è presente nell'elenco regionale e nazionale con il nome attuale.

Tipologia di commercializzazione

Negozi specializzati, macellerie, ristorazione.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pancetta di Martina Franca

A ventrèsche arrutulète.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

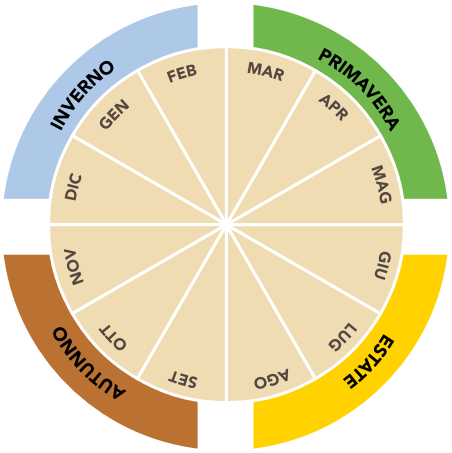
Area di origine del prodotto

Valle D'Itria, con i comuni di Martina Franca (TA), Cisternino (BR) e Locorotondo (BA).



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La pancetta di Martina Franca è un insaccato ottenuto da carne di suini (costato del maiale disossato e sezionato).

Processo produttivo

Prodotto ottenuto da suini di genotipi locali allevati secondo sistema estensivo e macellati a circa un anno di età per un peso vivo che si aggira su 180 kg. Il taglio della pancetta viene disossato e lavorato a mano impiegando sale e spezie tipiche della macchia mediterranea (rosmarino, finocchio selvatico, origano, timo, salvia, pepe nero, peperoncino). La pancetta viene così conservata in appositi contenitori per una ventina di giorni, mescolandola di tanto in tanto al fine di permettere che si insaporisca in modo omogeneo. Successivamente, viene marinata nel vincotto per almeno 12 ore e poi arrotolata a mano, insaccata in un budello naturale e legata con l'apposito spago. Infine, è sottoposta ad affumicatura mediante bucce di mandorle e cortecce di fragno a cui segue stagionatura per 2-3 mesi in luoghi freschi ed arieggiati come trulli, cave o cantine.

La pancetta di Martina Franca è venduta a pezzi interi della lunghezza di 20-25 cm e/o affettata sottovuoto.



Storia e tradizione

Le testimonianze storiche descrivono lavorazioni di carni suine secondo il protocollo usato anche per la produzione del capocollo di Martina Franca (TA).



Salumi Martina Franca srl

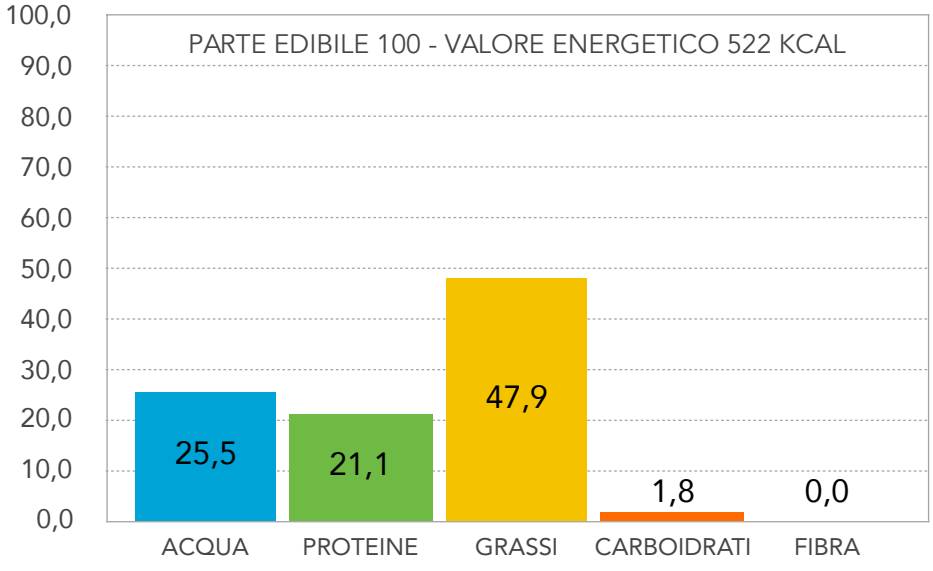
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

Sagre e feste paesane.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Note: ceneri: 3,7%.

Prosciutto di Faeto

Presutt' de Fait'.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

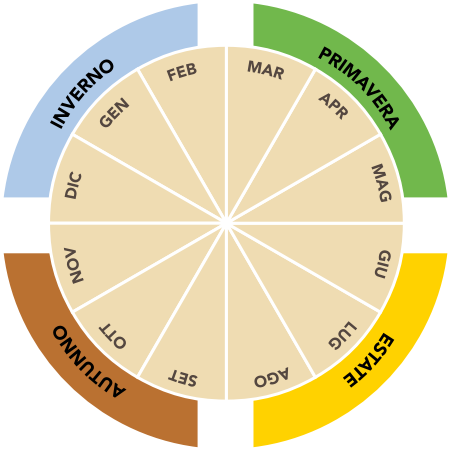
Area di origine del prodotto

Comune di Faeto (FG).



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il prosciutto di Faeto è un prosciutto crudo suino caratterizzato da una peculiare rifilatura (rifilatura alta) e stuccatura finale. Prodotto eseguito manualmente secondo metodo tradizionale, è costituito semplicemente da carne suina e sale. La pezzatura del prodotto finito si aggira su 12-13 kg.

Processo produttivo

Un tempo i prosciutti venivano realizzati impiegando carni di genotipi locali, quale il suino Pugliese allevato sui Monti Dauni meridionali (o, comunque, dei genotipi affini Murgese nero, Nero di Gargano, Nero di Capitanata, ecc.). I suini vengono allevati in agro di Faeto, principalmente in località Piano Maggese/Scavo, allo stato brado, dove si cibano di radici e bacche durante alcuni periodi dell'anno per poi integrarne l'alimentazione con mais, in inverno, e con sfarinati durante il periodo estivo.

I cosci (quarto posteriore) sono salati a secco e sottoposti a lavorazione artigianale. Il processo produttivo si distingue in quattro fasi: 1) la salagione, che dura circa un mese, 2) la lavatura e l'asciugatura, 3) la sugnatura e, infine, 4) la stagionatura, che deve durare non meno di 12-14 mesi, di cui almeno gli ultimi due in locali privi di aerazione forzata e ubicati ad altitudine superiore ai 700 m sul livello del mare. Il colore della carne è rosso mattone ed il lardo è roseo; il sapore e il profumo sono marcati, grazie alla quantità di spezie utilizzate. Gli elementi che maggiormente caratterizzano il prodotto sono la particolare rifilatura che interessa quasi totalmente la faccia interna del prosciutto, l'accurata stuccatura dell'intera porzione rifilata con sugna preriscaldata, effettuata rigorosamente a mano, nel rispetto dell'antica tradizione faetana. Il prodotto può, infine, essere disossato e confezionato, intero o porzionato, sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Storia e tradizione

Faeto è una comunità agricola, molto legata alla terra. I prodotti di cui si alimentava la gente, pertanto, erano essenzialmente legumi, cereali e derivati, nonché il maiale, emblema di ricchezza per una famiglia. Oltre alla carne, fresca e trasformata, si ricavavano anche beni non alimentari: con le setole amalgamate alla pece, per esempio, venivano realizzati lacci per le scarpe.
Il legame del 'prosciutto di Faeto' con il territorio è sottolineato dall'organizzazione della "Sagra del Prosciutto di Faeto", evento annuale giunto nel 2021 alla sua 60^ edizione.



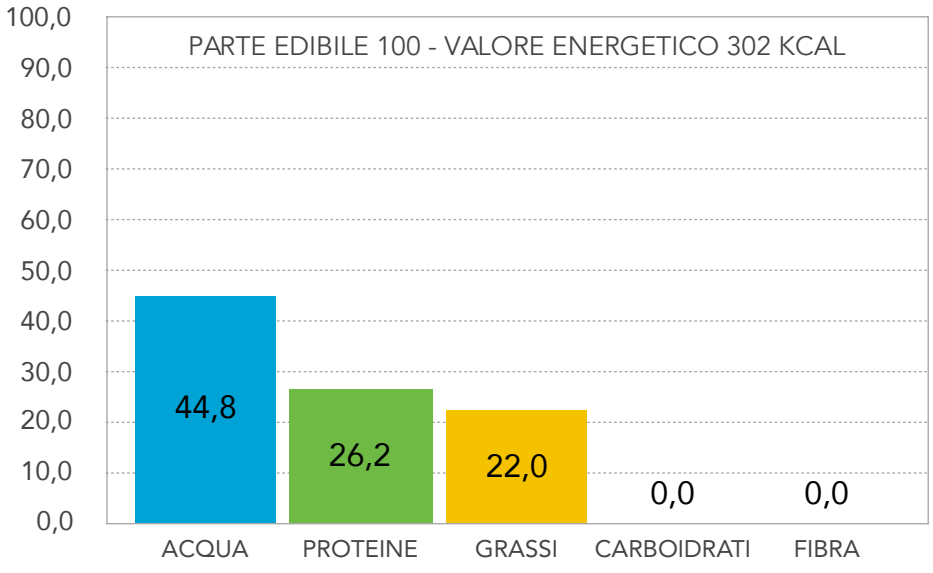
Tipologia di commercializzazione

Salumifici, negozi specializzati, norcinerie, macellerie.

Iniziative di promozione

- "Sagra del prosciutto di Faeto" edizione nel 2021, che si svolge la prima domenica di agosto presso l'omonimo comune;
- Il 'prosciutto di Faeto' su Wikipedia;
- Un sito internet dedicato al 'prosciutto di Faeto'.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pzzntell

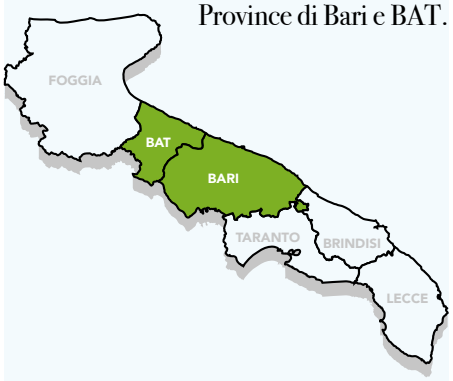
La *pzzntell* di Gravina.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Comuni dell'Alta Murgia: Altamura, Gravina, Poggiorsini, Spinazzola; Province di Bari e BAT.



Periodo di produzione

Da novembre a febbraio.



Descrizione sintetica del prodotto

La *pzzntel* è un insaccato ottenuto impiegando carne di maiale di tagli meno pregiati (lingua, guanciale, orecchie, cotica, polmoni, cuore, ecc.).

Processo produttivo

La carne di maiale dei tagli su descritti viene tagliata a punta di coltello e mescolata con sale marino fino, peperoncino forte/dolce e semi di finocchio selvatico su un apposito contenitore di legno (tavoliere). L'impasto carneo viene lasciato riposare per una giornata. Contemporaneamente, si provvede a sciacquare abbondantemente con acqua e sale le budella di maiale che vengono poste a macerare con sale, semi di finocchio e buccia di arancia.

Il giorno dopo, le budella vengono risciacquate e insaccate con la miscela di carne mediante insaccatrice in modo da allontanare acqua e aria in eccesso. Si allestiscono così delle corone di *pzzntell* divise, a loro volta, in "*ferse*" con uno spago di cotone. La salsiccia così allestita si lascia riposare nel tavoliere per circa 12 ore, durante le quali si pungono le budella con la "*cuscedd*", ossia un ago di grosse dimensioni che agevola l'uscita di acqua ed aria dall'insaccato.

Le corone di *pzzntel* vengono poi appese per circa 20-30 giorni in condizioni controllate di temperatura (12-15 °C) e umidità (80-85%) per i processi di asciugatura e maturazione.



Storia e tradizione

La *pzzntell* è un prodotto della tradizione gastronomica di Gravina in Puglia, pur essendo presente in altri comuni dell'Alta Murgia. La tradizionalità di questo insaccato è testimoniata da una indagine eseguita dall'Associazione Territoriale dei Macellai di Gravina in Puglia (Ass.Te.Ma), depositata presso l'Assessorato Regionale alle Risorse Agroalimentari.



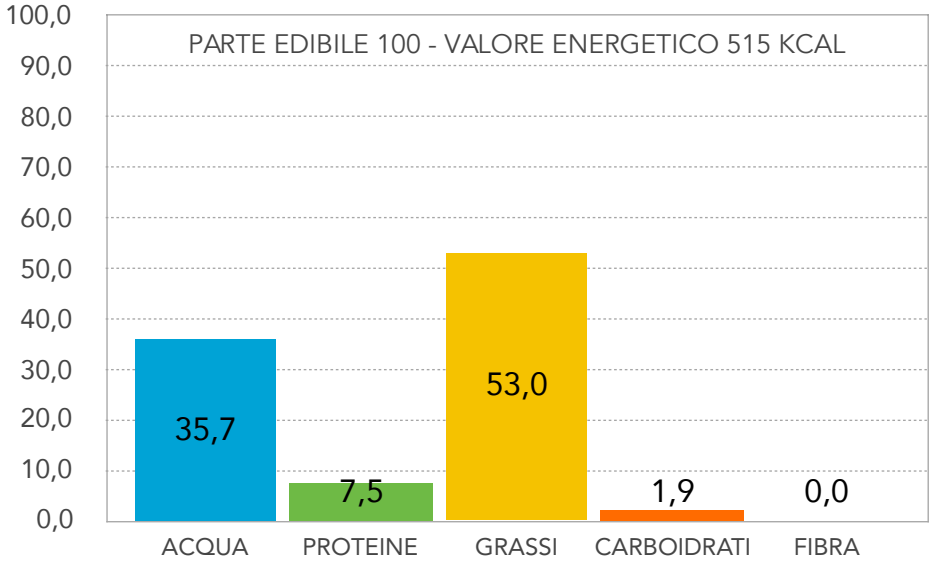
Tipologia di commercializzazione

Salumifici, negozi specializzati, norcinerie, macellerie.

Iniziative di promozione

- Sagre e feste di paese, soprattutto nell'area geografica di provenienza;
- La '*pzzntell*' sul portale tematico topfooditaly.net;
- La '*pzzntell*' sul portale tematico saporetipico.it: ;
- La '*pzzntell*' tra i prodotti tipici della cucina pugliese sulla relativa pagina Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: http://ricette-calorie.com

Salsiccia a punta di coltello dell'Alta Murgia

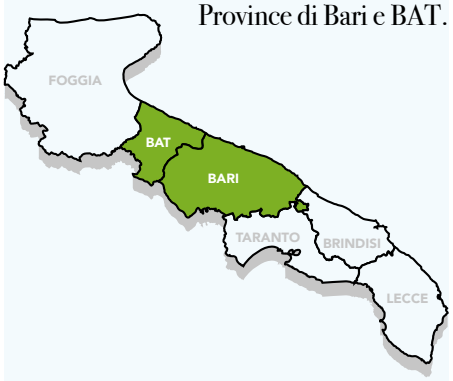
Salzizz a secc du purc, Salsiccia secca di maiale tagliata a punta di coltello dell'Alta Murgia.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

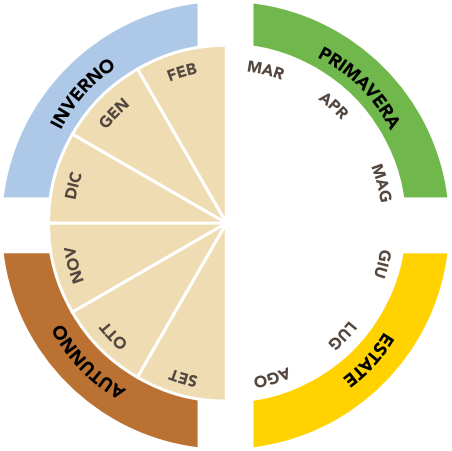
Area di origine del prodotto

Comuni dell'Alta Murgia: Altamura, Gravina, Poggiorsini, Spinazzola; Province di Bari e BAT.



Periodo di produzione

Autunno e inverno.



Descrizione sintetica del prodotto

La salsiccia a punta di coltello dell'Alta Murgia presenta una forma variabile e uno spessore che non supera 3-3,5 cm. Il colore è rosso cupo intervallato da zone bianche, rappresentate dai cubetti di lardo; la consistenza è pastosa, il sapore è dolciastro con forti note di finocchietto e peperoncino.

Processo produttivo

La salsiccia si prepara utilizzando carni magre e pregiate di maiale (prosciutto e spalla) con aggiunta di lardo (10% dell'impasto). Le carni e il lardo vengono tagliati a punta di coltello e mescolati tra loro ottenendo una pasta omogenea a cui si aggiungono i semi di finocchio selvatico di campagna (0,5%), il peperoncino piccante (detto anche "diavolicchio") o dolce, il sale marino fino (25 g/kg) e il vino bianco ottenuto da uve mature di 'Malvasia bianca' di Gravina.

Le budella di maiale vengono sciacquate abbondantemente con acqua e sale e, poi, macerate con sale, semi di finocchio e buccia di arancia.

Il giorno dopo, le budella vengono risciacquate e insaccate con la miscela di carne mediante insaccatrice, in modo da allontanare acqua e aria in eccesso. Si allestiscono così delle corone di salsiccia divise, a loro volta, in "*ferse*" con uno spago di cotone. La salsiccia così allestita si lascia riposare per circa 12 ore, durante le quali si pungono le budella con la "*uscedd*", ossia un ago di grosse dimensioni che agevola l'uscita di acqua e aria dall'insaccato.

Le corone di salsiccia vengono poi appese per circa 20-30 giorni in condizioni controllate di temperatura (12-15 °C) e umidità (80-85%) per i processi di asciugatura e maturazione.

Storia e tradizione

La salsiccia a punto di coltello è un prodotto della tradizione gastronomica di Gravina in Puglia, pur essendo presente in altri comuni dell'Alta Murgia, soprattutto a Spinazzola. La tradizionalità di questo insaccato è testimoniata da un'indagine eseguita dall'Associazione Territoriale dei Macellai di Gravina in Puglia (Ass.Te.Ma) depositata presso l'Assessorato Regionale alle Risorse Agroalimentari.



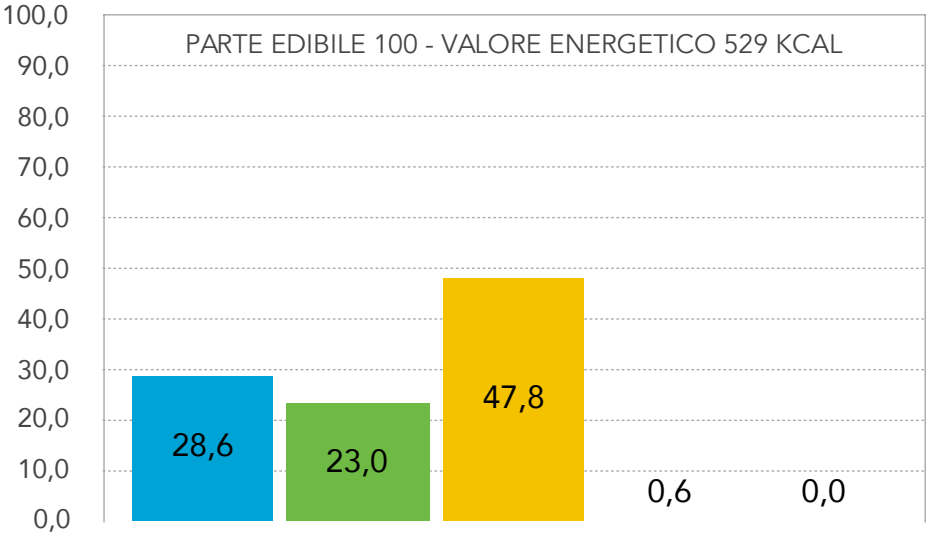
Tipologia di commercializzazione

Macellerie, negozi specializzati, ristorazione, agriturismo.

Iniziative di promozione

- "Sagra della salsiccia di maiale a punta di coltello" di Spinazzola (BA) che, in genere, si svolge nel mese di settembre. L'ultima edizione della sagra si è svolta l'11-12 dicembre 2021;
- La 'salsiccia a punta di coltello' sul portale web gravinaoggi.it;
- La 'salsiccia a punta di coltello' nella sezione dei prodotti tipici pugliesi del portale web dedicato intavoliamo.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Salsiccia alla salentina

Sardizza, Sarsizza, Satizza.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

Area di origine del prodotto

Lecce e provincia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La salsiccia leccese è un prodotto a base di carne fresca suina e bovina in proporzioni uguali. Presenta una lunghezza di circa 7-8 cm, un colore rossastro e aroma caratteristico derivato dagli aromi impiegati.

Processo produttivo

Per la realizzazione di questo tipo di salsiccia, si impiegano tagli secondari di carni bovine e suine, non molto grasse, in parti uguali, tritate con un tritacarne munito di trafila fine. Alla carne vengono aggiunti sale fino (fino ad un massimo di 30 g/kg), pepe nero macinato e buccia di limone tritata, che conferisce un caratteristico gusto fresco alla salsiccia. Spesso si aggiungono anche prezzemolo, mortadella o pancetta (2 g/kg) e altri aromi quali cannella e chiodi di garofano. Gli ingredienti vengono amalgamati tra loro grazie all'impiego di un po' di acqua o vino bianco locale, e la miscela di carne si lascia macerare per almeno 5 ore, in modo che si insaporisca. Successivamente, la carne lavorata viene insaccata nel budello suino fresco, opportunamente lavato, mediante un'insaccatrice e la salsiccia così ottenuta viene divisa in rocchi. Il tipo di legatura varia in relazione al diametro del budello impiegato: se il diametro è piccolo si suole intrecciare la salsiccia a coppia, mentre nel caso di un budello più grande la legatura viene effettuata impiegando uno spago sottile. La cottura può essere effettuata alla brace o saltata nell'olio.

Storia e tradizione

La salsiccia salentina è un'antica tradizione gastronomica molto diffusa e tramandata tra generazioni fino ai giorni d'oggi.
Si fa riferimento a questo tipo di salsiccia in diverse pubblicazioni di cucina salentina. In particolare, nel testo "Il piccolo codice della pasta" (Buonassisi, 1973) è riportata la ricetta salentina dei "bucatini con lambascioni e salsiccia", in cui si utilizza proprio la salsiccia alla salentina.



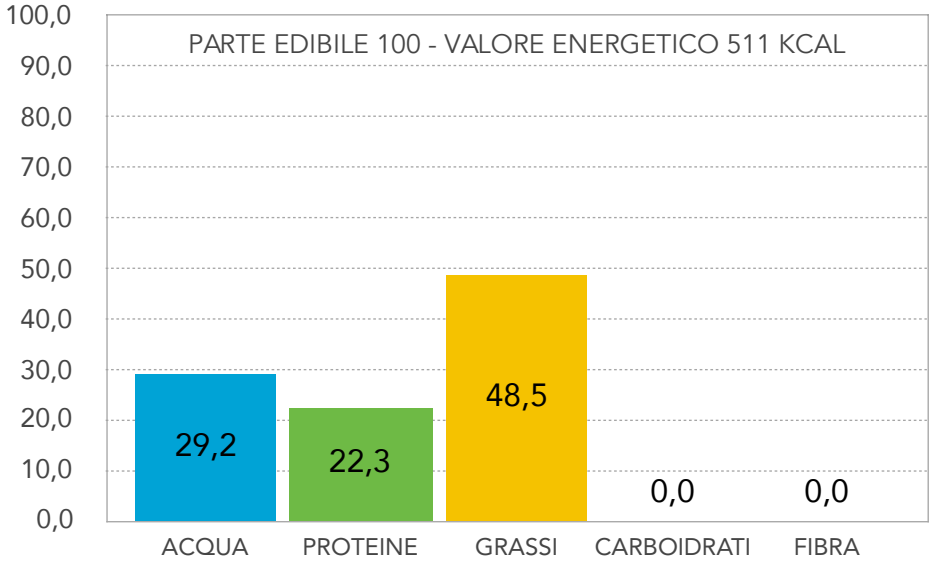
Tipologia di commercializzazione

Macellerie, bracerie, negozi specializzati, ristorazione, agriturismo.

Iniziative di promozione

- "Sagra della salsiccia e delle orecchiette", a Trepuzzi (LE), nella prima settimana di settembre;
- "Sagra della salsiccia e dell'insalata grika", a Martignano (LE), nel mese di luglio;
- "Sagra della Salsiccia" in località Felline, frazione di Alliste (LE), nel mese di agosto;
- La 'salsiccia alla salentina' tra i diversi tagli di salsiccia in Italia sulla relativa pagina Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Salsiccia dell'Appennino Dauno

Sausicchie.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

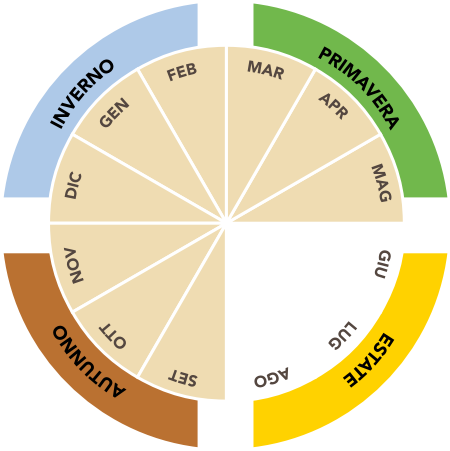
Area di origine del prodotto

Appennino Dauno (FG).



Periodo di produzione

Da settembre a maggio.



Descrizione sintetica del prodotto

Si tratta di un insaccato realizzato con carni fresche di solo suino. La salsiccia dell'Appennino Dauno presenta una grana media, forma a ferro di cavallo, della lunghezza di circa 30 cm e diametro di circa 10 cm, colore rosso più o meno intenso. La pezzatura del prodotto è di 200-300 g.

Al taglio appare di colore roseo vivo con striature di grasso tipiche della lombata di maiale. Può essere commercializzata intera, confezionata sottovuoto, in atmosfera modificata o in trance.

Le salsicce essiccate possono essere vendute senza subire ulteriori lavorazioni o conservate in barattoli sotto strutto di maiale o in olio extra vergine di oliva.



Processo produttivo

La salsiccia si prepara utilizzando carni di maiale rivenienti dalla spalla e dai rifili di prosciutto e pancetta, opportunamente private dei nervi e tagliata a punta di coltello. Alla carne si aggiungono sale, peperoncino piccante in polvere e semi di finocchio. L'impasto così ottenuto viene insaccato in budella di maiale accuratamente lavate. Il prodotto viene bucherellato per consentire la fuoriuscita di liquido in eccesso e, quindi, sottoposto ad essiccazione in ambienti asciutti e arieggiati per circa 20-30 giorni.

Storia e tradizione

Esistono numerose testimonianze orali tramandate di generazione in generazione sulla produzione della salsiccia dell'Appennino Dauno in tutto il territorio ricadente all'interno dell'Appennino della Capitanata (Lucera, Faeto, Biccari, Volturara, Sant'Agata di Puglia, Monteleone, ecc).



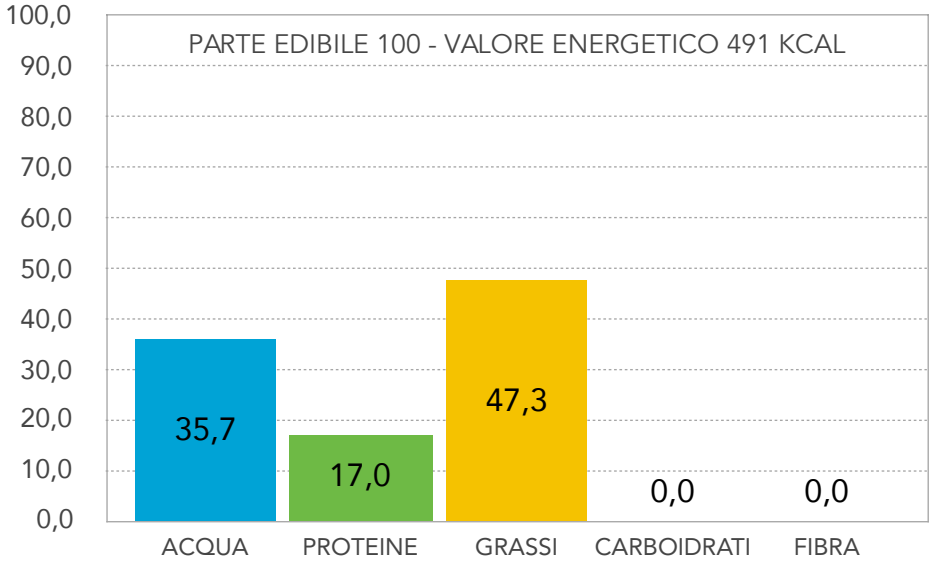
Tipologia di commercializzazione

Macellerie, negozi specializzati, ristorazione, agriturismi.

Iniziative di promozione

- La salsiccia dell'Appennino Dauno è promossa e valorizzata durante la "Sagra del Maiale" (39^ edizione-febbraio 2020) e con la "Sagra del Prosciutto di Faeto (*ffet' d' lu cajunn*)", 60^ edizione -2021, presso il comune di Faeto (FC);
- La salsiccia dell'Appendino Dauno tra le specialità enogastronomiche del comune di Bovino (FC);
- La 'salsiccia dell'Appennino Dauno' tra i diversi tagli di salsiccia in Italia sulla relativa pagina Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Salsicciotti di Laterza

Salszett da Terz.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

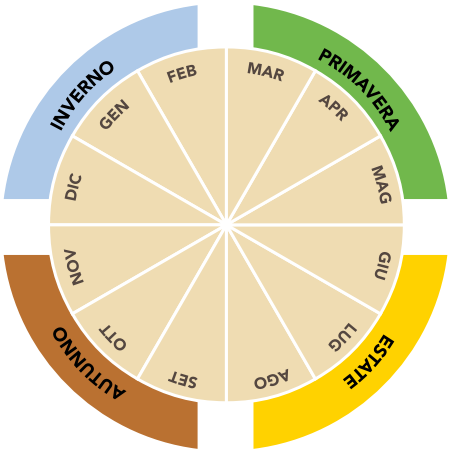
Area di origine del prodotto

Comune di Laterza (TA).



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

I salsicciotti di Laterza sono ritagli di carne bovina (manzo), tritati finemente e conditi con sale, pepe e prezzemolo e impastati con acqua. La pasta di carne tritata così ottenuta viene insaccata in budella di pecora e legata ogni 10 cm circa. I singoli salsicciotti vengono infilzati nello spiedo, perpendicolarmente ad esso, e cotti lentamente nel forno a legna per circa 15 minuti.

Processo produttivo

La carne utilizzata proviene da animali di genotipi locali allevati secondo tecnica tradizionale sulla Murgia. La cottura avviene nel cosiddetto "fornello a cupola", tipico di Laterza, impiegando legna di bosco. Le budella di pecora vengono appositamente trattate in soluzione salina, lavate e sciacquate con acqua corrente.



Storia e tradizione

Si tratta di una tradizione che si tramanda di generazione in generazione e che differisce dalle altre preparazioni analoghe perché si usa carne bovina (e non suina) e i salsicciotti sono pezzi singoli, anziché essere presentati in forma legata o arrotolata, come la zampina. Nel dialetto locale questi salsicciotti vengono anche chiamati "*Salszett da Terz*".
Riferimenti bibliografici si ritrovano nel libro "La storia di Laterza" (Galli, 1941).



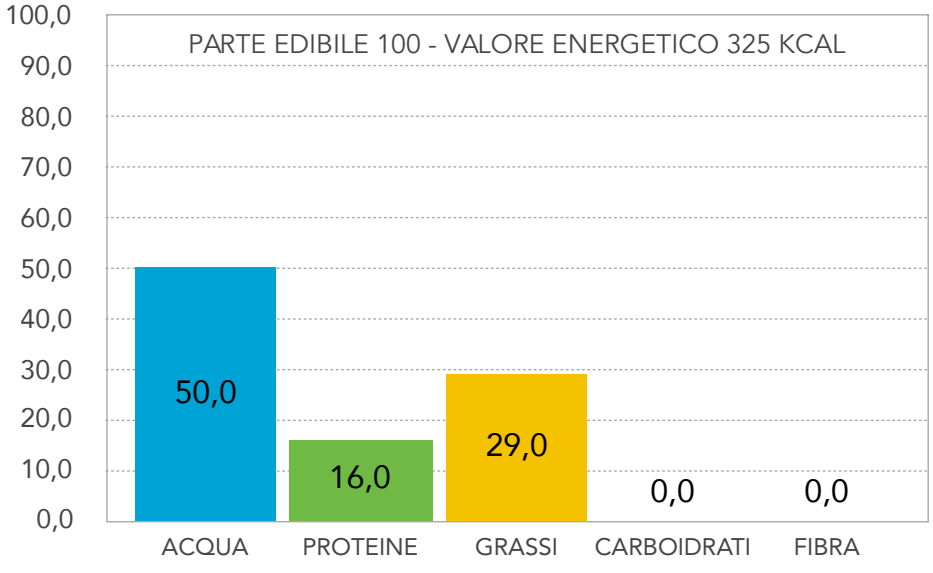
Tipologia di commercializzazione

Macellerie, rosticcerie, bracerie, retrobottega, laboratorio di preparazione, forno a legna.

Iniziative di promozione

- La prima domenica del mese di agosto l'Associazione Macellai di Laterza organizza la "Sagra dell'arrosto", durante la quale è possibile gustare i tradizionali 'Salsicciotti di Laterza'. Nel 2019 la 41ª edizione;
- "Sagra del Pane e dell'arrosto di Laterza", settembre;
- I 'salsicciotti di Laterza' in un portale promozionale del Comune di Laterza (TA).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Sanguinaccio leccese

Sangugnazzu, Sangunazzu.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

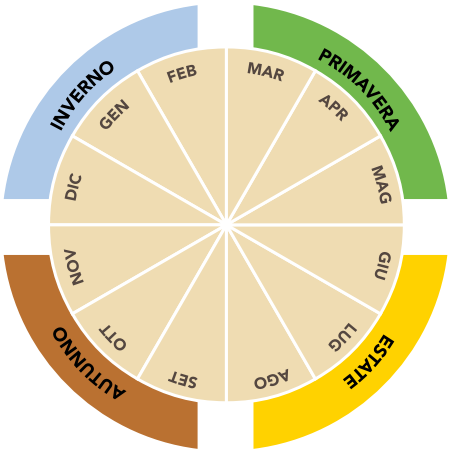
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il sanguinaccio si prepara impiegando sangue di maiale condito, aromatizzato, insaccato in budella dello stesso animale e cotto.

Processo produttivo

Alla macellazione, il maiale viene prontamente dissanguato a seguito della recisione della giugulare. Il sangue viene raccolto in un recipiente in cui si aggiunge un po' d'acqua calda che viene energicamente mescolata al sangue mediante una frusta per almeno 10-20 minuti, al fine di evitare la formazione di coaguli. La parte solida, condensata per effetto della fibrina e delle piastrine, viene eliminata dalla matrice liquida che è pronta per essere utilizzata.

Il sangue viene salato ed aromatizzato con spezie, bucce di agrumi e pezzetti di lardo, peritoneo e cervella di maiale. La variabilità delle proporzioni di aggiunta dei singoli ingredienti influenza la composizione chimica e le proprietà dietetico-nutrizionali del sanguinaccio (proteine 11-15%, grassi 9-20%) che, tra l'altro, è ricco in sali minerali (potassio, sodio, fosforo, calcio, ferro e magnesio) e vitamine (A, C ed E, seguite da K, D e gruppo B). La miscela viene insaccata in budella dell'intestino crasso di maiale (del calibro di circa 5 cm), molto resistenti e capienti. Il sanguinaccio è tradizionalmente cotto in una caldaia in cui viene sottoposto a bollitura non tumultuosa per almeno mezz'ora.

Una volta raffreddato, può essere conservato in frigo per qualche giorno. Per essere consumato, viene nuovamente fatto bollire oppure arrostito sulla brace.



Storia e tradizione

Si tratta di un prodotto tradizionale dell'area salentina; un'antica leggenda narra che i leccesi custodissero gelosamente il segreto della sua preparazione, tanto da rivelarlo ai brindisini solo in cambio di una delle colonne terminali della via Appia (in pregiato cipollino d'Africa) quando, la grande devozione e riconoscenza verso il loro protettore S. Oronzo (prodigioso liberatore della città dal flagello della peste del 1656) li spinse ad innalzargli una statua.
Interessante riferimento al '*sangunazzu*' lo si ritrova sul portale dialettosalentino.it dove, nell'area dedicato a "Il dialetto salentino come si parla a Scorrano" (Presicce), l'autore riporta la provenienza etimologica del termine 'sanguinaccio'.



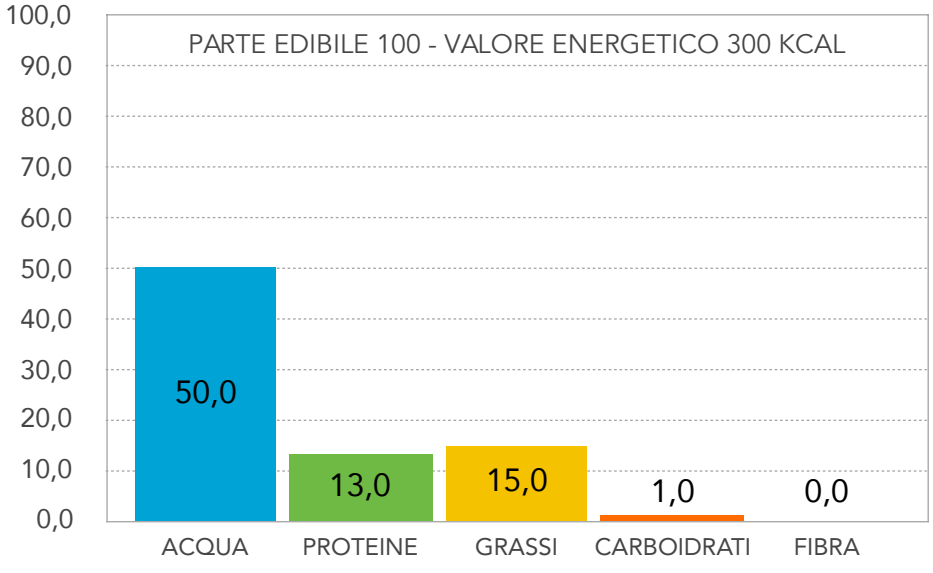
Tipologia di commercializzazione

Macellerie e negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- "Sagra del maiale" a Giurdignano (LE) celebrata nel mese di ottobre e che conta più di 50 edizioni;
- "Sagra del maiale" a Guagnano (LE), organizzata solitamente nel periodo estivo;
- La preparazione del 'sanguinaccio leccese' sul portale ilmaiale.it, sito amatoriale sulla cultura del maiale;
- Il 'sanguinaccio' tra i prodotti tipici della Puglia sul portale dedicato viaggiareinpuglia.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Soppressata dell'Appennino Dauno

Supressate.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

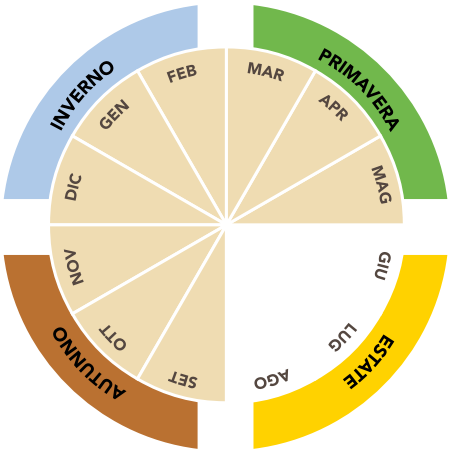
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolar modo nell'area dell'Appennino della Capitanata (Lucera, Faeto,Biccari, Volturara, Panni, Sant'Agata di Puglia, Monteleone, ecc.).



Periodo di produzione

Da settembre a maggio.



Descrizione sintetica del prodotto

La soppressata dell'Appennino Dauno è un insaccato di forma allungata di lunghezza variabile (esistono differenti pezzature), di colore rosso scuro per la presenza di pepe nero e peperoncino, avvolta da una pellicola naturale. Al taglio, appare di colore rosso vivo con striature di grasso proprie del suino. Può essere commercializzata intera o in trance, confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.

Processo produttivo

La carne di suino riveniente dai tagli di lombata, spalla e prosciutto, viene accuratamente privata dei nervi e mondata. Successivamente, la selezione di carne viene tritata a grana molto grossa, quasi come se fosse tagliata a punta di coltello. La carne così lavorata viene impastata e condita con sale, pepe in grani, peperoncino piccante e altre spezie. L'impasto viene insaccato in budello naturale e legato in modo da imprimere la dimensione desiderata. Le soppressate così ottenute si pongono sotto assi di legno massello al fine di conferire all'insaccato la classica forma schiacciata. Vengono, infine, sottoposte ad essiccazione in ambienti asciutti ed arieggiati per circa 30-45 giorni.

Una volta essiccata, la soppressata può essere conservata in barattoli sotto strutto di maiale o in olio extravergine di oliva.



Storia e tradizione

La tradizione relativa alla produzione della soppressata si tramanda di generazione in generazione in tutto il territorio dell'Appennino Dauno, ricadente nella provincia di Foggia, che comprende i comuni di Bovino, Accadia, Anzano di Puglia, Ascoli Satriano, Biccari, Candela, Castelluccio dei Sauri, Castelluccio Valmaggiore, Celle di San Vito, Deliceto, Faeto, Lucera, Monteleone di Puglia, Orsara di Puglia, Panni, Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia, Troia, ecc.



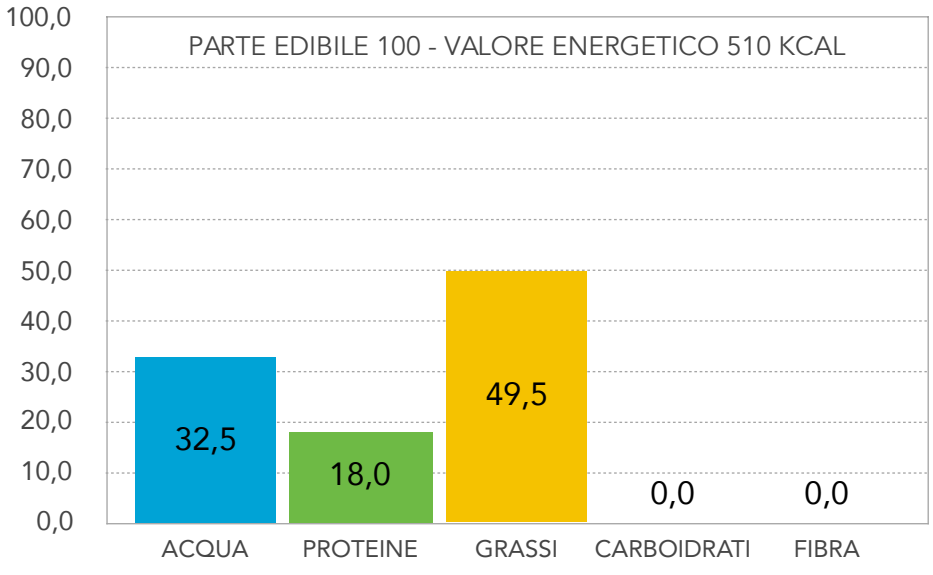
Tipologia di commercializzazione

Macellerie, norcinerie, negozi specializzati e agriturismi.

Iniziative di promozione

- La soppressata dell'Appennino Dauno, è promossa in occasione della "Sagra del Maiale" (39^ edizione - 2020) e della "Sagra del Prosciutto di Faeto (*ffet' d' lu cajunn'*)", 60^ edizione - 2021, che si svolgono presso l'omonimo comune di Faeto (FG);
- La 'soppressata dell'Appennino Dauno' tra le specialità enogastronomiche del comune di Bovino (FG);
- La 'soppressata dell'Appennino Dauno' sul portale dedicato pugliandculture.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Soppressata di Martina Franca

A sebbursète.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

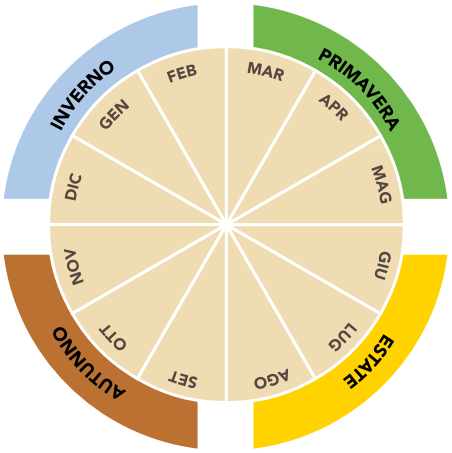
Area di origine del prodotto

Valle D'Itria, con i comuni di Martina Franca (TA), Cisternino (BR) e Locorotondo (BA).



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Salame dolce, leggermente affumicato, di carne di maiale.

Processo produttivo

Le carni magre di suino (ottenute da coscia e spalla, con aggiunta di grasso al 10%), vengono tagliate a grana grossa ("punta di coltello") e insaporite con sale, pepe e vino bianco di Martina Franca/Locorotondo.

L'impasto si lascia riposare per circa una giornata e poi viene insaccato in un budello naturale di maiale caratterizzato dalla forma allargata e irregolare, proveniente dall'intestino cieco, che conferisce al prodotto una consistenza più tenera rispetto agli altri insaccati. Segue una fase di asciugatura della durata di 45-60 giorni, durante la quale si effettua l'affumicatura con corteccia di fragno, bucce di mandorle ed essenze tipiche della macchia mediterranea. Al termine di questa fase, la soppressata viene per l'appunto "pressata" (da qui il nome di soppressata), tra lastre di marmo per altri 60 giorni, in ambienti freschi e arieggiati, assumendo la tipica forma schiacciata.

La soppressata di Martina Franca è venduta a pezzi interi della lunghezza di 15-20 cm e/o affettata in confezione sottovuoto.



Storia e tradizione

La soppressata, insieme al capocollo, è una specialità dell'antica arte norcina di Martina Franca.



Salumi Martina Franca srl

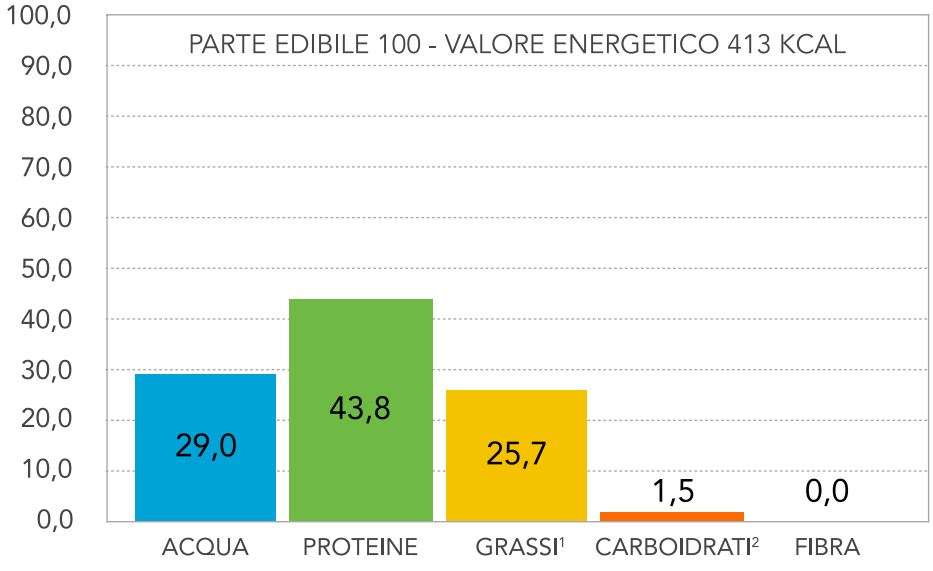
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

Sagre e feste paesane.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Note: [1]di cui 15,7 g grassi saturi (61,86%); [2]di cui 1,2 g zuccheri (80%).

Tocchetto

Tocchetto di Lucera.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2002

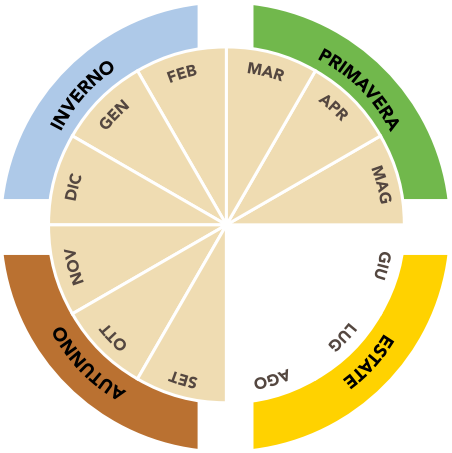
Area di origine del prodotto

Lucera (FG).



Periodo di produzione

Da settembre a maggio.



Descrizione sintetica del prodotto

Si tratta di un pezzo di filetto di lonza suina tagliato perpendicolarmente al pezzo anatomico. Il tocchetto viene salato e aromatizzato in salamoia con spezie e aromi tipici locali. La sua forma rotondeggiante e schiacciata ricorda quella della soppressata. Il tocchetto viene insaccato in budella naturali, schiacciato sotto assi di legno e fatto stagionare per circa un mese. La produzione è molto limitata in quanto, avendo una pezzatura variabile tra 200 e 400 g, da un maiale si ricavano solo sei pezzi.

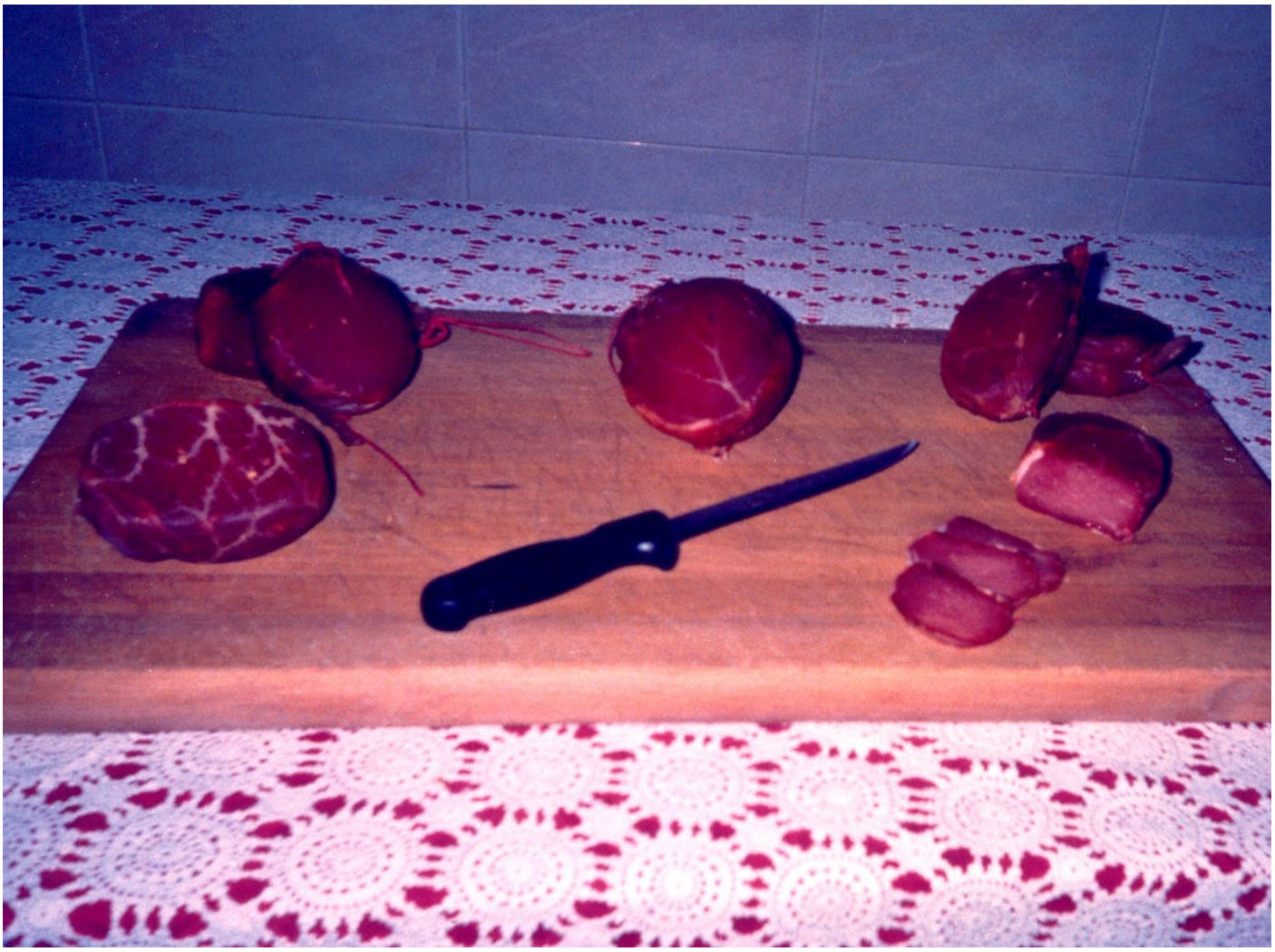
Processo produttivo

Il tocchetto si ricava dalla lonza di suino disossata e tagliata a pezzetti più o meno regolari. La carne così tagliata viene salata, condita con le spezie e lasciata riposare in salamoia per una settimana. Successivamente, la carne viene insaccata in budella naturali; i tocchetti vengono appesi per qualche giorno al fine di sgocciolare e, poi, schiacciati sotto assi di legno massello in modo da assumere la tipica forma schiacciata, similmente a quanto si realizza per la soppressata. Infine, viene posto in cantine arieggiate per la stagionatura per un periodo non inferiore ad un mese.



Storia e tradizione

L'origine del tocchetto si ascrive ai pastori del XIX secolo che lo consumavano durante la transumanza dai Monti Dauni alla pianura del Tavoliere. Si pensa che la forma schiacciata sia dovuta all'abitudine di mettere il tocchetto sotto la sella del proprio animale da soma. Con la venuta del Re delle due Sicilie in Puglia (Ferdinando II di Borbone), la vocazione del territorio cambiò da pastorale ad agricola, così i pastori transumanti si trasformarono in contadini stanziali, stabilitisi permanentemente in pianura nella fiorente citta di "Luceria", corrispondente all'attuale Lucera.



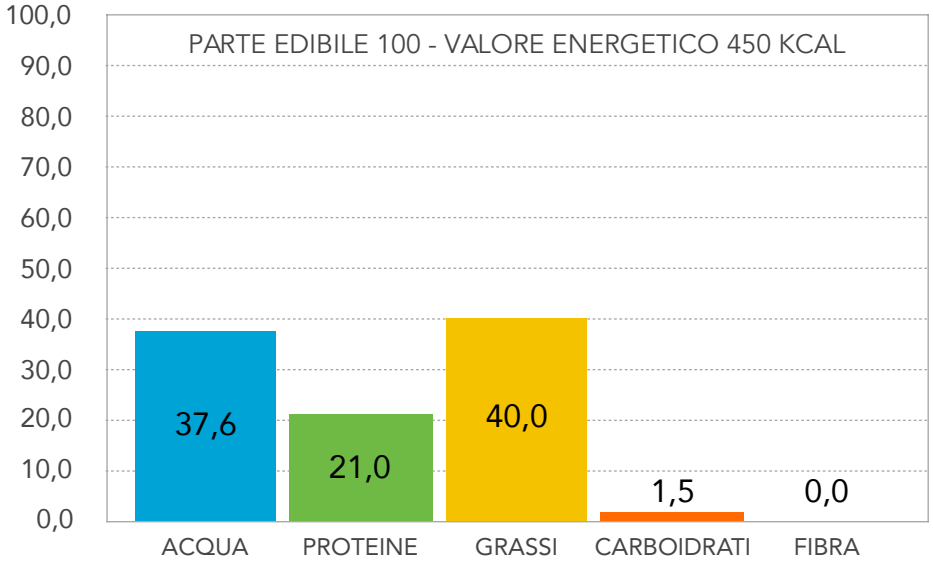
Tipologia di commercializzazione

Macellerie, norcinerie, negozi specializzati e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Il Tocchetto, è promosso in occasione della "Sagra del Maiale" (39^ edizione - 2020) e della "Sagra del Prosciutto di Faeto (*ffet' d' lu cajunn'*)", 60^ edizione - 2021, che si svolgono presso l'omonimo comune di Faeto (FG);
- Il 'tocchetto' tra i prodotti tradizionali del territorio promossi dalla Pro Loco di Lucera (FG).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Turcinelli

Turcinieddhi, gnumarieddi.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

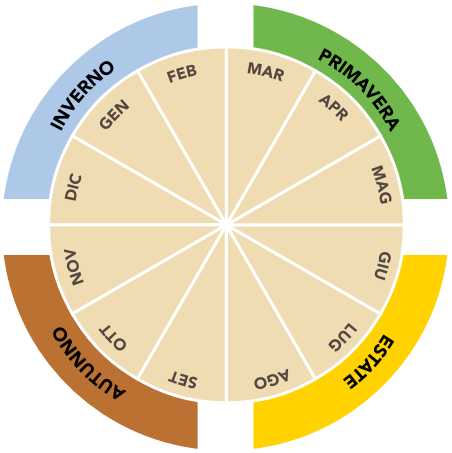
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

I turcinelli ("*turcinieddhi*"), conosciuti anche come "*gnumarieddi*", sono un prodotto a base di coratella di capra e agnello (fegato, cuore, polmone, milza, ecc.). Sono di forma cilindrica e di piccole dimensioni (diametro 2-3 cm, lunghezza 8-12 cm).

Processo produttivo

Le frattaglie (coratella) di agnello e/o capretto lattante o, comunque, leggero, vengono accuratamente lavate e tagliate in porzioni longitudinali. L'intestino viene accuratamente lavato, dapprima con acqua, poi in una soluzione satura di sale e, infine, in acqua acidulata con aggiunta di succo o fette di limone, in tradizionali recipienti di creta smaltata o acciaio, dove viene lasciato riposare per qualche ora.

La coratella viene tagliata in pezzetti piccoli e aromatizzata con prezzemolo, sale e pepe; infine, i pezzi di carne vengono avvolti nella membrana peritoneale e attorcigliati (da cui il nome) in pezzi di intestino tenue. Si cucinano prevalentemente alla brace.



Storia e tradizione

Non si rinviene una bibliografia scritta. Il processo produttivo viene tramandato, in modo costante, di generazione in generazione.



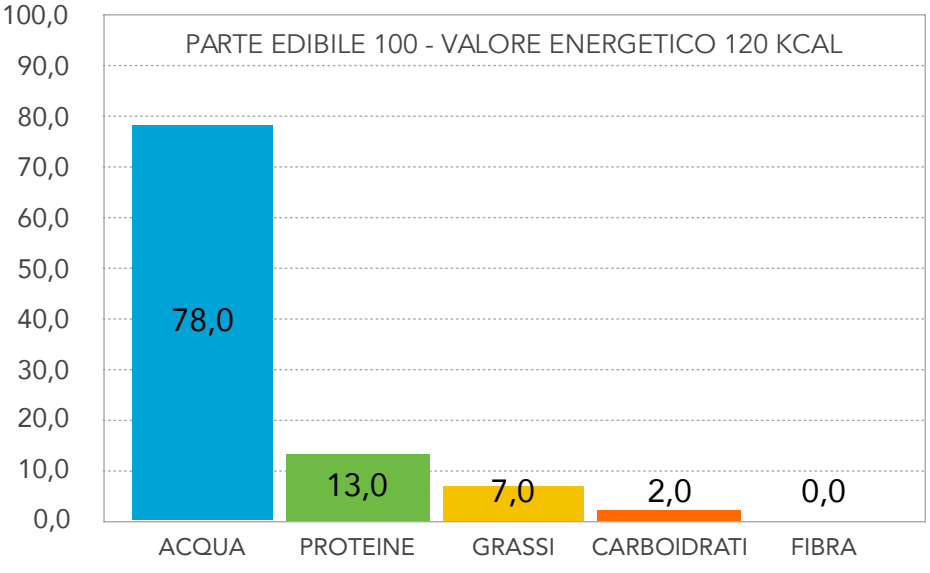
Tipologia di commercializzazione

Macellerie, norcinerie, negozi specializzati, ristorazione e agriturismi.

Iniziative di promozione

- "Sagra dei Turcinelli" a Crispiano (TA), nota anche come il "Carnevale estivo del Fegatino" e celebrata tradizionalmente (dal 1979, considerato anche il format precedente della festa) nel mese di luglio;
- I '*turcinelli*' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com;
- I '*gnummareddi*' su Wikipedia;
- I '*Turcinieddhi*' sul portale prodottitipicidelsalento.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Zampina di Sammichele di Bari

Zambine.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

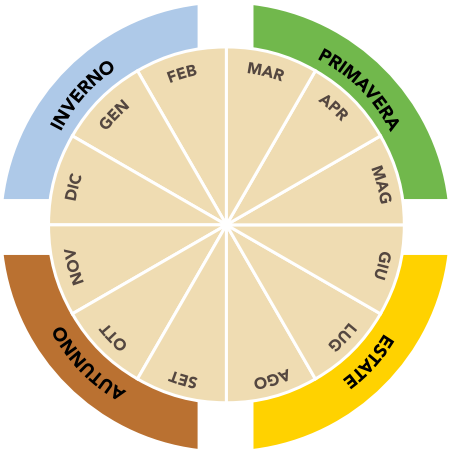
Area di origine del prodotto

Sammichele di Bari (BA)



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La zampina è un prodotto a base di carne mista (bovina, ovina e suina) e si presenta di colore rosso vivo e a forma di spirale fermata da spiedini di legno. Le dimensioni sono di 70-100 cm per kg di prodotto. È, generalmente, commercializzata sotto forma di prodotto sfuso nelle macellerie, mentre nei supermercati si trova confezionata in vaschette in atmosfera controllata per prolungarne qualità e freschezza. Questo tipo di confezionamento consente di mantenere il prodotto in ottimo stato per circa 7-8 giorni, senza utilizzare conservanti per impedire alterazioni del colore.

Processo produttivo

La ricetta tradizionale della zampina prevede l'impiego di carne bovina (primo taglio), ovina (ritagli) e suina (ritagli), tritata e condita con formaggio stagionato locale grattugiato, basilico, pomodoro, sale e pepe. L'impasto viene insaccato in budello di agnello o capretto. La proporzione delle diverse carni nella miscela varia ampiamente in relazione al periodo dell'anno; nel tempo, ogni famiglia di macellai ha apportato piccole variazioni alla ricetta originaria (ad esempio l'impiego del vino bianco nell'impasto, la sostituzione del timo con il basilico, ecc.) custodendo gelosamente una propria tradizione, tramandata di generazione in generazione. Il prodotto deve essere conservato refrigerato e consumato entro qualche giorno dalla preparazione.
Generalmente, la zampina si arrotola in spire, fermate da due spiedini di legno che ricordano vagamente la zampa di una gallina da cui, secondo alcuni, deriverebbe proprio il nome di zampina. La cottura è alla brace.

Storia e tradizione

Il nome "zampina" attribuito a questa specialità sembrerebbe essere nato per mero errore, a seguito di un dialogo intercorso tra Miguel Vaaz, ricco portoghese conte di Mola, ed un suo servitore. Nella ricostruzione elaborata dal poeta Stefano Mallardi, originario di Sammichele di Bari, secondo Vaaz la "zampina" era l'arnese di ferro che sosteneva lo spiedo sui carboni, e non quella insolita salsiccia arrotolata su sé stessa, come erroneamente desunto dal suo servitore, a cui fu comandato di porre la girella di carne sulla brace. Secondo altri, invece, il nome deriverebbe semplicemente da uno zampone di dimensioni più ridotte.
La Sagra della Zampina è stata istituita nel 1967 per volontà dei macellai al fine di promuovere e commercializzare questa peculiare salsiccia realizzata secondo un protocollo di produzione fedele alla tradizione tramandata nel tempo.



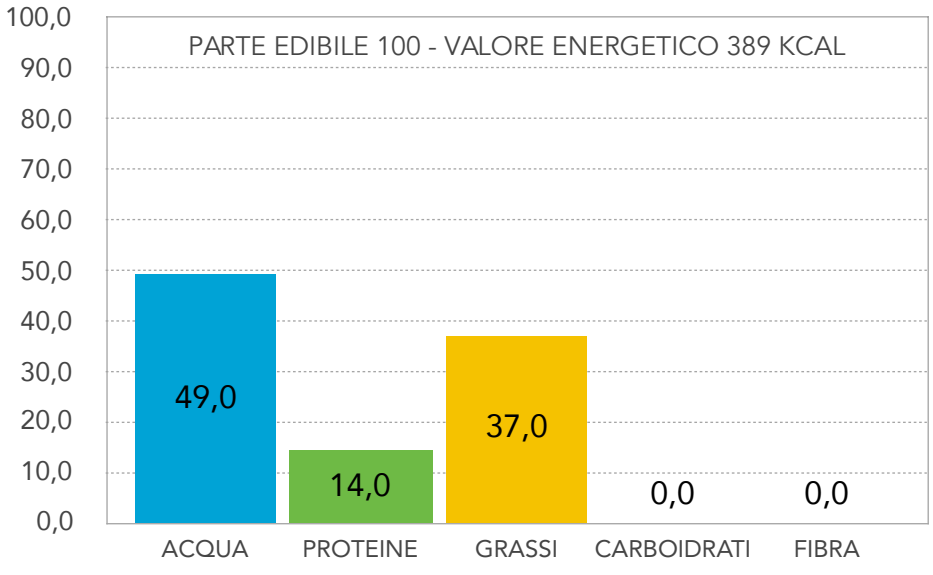
Tipologia di commercializzazione

Macellerie, bracerie, negozi specializzati, ristorazione, vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Sagra della Zampina, del bocconcino e del buon vino, a Sammichele di Bari (BA), nell'ultimo sabato di settembre, giunta alla 55^ edizione nel 2021;
- Un portale web dedicato alla 'zampina di Sammichele di Bari';
- La 'zampina di Sammichele di Bari' su Wikipedia;
- Nel 2001 il prodotto è stato inserito nell'elenco nazionale dei PAT con il nome "Zampina", mentre dal 2014 risulta presente con la dicitura "Zampina di Sammichele di Bari".

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile





Condimenti

Sugo alla zia Vittoria



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

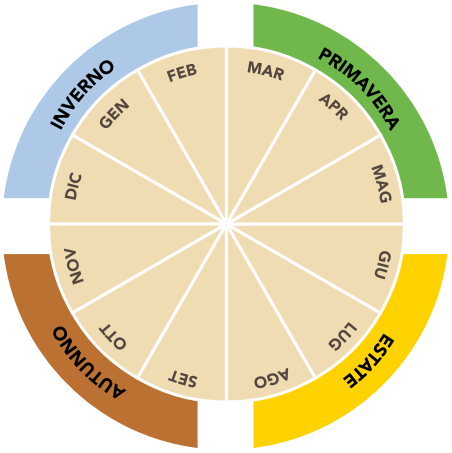
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

È un condimento a base di peperoni, semplice e saporito, dal colore rosso più o meno intenso e dal sapore tipico leggermente acidulo. I peperoni rilasciano alla salsa un sapore intenso molto piacevole, grazie al miscuglio con i vari ingredienti che si aggiungono ai peperoni. È una salsa adatta per il condimento di qualsiasi tipo di pasta.

Processo produttivo

In una pentola si versa olio extravergine di oliva, in cui si fanno soffriggere aglio e cipolla, e quando hanno raggiunto la colorazione dorata si aggiungono pomodori, peperoni e sedano tagliati a pezzi. Una volta cotto il tutto si passa con un spremi-pomodoro, si aggiunge il sale e si conserva in vasetti di vetro che vanno successivamente sterilizzati a bagnomaria per circa 30 minuti.



Storia e tradizione

Si tratta di una speciale salsa tradizionalmente consumata al momento oppure conservata ed utilizzata per tutto il corso della stagione invernale, come si usa fare con la tradizionale conserva di salsa di pomodoro fatta in casa. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione tramandato di generazione in generazione.



Tipologia di commercializzazione

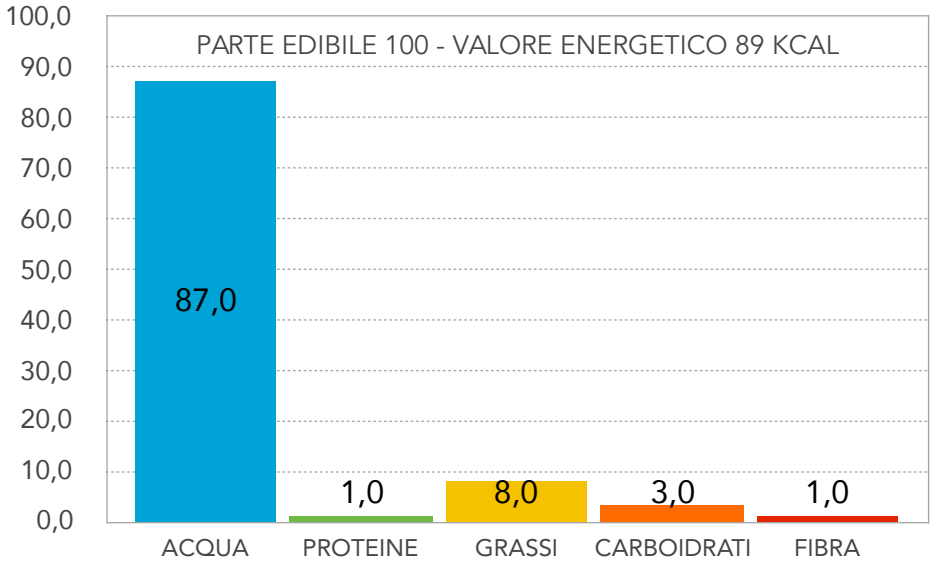
Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Mostra sull'alimentazione.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile





Formaggi

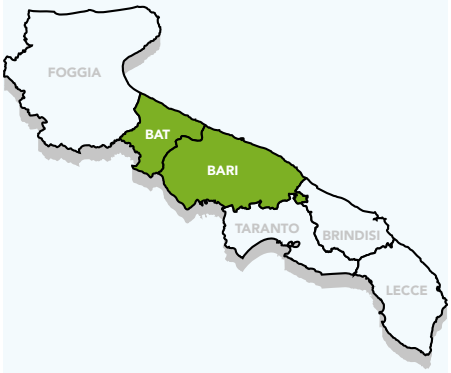
Burrata



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

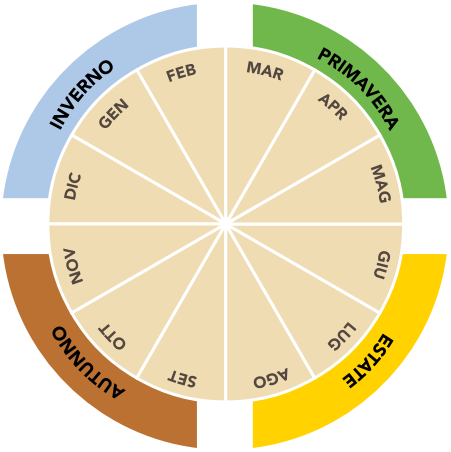
Area di origine del prodotto

Province di Bari e BAT.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La burrata è un formaggio fresco ottenuto da latte vaccino, con uno strato esterno di pasta filata (≥2 mm) che racchiude, al suo interno, pezzi di pasta filata e panna ottenuta per affioramento. Si presenta di forma rotondeggiante a forma di sacca, dalla caratteristica chiusura apicale realizzata manualmente e di dimensioni tali da poter consentire, eventualmente, la legatura dell'apice tramite rafia alimentare. Il peso varia da 100 g a 1 kg. La superficie è liscia e lucente, senza crosta, di colore bianco latte, e la struttura è fibrosa a sfoglie sovrapposte, che rilascia al taglio per leggera compressione del liquido lattiginoso. La pasta può presentare distacchi in cui si accumula il liquido lattiginoso. Il sapore è tipico di latticino fresco, tendente all'acidulo. L'odore è tipico della panna, fragrante, delicato, con una nota di latte lievemente acidulo.

Processo produttivo

Il latte di vacca viene filtrato con setaccio a maglia stretta con rete di acciaio e immesso in appositi retini di acciaio. Si utilizza come agente acidificante il siero-innesto naturale ottenuto dal siero della lavorazione del giorno precedente, fatto acidificare a temperatura ambiente. Il latte viene acidificato (fino a pH 6,1-6,2), riscaldato a temperatura di 35-36 °C e addizionato con caglio liquido di vitello dosato affinché "la presa" avvenga entro 20-25 minuti. A coagulo pronto, viene effettuata la rottura della cagliata con uno spino di varie forme ("lira" o "cipolla") e materiali (legno di faggio o acciaio), fino a ridurlo alle dimensioni di un cece o nocella. Si formano due fasi: una liquida sovrastante di colore verdognolo, denominata "siero", e l'altra solida, detta "cagliata". Si lascia sedimentare la massa caseosa per qualche minuto prima di procedere all'estrazione della cagliata. Quest'ultima è estratta manualmente e posta a maturare per 2-4 ore su tavoli di acciaio inossidabile a temperatura ambiente. In alcuni casi, la pasta matura fino al giorno successivo. La cagliata viene testata per verificare l'attitudine della pasta a filare. Quando la cagliata "fila ed ha corda", si taglia manualmente o con l'affetta-cagliata per ottenere delle fettucce. La filatura viene eseguita con filatrici a braccia tuffanti o manualmente in recipienti di acciaio a 85-90 °C. La modellatura è eseguita manualmente conferendo al prodotto forma sferoidale nella quale è praticata una cavità. All'interno di questa, è introdotta un panetto di panna e pezzi di pasta filata sfilacciata, "stracciata". Il foro viene, quindi, richiuso conferendo al prodotto la forma sferica con testina. Completata la formatura, le burrate sono poste a rassodare per 20-30 minuti in acqua corrente.

Storia e tradizione

Le origini della 'burrata' si fanno risalire agli inizi del '900 presso le masserie di Andria (BT), territorio specializzato nella produzione di questa eccellenza. Nel 2016 la 'Burrata di Andria' ha ottenuto il riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta (IGP) dall'Unione europea, e la sua produzione è consentita su tutto il territorio regionale.
Si narra che nel 1956, in un'antica masseria andriese, Lorenzo Bianchino Chieppa abbia inventato la 'Burrata di Andria'. A causa di una forte nevicata, non fu possibile trasferire il latte in città; bisognava, quindi, escogitare un sistema per salvare il latte e la panna che naturalmente affiorava. In analogia con quanto viene realizzato per la produzione delle manteche, involucri di pasta filata stagionata in cui viene conservato il burro, Lorenzo provò a realizzare un prodotto fresco, seguendo lo stesso principio, impiegando i residui della lavorazione della pasta filata stracciata (da qui il nome di stracciatella) tuffati in un cuore di panna ed avvolgendo il tutto in un involucro fatto anch'esso di pasta filata.
Una delle prime segnalazioni su questo prodotto tipico pugliese risale al 1931 nella "Guida del Touring Club".
Il Corriere della Sera, in un'inchiesta del 26/08/1977, parla della 'Burrata di Andria' come di un'eccellenza casearia della Puglia e di tutto il Mezzogiorno d'Italia, mentre un articolo pubblicato su Repubblica il 16/12/1999 cita espressamente la 'Burrata di Andria' come uno dei beni gastronomici da salvaguardare.



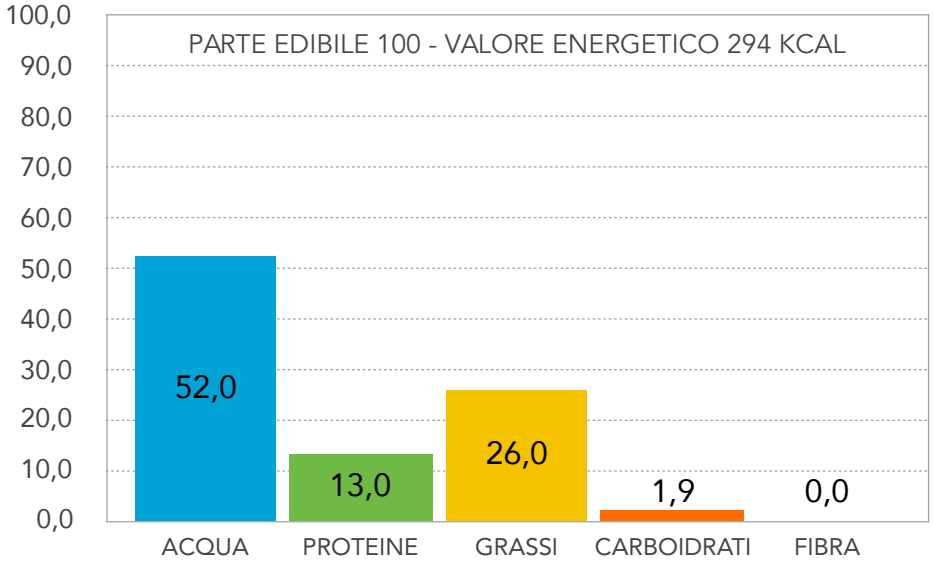
Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche e agriturismi.

Iniziative di promozione

- In seguito al riconoscimento della 'Burrata di Andria' come prodotto a marchio d'origine, si è costituito il "Consorzio Tutela della Burrata di Andria I.G.P.", finalizzato a tutelare, valorizzare e promuovere tale prodotto;
- La 'Burrata di Andria' sul sito agraria.org – Istituzione agraria online;
- La 'burrata' su Wikipedia;
- La 'burrata' tra i formaggi della Puglia sul portale atlantecaseario.com: ;
- La 'burrata' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cacio

Kes, Casu.



distintisalumi.eu

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Da ottobre a maggio.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'cacio' è un formaggio ottenuto da latte di pecora o di capra, allevate in Puglia, e latte di vacca. L'alimentazione animale influenza significativamente le caratteristiche organolettiche del 'cacio'.

Presenta forma cilindrica (diametro 26-30 cm, scalzo 6-12 cm) a piatti piani. Può essere consumato fresco o stagionato. Il 'cacio' fresco, ossia senza maturazione oppure ad un mese circa dalla produzione ('*nciratu*), si presenta burroso, sapido e di odore gradevole. Il prodotto stagionato presenta crosta spessa di colore marrone scuro. La pasta è compatta, tenace e asciutta con occhiatura evidente e irregolare. Il sapore è intenso, a volte piccante; l'odore è gradevole.

Processo produttivo

Il latte crudo di pecora, capra e vacca viene filtrato direttamente in caldaia di rame stagnata, attraverso teli di cotone a trama fine o un colino a rete fine. La miscela di latte si porta alla temperatura di 35 °C e si addiziona il caglio liquido di agnello o vitello (17-20 ml/100 kg latte). La coagulazione avviene in 30 minuti e, dopo 15 minuti circa di rassodamento, il coagulo è rotto con un bastone di legno ("*ruotolo*"). La cagliata è lasciata a riposo per qualche minuto e spinta manualmente sul fondo della caldaia. Successivamente, viene estratta con schiumarola e trasferita in fiscelle di giunco ("*fische*") poste a spurgare su piani di legno inclinati. Le forme sono pressate manualmente e rigirate all'interno delle fiscelle al fine di conferire al prodotto la forma finale; poi vengono trasferite su ripiani di legno ed impilate per 2-3 ore sotto forme di formaggio prodotte nei giorni precedenti.

La salatura è eseguita a secco cospargendo con sale grosso dapprima il piatto superiore e, il giorno successivo, la superfice inferiore. Le forme, ancora nelle fiscelle, sono lasciate sotto carico per 2-3 giorni, cambiandole di posizione nella pila. Tolte le forme dalla fiscella, vengono poste in locali freschi ed arieggiati per la stagionatura (6-8 mesi), all'inizio della quale le forme sono lavate con siero e rivoltate ogni 2-3 giorni, mentre in seguito vengono trattate con olio e piccole quantità di aceto.

Oggigiorno, in analogia con quanto avviene per altri formaggi pugliesi ('Cacioricotta', 'Caciocavallo', 'Pallone di Gravina'), sono disponibili anche varianti "ubriacate" al vino rosso, in particolare con il Primitivo di Manduria, realizzando un eccellente connubio enogastronomico. Una nuova specialità, tra tradizione e innovazione, sono i taralli cacio e pepe, matrimonio perfetto in cui il 'cacio' dà personalità ad un prodotto tipico da forno, il tarallo.

Storia e tradizione

La tradizionalità legata alla realizzazione del 'cacio' è tramandata di generazione in generazione su tutto il territorio regionale. Un importante riferimento storico-bibliografico al 'cacio' è presente nel libro "La Fisica Appula" dello storico ecclesiastico Michelangelo Manicone, la cui prima edizione, stampata a Napoli presso l'editore Domenico Sangiacomo, è datata 1807.



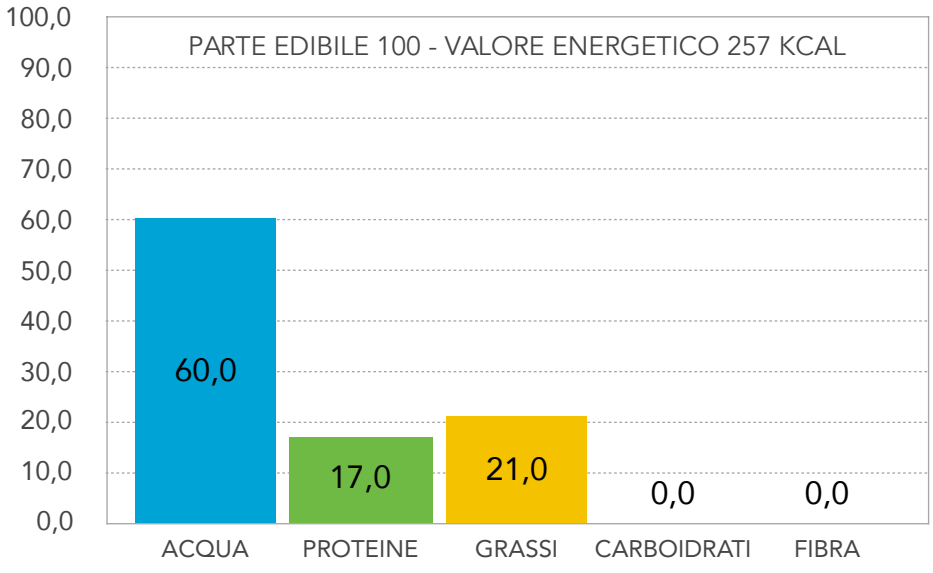
Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Spesso presente, stagionato e fresco, per degustazioni in sagre e feste di paese;
- Il 'cacio' tra i formaggi della Puglia sul portale atlantecaseario.com;
- Il 'cacio' sul portale formaggio.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Caciocavallo

Cas'cavall, Caci'cavadd.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

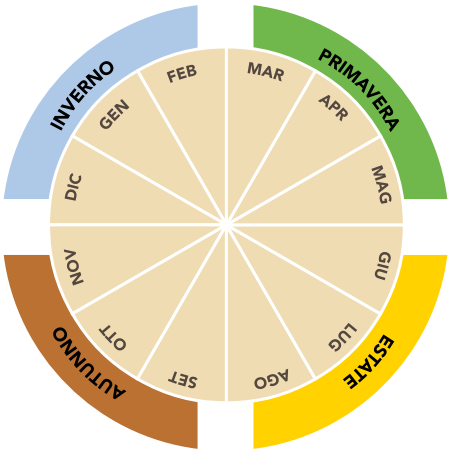
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'caciocavallo' è un formaggio a pasta filata semidura, ottenuto da latte vaccino. La forma è a pera con testina ed il peso variabile da 1 a 3 kg. La crosta è sottile, liscia, di marcato colore giallo paglierino. La pasta è omogenea, scagliosa nelle forme a lunga stagionatura, con lieve occhiatura, e di colore bianco o giallo paglierino più intenso verso l'esterno. Il sapore, influenzato dal periodo di stagionatura e dall'alimentazione delle bovine, può variare da molto delicato a piccante.

Processo produttivo

Il latte vaccino crudo viene filtrato e acidificato per aggiunta di siero-innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni. La coagulazione, previo riscaldamento del latte alla temperatura di circa 40 °C, è ottenuta mediante aggiunta di caglio bovino liquido (35-40 ml/ 100 kg). L'uso del caglio di capretto in pasta influisce sul sapore piccante del formaggio. La cagliata viene rotta manualmente mediante spini di legno e proseguita fino ad ottenere granuli della grandezza di un cece. La sosta della cagliata sotto siero è protratta per 2-3 ore. La filatura avviene in acqua bollente e la cagliata è modellata nella classica forma a pera con testina. Le singole forme sono poste in acqua fredda per tempi variabili in funzione delle dimensioni, fino a rassodamento. La salatura avviene in salamoia alla temperatura di 15-20 °C. Le forme rimangono immerse nella salamoia per un tempo pari a circa 8-9 ore/kg di prodotto. In funzione della tipologia, la maturazione è protratta per un periodo di 3-6 mesi alla temperatura di circa 15 °C.



Storia e tradizione

Il nome "caciocavallo" ha origine proprio dalla modalità di stagionatura delle provole, che vengono legate insieme e poste "a cavallo" di un bastone di legno.
È sempre più diffusa l'usanza di gustare il cosiddetto caciocavallo "impiccato", prelibatezza che ha origine dalle tradizioni dei pastori durante la transumanza. Il caciocavallo viene fatto sciogliere lentamente sulla brace ardente, a circa 10 cm dal fuoco, per poi essere spalmato con un coltello su una fetta di pane casereccio tostato. Si sprigiona un forte profumo di burro fuso e si percepisce il gusto ricco del grasso sciolto. Un'irresistibile bontà che si può gustare in diverse sagre paesane dei borghi rurali.

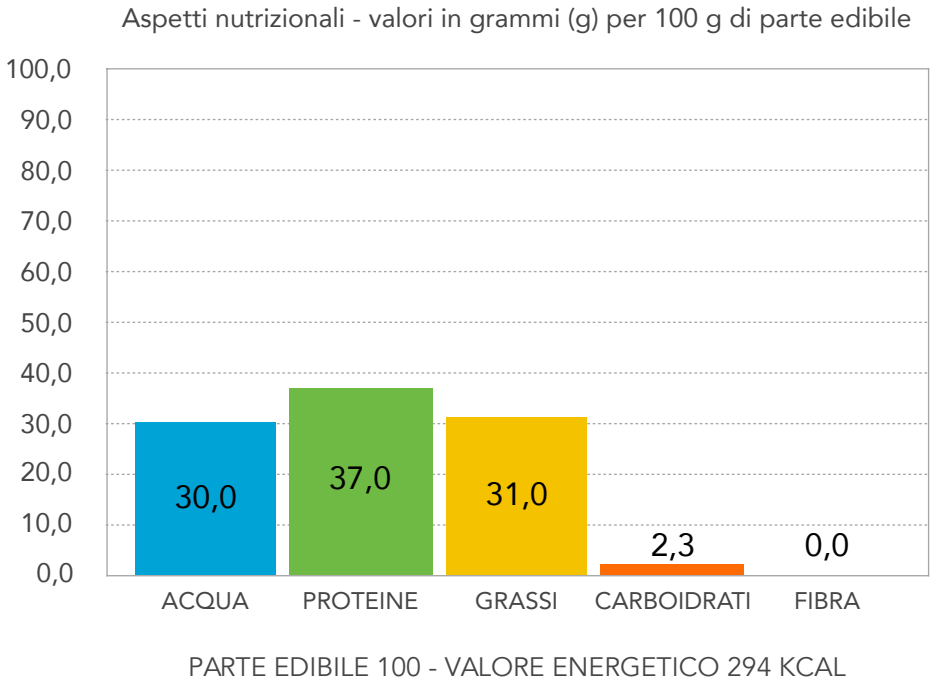


Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche, agriturismi e macellerie.

Iniziative di promozione

- "Sagra del caciocavallo e *cicatiell' e acc*'" a Monteleone di Puglia (FG), celebrata annualmente dal 1983 nella seconda settimana di agosto;
- "Sagra del caciocavallo impiccato" a Molfetta (BA);
- "Sagra del cardoncello" a Ruvo e Poggiorsini (BA);
- Il 'caciocavallo' su Wikipedia.



Caciocavallo Podolico Dauno

Cas'cavall, Caci'cavadd.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

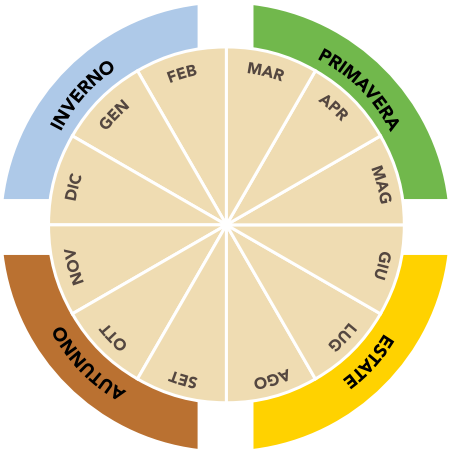
Area di origine del prodotto

Promontorio del Gargano e Subappennino Dauno (FG)



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'caciocavallo podolico' è un formaggio tipico prodotto nell'area del Gargano e del Subappennino Dauno da latte di vacche di razza Podolica e derivate, allevate al pascolo brado e semibrado. Si tratta di un formaggio a pasta semidura, con crosta sottile, liscia, di colore giallo alabastro e pasta friabile, scagliosa quando ben stagionato, a volte porosa e di colore giallo intenso. Ha la forma di pera con testina e un peso medio di 2-3 kg, ma anche più, a seconda della zona di produzione. È un formaggio molto sapido e può essere anche semipiccante. I prodotti presentano il marchio a fuoco, apposto dall'azienda produttrice, che certifica la conformità ed indica il tempo minimo di stagionatura. Lo stesso marchio è presente anche nei prodotti venduti in porzioni. La composizione chimica varia considerevolmente in relazione al grado di stagionatura.

Processo produttivo

Il latte crudo, opportunamente filtrato con telo di cotone o colino a rete fine ("*culature*"), viene riscaldato su fuoco a legna o a gas alla temperatura di 36-38 °C in una caldaia di rame. Viene utilizzato caglio di agnello o capretto oppure di bovino liquido (circa 25 ml/100 kg). La rottura della cagliata viene effettuata a mano mediante spini di legno fino ad ottenere granuli della grandezza di chicchi di riso. A questo punto, si aggiunge un siero innesto proveniente dalla lavorazione del giorno precedente ("*cizza*"). Eliminato il siero per la produzione della ricotta, la pasta viene messa a maturare in un tino di legno per 4-5 ore. Successivamente viene posta su un tavolo di legno dove viene tagliata. La filatura avviene in un tino di legno con aggiunta di acqua bollente. La cagliata viene modellata nella classica forma a pera con testina e poi legata con filo di nylon o fibra naturale. Una volta formato, il 'caciocavallo' viene immerso in acqua fredda per un tempo variabile in funzione delle dimensioni (non inferiore a 2-3 ore) fino al rassodamento. Successivamente, viene posto in salamoia per circa 8-9 ore/kg di prodotto. Dopo la salatura, i caciocavalli vengono lasciati ad asciugare per alcuni giorni e, quindi, sistemati in locali freschi e umidi, a cavallo di appositi bastoni di legno, per la stagionatura che dura, in genere, 2-12 mesi, ma può arrivare anche a diversi anni, arricchendosi di profumi e gusto intensi.

Storia e tradizione

Il nome 'caciocavallo' ha origine proprio dalla modalità di stagionatura delle provole, che vengono legate insieme e poste "a cavallo" di un bastone di legno.
La tradizionalità e storicità del caciocavallo dauno è attestata in numerosi documenti storici. Tra questi cui il più remoto è il libro di Galanti "Nuova descrizione del Regno di Napoli", pubblicato nel 1771. Ulteriore documentazione storica è offerta nella raccolta "Reale Società economica di Capitanata", pubblicata a Napoli nel 1874.
Altri riferimenti bibliografici sono presenti nei volumi "Folklore Garganico" (Tancredi, 1938) e "Foggia mercantile e la sua Fiera" (Colapietra e Vitulli, 1989).



Tipologia di commercializzazione

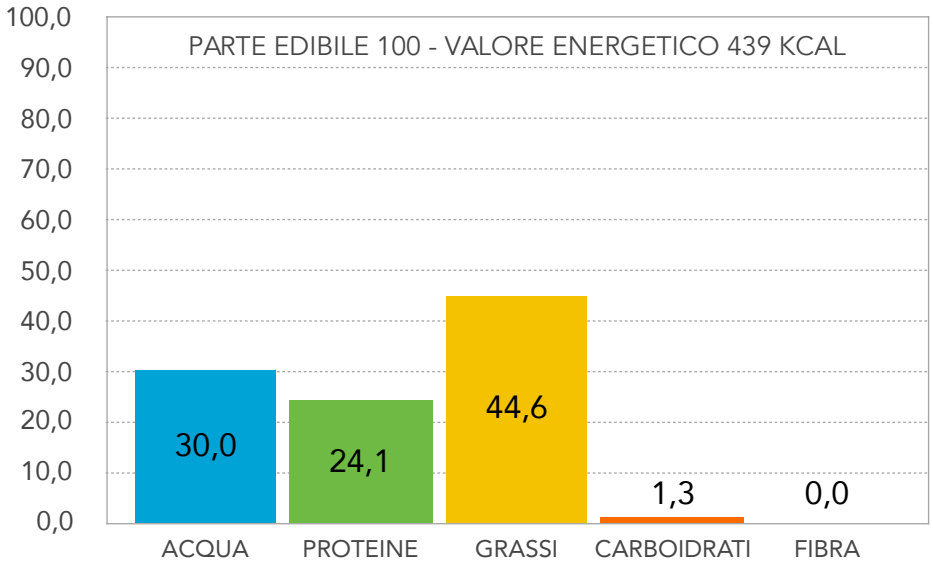
Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche, agriturismi e macellerie.

Iniziative di promozione

- "Sagra della mucca Podolica e del caciocavallo podolico" a Rignano Garganico (FG);
- "Sagra della carne e del caciocavallo podolico" a Carpino (FG);
- "Sagra del caciocavallo, *cicatijell e acc*'" a Monteleone di Puglia (FG), celebrata tradizionalmente la seconda settimana di agosto;
- Il 'caciocavallo podolico Dauno', al pari della razza 'vacca Podolica del Gargano', è stato inserito tra i Presidi Slow Food dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- Il 'caciocavallo podolico Dauno' sul sito dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR;
- Il 'caciocavallo podolico Dauno' sul sito dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi (ONAF);
- Il 'caciocavallo podolico Dauno' promosso dal GAL Gargano.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cacioricotta

Casuricotta, Formaggioricotta.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

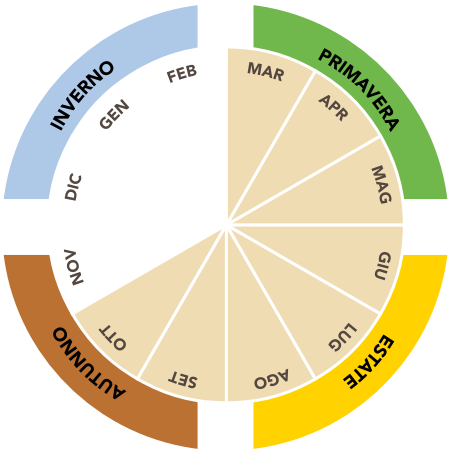
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Da marzo ad ottobre.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'cacioricotta' è un formaggio ottenuto da latte ovino, caprino, bovino o misto, fresco o sottoposto a maturazione per circa 60 giorni.
Ha una forma cilindrica (diametro 10-20 cm, altezza 7-13 cm) e la superficie può presentare le impronte delle fiscelle. Il prodotto fresco ha superficie e pasta di colore bianco, di struttura tenera e sapore leggermente dolciastro, mentre quello stagionato presenta una colorazione esterna giallo-paglierina e una pasta di colore bianco.
La struttura perde la morbidezza ed evolve verso il friabile, la sapidità e l'odore sono caratteristici del tipo di latte utilizzato e dell'alimentazione degli animali.

Processo produttivo

Il latte è filtrato direttamente nella caldaia di lavorazione con telo di cotone a trama fine o con colino a rete fine. Le caldaie di lavorazione sono di rame stagnato, nelle quali il latte è riscaldato a fuoco diretto fino all'ebollizione. Il riscaldamento è interrotto e la massa viene lasciata raffreddare fino a 40-45 °C, momento in cui è addizionato il caglio.
Dopo 25-30 minuti avviene la coagulazione, a cui seguono 5 minuti di rassodamento. Si procede, quindi, alla rottura del coagulo fino a dimensione di chicco di grano o di mandorla, mediante spino di legno ("*ruotolo*"). La cagliata sosta sotto siero per circa 5 minuti; il tempo totale di lavorazione in caldaia è di 45-50 minuti.
Allontanato il siero per sifonamento o mediante l'uso di brocche, si estrae la cagliata, con l'aiuto di una schiumarola o con un mestolo, riponendola nelle fiscelle di plastica o di giunco ("*fische*").
Man mano che la cagliata è posta nelle fiscelle, si effettua una leggera pressatura della pasta fino a completo riempimento. Le forme vengono poste a spurgare su tavoli di legno a 15-25 °C da 3 a 24 ore.
Parte della produzione è venduta come prodotto fresco già dopo qualche ora e senza essere sottoposta a salatura. A seconda dell'umidità dell'ambiente, il prodotto destinato alla stagionatura sosta nelle fiscelle per qualche giorno fino ad una settimana, cosparso di sale grosso da ambo le parti, avendo cura di rivoltare le forme e lavarle periodicamente.

Storia e tradizione

La tradizionalità legata alla realizzazione del 'cacioricotta' è tramandata di generazione in generazione su tutto il territorio regionale.



Tipologia di commercializzazione

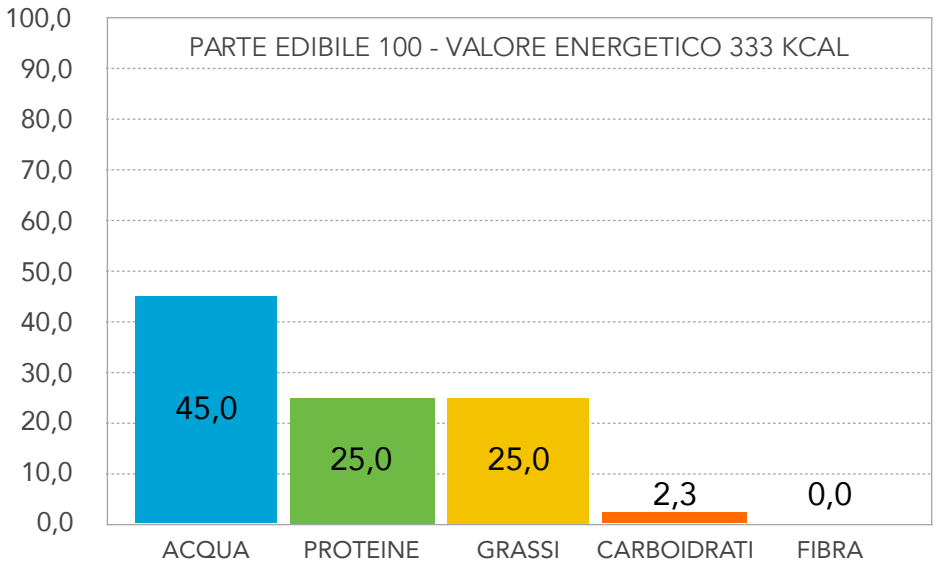
Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche, agriturismi e macellerie.

Iniziative di promozione

- Tradizionalmente presente in fiere e sagre di paese, per degustazioni o come condimento di altri piatti tradizionali come "orecchiette con sugo e cacioricotta";
- Il 'cacioricotta pugliese' su Wikipedia;
- Il 'cacioricotta pugliese' sul portale dei formaggi italiani, formaggio.it.

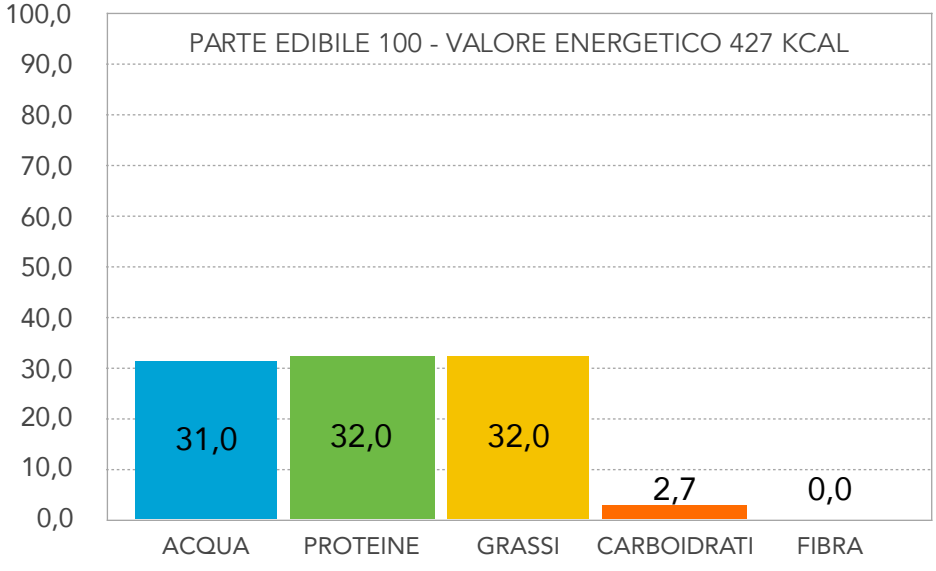


Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cacioricotta fresco

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cacioricotta stagionato

Cacioricotta caprino orsarese

Cas rcott.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

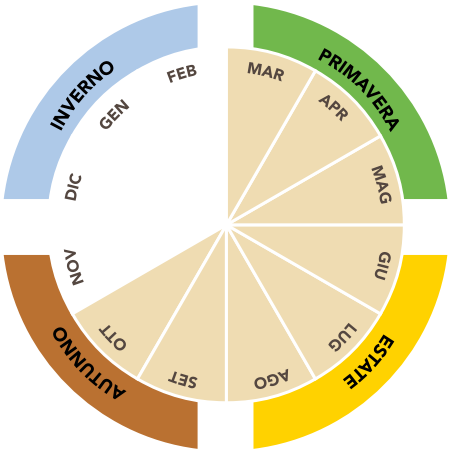
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare Orsara di Puglia



Periodo di produzione

Da marzo ad ottobre.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'cacioricotta' (cacio e ricotta) è un formaggio a pasta semidura ottenuto con latte esclusivamente di capra (coagulazione presamica e temperatura), dalla caratteristica forma a pera di circa 400 g. Il prodotto fresco è di colore bianco (il latte di capra è privo di β-carotene, che conferisce al latte il tipico colore giallino), tenero, pastoso, morbido al taglio e di sapore dolce.

Processo produttivo

Il latte intero di capra, riveniente dalle due mungiture giornaliere (quella mattutina e serale), viene riscaldato in caldaie sferiche, un tempo in rame e oggigiorno in acciaio, a temperatura prossima all'ebollizione, ossia 90 °C. Si lascia raffreddare il latte fino al raggiungimento della temperatura di circa 40 °C e si aggiunge caglio di capretto o di vitello così da ottenere, dopo circa 20-30 minuti, la cagliata che viene ridotta a chicchi di mais. Successivamente, la si lascia riposare per 15-20 minuti, a cui segue un recupero manuale della stessa con deposizione in fazzoletti di tela o cotone che, opportunamente e sapientemente modellati con le mani, quasi strizzati, fanno fuoriuscire il siero ottenendo così le forme tipiche a pera, di circa 400 g. Queste vengono legate e appese a sgocciolare per 4-5 ore, per poi essere poste in salamoia per pochi minuti allorquando vengono consumati in 4-5 giorni, mentre vi restano per 12 ore se sono destinate alla stagionatura.

Il 'cacioricotta caprino' viene stagionato in locali freschi ed areati per circa 50-60 giorni, in genere fino all'affioramento in superficie del sale. Si presenta esternamente di colore porcellana paglierino, mentre la parte interna è bianca compatta; con il progredire della stagionatura acquista una consistenza dura, friabile e quasi gessosa, dal sapore sempre più intenso e viene usato per lo più grattugiato per condire la pasta, ma anche da tavola. Fresco viene mangiato tal quale o deliziato da gocce di miele o vincotto (come si usava fare in passato).

Storia e tradizione

L'allevamento ovi-caprino ad Orsara di Puglia è esclusivamente a conduzione familiare e viene esercitato da sempre tenendo le greggi al pascolo per tutto l'anno sulle colline del territorio, dove sono presenti molti pascoli per lo più xerofitici e boschi di latifoglie. Gli ovili per il ricovero delle greggi sono costruzioni realizzate con strutture semplici e ampie recinzioni.
L'integrazione degli alimenti in stalla è limitata, riservata agli animali in svezzamento e ai periodi nevosi. Gli allevamenti non sono in purezza ma rappresentati da esemplari misti, di razze garganiche ma anche alpine, maltese ed altre, adatte all'allevamento brado e semibrado. La riproduzione avviene in forma naturale. Attualmente nel territorio comunale sono allevati circa 1300 esemplari caprini, su un totale di circa 4000 esemplari presenti sul territorio dei Monti Dauni meridionali e settentrionali (29 comuni). La produzione del latte è fortemente legata alla stagionalità, specie da Pasqua ad ottobre, anche per la presenza di pascoli rigogliosi nei periodi piovosi. Il latte viene munto manualmente al mattino ed al rientro delle greggi dai pascoli.



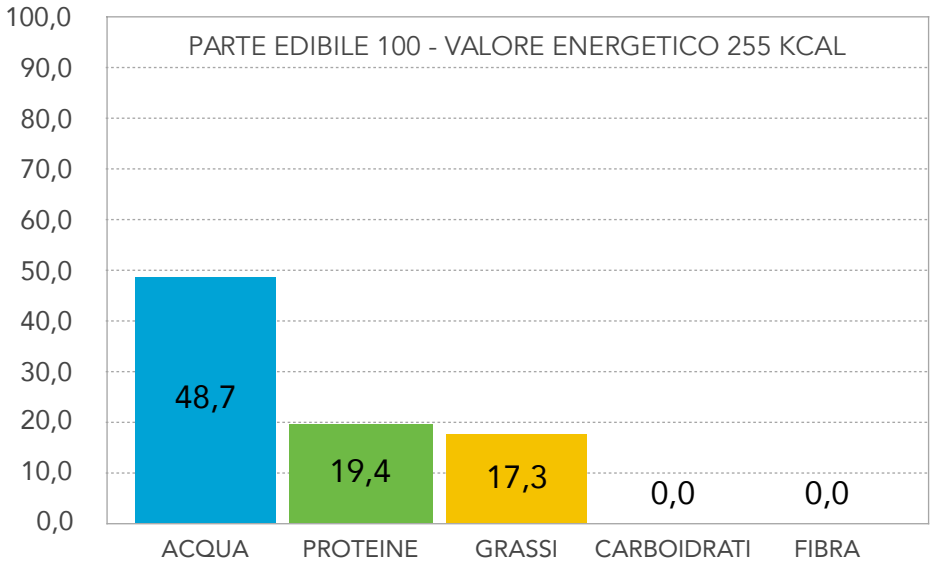
Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche, agriturismi e macellerie.

Iniziative di promozione

- "Sagra dell'asparago", celebrata l'ultima domenica di giugno, e "Festa del vino", a settembre, ad Orsara di Puglia (FG);
- Il 'cacioricotta caprino orsarese' sul portale dei formaggi italiani, formaggio.it;
- Il 'cacioricotta di capra garganica' è promosso dal GAL Gargano.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Caprino



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce



Periodo di produzione

Da ottobre a maggio.



Descrizione sintetica del prodotto

Il formaggio 'caprino' viene realizzato esclusivamente con latte di capra. Ha forma cilindrica schiacciata (diametro 10-23 cm, scalzo 5-7 cm). La superficie si presenta rugosa e di colore bianco nel prodotto fresco, mentre in quello stagionato è di colore giallo paglierino. La crosta è assente (o quasi) nel caprino fresco, mentre con la stagionatura diventa spessa e dura. Anche la pasta, morbida e bianca nel prodotto fresco, si trasforma in dura, occhiata e leggermente giallina nel caprino stagionato. È un formaggio molto sapido dall'inconfondibile odore caratteristico.

Processo produttivo

Il latte crudo di capra viene filtrato direttamente in caldaie di rame stagnato attraverso teli di cotone a trama fine o un colino a rete fine; portato a 36-37 °C, viene addizionato di caglio liquido di vitello, capretto o agnello prodotto generalmente in azienda.

La coagulazione avviene in 15-45 minuti e, dopo circa 15 minuti di rassodamento, il coagulo è rotto con uno spino di legno ("*ruotolo*") fino alla dimensione di un pisello. La cagliata è lasciata a riposo per qualche minuto e spinta manualmente sul fondo della caldaia. Successivamente, viene estratta manualmente o con schiumarola e trasferita in fiscelle di giunco ("*fische*") o di plastica, poste a spurgare su ripiani di legno inclinati. Le forme sono pressate manualmente per favorirne lo spurgo nei successivi 30-40 minuti. In seguito, le stesse sono immerse per qualche secondo nella scotta a 80-85 °C; al termine di questa operazione, le forme vengono rivoltate nel canestro, pressate leggermente e lasciate spurgare per circa 24 ore a temperatura ambiente su tavoli di legno.

La salatura è eseguita a secco cospargendo con sale grosso dapprima il piatto superiore e, il giorno successivo, quello inferiore. Le forme, ancora nelle fiscelle, sono lasciate sotto carico per 2-3 giorni, cambiandole di posizione nella pila. Le forme destinate alla stagionatura vengono tolte dalla fiscella e trasferite in locali freschi ed arieggiati (6-8 mesi). Durante il primo periodo, ogni 2-3 giorni vengono lavate con siero e rivoltate, mentre in seguito sono trattate con olio e piccole quantità di aceto.

Storia e tradizione

Anticamente, l'allevamento caprino era molto diffuso nel Salento, in particolare per la razza Jonica, originariamente allevata a Taranto, e la Maltese. Le capre vivevano insieme ai pastori, fornendo latte, dalle ottimali proprietà dietetico-nutrizionali e dai profumi unici, grazie alle caratteristiche dei pascoli della gariga salentina.
A dimostrare il legame tra territorio e allevamenti caprini, i versi di Carmelo Pompilio Realino Antonio Bene, noto attore, regista, drammaturgo, filosofo, scrittore e poeta, raccontano una scena pastorale tipica del paesaggio salentino:

Nulla patria inprofeta
etmeminet meminisse
juvat scit coetera mater
fuor del ment'astro polver bagnata
il tramestio felpato dindondante
delle capre da latte porta a porta
in aria cotognata Boccapert
ridono sangue melagrane queste
alte sul muro a fronte d'acquarello
rosa cilestro fronte de le case
i covoni le danze contafine
sull'aie queste luminate a sera
nero velluto u campi trapuntati
di lucciole Invasati
di soli cieli Chissadove a mare.





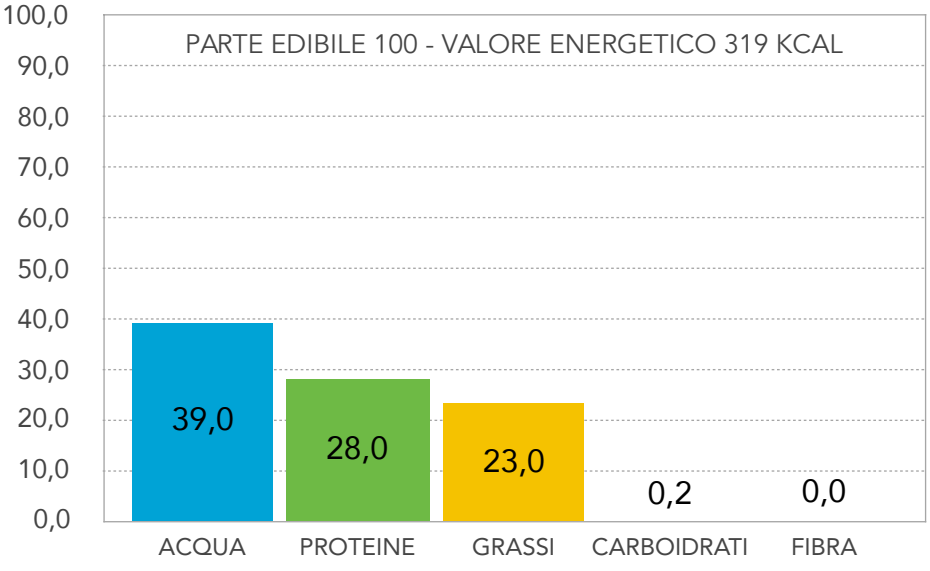
Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche, agriturismi e macellerie.

Iniziative di promozione

- Il 'caprino pugliese' sul portale dei formaggi italiani, formaggio.it;
- Il 'caprino pugliese' tra i prodotti tipici pugliesi sul portale dedicato intavoliamo.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Giuncata

Sciuncata.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

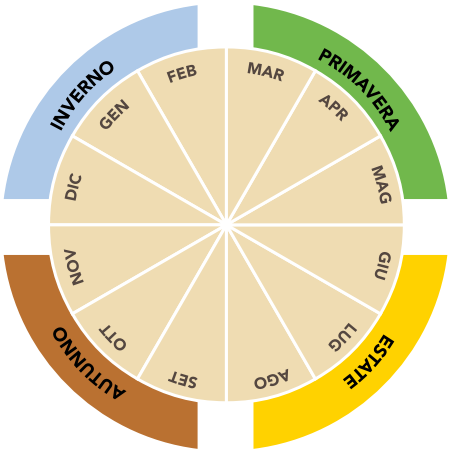
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'giuncata' è un formaggio fresco ottenuto da latte vaccino, ovino, caprino o misto. La forma può essere rettangolare o cilindrica ed il peso variabile da 300 a 500 g. L'aspetto esterno ha un colore bianco, con superficie liscia e lucente. La pasta è molto fragile e ricca di siero.
L'odore e il sapore sono caratteristici, delicati e ricordano molto il latte.

Processo produttivo

Il latte (vaccino, ovino, caprino o misto) appena munto viene filtrato direttamente in caldaia di lavorazione di rame stagnato con telo di cotone a trama fine o con colino a rete fine. Una volta riscaldato alla temperatura di 32-38 °C, viene addizionato del caglio liquido di vitello o agnello. Dopo 25-30 minuti avviene la coagulazione, a cui seguono 15-25 minuti di rassodamento; si procede, quindi, alla posa del coagulo su fascere di giunco, utilizzando cucchiai a forma circolare ("*cazzeruola*") per facilitare lo spurgo poggiandole su tavoli di legno.
La 'giuncata' viene commercializzata come prodotto fresco, già dopo qualche ora dalla produzione, senza essere sottoposta a salatura.



Storia e tradizione

La 'giuncata' ha origini molto antiche ed è uno dei primi formaggi prodotti dalla tradizione casearia meridionale. Teocrito di Siracusa ne parla nel poema "Il Ciclope" del III secolo a.C. come metro di riferimento della purezza di Galatea, la ninfa amata da Polifemo: «O bianca Galatea, perché respingi chi t'ama, bianca più della giuncata a vedersi, più tenera di un agnello, più superba di una giovenca, più turgida dell'uva acerba?».
La 'giuncata' era considerata un'autentica prelibatezza dalla nobiltà medievale e rinascimentale, tanto da essere citata nel trattato "Le delizie e i frutti dell'Agricoltura e della Villa" (1632) del bellunese Giovanbattista Barpo, che la definì una «dolce e soave provvista», insieme ad altri prodotti caseari già diffusi all'epoca, quali cacio, ricotta e burro.
In passato, in Puglia veniva ottenuta mediante l'aggiunta di caglio vegetale denominato "*u prufic*" (lattice di fico) al latte caldo, immesso direttamente in canestri di fasce di giunco, in cui è commercializzata e da cui deriva il nome. Era prodotta nelle masserie direttamente dai pastori, all'alba, prima di uscire con il gregge verso i pascoli dell'Alta Murgia o salentini. I pastori preparavano la giuncata mescolando in quantità variabile il latte dei diversi animali allevati tutti insieme al pascolo (vacche, pecore e capre) ed erano soliti consumarla ancora calda, come prima colazione, spalmata sul pane.
Oggigiorno la giuncata si è arricchita di nuove varianti contenenti rucola, peperoncino e noci.



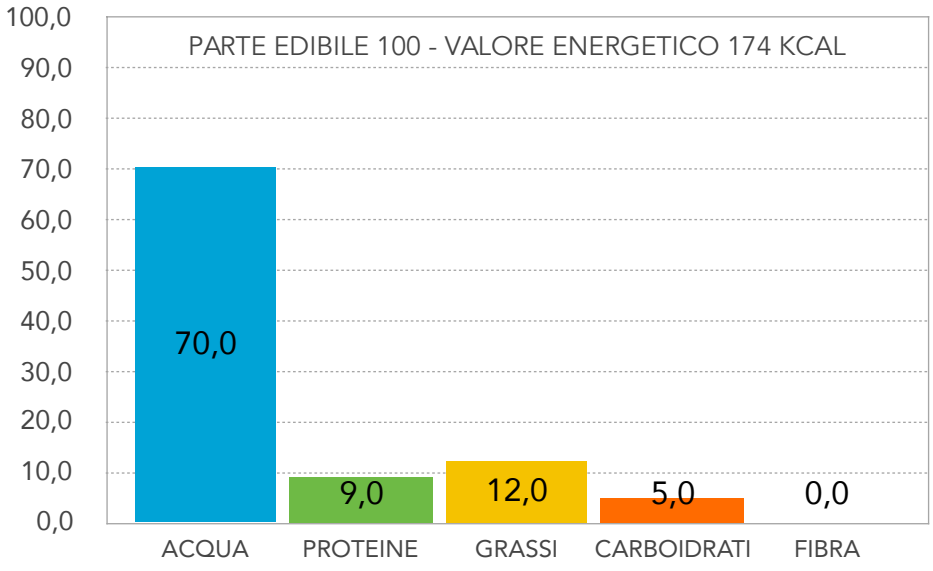
Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche e agriturismi.

Iniziative di promozione

- La '*giuncata pugliese*' sul portale dei formaggi italiani, formaggio.it;
- La '*giuncata*' sul sito dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi (ONAF);
- La '*giuncata*' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Manteca

Mantega.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

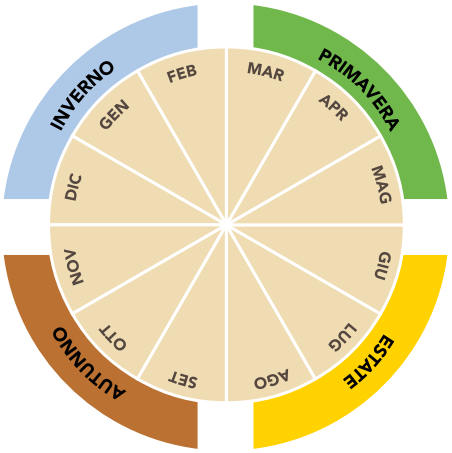
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La manteca è un formaggio vaccino costituito da un involucro esterno di pasta filata sottile, liscia, di colore bianco o giallo paglierino, che racchiude un cuore a base di burro. Presenta forma ovoidale a pera con breve collo o testina, e un peso di circa 500 g. Il sapore è dolce o leggermente sapido. L'odore è delicato e gradevole.

Processo produttivo

La crema è ottenuta per scrematura centrifuga o in seguito all'affioramento dal latte con una sosta di almeno 10 ore. La crema, con un contenuto in grasso non inferiore all'80%, è successivamente raffreddata per 24 ore e sottoposta al processo di zangolatura. Il burro così ottenuto è rivestito con pasta filata e sottoposto a salatura in salamoia per circa 24 ore. La manteca viene consumata fresca. Tradizionalmente, le diverse fasi di produzione prevedevano la lavorazione del burro in zangole di legno di faggio, la filatura della pasta in tini di legno e la salatura in contenitori di pietra.



Storia e tradizione

La manteca è un formaggio delle origini antiche, tipico della provincia di Bari, in particolare del comune di Gioia del Colle.
Il nome viene dallo spagnolo "*mantequilla*" che significa burro. Nacque, probabilmente, per la necessità di conservare il burro durante i periodi caldi, data l'impossibilità di poterlo refrigerare. Il burro, infatti, essendo racchiuso nella pasta e isolato dall'aria, poteva essere conservato per un periodo più lungo.



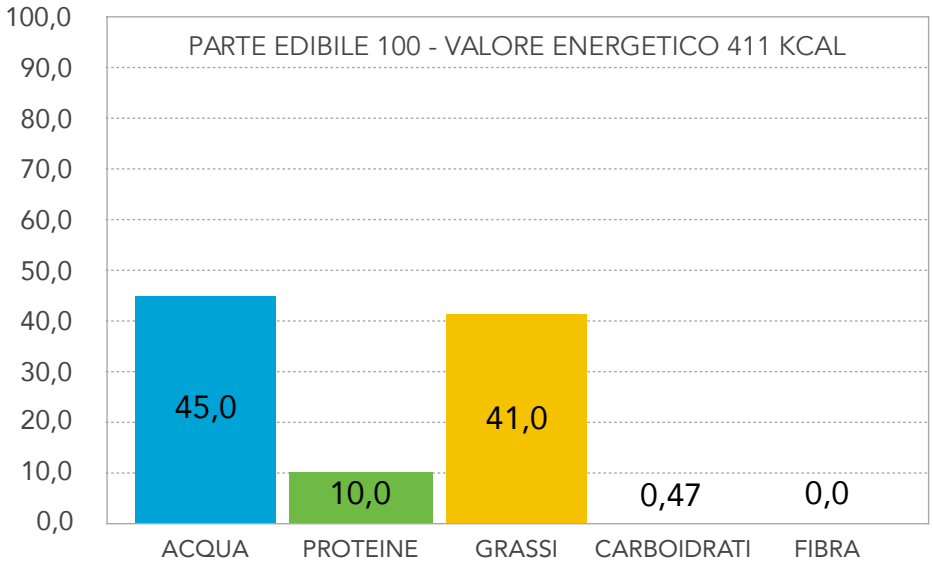
Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Servita in sagre e feste popolari;
- La 'manteca' sul portale dei formaggi italiani, formaggio.it;
- La 'manteca' su Wikipedia;
- La 'manteca' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Mozzarella

o fior di latte



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione



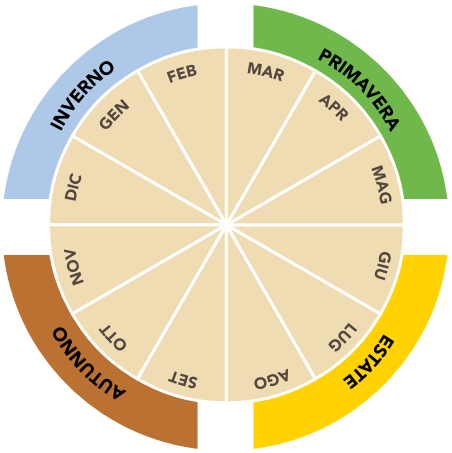
Descrizione sintetica del prodotto

La 'mozzarella' (o fior di latte) è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino. La forma e il peso possono essere variabili: in genere è tondeggiante, di diametro pari a 7-20 cm e peso di 100-500 g. La mozzarella del peso inferiore a 100 g (circa 80 g) si definisce "bocconcino"; altre varietà sono a treccia (che può raggiungere i 20 cm di lunghezza e peso di 400-500 g) e, più di recente, anche a rotolo farcito (con prosciutto, tonno, pomodoro, ecc.). Il formato prodotto industrialmente è quello noto come "ciliegina", di pezzatura piccola (<80 g).

In generale, la mozzarella presenta esternamente colore bianco porcellanato, anche tendente al crema tenue in funzione della stagione, e superficie liscia. La pasta ha una struttura fibrosa, che al taglio rilascia un liquido lattiginoso per leggera compressione; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è caratteristico, delicato e tendente all'acidulo, con retrogusto derivante da attività enzimatiche. L'odore è delicato, di latte lievemente acidulo.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Processo produttivo

Il latte crudo di vacca, filtrato mediante panno di cotone a rete fine o colino a rete, è posto in caldaie di rame stagnata o di acciaio.

L'acidificazione può essere effettuata con siero-innesto naturale ottenuto dalla lavorazione del giorno precedente, mantenuto a temperatura ambiente, latto-innesto naturale acidificato spontaneamente o latto-innesto selezionato preparato su apposito terreno colturale con ceppi di fermenti lattici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*). La coagulazione, previo riscaldamento del latte a 36-37 °C, si ottiene aggiungendo caglio liquido di vitello. La massa sosta alla temperatura di coagulazione, per un periodo che va da 30 minuti a due ore, fino al raggiungimento del giusto grado di acidità. Dopo rassodamento del coagulo per 10-15 minuti, si ha la rottura manuale della cagliata con spini di legno ("*ruotolo*") fino a dimensioni di cece o di noce.

La cagliata sosta sotto siero per un tempo variabile da 10 minuti a 3-7 ore alla temperatura di 32-36 °C, in relazione al contenuto di fermenti lattici del siero-innesto, e comunque, fino al raggiungimento di un pH pari a 5,0-5,4. Eliminato il siero, si procede all'estrazione della cagliata, che è messa a spurgare per 20-60 minuti in vasche di acciaio o su tavoli legno, effettuando prove per verificare l'attitudine della pasta a filare.

La filatura della pasta avviene mediante immersione in acqua calda (circa 90° C), eventualmente addizionata di sale, in modo che la temperatura della pasta sia di 58-65 °C. Dopo formatura a caldo della pasta, i singoli pezzi sono posti in acqua potabile fredda per tempi variabili in relazione alle dimensioni, fino a rassodamento.

Storia e tradizione

La mozzarella affonda le sue origini in Italia meridionale e deve il suo nome alla "*mozzatura*", ossia al taglio della pasta filata nei pezzi di forma e dimensione desiderati. Secondo l'agronomo Salvadori Del Prato, la sua nascita si deve all'«esigenza di trasformare latte in cattive condizioni di conservazione. Attraverso la filatura a caldo, infatti, si ridurrebbe l'acidità». Con questo procedimento, «una piccola quantità di cagliata, portata ad elevata temperatura, diventa plastica e può essere tirata in filamenti continui di lunghezza superiore al metro».
Le origini storiche di questo latticino sono, tuttavia, discordanti; alcuni studiosi ritengono risalga al Medioevo, mentre nell'opera "*Naturalis Historia*" di Plinio il Vecchio si fa riferimento al "*laudatissimum caseum*" del Campo Cedicidio, probabilmente localizzato al confine tra Puglia e Basilicata. Altri studiosi sostengono che la mozzarella di latte vaccino sia nata, per analogia, da quella di bufala, il cui allevamento era molto diffuso nel Regno delle Due Sicilie.


intavoliamo.it

Iniziative di promozione

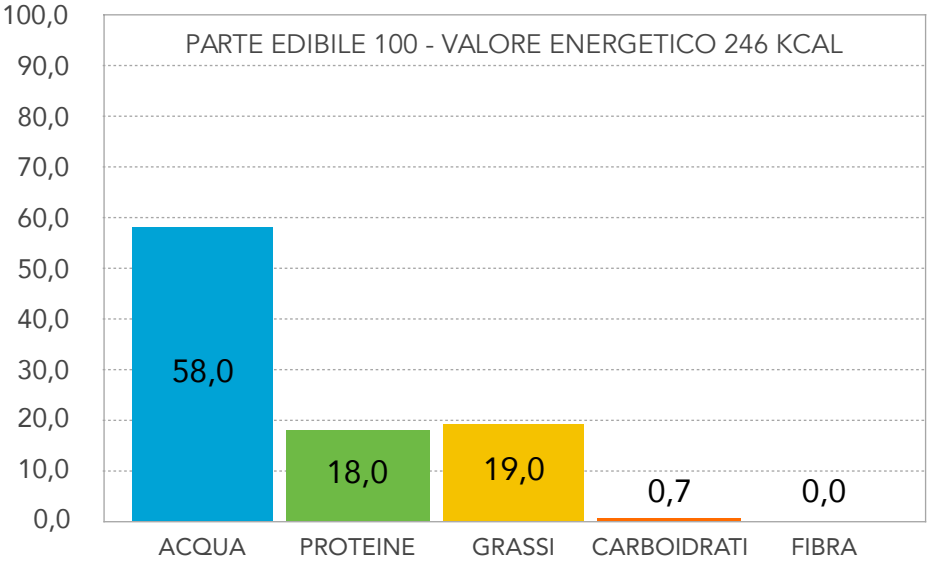
- "Sagra della Mozzarella" a Gioia del Colle (BA), celebrata tradizionalmente l'ultima settimana di agosto;
- "Festa della mozzarella e del buon vino", a Sammichele di Bari (BA), in occasione del giorno di San Martino (13 novembre), giunta alla 6^ edizione nel 2021;
- "Festa della mozzarella" a Castellana Grotte (BA);
- "Sagra della mozzarella" nelle contrade di Monopoli (BA), festeggiata in agosto;
- Nel 2020 il Regolamento della Commissione europea, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 09 dicembre, ha iscritto ufficialmente la 'mozzarella di Gioia del Colle' nel registro delle Denominazioni di Origine Protette (DOP) e delle Indicazioni Geografiche Protette (IGP). Sul sito del MIPAAF è inoltre pubblicato il disciplinare di produzione della 'mozzarella di Gioia del Colle';
- A seguito dell'iscrizione della 'mozzarella di Gioia del Colle' tra i prodotti DOP, si è costituito il "Consorzio di Tutela della mozzarella di Gioia del Colle DOP", con la partecipazione di caseifici e produttori di latte nell'area di produzione;
- Nel 2001 compare nell'elenco dei PAT pugliesi con il nome "mozzarella", mentre dal 2002 è presente con il nome "mozzarella o fior di latte";
- La 'mozzarella' su Wikipedia.

Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche e agriturismi.


dreamitaly.com

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pallone di Gravina



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2010

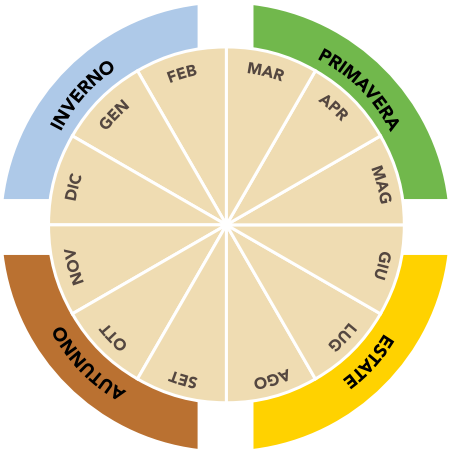
Area di origine del prodotto

Gravina in Puglia (BA).



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'Pallone di Gravina' è un formaggio a pasta dura filata (tipo provolone), prodotto esclusivamente con latte crudo vaccino, di forma sferica, come un pallone. Presenta peso variabile da 1 a 10 kg.

La pasta è di colore paglierino che tende al giallo con l'avanzare della stagionatura; la consistenza è uniforme e leggermente occhiata. L'alimentazione degli animali allevati al pascolo della Murgia in modo semi-brado caratterizza l'odore e il sapore di questo formaggio.

Processo produttivo

Il processo produttivo è molto simile a quello della realizzazione del caciocavallo. Il latte vaccino crudo viene filtrato e acidificato per aggiunta di siero-innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni. La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura di circa 40 °C, è ottenuta mediante aggiunta di caglio bovino liquido, di capretto o agnello. La cagliata viene rotta manualmente mediante spini di legno fino ad ottenere granuli della grandezza di un cece. La sosta della cagliata sotto siero è protratta per un tempo di 2-3 ore. La filatura avviene in acqua bollente e la cagliata è modellata a forma di un pallone del peso variabile da 1 a 10 kg, sebbene dei formati più grandi si producano pochi pezzi all'anno. I palloni vengono sottoposti a salatura in salamoia e poi asciugati per 15-20 giorni nei locali di produzione prima di essere trasferiti in cantina, grotta o, come da tradizione, negli ipogei gravinesi, il cui microclima conferisce al formaggio un profumo e sapore unici.



Storia e tradizione

Le origini di questo formaggio sono molto remote, tanto che sono rinvenuti reperti nel Parco Archeologico di Botromagno a Gravina (BA). All'interno dei corredi funebri dell'antica "*Sidion*" greca, divenuta poi "*Silvium*" romana, sono stati ritrovati tra gli addobbi funerari (risalenti al VII secolo a.C., periodo di dimora Peuceta) strumenti per la lavorazione del latte e, addirittura, una grattugia o gratta-cacio per formaggi a scorza dura come il 'Pallone di Gravina'.

In tempi più recenti, la lavorazione di questo formaggio vaccino a pasta dura filata risale all'epoca della transumanza, quando lungo i regi tratturi pugliesi transitavano armenti e greggi di migliaia di capi, tra cui le bovine delle razze Podolica e Bruna. La città di Gravina nei secoli passati era una delle stazioni di sosta più importanti sul tratturo Bradanico-Tarantino (che va da Melfi a Castellaneta) e vanta un'importante tradizione casearia.


caseificiotarantino.it

Iniziative di promozione

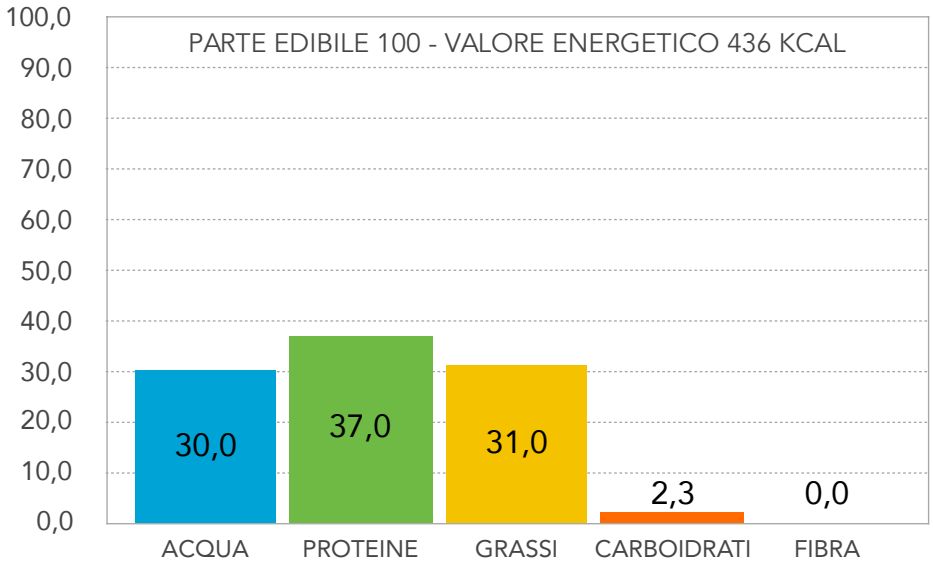
- Il 'Pallone di Gravina' è promosso in numerose sagre e fiere locali, specialmente a Gravina in Puglia (BA);
- Il 'Pallone di Gravina' è promosso in fiere nazionali e internazionali come l'evento "Cheese" 2021 a Bra (CN) e il "World Cheese Awards", evento che prevede la partecipazione di produttori, rivenditori e consumatori da più di 40 differenti Paesi nel mondo. Nel 2021 in questa manifestazione, il 'Pallone di Gravina' ha conquistato numerosi riconoscimenti;
- Il 'Pallone di Gravina' è promosso dal "Consorzio Operatori Agroalimentare della Murgia di Gravina in Puglia" che ha studiato e sperimentato il metodo di lavorazione storico, redigendo anche un importante disciplinare di produzione;
- Il 'Pallone di Gravina' è Presidio Slow Food dal 2012;
- Il 'Pallone di Gravina' su Wikipedia;
- Il sito internet e la pagina Facebook di promozione del 'Pallone di Gravina';
- Sul sito pallonedigravina.com sono promosse numerose esperienze e tour per conoscere più da vicino la storia e la tradizione del "Pallone di Gravina";
- Il 'Pallone di Gravina' sul sito dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi (ONAF).

Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche e agriturismi.


vice.com

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pecorino



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

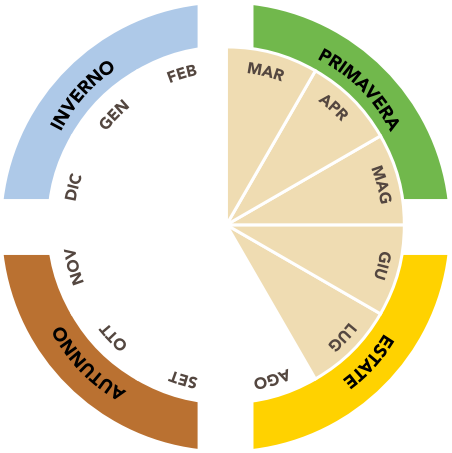
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Da marzo a luglio.



Descrizione sintetica del prodotto

Il pecorino è un formaggio realizzato con latte crudo ovino che può essere consumato fresco oppure dopo stagionatura medio-lunga, presentandosi a pasta semidura o dura. Ha forma cilindrica (diametro 20-30 cm, scalzo di 6-12 cm) a piatti piani.

Il pecorino fresco (dopo maturazione per circa un mese) ha una crosta sottile di colore giallo dorato su cui è impressa l'impronta della fiscella. La pasta è morbida, con leggera occhiatura irregolare e multiforme; presenta colore giallo chiaro, odore delicato, sapore dolce o lievemente sapido. La pezzatura del prodotto si aggira su 1 kg di peso.

Il pecorino stagionato (dalla maturazione più lunga che può raggiungere un anno) ha una crosta spessa di colore nocciola più o meno intenso in funzione del tempo di stagionatura. Il peso del prodotto stagionato varia tra 1 e 3 kg. La pasta è tenace, asciutta, con occhiatura più accentuata. Il colore è giallo paglierino intenso; presenta un odore marcato e sapore intenso, a volte tendente al piccante.

Processo produttivo

Il latte crudo di pecora viene filtrato direttamente in caldaie di rame stagnato attraverso teli di cotone a trama fine o un colino a rete fine; viene riscaldato fino al raggiungimento della temperatura di circa 40 °C (36-37 °C) e, successivamente, addizionato di caglio liquido di vitello, capretto o agnello, generalmente prodotto in azienda. La coagulazione avviene in 30-45 minuti e, dopo 15 minuti circa di rassodamento, il coagulo è rotto con uno spino di legno ("ruotolo") fino alla dimensione di fava o di pisello.

La cagliata è lasciata a riposo per qualche minuto e spinta manualmente sul fondo della caldaia.

Successivamente, viene estratta manualmente o con schiumarola e trasferita in fiscelle di giunco ("*fische*") o di plastica, poste a spurgare su ripiani di legno inclinati. Le forme sono pressate manualmente per favorite lo spurgo nei successivi 30-40 minuti.

In seguito, per il prodotto fresco, le stesse sono immerse per qualche secondo nella scotta a 80-85 °C; dopo la scottatura, le forme sono rivoltate nel canestro, pressate leggermente e lasciate spurgare per circa 24 ore a temperatura ambiente su tavoli di legno.

La salatura è eseguita a secco cospargendo con sale grosso dapprima il piatto superiore e, il giorno successivo, la superficie rimanente. Le forme (dette anche "*pezze*"), vengono lasciate sotto carico per 2-3 giorni, cambiandole di posizione nella pila; in seguito, vengono tolte dalla fiscella e portate nei locali di stagionatura, dove vengono poste su tavoli di legno e lasciate maturare per 1-12 mesi.

Tradizionalmente, dopo 2-3 mesi di maturazione, si è soliti ungere le forme con olio extravergine di oliva e aceto.

Storia e tradizione

Il pecorino è uno dei formaggi più antichi della tradizione casearia pugliese. La sua produzione è legata alla transumanza delle greggi tra le montagne dell'Abbruzzo ed il Tavoliere di Puglia. I pastori itineranti, poi, erano soliti vendere il loro formaggio, promuovendone la conoscenza anche al di fuori della regione. A partire dal 1970, il formaggio pecorino è stabilmente inserito nella documentazione relativa alla storia dei prodotti rustici della regione Puglia.



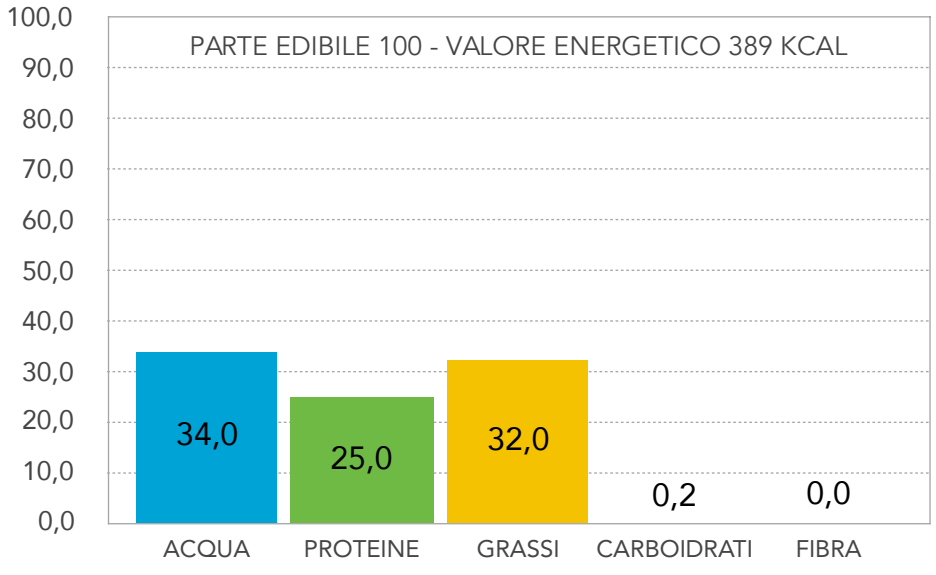
Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche e agriturismi.

Iniziative di promozione

- "Sagra dell'Agnello e del Formaggio Pecorino" a Minervino Murge (BT), l'ultima domenica di marzo;
- "Sagra del Pecorino, della Fava e dei prodotti delle Terre di Cerignola" Cerignola (FG), associazione "SOS Cerignola";
- Il 'pecorino' sul portale dei formaggi italiani, formaggio.it;
- Il 'pecorino' sul sito dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi (ONAF);
- Il 'pecorino' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pecorino di Maglie


Nunzio Pacella

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

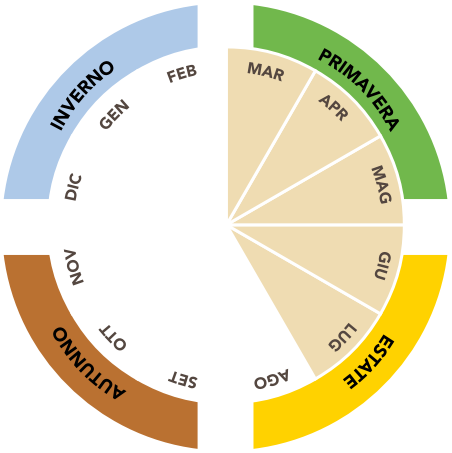
Area di origine del prodotto

Maglie (LE) e zone limitrofe.



Periodo di produzione

Da marzo a luglio.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'pecorino di Maglie' è prodotto impiegando latte crudo delle pecore autoctone di razza Leccese. Presenta forma rotonda con diametro di 12-14 cm e altezza di 10-12 cm nel caso del pecorino fresco, mentre l'altezza è di 5-6 cm per il prodotto destinato a lunga stagionatura (fino ad un anno). La pasta del pecorino fresco (60-80 giorni di stagionatura) ha colore giallo paglierino, consistenza morbida, sapore dolce e occhiatura irregolare.

Il pecorino stagionato (10-12 mesi) presenta la crosta di colore nocciola, odore pronunciato e sapore deciso e piccante con occhiatura molto irregolare.

Processo produttivo

Il pecorino viene realizzato impiegando latte ovino riveniente dalle due mungiture, serale e mattutina, da pecore in lattazione di razza Leccese, tradizionalmente allevate al pascolo e alimentate con un'integrazione a base di sfarinati di cereali e fave, al rientro dal pascolo, in stalla.

Il latte crudo di pecora viene filtrato in caldaie di rame stagnate all'interno, con l'ausilio di appositi filtri di cellulosa monouso oppure mediante teli di cotone a maglia strettissima. Il latte viene portato a fuoco diretto a circa 40 °C e addizionato, a fuoco spento, di caglio di agnello liquido prodotto in azienda. La coagulazione avviene in circa 45 minuti e, dopo circa 20 minuti di rassodamento, si procede alla rottura della cagliata tramite l'ausilio di uno spino di legno non resinoso e stagionato, riducendo il coagulo alla dimensione di una piccola fava. Successivamente, la massa del coagulo rotto viene estratta con la schiumarola e trasferita nelle fiscelle di giunco, poste a spurgare sul tavolo di legno con base inclinata. Le forme sono pressate manualmente per favorire lo spurgo del siero. La salatura è eseguita a secco cospargendo con sale grosso il piatto superiore della forma e, dopo 24 ore, capovolgendo la forma sull'altro piatto. Le forme nelle fiscelle vengono tenute impilate per 4-5 giorni, avendo cura di rigirarle ogni 24 ore. Le forme vengono, così, estratte dalle fiscelle e portate nei locali di stagionatura, freschi ed arieggiati.

Sono richiesti due mesi di stagionatura per la produzione del pecorino fresco, mentre 8-12 per quello stagionato.

Storia e tradizione

Il caglio veniva prelevato, in fase di macellazione, dallo stomaco dell'agnello e, successivamente, riempito con latte di pecora e circa 25 g di sale grosso. Lo stomaco così riempito veniva legato alle due estremità in modo da non perderne il contenuto. Anticamente, lo stomaco veniva cosparso di polvere di calce all'esterno a scopo di disinfezione. In seguito, veniva appeso in locali freschi e asciutti e lasciato essiccare per un periodo di 60-90 giorni, al termine del quale veniva lavato e tagliato in pezzi dal peso di circa 20 g. I pezzi venivano, poi, disciolti in acqua tiepida e conservati in recipienti di vetro. La miscela così ottenuta veniva usata nel rapporto di un cucchiaio per dieci litri di latte.
Per la tradizionalità del processo di produzione del pecorino salentino si fa riferimento nella monografia "Circa lo stato di fatto dell'agricoltura e della classe agricola della provincia di Terra d'Otranto" (1880).



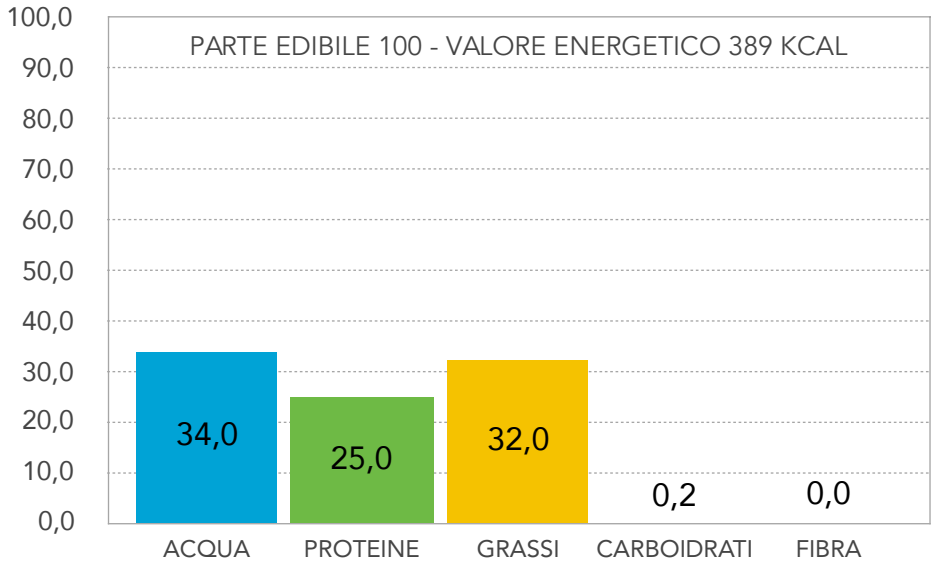
Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche, agriturismi e macellerie.

Iniziative di promozione

- "Mercatino del Gusto" organizzato da 18 anni a Maglie (LE), durante la prima settimana di agosto (1-5 agosto);
- Il 'pecorino di Maglie' sul portale dei formaggi italiani, formaggio.it;
- Il 'pecorino di Maglie' sul sito dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi (ONAF).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pecorino foggiano


Nunzio Pacella

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

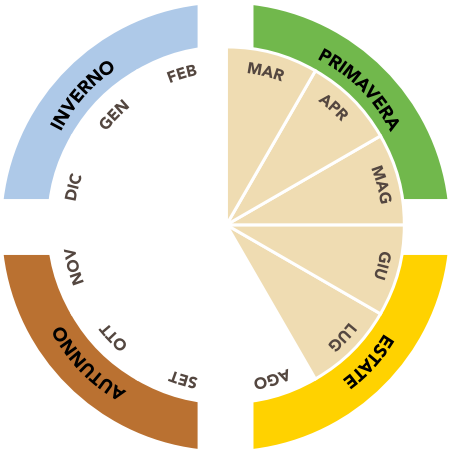
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare i comuni del Gargano.



Periodo di produzione

Da marzo a luglio.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'pecorino foggiano' è ottenuto da latte ovino, prevalentemente da razze autoctone. Si tratta di un formaggio a lunga o breve maturazione. La tipologia a breve maturazione (circa un mese) è a pasta morbida di colore giallo chiaro, con lieve occhiatura, e peso di circa 1-1,5 kg.

La tipologia a lunga maturazione (fino ad un anno) presenta una crosta rugosa, coriacea, di colore giallo scuro tendente al marroncino. Il peso può variare da 2 a 20 kg, in relazione al luogo di produzione. La pasta è dura con occhiatura accentuata e colore giallo paglierino intenso. Il sapore e l'odore sono molto intensi.

Processo produttivo

Il latte di pecora viene lavorato in caldaie di rame a temperatura di 37-43 °C. Viene poi aggiunto caglio di capretto o agnello. La rottura della cagliata avviene con un particolare bastone di legno, liscio e a forma di cucchiaio ("*m'natur*") oppure liscio e chiodato ("*spinu*") e la pasta ottenuta viene posta nelle fiscelle di giunco e pressata manualmente. La salatura delle forme ("*pezze*") avviene a secco e dura da tre a sette giorni. La stagionatura avviene su tavolieri di legno posti in locali freschi, arieggiati e poco luminosi e dura circa due mesi per il pecorino fresco mentre 6-8 mesi per quello stagionato, che viene periodicamente unto con olio extravergine di oliva e aceto.



Storia e tradizione

Il 'pecorino' è uno dei formaggi della provincia di Foggia di più antica tradizione. Le prime notizie sulla produzione di questo formaggio si fanno risalire all'era greca. All'epoca degli Aragona erano distinte due varietà, il 'pecorino foggiano', di grandi dimensioni e piccante, e il pecorino Dauno, caratterizzato da un periodo di maturazione inferiore. Entrambe erano prodotti con latte di razze ovine merinizzate locali, quali la Gentile di Puglia.
La Rivista della Fiera dell'Agricoltura di Foggia, ben cinquant'anni fa, cita il 'pecorino foggiano' quale condimento di piatti tradizionali della cucina foggiana, nonché quale formaggio tipico della Capitanata.



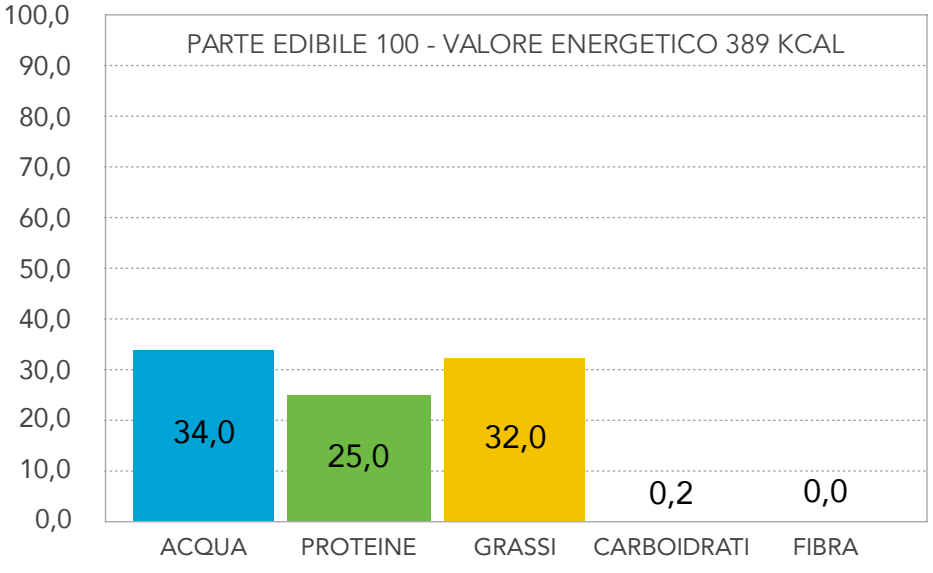
Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche, agriturismi e macellerie.

Iniziative di promozione

- "Sagra dell'Agnello e del Formaggio Pecorino" a Minervino Murge (BT), l'ultima domenica di marzo;
- "Sagra del Pecorino, della Fava e dei prodotti delle Terre di Cerignola" organizzata a Cerignola (FG) dall'associazione "SOS Cerignola";
- Il 'pecorino foggiano' sul portale dei formaggi italiani, formaggio.it: ;
- Il 'pecorino foggiano' sul sito dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi (ONAF).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Scamorza



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

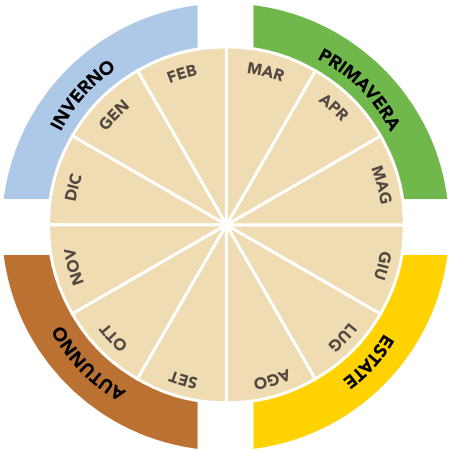
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La scamorza è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino sottoposto a stagionatura per 1-6 giorni, fino a 20 giorni nelle varianti più stagionate. Presenta forma caratteristica a pera (dal diametro di 7-9 cm e lunghezza di 10-12 cm), con breve collo o testina e peso intorno a 250-350 g (fino a 500 g), anche se attualmente sono disponibili pezzature più piccole (<100 g) fino allo "scamorzone" (<1 kg).
La crosta è sottile, di colore bianco o giallo paglierino più o meno intenso in funzione del tempo di maturazione. Nel sotto crosta e nei primi strati della pasta, la struttura è tipicamente a sfoglie sovrapposte, priva di occhiatura.
Il sapore è dolciastro o leggermente sapido. L'odore è delicato e gradevole. Viene prodotta anche nella variante affumicata.

Processo produttivo

Secondo la tradizione, il latte crudo di vacca è filtrato e posto in caldaie di rame stagnato o acciaio inossidabile, dotate o meno di intercapedine, dove viene portato alla temperatura di 36-38 °C. Si aggiunge siero-innesto naturale, ottenuto dal siero proveniente dalla lavorazione del giorno precedente, lasciato a temperatura ambiente durante la notte; in alternativa, è possibile utilizzare latto-innesto ottenuto da latte acidificato spontaneamente.
La lavorazione prosegue con l'aggiunta del caglio liquido di vitello (20-30 ml/100 kg di latte) o di capretto.
La coagulazione avviene in circa 20-30 minuti, seguita dal rassodamento del coagulo in 10-15 minuti. La cagliata viene rotta manualmente con spino di legno (ruotolo) o di acciaio, fino alle dimensioni di cece o di noce ed è lasciata per un tempo variabile da 10 minuti a 3 ore.
L'estrazione della cagliata avviene manualmente con l'aiuto dello spino o schiumarola; successivamente, viene trasferita su piani di legno o vasche di acciaio dove si lascia maturare la pasta da 2-4 ore fino a 24 ore. La filatura viene eseguita manualmente, impiegando un bastone con acqua a 90-92 °C.
La pasta è filata sino ad ottenere una massa compatta e tenace, per poi essere modellata nella classica forma a pera, sormontata da breve collo o testa, legata con rafia. Subito dopo, le forme vengono immerse in acqua fredda (10-15 °C) per 30-60 minuti per consentire il rassodamento.

La salatura può avvenire per immersione per pochi minuti in salamoia satura o alla concentrazione del 20% a 10-15 °C, per un tempo variabile da 10 minuti a 3 ore, a seconda della sapidità del prodotto che si vuole ottenere.
Nella variante affumicata, una volta essiccate nelle celle di asciugamento, le scamorze vengono affumicate con paglia e trucioli di faggio che consentono la formazione di una buccia dorata ed estremamente saporita, dal retrogusto di fumo. L'interno del formaggio, invece, rimane morbido e assume una leggera nota affumicata.

Storia e tradizione

Si narra che la scamorza sia nata quasi per caso. Durante la preparazione del caciocavallo, infatti, qualche casaro ebbe l'idea di tagliare la cagliata in pezzi più piccoli e di farla cuocere ad una temperatura leggermente più bassa, ottenendo una pasta dalla consistenza più morbida. Il nome scamorza deriva dal termine dialettale scamozzare, che è l'atto che compie il casaro nel tagliare con le mani (mozzare) parzialmente la pasta. Il termine scamorza viene anche usato per indicare una persona non particolarmente intelligente, dalla testa piccola.
Per le sue proprietà organolettiche e reologiche, è un prodotto estremamente versatile in cucina.



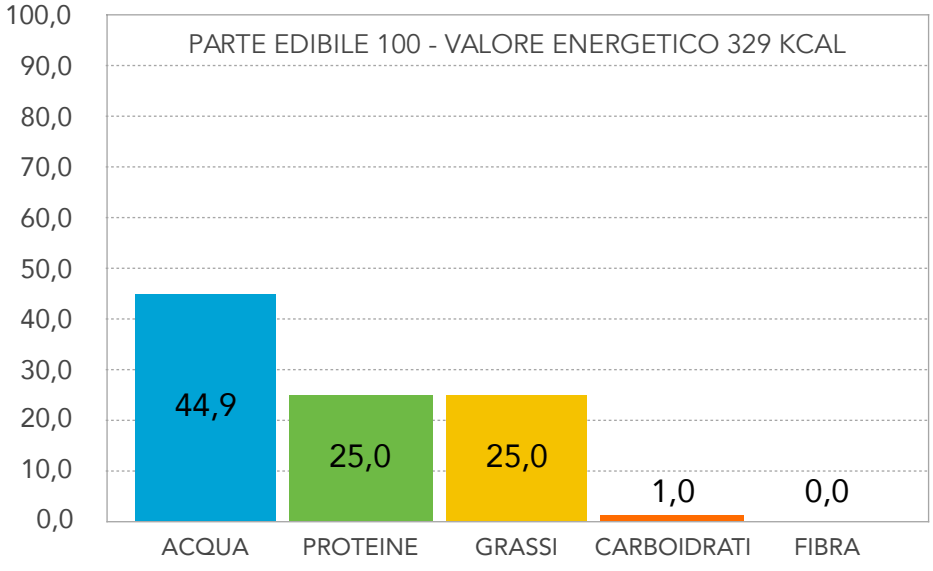
Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Spesso proposta in sagre e feste paesane, come prodotto da degustazione e ingrediente per altre pietanze;
- La 'scamorza' sul portale dei formaggi italiani, formaggio.it;
- La 'scamorza' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Scamorza di Pecora



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

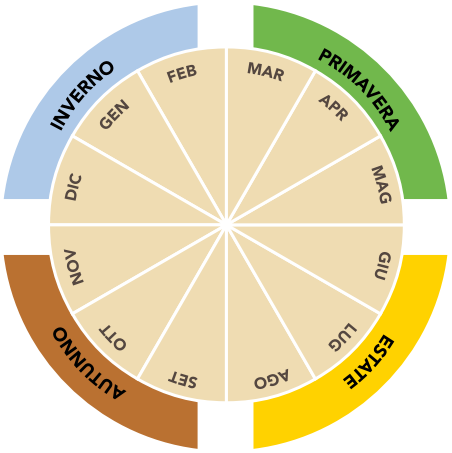
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'scamorza di pecora' fresca è un formaggio a pasta filata tenace, moderatamente elastica, priva di occhiatura. Quando viene sottoposta a breve stagionatura (7-10 giorni), la pasta aumenta di consistenza e perde elasticità. Il sapore è gradevole, moderatamente salato, più intenso rispetto alla scamorza vaccina e più marcato nel prodotto stagionato.

Ha la caratteristica forma a pera, con breve collo a testina, su corpo panciuto, modellato manualmente. Presenta pezzatura variabile da 300 a 600 g.

Processo produttivo

Si tratta di un formaggio prodotto stagionalmente a livello locale da latte di pecore allevate al pascolo di diversi genotipi autoctoni ('Leccese', 'Altamurana', 'Gentile di Puglia'). Il latte ovino crudo viene filtrato e riscaldato alla temperatura di 36-38 °C in caldaie di rame, con l'aggiunta di siero-innesto naturale.

La lavorazione prosegue con l'aggiunta del caglio liquido di vitello (20-30 ml/100 kg di latte), o di agnello o capretto, cui segue il rassodamento della cagliata (10-15 min). La coagulazione avviene in circa 20-30 minuti, seguita dal rassodamento del coagulo in 10-15 minuti. La cagliata viene rotta manualmente con spino di legno ("*ruotolo*") o di acciaio, fino alle dimensioni di noce ed è lasciata per un tempo variabile da 30 minuti a 3 ore.

L'estrazione della cagliata avviene manualmente con l'aiuto dello spino o schiumarola; successivamente, viene trasferita su piani di legno o vasche di acciaio dove si lascia maturare la pasta da 2-4 ore fino a 24 ore. La filatura viene eseguita manualmente in acqua alla temperatura di circa 90 °C (con una temperatura della pasta di 58-65 °C).

La pasta è filata sino ad ottenere una massa compatta e tenace, per poi essere modellata a mano nella classica forma a pera, sormontata da breve collo o testa, legata con rafia. Subito dopo, le forme vengono immerse in acqua fredda (10-15 °C) per consentirne il rassodamento, per tempi variabili in funzione delle dimensioni. La scamorza di pecora può essere commercializzata fresca o a seguito di una maturazione di 7-10 giorni.

Storia e tradizione

Riferimenti letterari sono presenti all'interno dei quaderni dell'INEA "Guida ai sistemi caseari tradizionali", inserito nel volume "I prodotti caseari del Mezzogiorno" del progetto strategico "I Prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno" (1992).



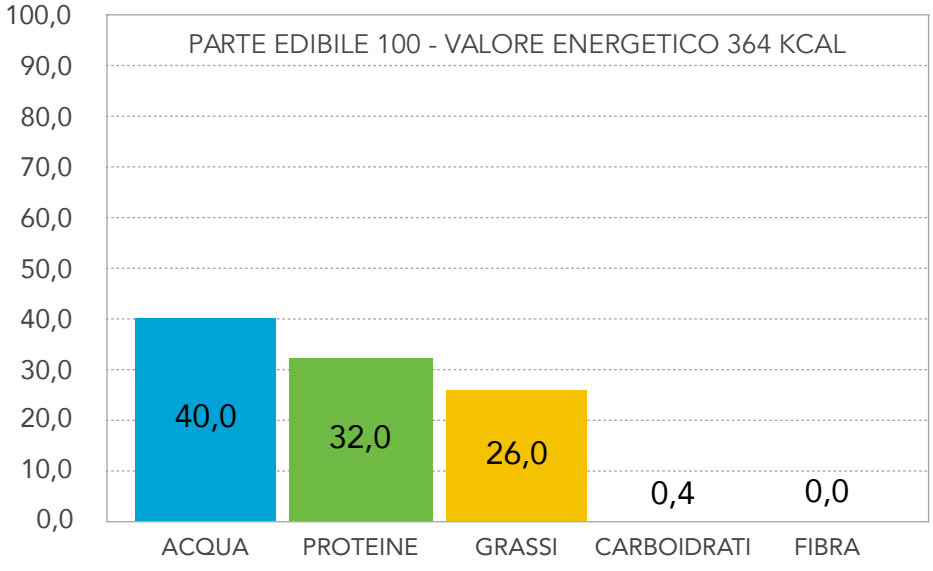
Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Spesso proposta in sagre e feste paesane, come prodotto da degustazione e ingrediente per altre pietanze;
- La 'scamorza di pecora' sul portale dei formaggi italiani, formaggio.it;
- La 'scamorza di pecora' sul sito dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi (ONAF).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Vaccino



paneemozza.it

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

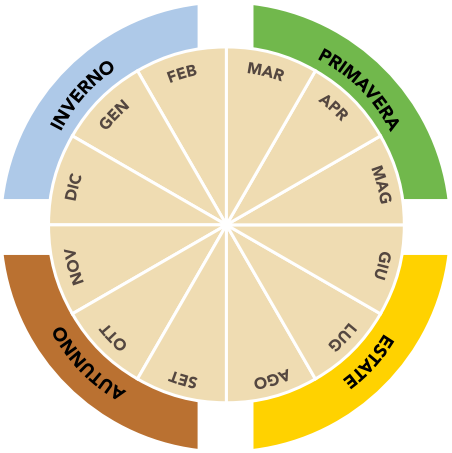
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'vaccino' è un formaggio realizzato con latte di vacca che può essere commercializzato fresco, duro (dopo maturazione per 8 mesi) o extraduro (dopo maturazione di 24 mesi). La forma è cilindrica (diametro 20-25 cm e altezza 7-10 cm) ed il peso variabile da 2 a 3 kg. La crosta è leggermente rugosa per effetto della sosta nelle fiscelle, di colore giallo scuro in relazione alla durata del periodo di maturazione. La pasta è di consistenza più o meno dura, di colore giallo-biancastro tendente al giallo paglierino e può presentare una lieve occhiatura. Il sapore è piacevole, pronunciato, leggermente acidulo. Con l'avanzare della stagionatura, diventa più piccante e scaglioso, molto sapido.

Processo produttivo

Il latte crudo di vacca viene filtrato direttamente in caldaie di rame stagnato o acciaio, attraverso teli di cotone a trama fine o un colino a rete fine, e portato, a fuoco diretto, alla temperatura di 35-40 °C; successivamente viene addizionato caglio liquido di vitello.
La coagulazione avviene in 30-60 minuti e, dopo 10 minuti circa di rassodamento, il coagulo è rotto manualmente o con uno spino di legno ("*ruotolo*"). Le dimensioni finali dei grumi caseosi variano per il prodotto da consumare fresco rispetto a quello da stagionare: nel primo caso le dimensioni sono assimilabili alla mandorla o alla nocciola, nel secondo a quelli di un chicco di grano. Si lascia maturare la cagliata sotto siero per 10-20 minuti per il formaggio fresco, mentre per 35-40 minuti per quello da stagionare.
La cagliata è estratta manualmente, mediante rovesciamento della caldaia con l'ausilio delle fiscelle, e posta su carrelli o tavoli di legno o di acciaio inossidabile, dove è lasciata spurgare per 20-30 minuti per il prodotto fresco, mentre per 40-60 minuti per quello stagionato. In seguito, la pasta è porzionata a mano e posta nelle fiscelle di plastica o di giunco. Una volta riempite, le forme vengono sistemate su tavoli di legno o acciaio inossidabile inclinati, dove vengono pressate manualmente e rivoltate periodicamente.
Nella stessa giornata di produzione, le forme sono immesse nella scotta a 70-85 °C proveniente dalla contemporanea produzione della ricotta.
La salatura è eseguita manualmente distribuendo sale grosso sui piatti, avendo cura di rigirarli periodicamente nell'arco di 24 ore, oppure immergendo le forme in salamoia satura per 2-4 ore per ogni chilo di prodotto.

Storia e tradizione

Il 'vaccino' è uno dei formaggi più antichi della tradizione casearia pugliese, ottenuto da latte di vacche allevate al pascolo, la cui tecnica di produzione viene tramandata di generazione in generazione. È il classico formaggio da tavola e da grattugia, tipico della cucina pugliese, quello di cui tutti conservano il ricordo della grattugia a mano della "*pezza*" da parte delle nonne e delle mamme. L'ultimo pezzetto di formaggio, così piccolo da non poter essere grattugiato, era sempre conteso dai più piccoli come un delizioso bocconcino.



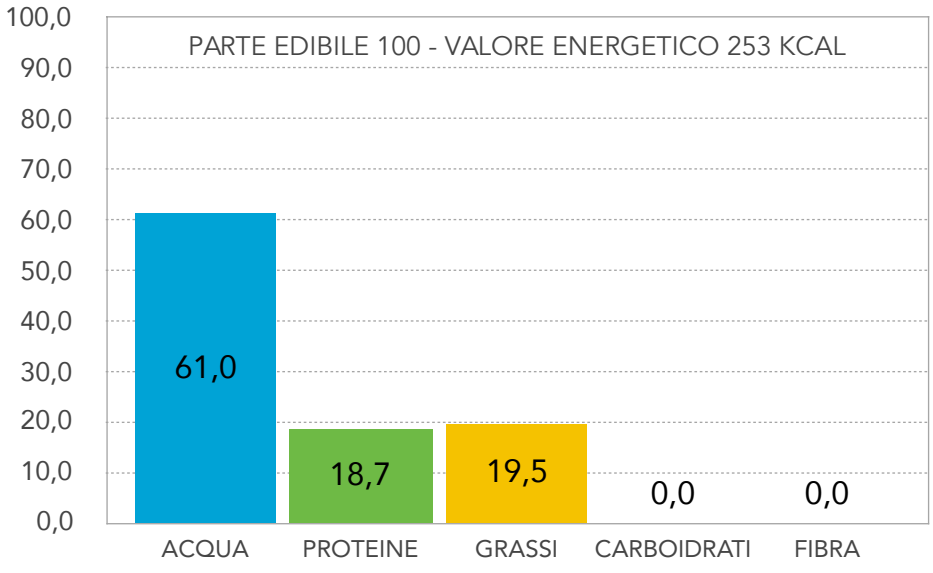
Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche, agriturismi e macellerie.

Iniziative di promozione

- Degustato in sagre e feste paesane, anche come ingrediente di altre pietanze;
- Il 'vaccino' sul portale dei formaggi italiani, formaggio.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile





Grassi (burro, margarina, olii)

Olio extravergine aromatizzato



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

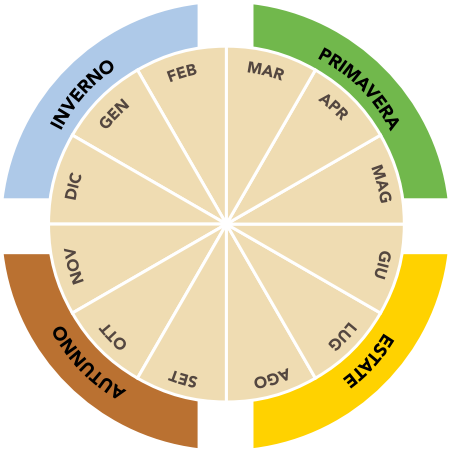
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

L'olio extravergine aromatizzato proviene dai frutti dell'olivo (*Olea europea* L.). Ha colorazione, odore e sapore molto variabili in funzione degli ingredienti aggiunti e soprattutto delle loro quantità. La durata del prodotto può raggiungere due anni. L'olio aromatizzato al peperoncino viene denominato anche "olio santo" ed è utilizzato in molte pietanze della cucina pugliese.

Processo produttivo

Diverse sono le modalità di produzione, in funzione, sia dell'aroma che delle strategie aziendali. Gli ingredienti impiegati, oltre all'olio extravergine di oliva, possono essere: peperoncino, rosmarino, aglio e origano che dopo essere stati, ben lavati ed asciugati, vengono inseriti (separatamente) in bottiglie. Queste vengono riempite con l'olio, chiuse, etichettate e pronte alla commercializzazione. Esiste anche l'olio aromatizzato al limone (o altri agrumi) che prevede la molitura contemporanea delle olive con i limoni (o altri agrumi, tipo bergamotto e arancia). Il prodotto ottenuto viene confezionato in bottiglie chiuse, etichettate e pronte alla commercializzazione.



Storia e tradizione

La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione tramandato di generazione in generazione.



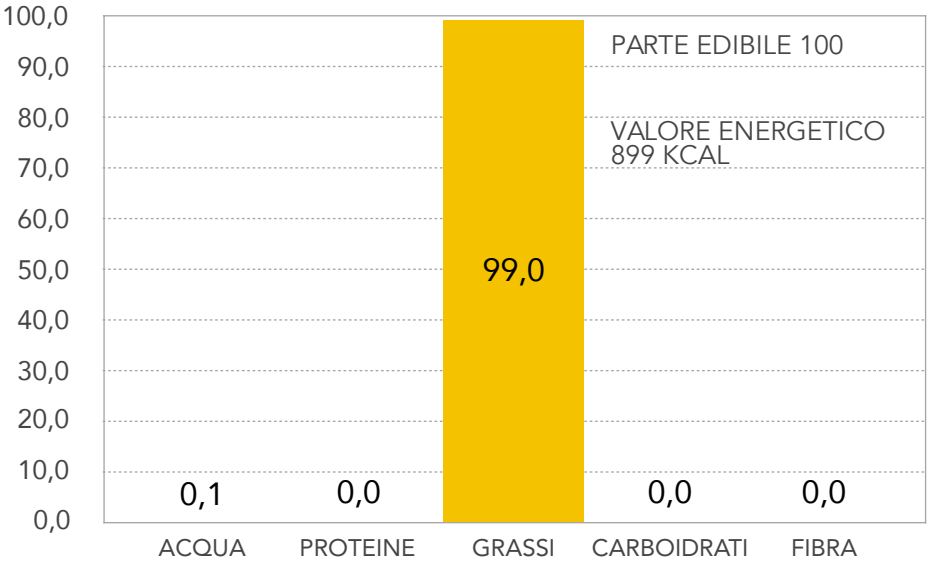
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Feste e degustazioni, come ad esempio: Festa dell'olio di coratina e aromatizzati a Bisceglie (BAT);

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile





Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Albicocca di Galatone

Arnacocchia di Galatone.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Estate.





Descrizione sintetica del prodotto

Varietà locale precoce di albicocca (*Prunus armeniaca* L.). La drupa è di dimensioni molto piccole, paragonabili a quelle di una noce; il colore sfuma dal giallo chiaro al rosa tenue, con piccole screziature più scure presso l'attacco del peduncolo. Il frutto ha un profumo intenso e caratteristico che si coniuga con un sapore molto dolce ed una spiccata succosità.

Processo produttivo

La pianta preferisce terreni poco profondi, calcarei e ricchi di scheletro, viene innestata su franco o mandarlo amaro. Fruttifica dopo tre anni ed è abbastanza longeva, in quanto, pur non raggiungendo dimensioni notevoli, può essere produttiva per otre cinquant'anni. La raccolta si effettua scalarmente nei mesi di maggio e giugno.

Storia e tradizione

Varietà certamente autoctona la cui produzione è molto apprezzata, come primizia, dai consumatori locali. La tradizionalità della produzione è confermata dalle numerose aziende agricole di Galatone (LE) e dalla presenza di impianti ed alberi isolati di età secolare nelle contrade Madonna delle Grazie, Cappuccini, Piterta, Pinnella, Delfini e Zamboi. L'area di produzione è rappresentata dai comuni di Galatone, Nardò, Seclì e Sannicola in provincia di Lecce.



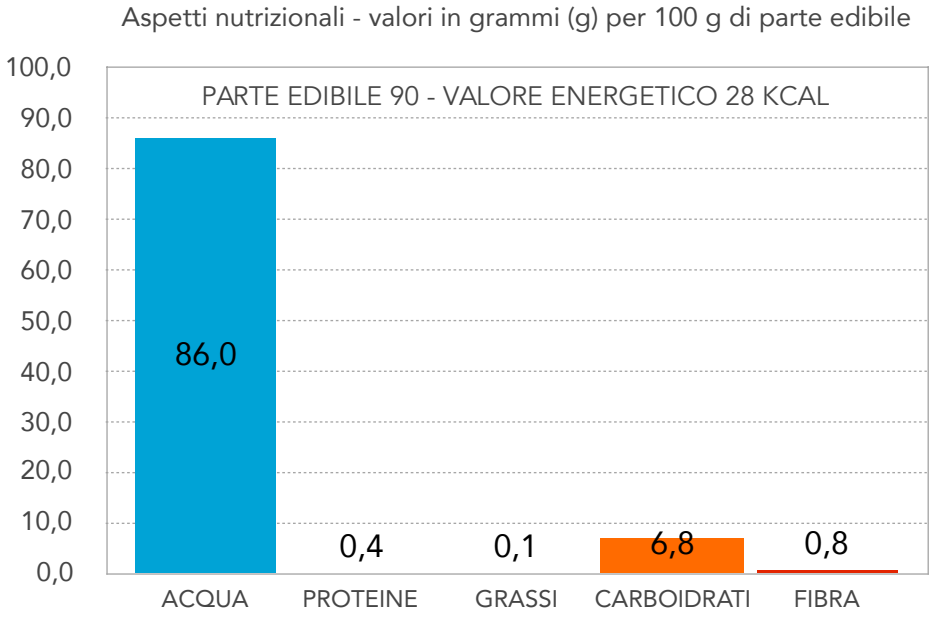
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale e in vendita diretta in azienda. Negli anni passati, nei pressi di piazza San Sebastiano a Galatone (LE), avveniva l'accaparramento, da parte di grossisti, della produzione che giungeva alla spicciolata dalle campagne.

Iniziative di promozione

- L'albicocca di Galatone è iscritta nel Registro regionale delle varietà pugliesi, istituito con L.R. n.39/2013 per la tutela e conservazione delle risorse genetiche autoctone minacciate di erosione genetica o a rischio di estinzione, di interesse agrario, forestale e zootecnico;
- L'albicocca di Galatone è stata inserita tra i prodotti dell'Arca del Gusto dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- L'albicocca di Galatone tra le antiche varietà locali promosse dall'associazione Salento Km0;
- L'albicocca di Galatone tra i prodotti tipici della Puglia nel portale web dedicato viaggiareinpuglia.it.





Arancia dolce del Golfo di Taranto



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

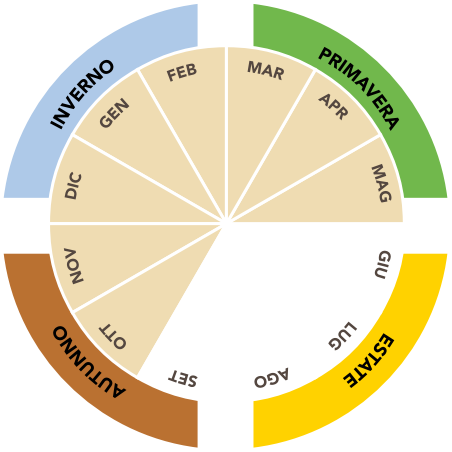
Area di origine del prodotto

I comuni di Castellaneta, Ginosa, Massafra, Palagianello, Palagiano, Statte e Taranto (TA)



Periodo di produzione

Da ottobre a maggio.





Descrizione sintetica del prodotto

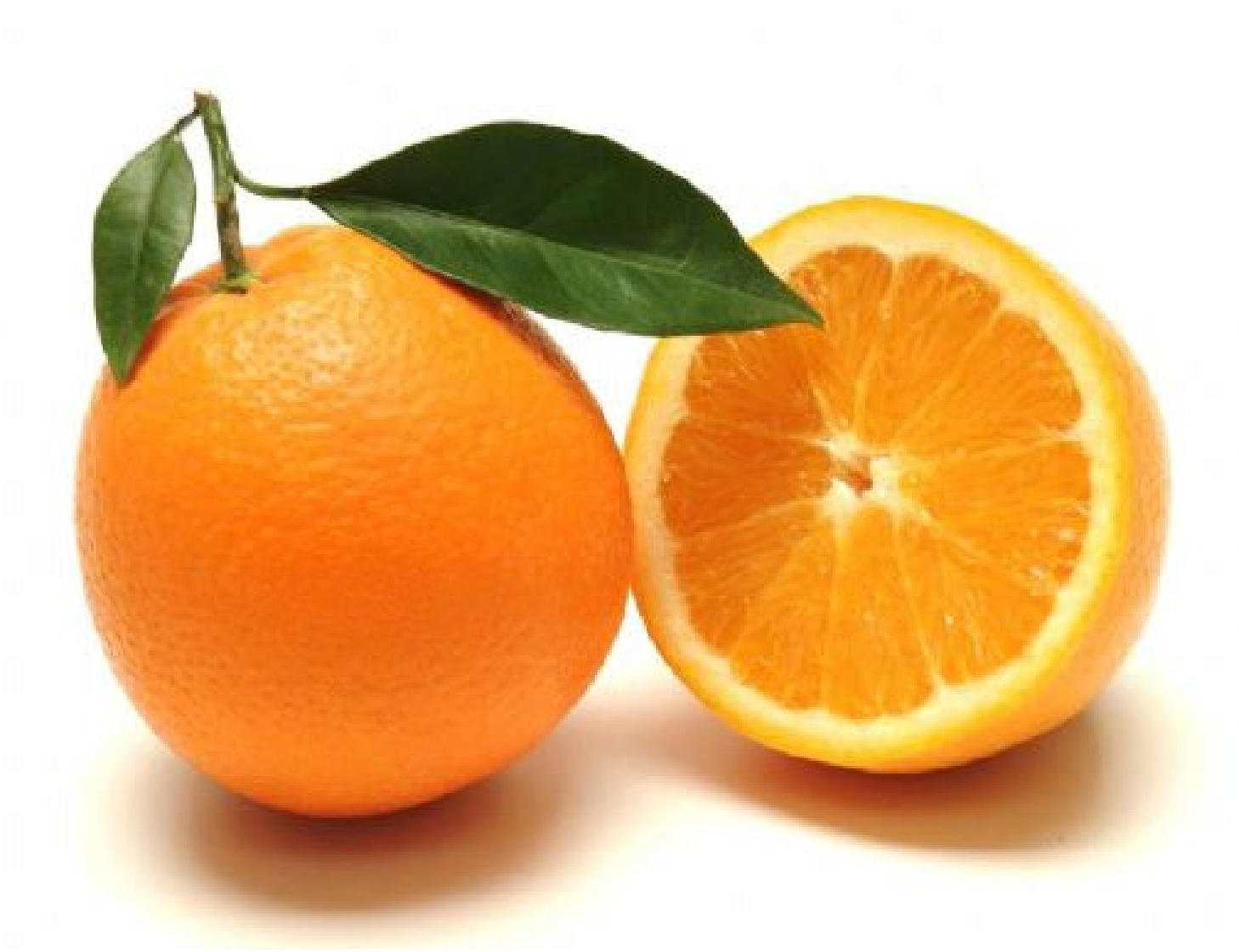
L'arancia dolce è il frutto del *Citrus sinensis* (L.) Osbeck cv. 'Navelina' con frutti di grossa pezzatura, forma sferica allungata, buccia di colore giallo, arancia tendente al rosso. Nella parte basale sono presenti solchi, a volte assai marcati. L'ombelico è di dimensioni ridotte, può presentarsi chiuso o aperto. La buccia è di spessore medio con grana medio fine. La polpa ha colore arancio, di ottimo sapore, di media tessitura e di buona succosità. Succo minimo del 35% del peso del frutto. Semi assenti.

Processo produttivo

L'arancia del golfo di Taranto è collocata sul mercato allo stato fresco dopo raccolta, previa selezione e imballaggio.

Storia e tradizione

Gli agrumi del Golfo di Taranto vengono da sempre commercializzati allo stato fresco. Riferimenti storici sono attinenti anche all'età media degli impianti di agrumi che superano i 25 anni. Nel catasto agrario del 1929 risultavano coltivati ad arancio nei comuni di Taranto, Palagiano, Castellaneta, Massafra rispettivamente 22, 13, 9 e 6 ha.



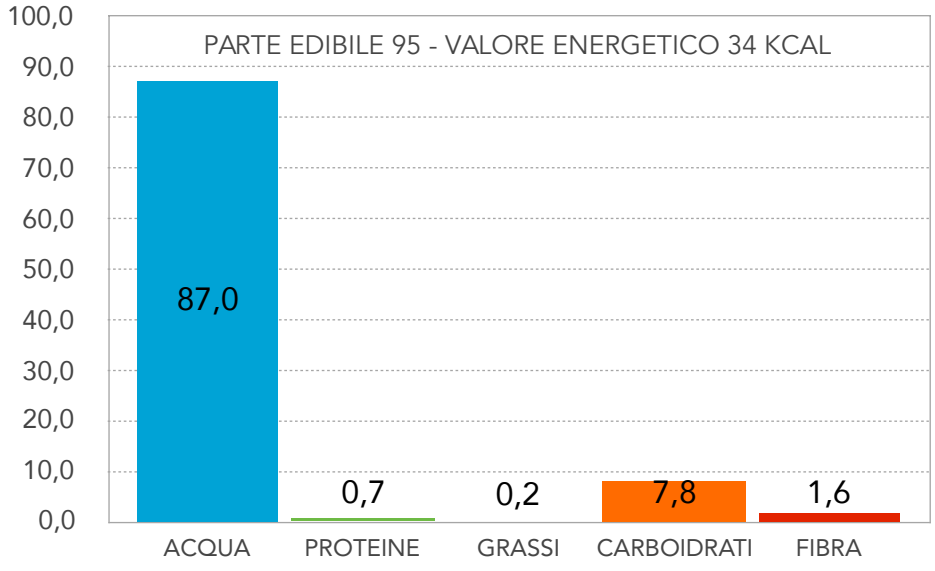
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna e vendita diretta in azienda; il prodotto è collocato sul mercato allo stato fresco in cassette di plastica.

Iniziative di promozione

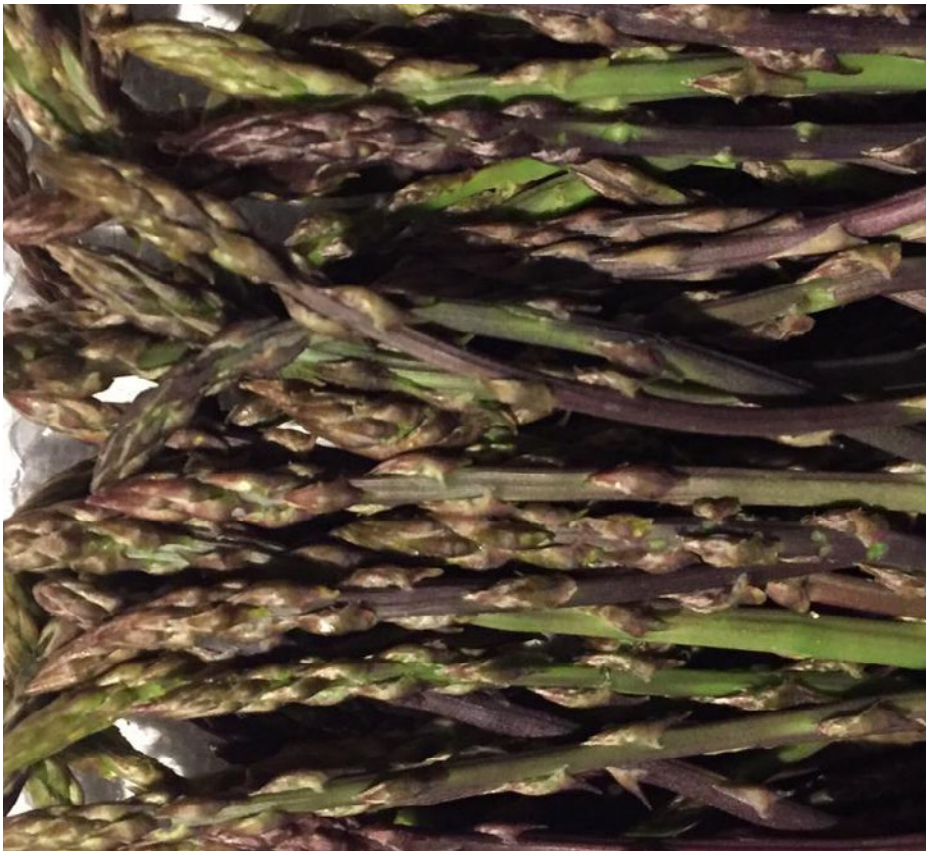
- L'arancia dolce del Golfo di Taranto è inserita tra i prodotti tipici della Puglia sul portale web dedicato viaggiareinpuglia.it;
- L'arancia del Golfo di Taranto è tra i prodotti tipici del territorio promossi nel mercato di AGRIcultura, Associazione di Promozione Sociale di Sammichele di Bari.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Asparagi selvatici

Asparago pungente, Asparago amaro, Asparago nero, Asparago di montagna, Asparagina, Asparago di campo, *Sparasina, Spàrece, Spàrege. Sparacinu, Spàrgene, Sparasciu, Sparaciu niuru.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

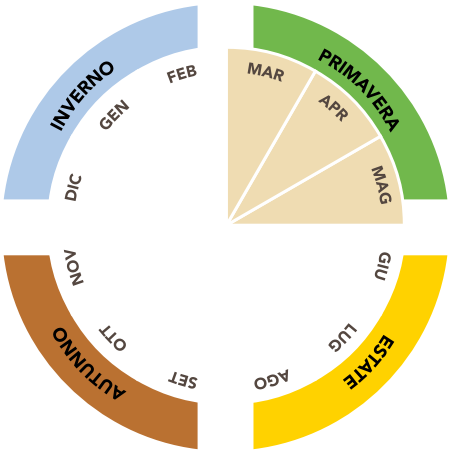
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Primavera



Descrizione sintetica del prodotto

L'asparago selvatico (*Asparagus acutifolius* L. - Famiglia *Asparagaceae*) è una pianta sempreverde cespugliosa, tipica della macchia mediterranea. Altri asparagi spontanei commestibili presenti in Puglia sono *A. maritimus* (L.) Mill. (asparago amaro) e *A. tenuifolius* Lam. (asparago selvatico, sparasina, asparago di montagna).

Dal libro "Piante spontanee nella cucina tradizionale molese" di Bianco V.V., Mariani R., Santamaria P. (2009) riprendiamo la descrizione della pianta.

Pianta perenne, formante cespugli pungenti che possono raggiungere l'altezza di 150 cm. Legnosa a maturità ma con fusti giovani di colore verde, di intensità variabile, che si accrescono in altezza diventando simili a liane che si abbarbicano alle piante vicine. I giovani fusti, chiamati turioni, costituiscono la parte commestibile; si sviluppano da rizomi sotterranei striscianti; emergono, a seconda delle aree, da fine inverno fino a primavera inoltrata. In caso di incendio estivo del bosco, se sono presenti, la raccolta può iniziare anche in autunno.

Processo produttivo

È pianta tipica degli ambienti aridi, resiste anche alla salinità, cresce in macchie, leccete, boschi con piante caducifoglie, siepi, terreni incolti, vicino ai muri a secco o nei pressi di grosse rocce, oliveti e in boschi colpiti da incendi. È considerata specie con capacità di ricaccio.

I turioni vengono emessi generalmente a fine inverno-primavera, periodo che coincide con la Pasqua, quando l'asparago è maggiormente presente nei nostri boschi e nelle campagne. Con l'avvento delle piogge autunnali, però spesso in boschi colpiti da incendio estivo spuntano nuovi turioni. Il fitto ed intricato cespuglio persistente, prodotto nell'estate-autunno precedente, permette anche ai meno esperti di riconoscere la pianta. I fasci di dimensioni diverse, vengono venduti, presso i mercati rionali e dagli stessi raccoglitori, a prezzi elevati. A Mola di Bari, come in altri comuni della provincia di Bari (ad esempio a Putignano), dove sono attivi i raccoglitori di asparagi pungenti, tra marzo e aprile, un mazzetto di 15 turioni di prima scelta viene venduto intorno a 2,50 euro, mentre in seguito il prezzo si stabilizza su valori di 1-1,50 euro.

Ancora oggi si pratica la raccolta degli asparagi selvatici in primavera, che spesso rappresenta un'occasione di svago e attività all'aria aperta.

Storia e tradizione

Si hanno notizie dell'uso degli asparagi in Puglia sia come alimento che come medicinale già nel 1785 nelle "Memorie storiche di Cerignola".
Anna Gosetti della Salda nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967), nel capitolo riservato alla Puglia, descrive due modi di preparare gli asparagi selvatici secondo due ricette tipiche della cucina dauna: mazzetti di asparagi fritti e la frittata di asparagi.
Nel "Vocabolario botanico martinese" di Selvaggi E. (1950) l'autore fa una descrizione della pianta e delle abitudini popolari dell'epoca relative alla vendita degli asparagi nel territorio martinese.
Pasqua Bianco, nel libro "Fiori spontanei di Murgia" del 1990, riporta l'Asparago selvatico segnalando le proprietà d'uso: "Nella medicina popolare è molto comune l'uso dei decotti fatto con i germogli, ritenuto ottimo diuretico e sfiammante. Si usano i germogli giovani per fare frittate".
Nella guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: "*I fogghie de fore*", pubblicato dal mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1995, viene riportata una descrizione botanica della pianta e alcune ricette tipiche del territorio a base di asparagi selvatici.


I sparege (asparago)
(*Asparagus acutifolius* L.; fam. Liliaceae)

E' comune nelle siepi e nei luoghi aridi.
La pianta, ramosissima e sempreverde, è cespugliosa e suffruttescosa, strisciante o volubile, con i rami lunghissimi intrecciantesi. L'asparago pungente (*A. acutifolius*) presenta rami (cladodi) rigidi e pungenti.
In estate appaiono minuscoli fiori di forma campanulata a sei petali bianchi listati di verde e, più tardi, le bacche che, una volta mature, sono quasi nere; è specie dioica, cioè porta su individui distinti i fiori maschili e i fiori femminili.
Ogni anno, in primavera e in estate (nell'*A. tenuifolius* - l'asparago selvatico, più diffuso nelle aree collinari - solo all'inizio della primavera), seppiattito dopo le piogge, vengono emessi i nuovi germogli (turioni) sottili e teneri, di sapore amarognolo che sono consumati allo stesso modo degli asparagi coltivati (*A. officinalis*) risultando, rispetto a questi, molto più saporiti.
Nella medicina familiare è molto comune l'uso del decotto fatto con i germogli, ritenuto ottimo diuretico e depurativo; a scopo terapeutico si impiegano i rizomi. L'asparago è anche un buon rimineralizzante; è invece controindicato nei casi di cistite e di infiammazioni generiche ai reni.

A rochele (rucola)
(*Eruca sativa* Miller, *Diplotaxis muralis*, *D. erucoides*, *D. tenuifolia* DC.; fam. Brassicaceae)

E' presente negli incolti, ai bordi delle strade, in accumuli di macerie.
E' una pianta assai polimorfa. Per la distinzione tra le specie occorre tener presente che l'*E. sativa* (la specie coltivata) è annuale e ha fiori giallastri o bianchi, però venati di viola, la *D. erucoides* ha fiori bianchi o violacei, mentre le altre, che sono rudiche e perennanti, fioriscono con petali giallo-oro sempre privi di venature. Le foglie, numerose, dalla forma oblunga, sono variamente incise e lobate irregolarmente ed hanno sapore piccante, colore verde delicato e spiccato profumo. E' sempre più frequente nei mercati, ma per la sua rusticità può essere facilmente coltivata sui balconi e nei giardini. Si può seminare in qualsiasi stagione. E' molto ricca di vitamina C ed ha proprietà aromatizzanti, diuretiche, digestive e stimolanti.
Per curare l'infiammazione alle gengive si possono masticare alcune foglie fresche di rucola al mattino a digiuno. I semi sono emollienti e vengono usati in infuso per fare impacchi contro geloni e orticaria.

Quadrifoglio
→ Tutte le novità editoriali
→ I successi in edizione economica
→ Tutto per la scuola
→ Regali e gadgets
UFFICIO SUCCURSALE TOURING CLUB ITALIANO
MOLA DI BARI
Corso Umberto I n. 83
☎ 64.16.09
Via De Gasperi n. 184
☎ 873.64.79





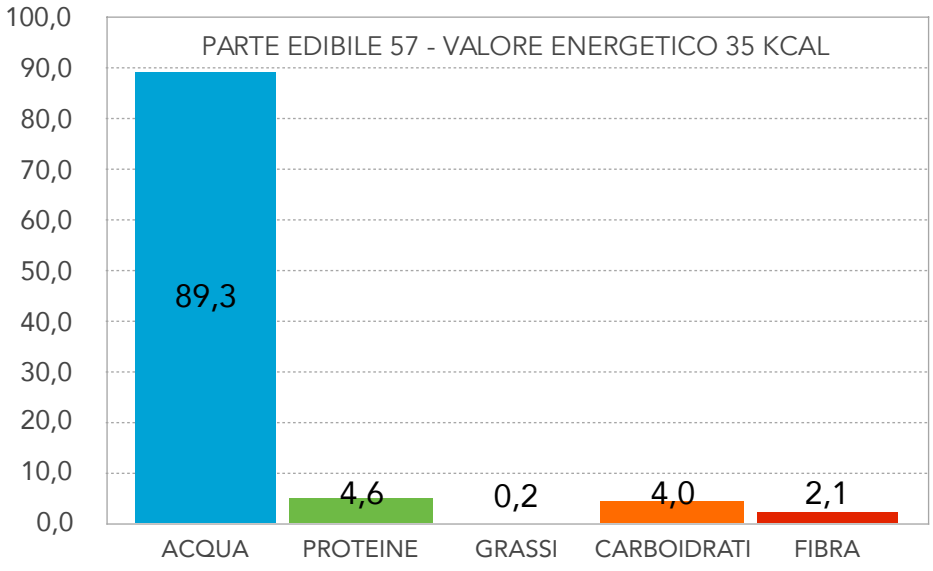
Tipologia di commercializzazione

Raccolta da terrazzani e da cultori delle piante spontanee, al dettaglio, nella ristorazione, negli agriturismi, nelle masserie didattiche.

Iniziative di promozione

A Orsara di Puglia si tiene una sagra dedicata agli asparagi

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Asparagi sott'olio



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Brindisi, nonché l'intera regione.



Periodo di produzione

Fine inverno e primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

La porzione commestibile dell'asparago coltivato (*Asparagus officinalis* L.) o di quello pungente (*Asparagus acutifolius* L.), noto anche con altri nomi (asparago spinoso, asparagina, asparago di campo, asparago di bosco), è costituita dagli steli teneri, detti turioni, interi o a pezzi. Il prodotto si commercializza in vasetti di vetro di diverse dimensioni.

Processo produttivo

La materia prima proviene da aziende agricole locali. Gli asparagi lavati, interi o a pezzi, vengono fatti bollire in aceto e sale per 10-15 minuti. Vengono poi fatti scolare, raffreddare e asciugare. Infine si ripongono nei vasetti di vetro con aggiunta di aromi naturali quali menta, aglio, sale ed olio extravergine di oliva.
La stessa procedura viene eseguita con l'asparago pungente.



Storia e tradizione

L'asparago pungente era noto già agli antichi Egizi; veniva usato dai contadini in tutt'Italia per adornare i ritratti dei santi e della Sacra Famiglia.
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il pro cesso produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.
Altro sull'asparago pungente è riportato nel libro "Piante spontanee nella cucina tradizionale molese" (Bianco *et al.*, 2009).



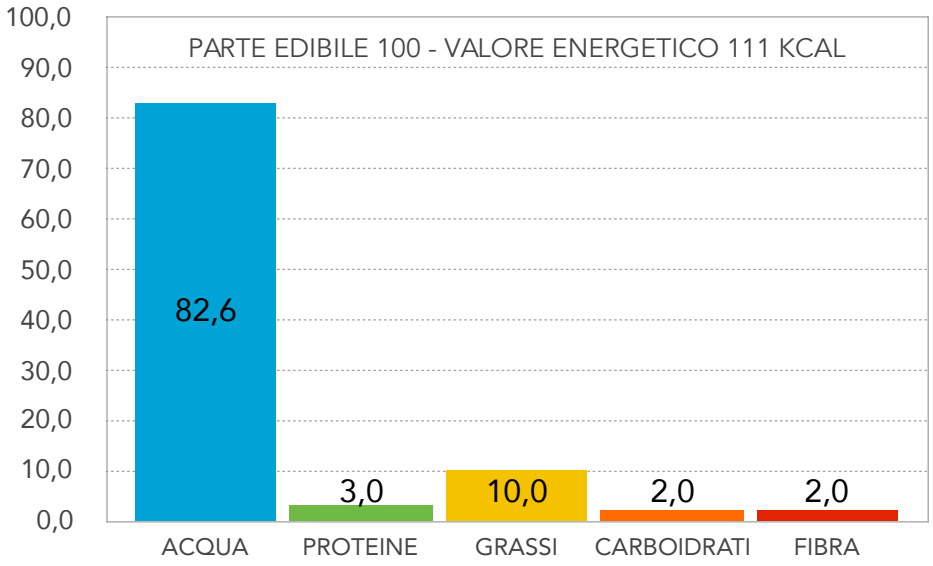
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Sagra dell'asparago selvatico a Noci (BA) (2012);
- Sagra degli asparagi a Candela (LE) (2014);
- Sagra dell'asparago a Orsara di Puglia (FG) (2016).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Aspraggine volgare

Raspraggine, Spraggine, Elminzia, *sprúscinu, colatízzi, malasócra, lattaróla, sprúscenu, sprúscene, sprúsciunu, sprusceni.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

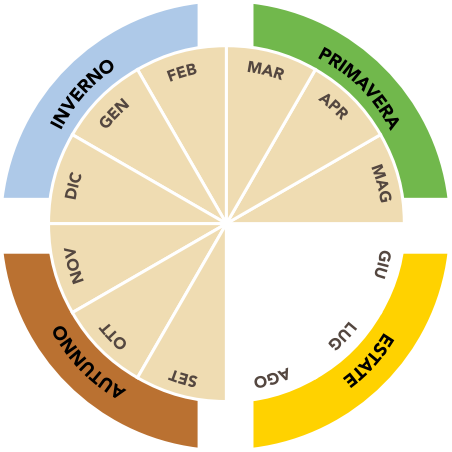
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Dall'autunno alla primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

L'Aspraggine volgare *Helminthotheca echioides* (L.) Holub è una pianta edule spontanea annuale, appartenente alla famiglia delle *Asteraceae*, alta fino a 60 cm. Presenta foglie alterne. Le basali sono spatolate, con il picciolo allargato sui lati e un'abbondante bollosità sulla superficie che le rende facilmente riconoscibili; le cauline, invece, sono lanceolate e sessili. Tutte le parti della pianta sono spinose a causa della presenza di robuste setole uncinate. L'infiorescenza è composta di capolini con fiori ligulati, gialli, disposti in corimbi.

Cresce nelle regioni a clima mediterraneo. La si può ritrovare lungo i bordi delle strade di campagna e negli incolti, sui ruderi, nonché nei pascoli o prato-pascoli aridi di collina e di media montagna. Le parti utilizzate sono le foglie della rosetta basale.

Processo produttivo

Le foglie della rosetta basale vengono raccolte con l'utilizzo di un coltello, la cui lama si fa scivolare nello spazio compreso tra la superficie del terreno e la rosetta delle foglie. Si effettua un taglio netto a livello del colletto e si procede con la mondatura, che va ad asportare le foglie più dure e rovinate dal contatto col terreno. La verdura va infine lavata ripetutamente prima di essere lessata in abbondante acqua salata.

Secondo una tradizionale preparazione delle province di Brindisi e Lecce, l'aspraggine lessata va condita con olio e cipolla "spunzale". Un altro utilizzo è quello delle 'aspraggini' saltate in olio e aglio e insaporite con una spolverata di formaggio pecorino dolce. Nel foggiano, l'aspraggine rientra nella preparazione del 'pancotto' in una delle numerose varianti, che prevede l'aggiunta delle fave novelle e di diverse verdure selvatiche, quali l'aspraggine, il tarassaco e altre.

Le foglie di questa pianta vengono oggi impiegate anche in frittate, torte salate, focacce, ripieni vari e sono ottime per la preparazione di minestroni e zuppe.

Tipologia di commercializzazione

Prodotto di I gamma venduto da raccoglitori di erbe spontanee in banchetti e mercati rionali. Prodotto di II gamma, commercializzato in punti vendita specializzati.

Iniziative di promozione

- Ristoranti, sempre più numerosi, che puntano ad un'offerta enogastronomica genuina e locale;
- In tutta la regione sono spesso organizzate giornate di studio dedicate al riconoscimento delle erbe spontanee quali, ad esempio:
  - "Tra erbe spontanee e olivi millenari del Parco", Ostuni (BR), organizzato da Masseria Il Frantoio e Parco Regionale Dune Costiere, in collaborazione con il Centro di Educazione Ambientale Il Ginepro, l'Associazione Passo di Terra e la Casa editrice Stilo; si tiene due volte l'anno, nei mesi di marzo e novembre;
  - "Domeniche verdi a Pomona", Cisternino (BR), organizzato da I Giardini di Pomona nel mese di marzo.
- "La fiera magica", Ceglie Messapica (BR), mostra di antiche cultivar e di erbe magiche spontanee organizzata da Casa Cilona e dall'associazione Passo Di Terra (2019);
- "Le piante, i fiori ed i frutti spontanei. La fitoalimurgia", Acquaviva delle Fonti e Cassano delle Murge (BA). Due giorni di incontri per promuovere e diffondere la conoscenza delle erbe spontanee della Murgia, organizzati nel 2019;
- "Corso su erbe officinali, aromatiche e mangerecce. Dalla tradizione (Etnobotanica), alla ricerca (coltivazione, trasformazione, utilizzi), al riconoscimento (Botanica)" organizzato da Coldiretti Foggia, l'Università degli Studi di Foggia e l'ASP Zaccagnino (2019) ;
- L'Aspraggine volgare su Wikipedia: .
- Le informazioni contenute nella scheda dell'Aspraggine volgare sono state curate e compilate per la candidatura a PAT della Regione Puglia dalla studentessa Antonella Epicoco nell'ambito dell'insegnamento di "Colture Ortive" del corso di Laurea Magistrale Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (SAAT), Università degli Studi di Bari (a.a. 2021-2022).

Storia e tradizione

Da sempre, l'aspraggine entra nei costituenti essenziali delle "*foje 'mmische*" salentine, misticanza di erbe spontanee che, raccolte nella fase iniziale della crescita, si consumano cotte e condite semplicemente con olio e sale.

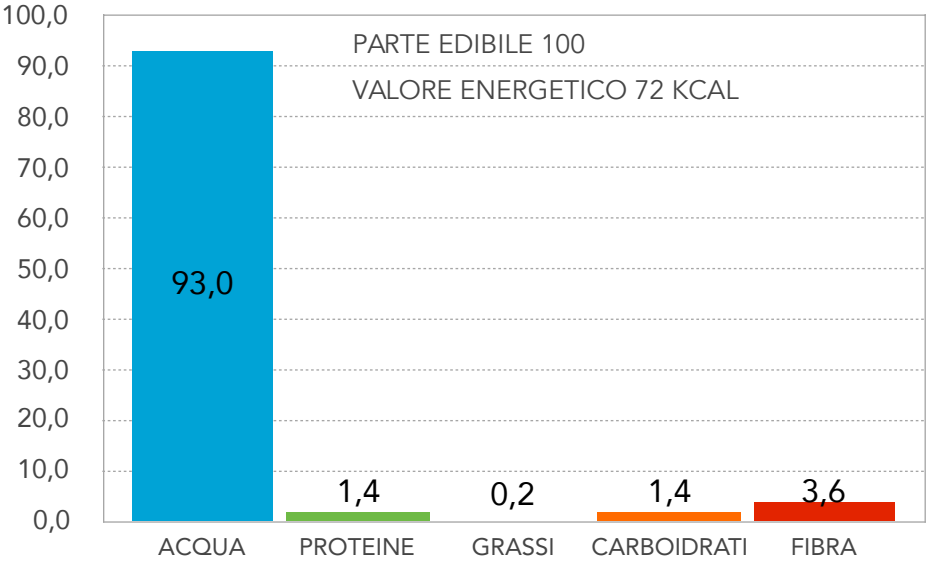
Tra le più datate testimonianze della presenza nel territorio pugliese di questa specie, si segnala quella contenuta all'interno degli scritti del canonico Luigi Tarsia Incuria. In particolare, si trova menzionata come «*Helmintia echioides* all'interno della "Memoria sulle peregrinazioni botaniche", eseguite dal Signor Canonico Luigi Tarsia Incuria, corrispondente al Real Giardino delle piante (1813), nel *Saggio della Flora de Circondarj di Conversano e di Monopoli*», come riportato da Fanizzi nel suo libro "Le ricerche botaniche del canonico Luigi Tarsia Incuria. Cultura agraria e scientifica in Terra di Bari tra Settecento e Ottocento" (2003).

Nel libro "Puglia. Turismo/Storia/Arte/Folklore" (AA.VV., 1974), l'aspraggine è citata più volte e in diversi termini dialettali all'interno del capitolo "La Cucina e i Vini tipici", curato da Sada.

Nel libro "Puglia. Guida turistico-culturale" (Carofiglio, 1995), l'aspraggine torna ad essere citata nel capitolo "Repertorio della cucina pugliese", di cui è autore lo stesso Sada. Nella sezione dedicata a "Verdure e ortaggi" si parla di cicorie selvatiche, tra cui l'aspraggine.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Barattiere

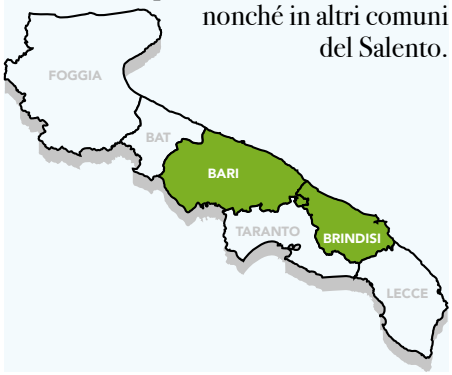
Cianciuffo, Cocomerazzo, *Cucummarazzi, Cucumbari, Cucumbrazzu, Cumbarazzi, Minunceddhe, Pagnottella, Pupaneddhre, Pupuneddhe, Spuredde*, ecc.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

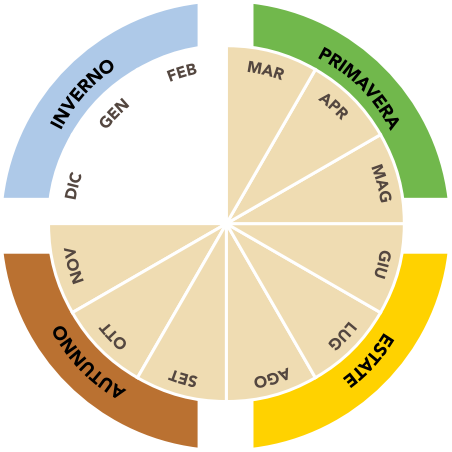
Area di origine del prodotto

Provincia di Bari e Brindisi, prevalentemente nei comuni di Polignano a Mare, Monopoli, Alberobello e Fasano, nonché in altri comuni del Salento.



Periodo di produzione

Dalla primavera all'autunno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il barattiere (*Cucumis melo* L.) è indicato localmente in tanti modi diversi. Il frutto si raccoglie immaturo, si mangia crudo senza condimento, spesso accompagnando la pasta asciutta condita con cacioricotta o come ingrediente di diverse insalate. Il frutto è glabro, di forma tendenzialmente sferica, a volte leggermente affusolata nella zona peduncolare. Il peso oscilla intorno a 200-400 g ma possono ritrovarsi anche frutti di peso maggiore. Il colore dell'epicarpo dei frutti immaturi è verde, di diversa tonalità, mentre a maturazione fisiologica diventa giallo. La polpa dapprima croccante poi man mano che il frutto matura diventa sempre più soffice, sapida e profumata, mentre il colore, all'inizio verde di varia tonalità, tende al rosato nei frutti più maturi. È gradito dai consumatori per l'assenza del sapore amaro, l'elevato contenuto di acqua, la sensazione di freschezza e per la buona digeribilità, sicuramente migliore del cetriolo.
Dalle indagini condotto con il progetto BiodiverSO è emerso che in Puglia c'è la consuetudine di consumare i frutti di barattiere anche se molto piccoli e in tal caso oltre al mesocarpo viene mangiata anche la parte centrale del frutto, che presenta semi ancora abbozzati e placenta deliquescente.

Processo produttivo

L'impianto della coltura avviene per semina diretta o trapianto in pien'aria, in piccoli tunnel o in serra per anticipare o ritardare la raccolta a fine estate inizio autunno. La pianta assume aspetto sarmentoso con steli di colore verde scuro, sottili, con internodi molto lunghi, produce in media 4-6 frutti per pianta. La raccolta viene effettuata a mano, scalarmente quando i frutti presentano polpa consistente e croccante. Con il procedere dell'accrescimento del frutto i semi si ingrossano, diventano duri e devono essere eliminati al momento del consumo e ciò fa aumentare la percentuale di scarto.



Storia e tradizione

La coltivazione del barattiere è molto antica. In numerosi documenti sono riportate notizie sulla coltura da almeno 25 anni come, ad esempio, la tesi di laurea "La coltura in asciutto del 'carosello' in agro di Alberobello" (Rotolo, 1978) e l'estratto "Confronto fra popolazioni di 'Carosello' (*Cucumis melo* L.)" (Bianco e Pace, 1979) degli Atti del Convegno "La coltura del melone in Italia", tenutosi a Verona nel 1979.

Tipologia di commercializzazione

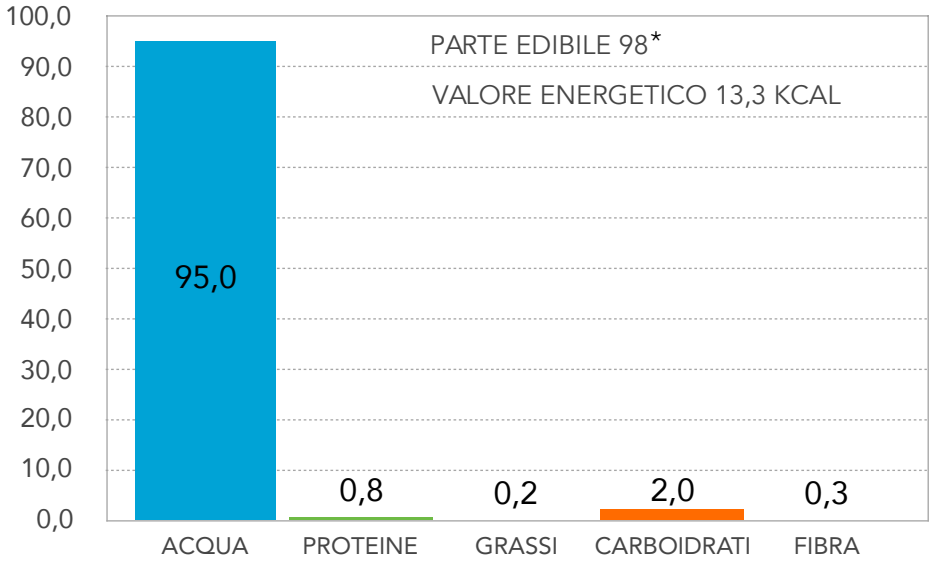
Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, vendita diretta in azienda, mercati rionali e distribuzione moderna.



Iniziative di promozione

- Nel 2005 la Regione Puglia finanziò la stampa del supplemento al numero 5 del mensile Colture Protette dedicato alla "Valorizzazione agronomica e promozione di carosello e barattiere di Puglia" (Santamaria, 2005), in cui sono riportati diversi contributi e foto che spesso fanno riferimento alle popolazioni pugliesi di Barattiere;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità";
- Come bio vuole (Renna e Santamaria, 2021), nell'ambito del progetto regionale Puglia Partecipa "La Compagnia del Carosello" (L.R. 28/2017).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



* In assenza di semi ben formati

Batata dell'agro leccese

Patata dolce, patata zuccherina, *patàna, taràtufulu.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

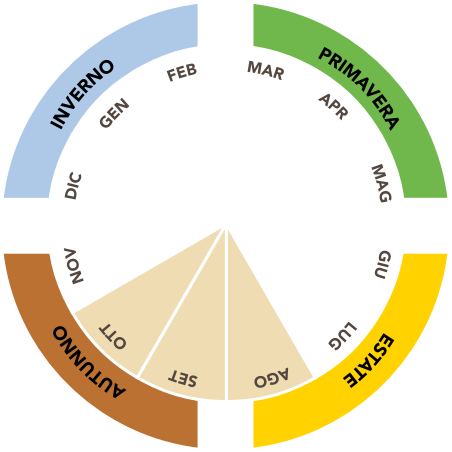
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce



Periodo di produzione

Da agosto ad ottobre.



Descrizione sintetica del prodotto

La parte edule della batata (*Ipomoea batatas* L. Lam.) è costituito da rizotuberi ingrossati con peso variabile dai 150 a 1000 g. La corteccia è di colore giallo-scuro fino al bruno rossastro e violetto. Il colore della polpa varia dal bianco crema, al giallo, all'arancio di diversa tonalità. Possono essere lessate in acqua; rosolate al fuoco; fritte e ricoperte di zucchero.

Processo produttivo

Dopo un'aratura di circa 30-35 cm, una fresatura e una baulatura del terreno, in aprile-maggio si effettua il piantamento ad una distanza di 100 cm tra le file e 20 cm sulla fila. Si propaga per talea ottenute dal germogliamento della batata. Per il materiale di propagazione occorrono circa 300 kg/ha di radici. Per la sua coltivazione occorre avere a disposizione acqua di irrigazione in quanto ne è molto esigente. Essendo una specie molto rustica, i trattamenti antiparassitari sono ridotti al minimo. La raccolta avviene generalmente a mano in agosto-settembre con produzioni di 15-30 t/ha.



Storia e tradizione

La Batata è stata introdotta nella Provincia di Terra d'Otranto dal Segretario Perpetuo dell'Orto Botanico, il dott. Gaetano Stella, nella seconda metà del XIX secolo. Sempre in quegli anni, la cattedra ambulante per l'agricoltura consigliò al sig. Eufemio Fazzi di coltivarla nelle sue campagne di Calimera e da lì la coltura della batata si affermò in tutto il Salento meridionale.
Mannarini, nella monografia "Orticoltura Salentina" (1914), in base al colore della polpa, individuava due varietà di batata e relative subvarietà: Batata gialla lunga (B. giallo pallido e B. giallo albicocco) a rizomi piccoli e di poco valore; Batata bianca (B. vera bianca, B. bianca dell'Equatore, B. bianca dell'isola di Francia) a rizomi di pezzatura differente, da piccoli a molto grossi. A quei tempi, la coltivazione della Batata nel Salento era ancora diffusa e lo stesso Mannarini confermava grosse difficoltà nel distinguere le varietà per la «mescolanza dei caratteri» e perché, grazie all'acclimatazione e segregazione nei vari comprensori di coltivazione, «pare abbiano dato luogo a delle nuove varietà».
La coltivazione della batata a Calimera è citata in un articolo apparso sul "Bollettino mensile della Camera di Commercio, industria e agricoltura di Lecce" del gennaio 1951: «Fino al 1915, la batata fu quasi esclusivamente coltivata a Calimera, ove, sin dai primi anni, s'impose all'attenzione degli agricoltori per la bontà del prodotto e per gli abbondanti quantitativi ottenuti, tanto da raggiungere il primo posto, per l'importanza, tra le colture da orto primaverili-estive. Si può affermare che la patata dolce si è andata sempre più diffondendo negli altri comuni del Salento durante i periodi delle due grandi guerre 1915-18 e 1940-45».
Di origine americana, si è adattata alle condizioni territoriali e climatiche della provincia di Lecce.
Nella tesi di laurea in Scienze Agrarie, Micheli (1956) riporta notizie sulla coltivazione della batata dei comuni di Calimera, Castrì di Lecce, Melendugno e Sanarica.



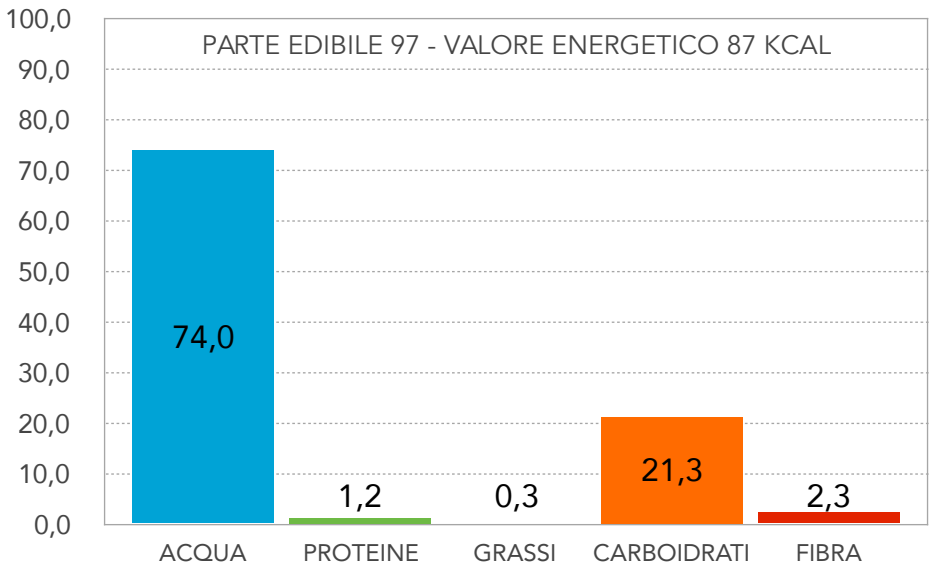
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità";
- Festa della patata zuccherina di Calimera (2018);
- La patata zuccherina o Batata di Calimera (videosalento.it, 2021); contributo disponibile anche sul sito della Settimana della biodiversità pugliese (2021).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Bietola di campagna o Bietola selvatica

Bietola da costa, bieta, bietola marittima, bieta, erbetta matta, *ieta, iaite* (con la "e" muta), *a' iet, agneta, gneta cresta, senca, iòte, nghieta.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2019

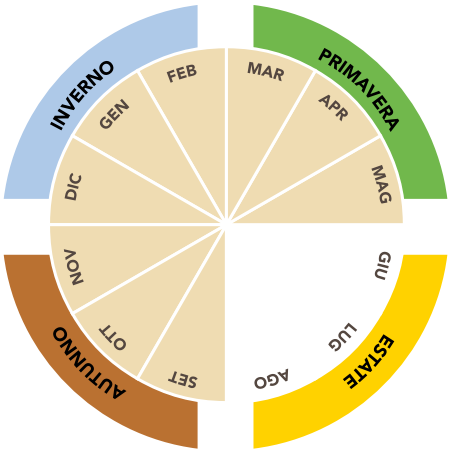
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, con riduzione in estate.



Descrizione sintetica del prodotto

In Puglia è molto utilizzata la bietola da costa, sia quella coltivata (*Beta vulgaris* L. subsp. *vulgaris* L.) sia quella spontanea presente negli incolti e in prossimità del mare (la bietola comune, *Beta vulgaris* L. subsp. *maritima* (L.) Arcang.).
La bietola comune era conosciuta già in epoca romana. È resistente alla salsedine e perciò molto diffusa lungo le coste mediterranee. È una pianta erbacea perenne provvista di una rosetta fogliare quasi appressata al suolo. Si raccoglie da ottobre ad aprile. L'uso alimentare della bietola comune è conosciuto in Italia e in Europa; tuttavia, attualmente, se ne fa largo consumo solo in Italia meridionale e nelle isole. Si utilizza in vario modo alla stessa stregua della bietola da costa in tantissime ricette. Famose sono le bietole con le fave e con il pomodoro. (Dal libro "Piante spontanee nella cucina tradizionale molese" di Vito V. Bianco, Rocco Mariani e Pietro Santamaria - Levante editore, Bari, 2009).

Processo produttivo

La raccolta delle piante viene eseguita a mano con un coltello. Vengono selezionate le piante commestibili che poi vengono mondate e lavate ripetutamente per eliminare i residui terrosi.
In Puglia esistono diverse varietà locali di bietola. Le più importanti sono la 'Bietola barese' e la 'Bietola di Fasano'.



Storia e tradizione

Era conosciuta già in epoca romana, come riporta Plinio il Vecchio nel Libro XX della Storia Naturale. In alcune località c'è ancora la consuetudine di raccogliere le foglie giovani dal gusto simile allo spinacio. Dalla bietola comune sono derivate la bietola da zucchero, la bietola da costa e la bietola da orto detta bietola rossa o carota rossa. Di seguito alcuni riferimenti bibliografici sintetici:

Bruni A., 1857. Descrizione botanica delle campagne di Barletta. Stamperie e Cartiere del Fibreno, Strada Trinità Maggiore n. 26, Napoli.

Cirillo F., 1914. Cenno storico della città di Cerignola, Cerignola, Pescatore.

De Cesare C., 1859. Delle condizioni economiche e morali delle classi agricole nelle tre provincie di Puglia.

Il mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari ha pubblicato nel 1995 una guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: "*I fogghie de fore*" (la "e" in dialetto molese è muta).







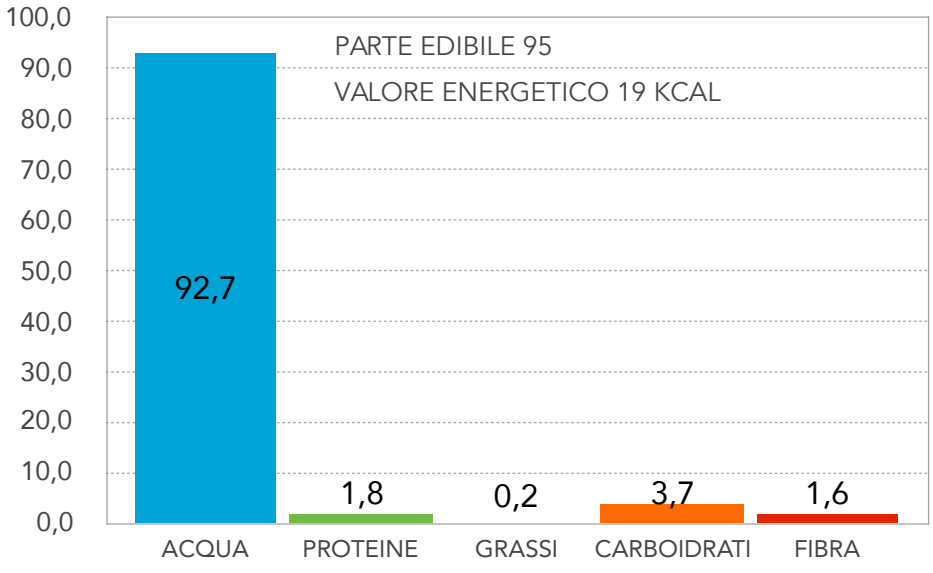
Tipologia di commercializzazione

Raccolta da terrazzani e da cultori delle piante spontanee, al dettaglio, nella ristorazione, negli agriturismi, nelle masserie didattiche.

Iniziative di promozione

- Il Progetto regionale "Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)" ha recuperato diverse informazioni di etnobotanica sulla bietola di campagna e sulle varietà autoctone di bietola da coste:
- Cima di rapa e bietola da costa: recuperate alcune accessioni locali dall'azienda Alò.
- La caratterizzazione genetica di RGV di bietola e rucola.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Boccione maggiore

Cicoria amara, amarago, amarone, grugno, lattugaccio, scorzanera trifoliata, lattajolo, ingrassaporci, bell'ommo.
"Cequaire all'ammérse", "cicuredde âmmerse", "cicuròni".



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Fine inverno-inizio della primavera



Descrizione sintetica del prodotto

Il boccione maggiore, *Urospermum dalechampii* (L.), è noto anche come "*cequaire all'ammérse*", perché quando si recide la pianta le foglie hanno la caratteristica di incurvarsi, tanto da assumere una forma tale da somigliare ad un polpo "arricciato". Può essere seminato ai bordi dei giardini come pianta ornamentale per i suoi fiori che vengono anche impiegati in decorazioni floreali. Fiorisce da marzo ad agosto. In zone dove le piante hanno a disposizione terreni profondi e nelle annate piovose, i fiori possono superare 6 cm di diametro. A fine inverno-inizio della primavera e prima della fioritura, si consumano le foglie basali, lessate e condite, da sole o insieme ad altre verdure oppure saltate in padella con olio e aglio. (Dal libro "Piante spontanee nella cucina tradizionale molese" di Vito V. Bianco, Rocco Mariani e Pietro Santamaria - Levante editore, Bari, 2009).

Processo produttivo

Si usano le foglie basali più tenere, raccolte prima della fioritura, lessate e condite, da sole o insieme ad altre verdure oppure saltate in padella con olio e aglio. Entra come ingrediente nella "*Callarredda*" piatto tipico dell'area murgiana della Puglia.



Storia e tradizione

Un proverbio di Manduria (TA) così recita: "*Cu li caroti, li erzi, li pasuli e tanti otri verduri, ntra lu minestroni già misu puru nu cicuroni*" ("Con le carote, le verze, i fagioli e altre verdure, nel minestrone ho messo anche il boccione").
Nel libro "Erbe mangerecce", Angiolo Del Lungo (1935) riporta il boccione.
Vito V. Bianco, nel 1989, ha pubblicato "Specie erbacee della flora infestante pugliese utilizzabili come ortaggi e piante da condimento" (Accademia pugliese delle scienze, 46 (2), 11-27).
Nel quadriportico del Monastero di S. Maria della Consolazione di Martano (LE), dove ha sede una comunità monastica rimasta fedele al programma di vita tracciato da San Benedetto nella sua regola ("*ora et labora*"), è ospitata una mostra di erbe medicinali raccolte *in situ* a cura di Fra Domenico Palombi.
Il mensile Realtà Nuove (1995) di Mola di Bari ha pubblicato la guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee "*I fogghie de fore*".







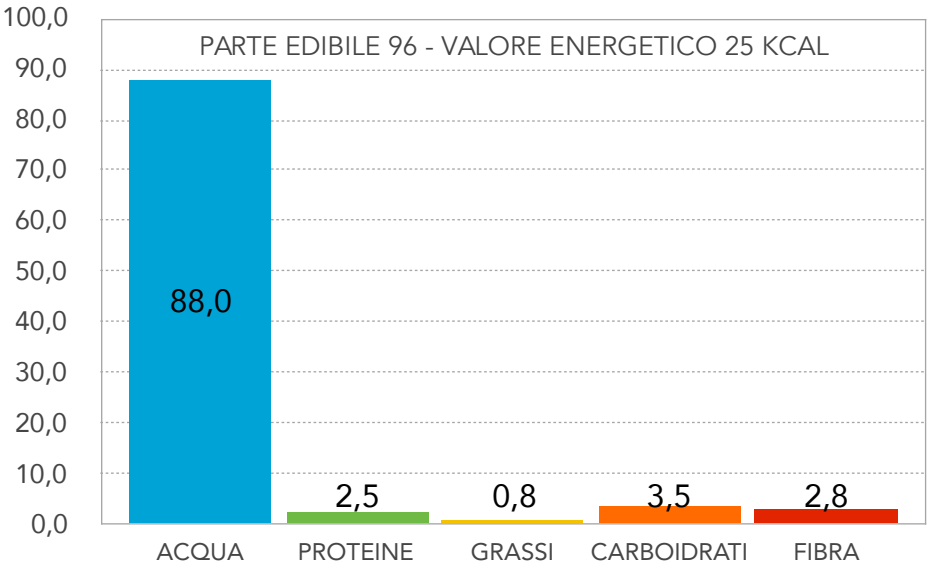
Tipologia di commercializzazione

Raccolta da terrazzani e da cultori delle piante spontanee, al dettaglio, nella ristorazione, negli agriturismi, nelle masserie didattiche.

Iniziative di promozione

Sul web, attraverso eventi, attraverso azioni di conoscenza e fruibilità del territorio.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Boccione minore

I crestalle, cristall, cristola, cristàuli, fògghia crassa, fogghie de Santa Marie, sogra, cicurèdda duce, cresta di jàddu, attiallico, spargani (stracci) *de la Madonna*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

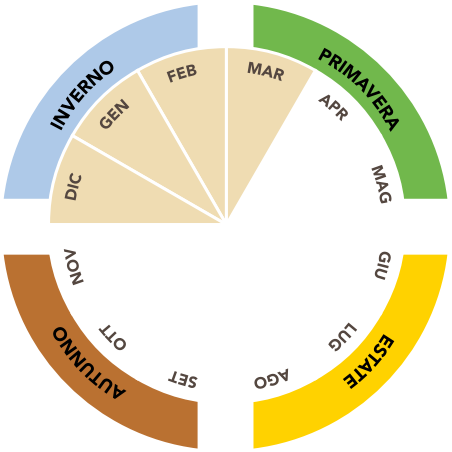
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Da dicembre fino all'inizio della primavera è possibile raccogliere le foglie basali.



Descrizione sintetica del prodotto

Il boccione minore, *Urospermum picroides* (L.) F.W. Schmidt, noto a Mola di Bari come "*i crestalle*", costituisce una delle dieci verdure con cui si prepara un piatto antico e povero chiamato il "*foja mmisca*" (le foglie mischiate) nella Grecìa salentina. Vegeta fino a 800 m di altitudine in campi incolti, prati aridi, nei pressi dei ruderi e lungo i bordi stradali. Le foglie basali commestibili si raccolgono da dicembre fino all'inizio della primavera. Dalla radice si possono estrarre sali con proprietà sedative e antispasmodiche. Le foglie più tenere vengono lessate e condite, da sole o insieme ad altre verdure oppure saltate in padella con olio e aglio. Il sapore dolce delle foglie permette il consumo crudo in insalata da sola o mista ad altre verdure. (Dal libro "Piante spontanee nella cucina tradizionale molese" di Vito V. Bianco, Rocco Mariani e Pietro Santamaria - Levante editore, Bari, 2009).

Processo produttivo

Il boccione minore è pianta erbacea annuale, con stelo eretto che raggiunge 35 cm di altezza. In particolari condizioni pedoclimatiche le foglie basali possono essere lunghe oltre i 25 cm, spatolate, con base allargata e margine dentato e ruvido; le superiori progressivamente ridotte. Fiorisce da febbraio fino a giugno. I fiori, tutti ligulati e di colore giallo, sono riuniti in tre, sei ma anche più capolini, presentano l'involucro setoloso e hanno il diametro di circa 3 cm. Il frutto è un achenio striato, con becco allungato.



Storia e tradizione

Un altro modo di consumare le verdure miste è insieme al purè di fave (*"fave e fogghie"*) dove si abbina il sapore amaro delle verdure con il dolce delle fave.

Un proverbio di Manduria recita: "*Zzanguni e cristoli a nsalata - cu llu pani fattu a casa - ti fannu passari na bona sirata*" ("Grespini e boccioni in insalata - con il pane fatto in casa - ti fanno passare una buona serata).

Vito V. Bianco, nel 1989, ha pubblicato "Specie erbacee della flora infestante pugliese utilizzabili come ortaggi e piante da condimento" (Accademia pugliese delle scienze, 46 (2), 11-27).

Nel quadriportico del Monastero di S. Maria della Consolazione di Martano (LE), dove ha sede una comunità monastica rimasta fedele al programma di vita tracciato da San Benedetto nella sua regola ("*ora et labora*"), è ospitata una mostra di erbe medicinali raccolte *in situ* a cura di Fra Domenico Palombi.

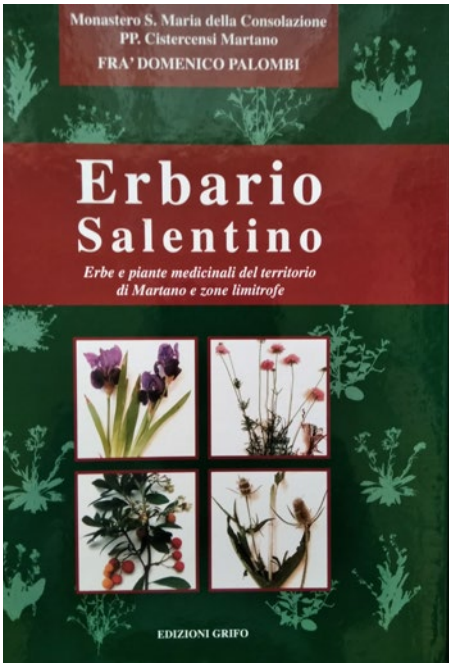
Il mensile Realtà Nuove (1995) di Mola di Bari ha pubblicato la guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee "*I fogghie de fore*".


A caccialèpre (grattalingua)
(Reichardia picroides Roth; fam. Asteraceae)

I crestalle (boccione)
(Urospermum dalechampii Schm.; fam. Asteraceae)

CRISTINO VIAGGI
CRISTINO BATTISTA & FIGLI
Possiamo servirvi in ...
Passaporti
Visti turistici
Biglietti aerei a viste
Crociere
Assicurazione
Servizio emigrazione
Biglietti marittimi
Viaggi di nozze
Viaggi in corrilive
Spedizioni bagagli
Corso Umberto, 8-10-12
☎ 080/641122 FAX 041323
70042 MOLA DI BARI





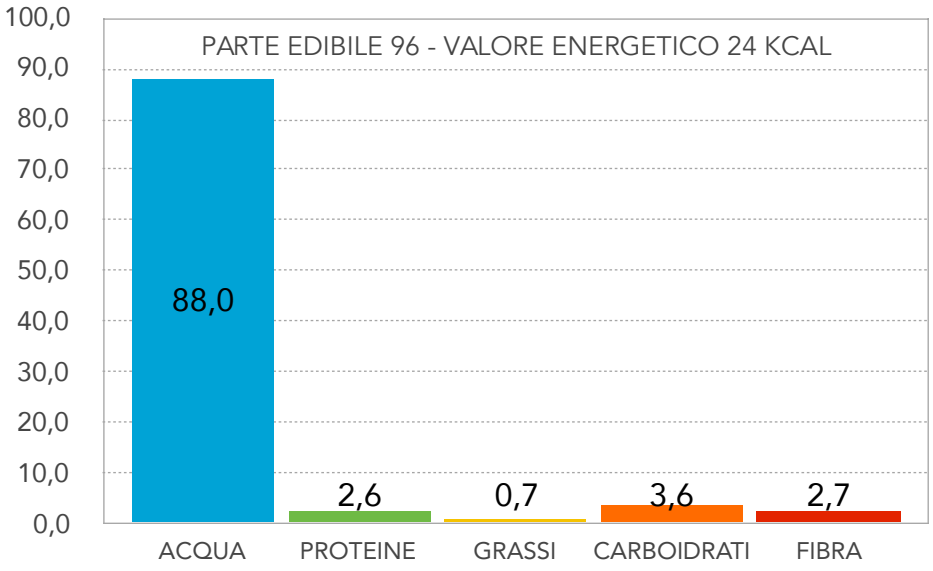
Tipologia di commercializzazione

Raccolta da terrazzani e da cultori delle piante spontanee, al dettaglio, nella ristorazione, negli agriturismi, nelle masserie didattiche.

Iniziative di promozione

- Raduno alla scoperta delle erbe selvatiche in cucina a Martina Franca.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Borragine

Borragine comune, Boragine, borana, borrana, borracina, borraccia, buglossa vera, burracce, barba silvana, barba pelosa; *burraccie, burrascen, vurrascine, burrasciana.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

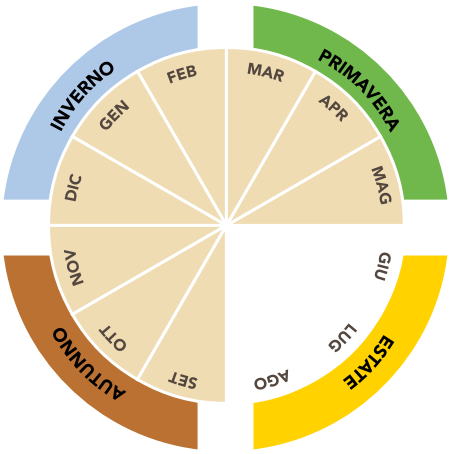
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Dall'autunno alla primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

La borragine (*Borago officinalis* L.) è una pianta erbacea annuale della famiglia delle Borraginacee.

Dal libro "Piante spontanee nella cucina tradizionale molese" (Bianco et al., 2009) riprendiamo la descrizione della pianta: «pianta erbacea, fusto ascendente, ramificato nella parte superiore, spesso venato di rosso, carnoso, cavo, ricco di peli lunghi e rigidi. Le foglie, di colore verde cupo con superficie increspata e nervatura rilevata, possono essere lunghe oltre 15 cm, quelle basali sono lungamente picciolate con lamina ovato-lanceolata; il margine può essere intero o più spesso dentato. Le foglie del fusto invece sono sessili, lanceolate, di dimensioni molto più ridotte rispetto alle basali.

I fiori di colore azzurro intenso o blu-violetto, raramente bianchi, hanno portamento pendulo, composti di 5 sepali ispidi con setole pungenti bianche di 2-3 mm stretti a forma di stella.»

Processo produttivo

Vive nei terreni incolti, aridi, sassosi, assolati vicino ai muretti a secco, a ruderi abbandonati, nei prati, negli orti, sulle sponde dei canali; nei terreni fertili assume dimensioni notevoli.

La borragine viene indicata come il "maiale dei poveri", proprio perché, alla stessa stregua del maiale, si utilizzano tutte le parti della pianta.

È una pianta spontanea ma viene anche coltivata. In cucina vengono utilizzate solamente le foglie giovani. Su tutto il territorio pugliese la borragine è raccolta negli incolti insieme ad altre piante spontanee ed utilizzata nella preparazione di piatti tradizionali come le "Foglie mischie". Un altro modo tipico di preparare la borragine consiste nel friggere le foglie migliori con la pastella ottenendo un piatto gustoso e scenografico. Della borragine si utilizzano anche i fiori, che arricchiscono i piatti di colore e sapore.



Storia e tradizione

Nel trattato "Del cibo pitagorico, ovvero erbaceo" (1781) Corrado di Oria (BR), monaco celestino che dimorò in Napoli, riporta sette ricette per la borragine.
È riportata nel libro "Il Regno delle Due Sicilie descritto ed illustrato" (Conte, 1853-1857) e nel "Vocabolario botanico martinese" (Selvaggi, 1950).
D'Ambrosio nel libro "Tra anima e corpo – Cibo tra alimentazione in Puglia nei secoli XVIII e XIX" (1995), cita il consumo delle "Foglie mischie" nel Monastero di S. Agnese a Trani dal 3 maggio 1750 al 2 maggio 1751, per un totale di 15 volte tra luglio e dicembre, riportando anche la frequenza mensile di questo alimento.
Bianco, nel libro "Fiori spontanei di Murgia" (1990), riporta la Borragine comune.
Il mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari (1995) ha pubblicato una guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: "*I fogghie de fore*" (la "e" in dialetto molese è muta).
A Foggia è comune nel pancotto, che viene cucinato in moltissimi ristoranti.



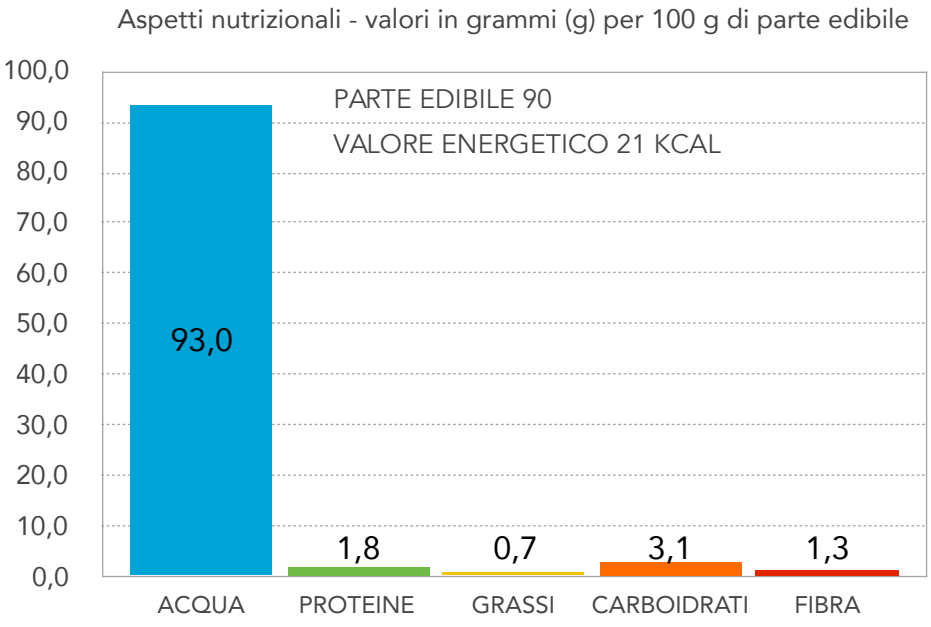


Tipologia di commercializzazione

Raccolta da terrazzani e da cultori delle piante spontanee, al dettaglio, nella ristorazione, negli agriturismi, nelle masserie didattiche.

Iniziative di promozione

- "Appuntamento con la Dauna", ventesimo appuntamento (2015).



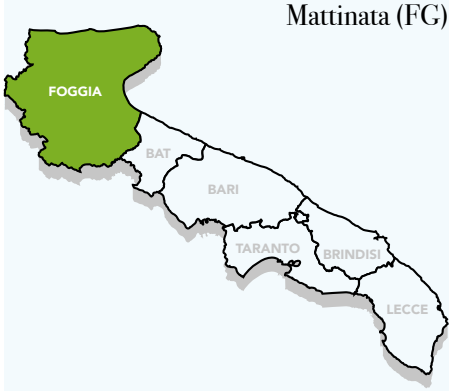
Capperi del Gargano



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

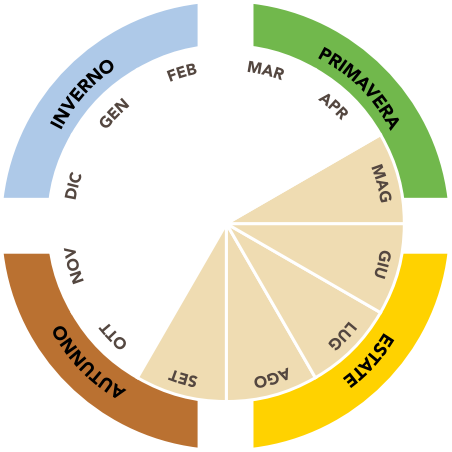
Area di origine del prodotto

Gargano, con prevalenza nel comune di Mattinata (FG)



Periodo di produzione

Da maggio a settembre.



Descrizione sintetica del prodotto

I capperi derivano dai boccioli fiorali prevalentemente dalle piante di *Capparis spinosa* L. e C. *ovata* Desf. di forma sferica e ovoidale e vengono distinti in due calibri: inferiore a 5 mm, considerati di qualità superiore, e sopra i 5 mm, di qualità inferiore. Il colore al momento della raccolta è verde chiaro e diventa più scuro durante i processi di lavorazione. Il sapore è molto forte, quasi pungente.

Processo produttivo

I boccioli fiorali vengono raccolti prima che si aprano; si curano con abbondante sale marino grosso per una decina di giorni mescolandoli periodicamente. Durante questa fase fuoriesce l'acqua che contengono, che mista al sale forma la cosiddetta salamoia. Questa salamoia viene aggiunta in piccoli quantitativi insieme ad una spruzzata di aceto nella successiva fase di conservazione per evitare che il cappero si disidrati.



Storia e tradizione

Il più importante riferimento storico ai capperi del Gargano è presente nel libro "La Fisica Appula" dello storico ecclesiastico Michelangelo Manicone, la cui prima edizione, stampata a Napoli presso l'editore Domenico Sangiacomo, è datata 1807. In tale libro, ristampato nel 2000 dall'editore Paolo Malagrinò, sono menzionati i capperi del Gargano.
Inoltre Trotter (1911), nel volumetto "A traverso il Gargano", segnala la presenza del cappero.

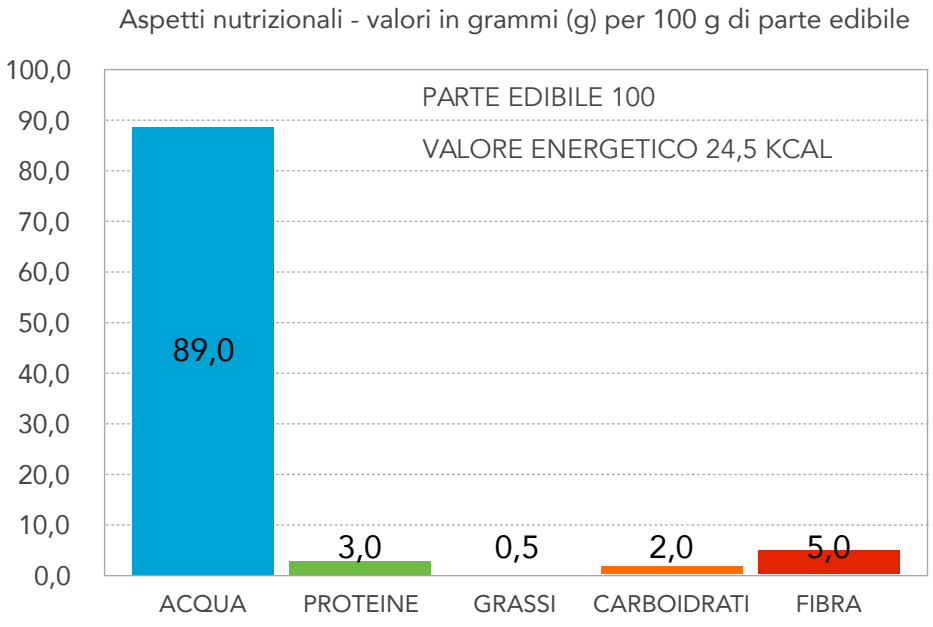


Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda, in fiere e sagre.

Iniziative di promozione

- Cappero di Mattinata, sapore delizioso per i piatti pugliesi (puglia.com);
- Storia e usi del cappero di Mattinata, descritti dall'Ente parco Nazionale del Gargano;
- Il cappero di Mattinata tra i PAT di Puglia (pugliaandculture.com).



Capperi in salamoia



padovamacinazione.it

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

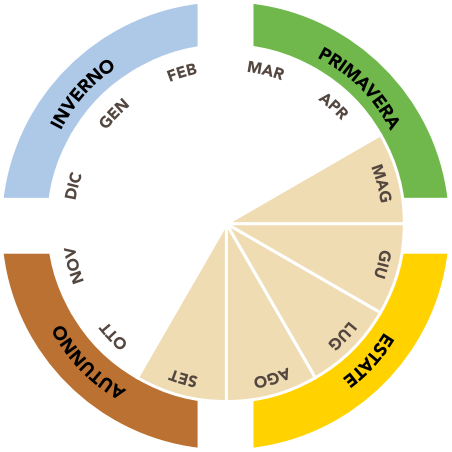
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Da maggio a settembre.



Descrizione sintetica del prodotto

I capperi derivano dai boccioli fiorali prevalentemente dalle piante di *Capparis spinosa* L. e *C. ovata* Desf., sono di forma sferoidale e cuoriforme e di colore verde. La conservazione in salamoia, cioè sotto sale, ne permette il consumo anche in periodi il cappero non è disponibile come prodotto fresco. Si consiglia un risciacquo sotto acqua corrente prima del consumo, per poter apprezzare a pieno il sapore del prodotto

Processo produttivo

La produzione varia essenzialmente con l'età della pianta da 1 a 5 kg/pianta. La raccolta, manuale e scalare, avviene nelle prime ore del mattino o nel tardo pomeriggio. Dai boccioli fiorali raccolti si elimina il peduncolo, si setacciano, si lavano e si mettono a macerare con il sale e si rigirano spesso per diversi giorni. Si confezionano in vasetti con tappo ermetico e si conservano anche per due anni in locali senza particolari accorgimenti. Prima di essere consumati si lavano con acqua e si mettono in aceto.



medimagazine.it

Storia e tradizione

La conservazione del cappero in salamoia è stata tramandata oralmente attraverso le generazioni. Nell'opuscolo di ricette sulle conserve tradizionali "Madia", pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1990, è riportato il procedimento.



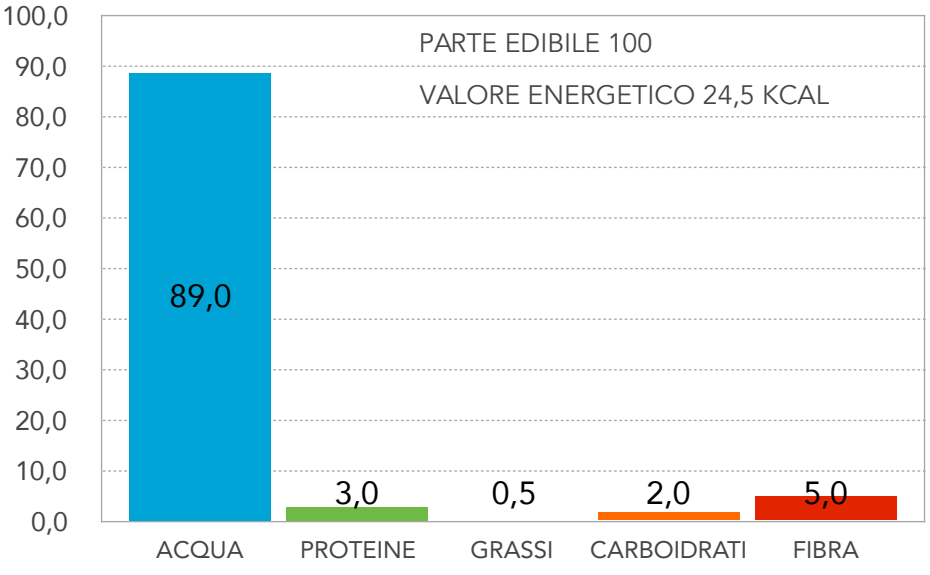
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, ristorazione, distribuzione moderna e vendita diretta in azienda, in fiere e sagre.

Iniziative di promozione

- I capperi in salamoia tra i PAT di Puglia (pugliaandculture.com);
- I capperi in salamoia (intavoliamo.it).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Capperi sott'aceto



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

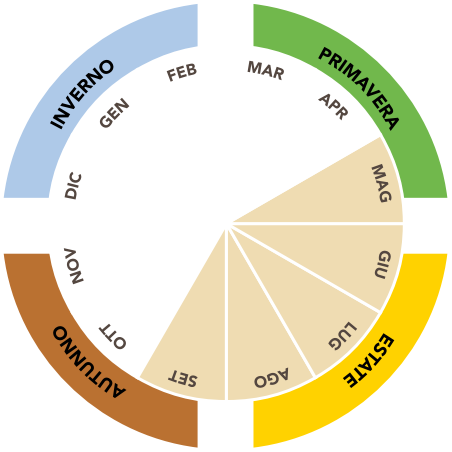
Area di origine del prodotto

Provincia di Brindisi.



Periodo di produzione

Da maggio a settembre.



Descrizione sintetica del prodotto

I boccioli fiorali del cappero (*Capparis spinosa* L. e *C. ovata* Desf.) si presentano sodi, di colore verde bottiglia, con il tipico sapore piccante e vengono impiegati per condire carni, pesce, insalate, sulle pizze e come ingredienti in svariate salse. È importante evitare di scaldare in modo eccessivo i capperi che, a contatto con il calore, perdono gran parte della loro peculiari caratteristiche e pertanto bisognerebbe aggiungere i capperi il più tardi possibile nella preparazione delle pietanze calde.
Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo si presenta in vasetti di vetro di diversa grandezza.

Processo produttivo

I capperi vengono raccolti a mano generalmente la mattina ad intervalli quasi settimanali per complessive 8-12 raccolte. Dopo la raccolta si lavano per togliere ogni traccia di polvere e si lasciano asciugare su un panno pulito. Si mettono a bagno in una soluzione di aceto e sale sufficiente a coprire i capperi. Si consumano dopo almeno un mese. Molto buoni sono anche i frutti purché raccolti quando sono ancora di piccole dimensioni. Si conservano solitamente sotto aceto, ma con un liquido dall'acidità più leggera, poiché si consumano solitamente come stuzzichino con l'aperitivo, come dei cetriolini. In alternativa si possono usare per conferire l'aroma di cappero a varie salse. Nel mercato il valore dei capperi decresce con il crescere della dimensione dei boccioli. Infatti sono commercializzati in base alla dimensione con una scala da 7 a 16 (indicanti il diametro espresso in millimetri). Si possono anche mangiare i getti apicali che si conservano sott'olio o sott'aceto e possono essere aggiunti alle insalate per dare un pizzico di sapore in più.

Storia e tradizione

La pianta del cappero è utilizzata in cucina da lungo tempo. Ne parlano numerosi autori greci e latini. Nell'area brindisina la raccolta e trasformazione del cappero si effettua da alcune generazioni.
Nell'opuscolo di ricette sulle conserve tradizionali "Madia", pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1990, è riportato il procedimento.



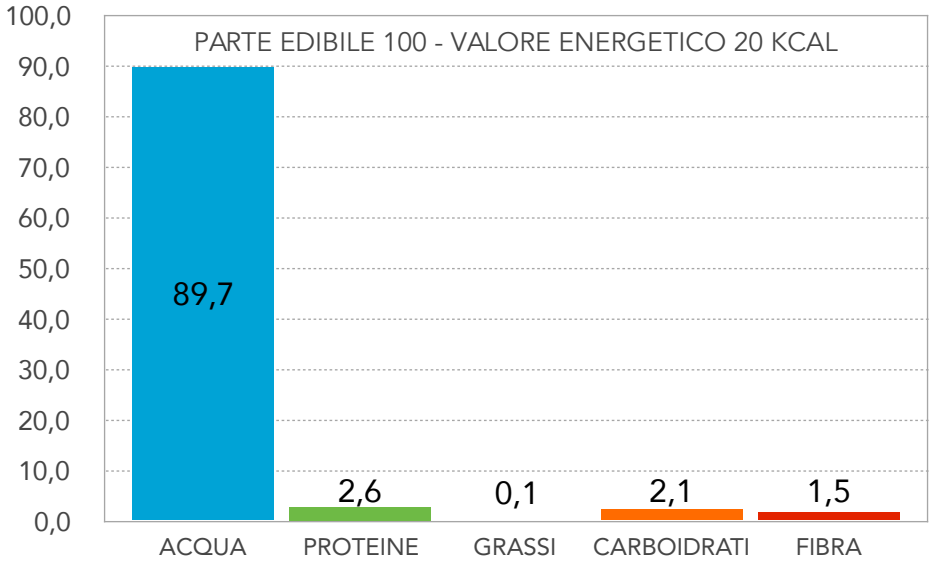
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, ristorazione, distribuzione moderna e vendita diretta in azienda, in fiere e sagre.

Iniziative di promozione

- I capperi sott'aceto tra i PAT di Puglia (pugliaandculture.com);
- I capperi sott'aceto (intavoliamo.it);
- Capperi sott'aceto tra le eccellenze di Make Italy Food Selection.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



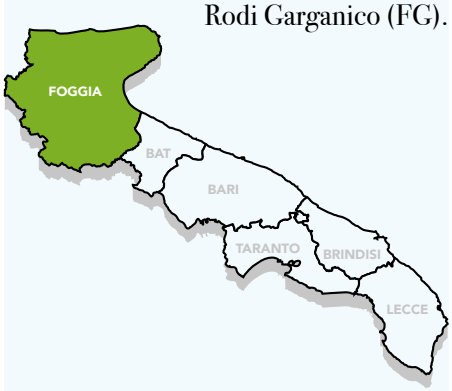
Caramelle di limone arancia



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

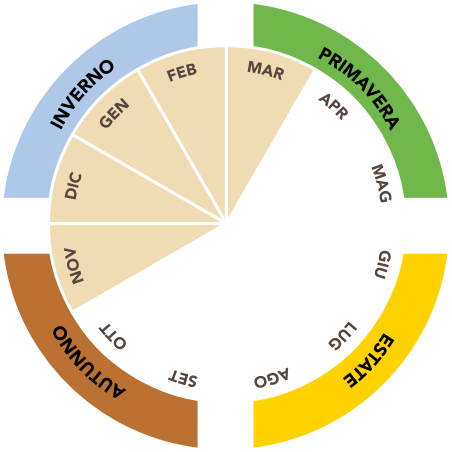
Area di origine del prodotto

I comuni di Ischitella, Vico Del Gargano, Rodi Garganico (FG).



Periodo di produzione

Da novembre a marzo.



Descrizione sintetica del prodotto

Le caramelle di limone arancia si presentano come strisce lunghe 3-5 cm, larghe 1-2 cm e spesse 0,5 cm di colore giallo-arancio con zucchero in superfice.
Il prodotto viene venduto in confezioni di 200-250 grammi in buste di plastica trasparente per alimenti, per permettere al cliente la visione del prodotto finito.

Processo produttivo

La buccia dei limoni e delle arance, tagliata a strisce, si lascia in acqua (continuamente rinnovata) per quattro giorni. In un tegame si prepara il caramello, composto da zucchero ed acqua, nel quale si immergono le striscioline di buccia. Si porta il tutto a cottura per circa 20 minuti.
Una volta asciutte, le caramelle così ottenute si confezionano in bustine per alimenti.
Il prodotto è igienicamente sicuro ed igienicamente stabile per almeno due mesi, non è attaccabile da microrganismi per la presenza di zuccheri concentrati.
I principali punti critici della lavorazione sono ravvisabili nella difficoltà di osservare tutti i dettami della normativa igienico sanitaria sia per i locali di lavorazione (cucine di abitazioni comuni) sia per la manualità delle varie fasi della preparazione.



Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.



ricettasprint.it

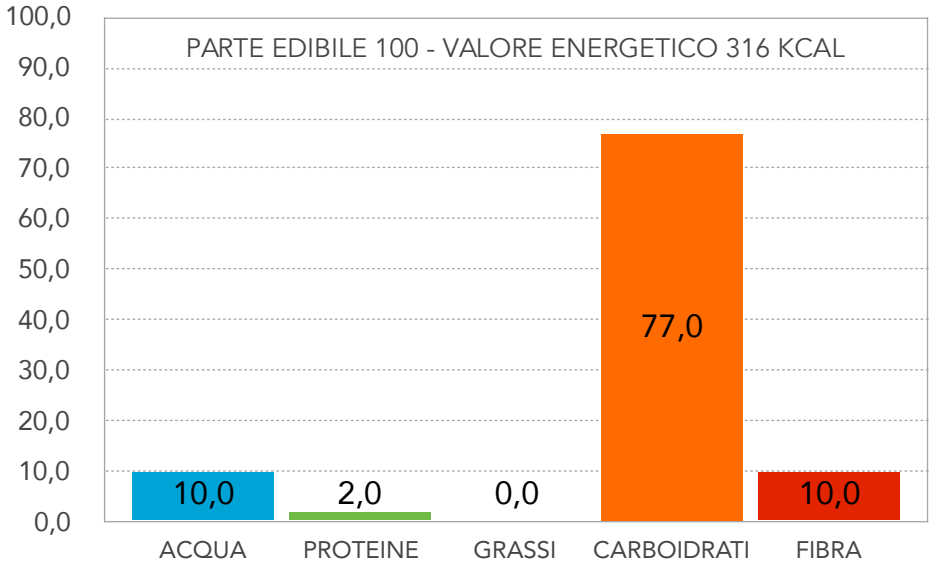
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in vendita diretta in azienda, per corrispondenza, ristorazione e commercio elettronico.

Iniziative di promozione

- Le caramelle di limone arancio (intavoliamo.it, 2017).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Carciofi di Putignano

Carciofo verde di Putignano e Carciofo violetto di Putignano



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2016

Area di origine del prodotto

Putignano (BA)



Periodo di produzione

Inverno e primavera



Descrizione sintetica del prodotto

Negli orti domestici di Putignano (BA) è molto frequente trovare qualche pianta di 'Carciofo verde di Putignano' e 'Carciofo violetto di Putignano'; quest'ultimo risulta più precoce del precedente.

Il 'Carciofo verde di Putignano' è medio-tardivo, con inizio della produzione a marzo e ciclo produttivo breve o medio. Una caratteristica di questa varietà locale è l'uniformità del colore verde del capolino. Il capolino principale del 'Violetto di Putignano' presenta forma ovoidale e risulta piuttosto compatto. Le brattee esterne sono generalmente di colore viola scuro, a volte con sfumature verdi, ad apice acuto e senza spine o con spina molto corta.



Processo produttivo

Se il 'Verde di Putignano' è un carciofo decisamente tardivo, il 'Violetto' è più precoce, tanto che in annate più calde alcuni capolini raggiungono la maturità commerciale i primi di dicembre, almeno quelli delle piante più esposte al sole.

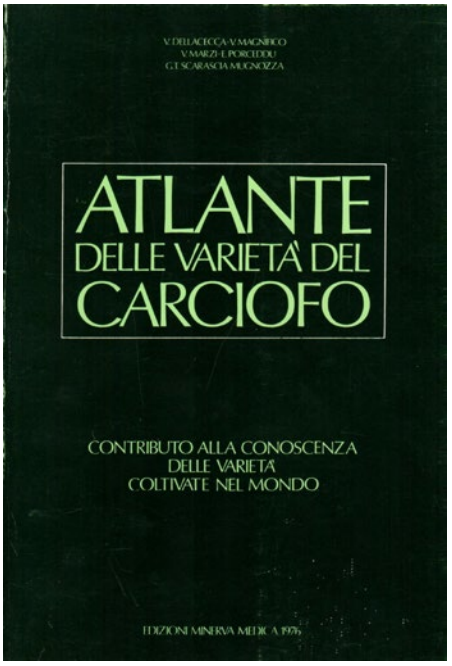
L'impianto avviene per lo più partendo da carducci, ma anche con frazioni di ceppaia ("zampe") in cui sono presenti alcune gemme. Si utilizza letame e concimi, coltelli per la raccolta, cassette e spago per la preparazione di fasci.

Storia e tradizione

Nel dialetto putignanese col termine "*pegn*" si intende in maniera specifica il capolino del carciofo, alludendo alla forma della "pigna" prodotta dagli alberi di pino. Col termine "*scarcioppe*", invece, si intende più specificamente la pianta del carciofo. Dellacecca *et al.* (1976), nell'Atlante delle varietà di carciofo, riportano le due varietà .







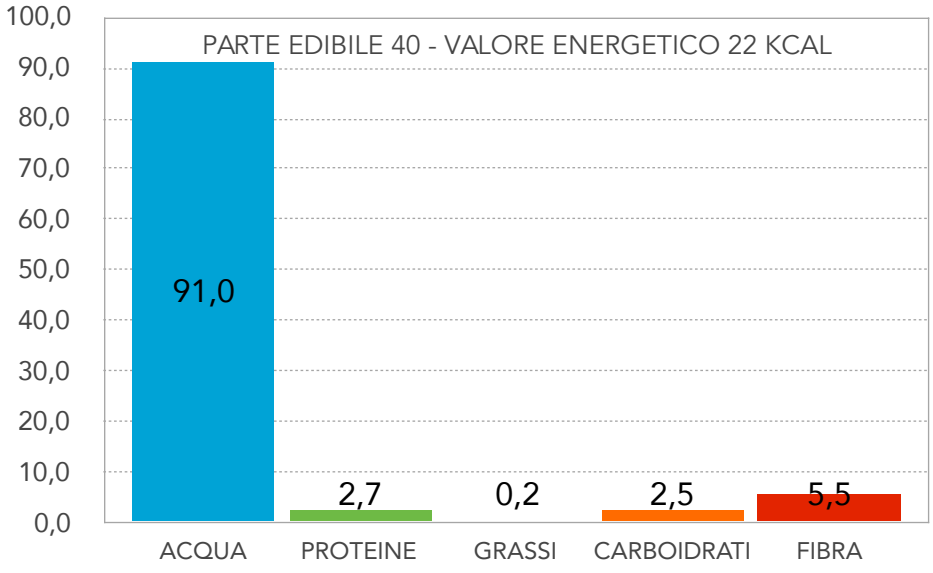
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio.

Iniziative di promozione

- Caratterizzazione e promozione territoriale da parte di associazioni locali
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità)".

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Note: Calcio: 86 mg - Ferro: 1 mg - Vitamina C: 15 mg

Carciofini sott'olio



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

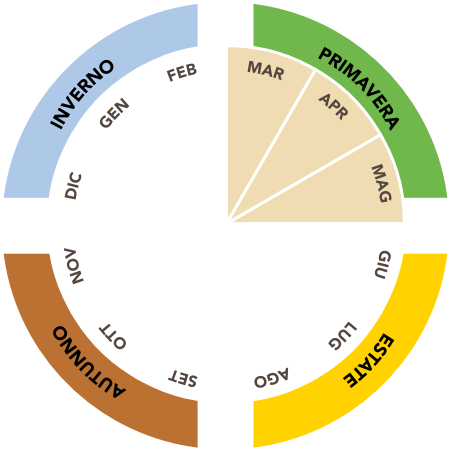
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

Per la preparazione dei carciofini sott'olio tradizionalmente vengono impiegati i capolini delle varietà locali raccolti nell'ultima fase del ciclo colturale (aprile-maggio). Negli ultimi anni sono disponibili varietà ibride di carciofo che sono particolarmente indicate per l'industria di trasformazione e che hanno un'elevata resa di trasformazione. Il prodotto si presenta con il "cuore" dei capolini, o talvolta divisi a metà o in quarti, di colore verde-giallo di diversa tonalità e venduti in contenitori di vetro o latta.

Processo produttivo

In casa, i "cuori" di carciofo si immergono in acqua acidulata con succo di limone per evitarne l'ossidazione e quindi l'annerimento. I cuori di carciofo così ottenuti vengono cotti per pochi minuti in aceto con aggiunta di succo di limone e sale. Si fanno scolare, raffreddare e si sistemano in vasetti di vetro (preventivamente sterilizzati a bagnomaria), si condiscono a piacere con aglio, prezzemolo, peperoncino, chiodi di garofano e infine si coprono con olio extra vergine di oliva.



Storia e tradizione

Prodotto tradizionale la cui ricetta viene tramandata oralmente tra generazioni di massaie. Gammino (1981) afferma che i carciofini sott'olio prodotti da sette industrie in provincia di Foggia all'epoca superavano i 53 milioni di pezzi.
Nell'opuscolo di ricette sulle conserve tradizionali "Madia", pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1990, è riportato il procedimento.



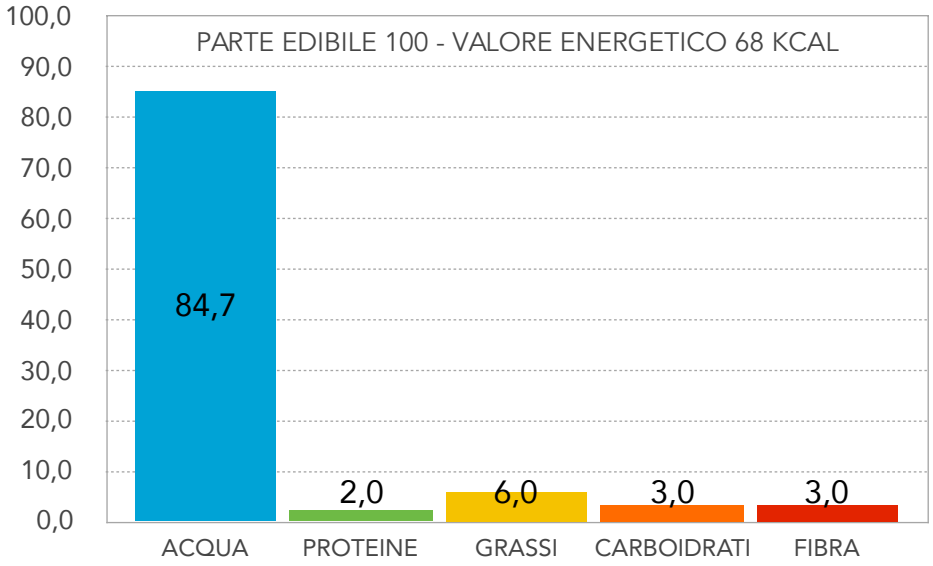
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e distribuzione moderna.

Iniziative di promozione

- Come bio vuole (Renna e Santamaria, 2021), nell'ambito del progetto regionale Puglia Partecipa "La Compagnia del Carosello" (L.R. 28/2017).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Carciofo di San Ferdinando di Puglia

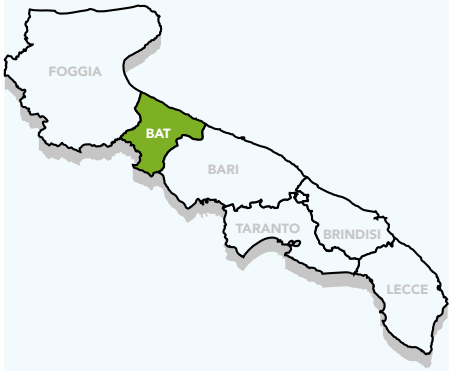
Violetto di Provenza, Francesino, Francesina, Violetto di San Ferdinando.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

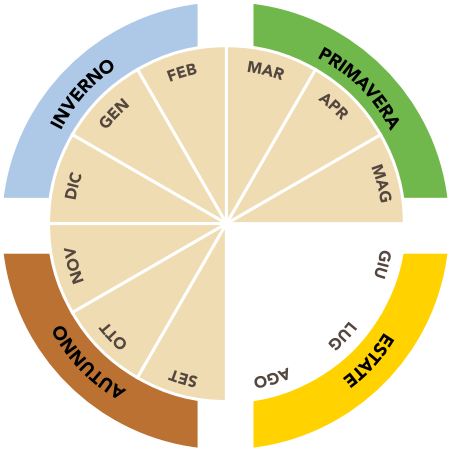
Area di origine del prodotto

Provincia di BAT



Periodo di produzione

Da settembre a maggio.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'Carciofo di San Ferdinando' (*Cynara cardunculus* L. subsp. *scolymus*, L. Hayek), benché originariamente proveniente dalla Francia meridionale, è da tempo piuttosto diffuso soprattutto nel foggiano, anche con la denominazione di 'Violetto di San Ferdinando'. La pianta ha un'altezza medio-bassa, diametro di circa 1 m, elevata attitudine pollonifera, foglie di colore verde, con portamento semieretto e lunghe 50-70 cm. Il capolino principale presenta forma ovale ed è di ottima compattezza. Le brattee esterne di colore viola, con qualche striatura verde che diventa più intensa verso i margini e la base, sono caratterizzate da apice rientrante e assenza di spine. Le brattee interne sono di colore bianco-verdastro e hanno una densità media. La pianta produce 6-8 capolini ed ha una durata poco superiore ai 2 anni.

Processo produttivo

L'impianto viene effettuato generalmente con carducci in diversi periodi dell'anno con piante disposte a 100-120 cm tra le file e 80 cm sulla fila. L'anticipo di produzione nel mese di settembre è dovuto al precoce risveglio della carciofaia che consiste in una prima abbondante adacquata che si effettua agli inizi di luglio. I capolini vengono tagliati a mano con parte dello stelo (20-35 cm) accompagnato da due o tre foglie. Il numero di capolini commerciabili per pianta varia da 6 a 10. Dal mese di aprile fino a tutto maggio si possono ottenere 3-4 capolini più piccoli che vengono raccolti senza stelo e destinati all'industria di trasformazione.



Storia e tradizione

Di Terlizzi (1974) riporta che le prime coltivazioni del carciofo nella zona di San Ferdinando risalgono ad opera di Leonardo Todisco e Felice Monfredo e successivamente al 1942 a Cosimo di Viccaro.
Testimonianza della tradizionalità del 'Carciofo di San Ferdinando' è data, inoltre, da documentazioni storiche e fotografiche della "Sagra del Carciofo" a San Ferdinando di Puglia, la cui prima edizione risale al 1961.



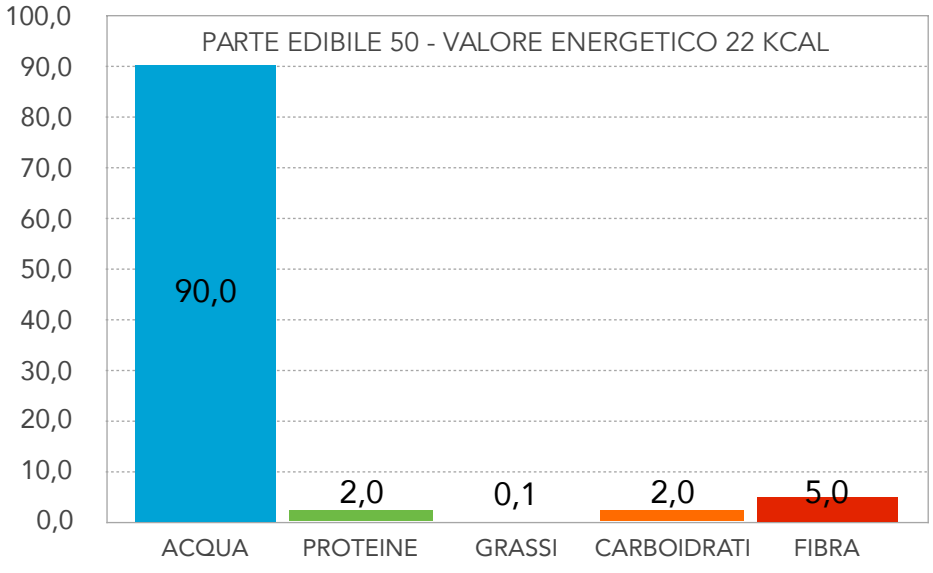
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e distribuzione moderna.

Iniziative di promozione

- Dal 1961 si tiene la sagra del carciofo a San Ferdinando di Puglia. E in occasione della 59^ sagra è stato avviato il percorso per chiedere l'IGP Carciofo violetto di Foggia;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Il 'Carciofo di San Ferdinando' tra i prodotti tipici della Puglia (viaggiareinpuglia.it).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Carciofo di Mola

Locale di Mola, Molese, Precoce di Mola, Tardivo di Mola, Molese tardivo



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

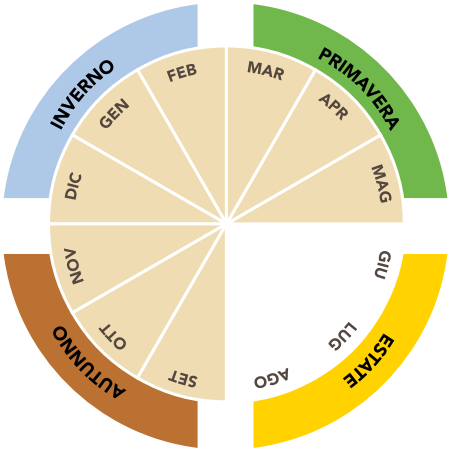
Area di origine del prodotto

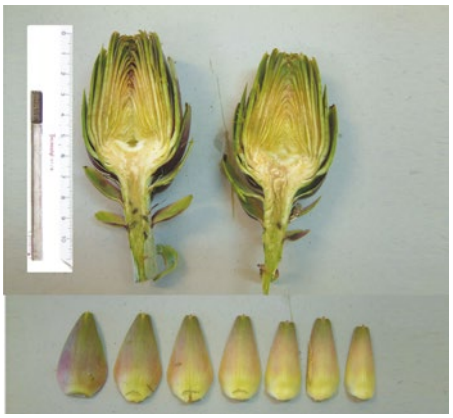
Mola di Bari (BA)



Periodo di produzione

Dall'autunno alla primavera





Descrizione sintetica del prodotto

La varietà di carciofo (*Cynara cardunculus* L. subsp. *scolymus* (L.) Hayek) 'Locale di Mola' appartiene alla tipologia Catanese ancora oggi molto coltivata in Sicilia dove prende nomi diversi in rapporto alle aree di maggior produzione ('Violetto di Sicilia', 'Di Sciacca', 'Niscemese', 'Siracusano', 'Liscio di Sicilia', ecc.). Il catanese è il tipo di carciofo più coltivato in Italia pur se limitato alle regioni meridionali (Puglia, Sicilia, Basilicata).

Presenta capolini di forma ovoidale, compatti con peso variabile da 120-200 g, brattee inermi, di colore verde con evidenti sfumature violette. Disponibile sul mercato da novembre a maggio, è utilizzato crudo o cotto in numerosissime ricette. Tipico è il "carciofino" sott'olio prodotto con capolini di piccole dimensioni raccolti a fine ciclo.

Processo produttivo

L'impianto viene effettuato generalmente con carducci in diversi periodi dell'anno con piante disposte a 100–120 cm tra le file e 80 cm sulla fila. I capolini vengono tagliati a mano con parte dello stelo (10-30 cm) accompagnato da due o tre foglie. Il numero di capolini commerciabili per pianta varia da 6 a 15. Dal mese di aprile fino a tutto maggio si possono ottenere da ogni pianta 3-5 capolini più piccoli che vengono raccolti (spezzati a mano) senza stelo e destinati all'industria di trasformazione o alla produzione di carciofini sott'olio da parte dei molesi.

Storia e tradizione



La storia del carciofo in Puglia è strettamente legata agli agricoltori del comune di Mola di Bari.
Fino al 1950, in Puglia la coltivazione del carciofo era concentrata per circa il 50% nelle campagne molesi. Successivamente, alcuni molesi (Colonna, Daniele, Susca e Ungaro, tra gli altri) iniziarono a coltivare il carciofo nelle nuove aree irrigue delle province di Brindisi e Foggia. Nella foto del 1983 che pubblichiamo vediamo gli agricoltori Campanile e Tanzi, di Mola. Nel 1953 affittarono i campi di Susca e portarono avanti l'espansione del carciofo 'Locale di Mola' in tutta la regione.
La tipologia 'Catanese' o 'Locale di Mola', grazie alla sua grande diffusione nelle aree meridionali è certamente la varietà di carciofo più studiata al mondo.



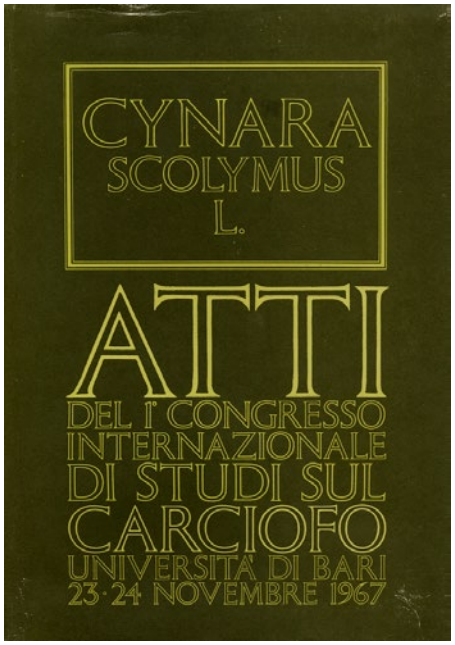


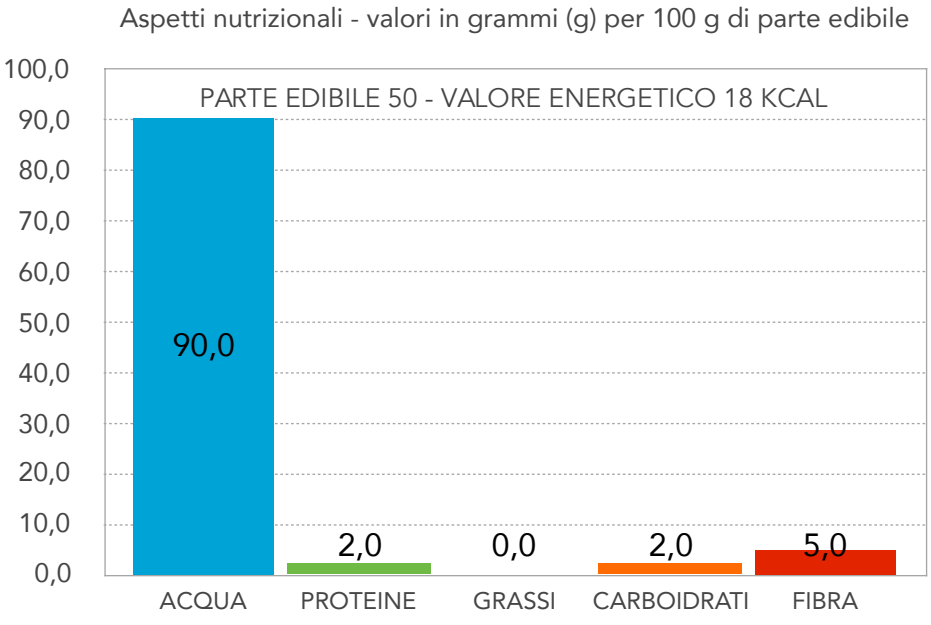
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio e all'ingrosso: mercati, dettaglio tradizionale, GDO, negozi specializzati. Agli angoli tra due strade di Mola o davanti all'abitazione di famiglie contadine è consuetudine trovare delle sedie allestita per esporre e vendere i prodotti dell'orto: carciofi, patate, fave novelle, cipollotti, zucca a fette, ecc.

Iniziative di promozione

- "Sagra del carciofo" negli anni Sessanta e Settanta con convegno sul tema (l'ultimo, il nono, si tenne a Mola nel 1986).
- Iniziative del Gal Sud-Est Barese.
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità)".





Cardoncello

Cardo giallo, carboncello selvatico, carciofo piccolo, cardo scòlimo, scolimo, cardaburdue, scardicchione, scardiccione, *cardencièddi, cardencièdde, carduncello, cardoncelle, cardungidde, cardenceddhu, lattarul, carducc', scalere, spagnulu.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2016

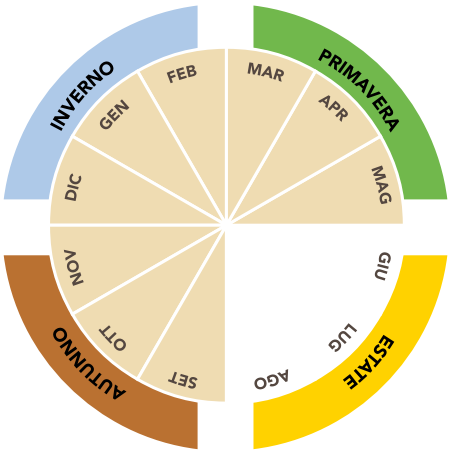
Area di origine del prodotto

Mola di Bari (BA)



Periodo di produzione

Dall'autunno alla primavera



Descrizione sintetica del prodotto

La cardogna o cardoncello (nome scientifico: *Scòlymus hispanicus* L.) è una pianta edule spontanea biennale o perenne, appartenente alla Famiglia delle *Asteraceace*, provvista di una radice a fittone lunga 20-25 cm. Le foglie, tenere da giovani e coriacee a maturità, sono provviste di spine evidenti e lamina verde. Cresce nei terreni incolti e campi aridi, lungo i sentieri di campagna e i bordi stradali, argini di fiumi e litorali sabbiosi; è rinvenibile fino a 800 metri di altitudine. La parte edule è costituita da radici, giovani getti e nervature fogliari dopo aver eliminato il lembo, nonché i fiori utilizzabili allo stesso modo dello zafferano. Viene definita "pianta barometro" perché le brattee interne risultano sensibili all'umidità, tanto che nelle giornate umide si accostano fra loro e ricoprono il fiore. In Puglia vengono utilizzati, alla stessa maniera della cardogna comune, lo *Scòlymus maculatus* L. (cardogna macchiata) e il *Silybum marianum* (L.) Gaertn. (cardo mariano).

Processo produttivo

Le radici vengono raccolte e vendute nel periodo pre-natalizio, mentre i giovani getti e le foglie tenere, che costituiscono il cespo basale, in primavera. La raccolta richiede l'ausilio di una zappetta con la quale si sradica la pianta, la si capovolge e mentre viene tenuta per la radice si eliminano le foglie più esterne e meno tenere. I cespi così ottenuti risultano ancora molto pungenti per cui sarebbe opportuno metterli in un contenitore dove si lasciano per qualche ora e il conseguente leggero avvizzimento rende le spine meno pungenti; successivamente le nervature centrali ben evidenti vengono private del lembo fogliare.

La radice carnosa si usa cruda a carpaccio con olio, limone o aceto, sale e pepe; bollita o stufata costituisce un contorno eccellente per carni e pesci; tostata viene usata quale succedanea del caffè. Le nervature vengono bollite ed utilizzate, da sole o insieme ad altre erbe, per preparare minestre, minestroni e zuppe. I giovani getti e le nervature fogliari, dopo l'eliminazione delle spine e del lembo fogliare, si consumano sia lesse che fritte ed hanno un sapore più intenso dei carciofi. La resa in nervature centrali eduli si aggira intorno al 50%. I fiori freschi si usano per colorare certi alimenti o vengono essiccati per fini decorativi.

Storia e tradizione

Nel libro "Una vita in cucina" (Consoli, 1989) viene riportata la ricetta "Cardoncelli con agnello e uova", definita anche come «piatto molto antico e di buon gusto».
Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990) sono presenti due ricette: cardoncelli al forno e cardoncelli in brodo.
I cardoncelli vengono anche menzionati in un documentario storico tratto da RAI Storia intitolato "Linea contra linea - Sapore di Puglie" (1967) e reperibile tramite il canale YouTube.









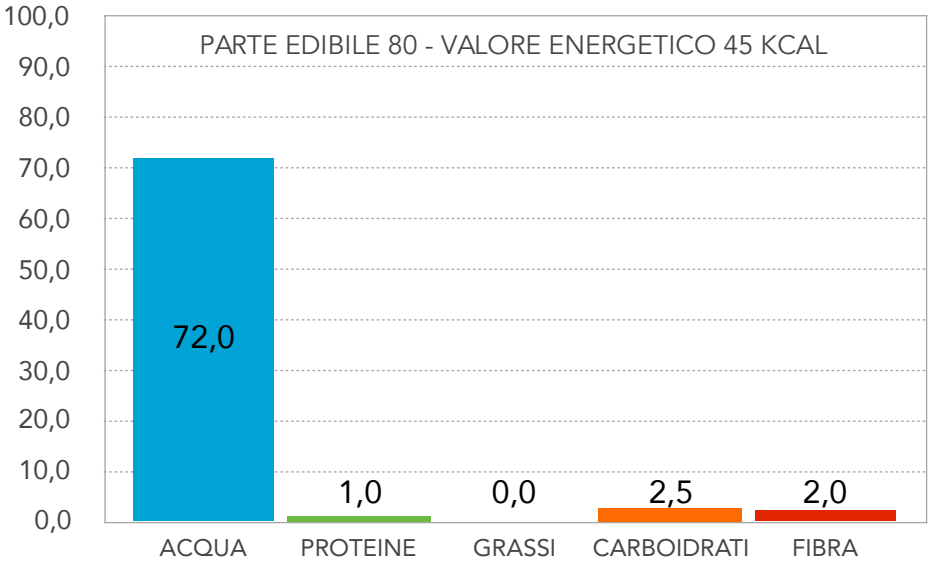
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio.

Iniziative di promozione

- Cucina bio a costo zero a Martina Franca con le erbe eduli spontanee (2014);
- La festa di San Giuseppe a Lizzano, celebrata con il consumo di pietanze tipiche quali i cardi;
- Promozione sul web.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cardoni

Cardune, figghiule (la "e" è muta), cardi, polloni di carciofo



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2016

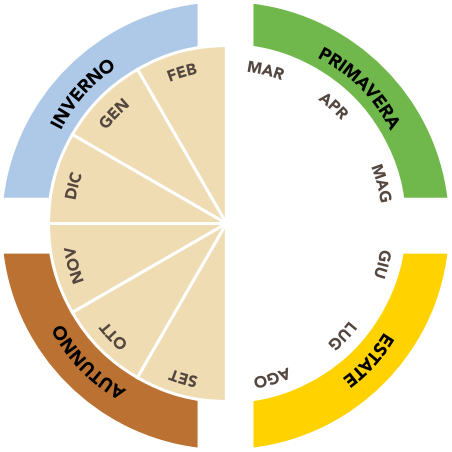
Area di origine del prodotto

Mola di Bari (BA)



Periodo di produzione

Autunno e inverno



Descrizione sintetica del prodotto

Alla base del fusto della pianta del carciofo si formano ogni anno nuovi germogli chiamati carducci o polloni. Provengono da gemme presenti sul rizoma della pianta e vengono allontanati dalla pianta se sono presenti in numero eccessivo. Vengono preparati in vari modi.

Processo produttivo

I carducci sono germogli prodotti a partire dalle gemme presenti sul rizoma, in particolare durante la ripresa vegetativa della pianta, poco durante la produzione dei capolini. Nel dialetto di diversi comuni pugliesi a vocazione cinaricola vengono chiamati "*cardune*" e "*figghiule*" (la "e" in questo caso, nel dialetto molese, è muta).

Questi germogli rappresentano il sistema di propagazione (agamica) più comune e tradizionale del carciofo, ma non il migliore. Esso consiste nel prelievo di carducci in sovrannumero dalle piante madri all'epoca delle scarducciature (lasciandone due o tre per pianta) e, dopo una selezione visiva, nel trapianto degli stessi in pieno campo.

Tradizionalmente vengono mondati eliminando le parti più coriacee e fibrose, quindi vengono lavati e lessati in acqua e sale. Successivamente si lasciano a bagno per alcune ore in acqua, cambiandola due, tre volte per facilitare la deamarizzazione, quindi sono pronti all'uso. Possono essere semplicemente conditi con olio e sale, oppure essere utilizzati allo stesso modo dei capolini di carciofo.



Storia e tradizione

D'Ambrosio nel libro "Tra anima e corpo - Cibo tra alimentazione in Puglia nei secoli XVIII e XIX" (1995), cita il consumo dei cardoni nel mese di febbraio del 1763 nel seminario di Gravina, nel mese di novembre del 1770 nel seminario di Trani, nel mese di febbraio del 1855 nel seminario di Molfetta, nonché nei mesi di dicembre del 1750 e di gennaio, febbraio e marzo del 1751 nel Monastero si S. Agnese di Trani.
Sada nel libro "La cucina della terra di Bari" (1991), riporta la ricetta "*Cardune acchefanate*" a base di carducci, che vengono indicati come «rimesticci delle piante di carciofo, che si svellono durante la stagione invernale per sfoltire le carciofaie».
I cardoni sono anche un ingrediente della tipica "minestra verde", primo piatto caratteristico barese per il periodo di Natale. La ricetta viene descritta in dettaglio da Nicola Borri nel capitolo "Il pugliese a tavola. Alcune specialità della cucina pugliese ed il modo di prepararle" nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990).
Sull'opuscolo "Cynara" (1992), supplemento al mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari n. 46, dedicato al carciofo, alle sue tradizioni e al suo impiego nella cucina tradizionale molese, viene riportate le seguenti ricette: riso patate e cardoni al forno, cardoni lessi, cardoni fritti e cardoni con la pasta e col sugo.
Un proverbio tipico di Martina Franca recita: «*quanne u pòpele na jéve furtéune o sfoche a jerve o a cardune*» (in tempo di carestia la gente povera si adatta o si sfama di erbe e cardi).

Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio: mercati, dettaglio tradizionale. Agli angoli tra due strade di Mola o davanti all'abitazione di famiglie contadine è consuetudine trovare delle sedie allestita per esporre e vendere i prodotti dell'orto: carducci, carciofi, patate, fave novelle, cipollotti, zucca a fette, ecc.

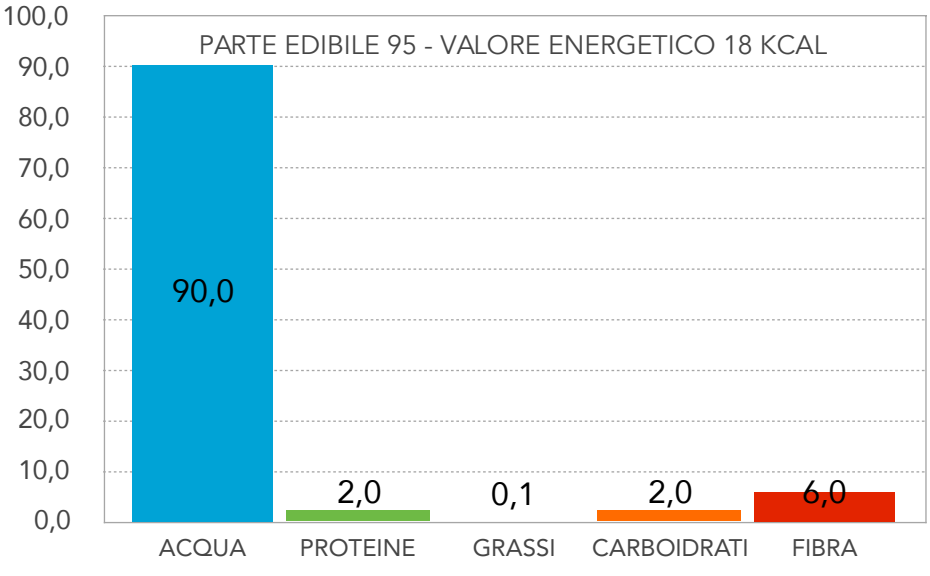
Iniziative di promozione

Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità)".





Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Note: Calcio: 90 mg - Ferro: 1,5 mg - Vitamina C: 25 mg

Carosello di Manduria

Carusella, *Cummarazzu de* Manduria.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2008

Area di origine del prodotto

Province di Taranto e Brindisi



Descrizione sintetica del prodotto

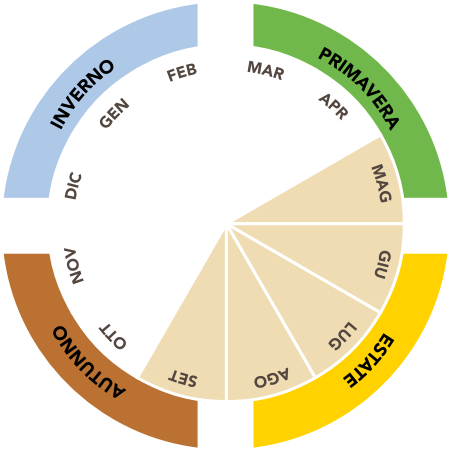
Il 'Carosello di Manduria' è una varietà di melone immaturo (*Cucimis melo* L.) distribuito principalmente nella zona di Maruggio, Avetrana, Manduria, Sava, Oria e Torre Santa Susanna, tra le province di Brindisi e Taranto.

La pianta ha accrescimento contenuto e portamento a cespuglio. La peponide si presenta con forma globosa, debolmente schiacciata ai poli, con una costolatura evidente che la divide con solchi regolari (quasi sempre 10); l'epidermide è di colore verde chiarissimo, un po' più forte in corrispondenza dei solchi; la polpa è bianca. Viene raccolta acerba, per apprezzarne la croccantezza, ma durante la maturazione ha un delicato sapore dolce ed emana un forte profumo.

Il successo di questa varietà sembra fosse dovuto all'elevata resistenza all'aridocoltura ed alla predilezione di terreni profondi argillosi, abbondanti nell'area del fiume Borraco dove viene ancora coltivata. Oggi, il suo areale è fortemente contratto e le aziende agricole soddisfano la richiesta locale con una coltivazione su superfici di 10-15 are, mentre alcune ditte sementiere ne distribuiscono il germoplasma.

Periodo di produzione

Primavera ed estate.



Processo produttivo

Ordinariamente è coltivato in asciutto in piccolissimi appezzamenti, con semina diretta a postarelle utilizzando il seme dell'anno precedente conservato gelosamente dagli stessi agricoltori.

Dopo la semina diretta nel mese di marzo, con piantine di 4-5 cm, si provvede al diradamento lasciandone due per postarella, cui si fa seguire una leggera rincalzatura manuale delle piantine, ed una serie numerosa di lavorazioni superficiali al terreno (erpicature, sarchiature) per il controllo delle infestanti ed il contenimento delle perdite di acqua per evaporazione secondo le tecniche dell'aridocoltura.

All'emissione del 3-4° internodio, si procede alla cimatura dell'asse principale.

Modesti sono gli interventi di difesa della coltura dai parassiti.

La raccolta, scalare, inizia a fine maggio con i primi frutti immaturi, e prosegue fino alla fine di luglio.

Gli impieghi del carosello sono simili a quelli del cetriolo; in insalata con il 'Pomodorino di Manduria'; fresco tal quale come un normale frutto al termine del pasto, magari cosparso di un leggero strato di sale da cucina e di accompagnamento alla purea di fave o alla pasta con sugo di pomodoro, condita con quell'ottimo formaggio locale che è il "cacioricotta".

Le sue produzioni sono di circa 20 t/ha ed è coltivato sia su terreni profondi argillosi ("*terre ti patuli*"), ed in questo caso la coltura è completamente in asciutto, sia nei terreni più sciolti verso il mare, o nelle terre rosse, dove spesso si ricorre a due-tre interventi irrigui nel mese di giugno, che consentono quantitativi di produzione simili alla coltura in asciutto.

Storia e tradizione

È una coltura praticata nella zona di Manduria e dintorni da tempi remoti, appartenente alla tradizione agronomica e culturale tipica di quell'area, con tecniche di coltivazione rimaste immutate nel corso degli anni.
Numerose ditte sementiere (Euroselect-Fuscello, Larosa, ecc.) producono e commercializzano sementi di 'Carosello di Manduria' da diversi anni.
Riferimenti alla sua coltivazione sono riportati nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1979) in cui si citano oltre 40 ettari coltivati a carosello fra Manduria e Maruggio.



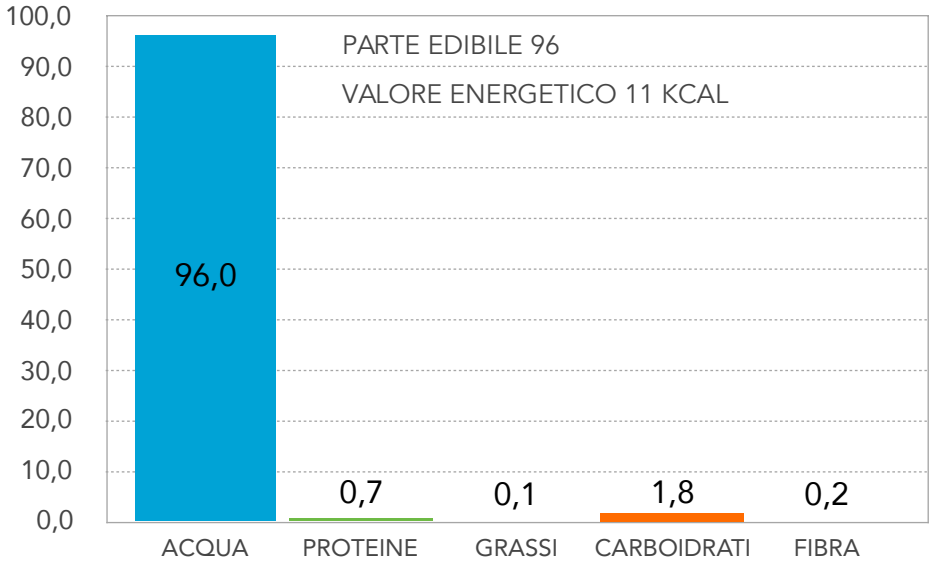
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Il 'Carosello di Manduria' è dal 2013 uno dei prodotti promossi dal GAS AGRIcultura di Sammichele di Bari;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità;
- 'Carosello di Manduria' tra i prodotti dell'arca del gusto dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- Promozione del 'Carosello pugliese' e altri ortaggi pugliesi coltivati sul balcone nel blog carosellopugliese.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Carosello di Polignano

Carosello mezzo lungo di Polignano, Carosello barese selezione Polignano, Barese selezione Polignano.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

Area di origine del prodotto

Polignano a Mare (Bari)



Periodo di produzione

Dalla primavera all'autunno



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'Carosello di Polignano' è una Cucurbitacea appartenente alla specie *Cucumis melo* L. I frutti di 'Carosello di Polignano', melone consumato allo stadio immaturo, verde, vengono consumati freschi, crudi, in insalate o anche senza alcun condimento; presentano proprietà rinfrescanti, sono molto digeribili, si caratterizzano per il contenuto elevato di potassio e basso di zuccheri e sodio, e si inseriscono a pieno titolo in un regime alimentare di tipo mediterraneo.

Il 'Carosello di Polignano' presenta una accentuata tomentosità sui frutti, con tricomi ispidi quando il frutto è fresco. La raccolta in genere è effettuata quando i frutti presentano polpa consistente e croccante, i semi sono ancora abbozzati e la cavità placentare è assente; con il procedere dell'accrescimento del frutto aumenta l'incidenza della porzione non edule attribuita ai tessuti placentari e ai semi e si modifica la caratteristica fragranza del frutto immaturo.

Processo produttivo

L'impianto avviene per lo più partendo da piantine ottenute da seme autoprodotto dagli agricoltori.

Il ciclo colturale si svolge, in pien'aria o in serra, nel periodo primaverile-estivo. L'impianto si effettua generalmente su terreno pacciamato e comincia a partire dalla seconda metà di aprile in pieno campo, mentre in serra può essere anticipato fino a gennaio febbraio, nel caso di serre riscaldate. In passato la coltivazione dei meloni immaturi veniva effettuata in asciutto, specialmente in terreni molto profondi, in zone dette "lame o correnti", capaci di immagazzinare l'acqua caduta in inverno. Attualmente, a causa delle elevate traspirazioni della coltura, e della scarsità di precipitazioni meteoriche nel periodo di svolgimento del ciclo, la coltura viene effettuata con il supporto dell'irrigazione. La raccolta è effettuata quando i frutti presentano polpa consistente e croccante, i semi sono appena abbozzati e la cavità placentare è assente. Questo aspetto è molto importante, perché con il procedere dell'accrescimento del frutto aumenta l'incidenza dello scarto attribuito ai tessuti placentari e ai semi e si modifica la caratteristica fragranza del frutto immaturo.

Storia e tradizione

Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990; prima edizione 1979) è riprodotta una bella foto di "Fantasia di frutta della terra pugliese" (alle pagine 296 e 297) in cui si distingue al centro un 'Carosello barese selezione Polignano'.
Nel libro Orticoltura (a cura di Bianco e Pimpini, 1990), Vito V. Bianco dedica un capitolo al Carosello e nell'ultima pagina del suo trattato riporta i nomi delle popolazioni coltivate in Puglia.
Nel 2005 la Regione Puglia finanziò la stampa del supplemento al numero 5 del mensile Colture Protette dedicato alla "Valorizzazione agronomica e promozione di carosello e barattiere di Puglia". All'interno sono riportati diversi contributi e foto che spesso fanno riferimento al 'Carosello di Polignano'.



Tipologia di commercializzazione

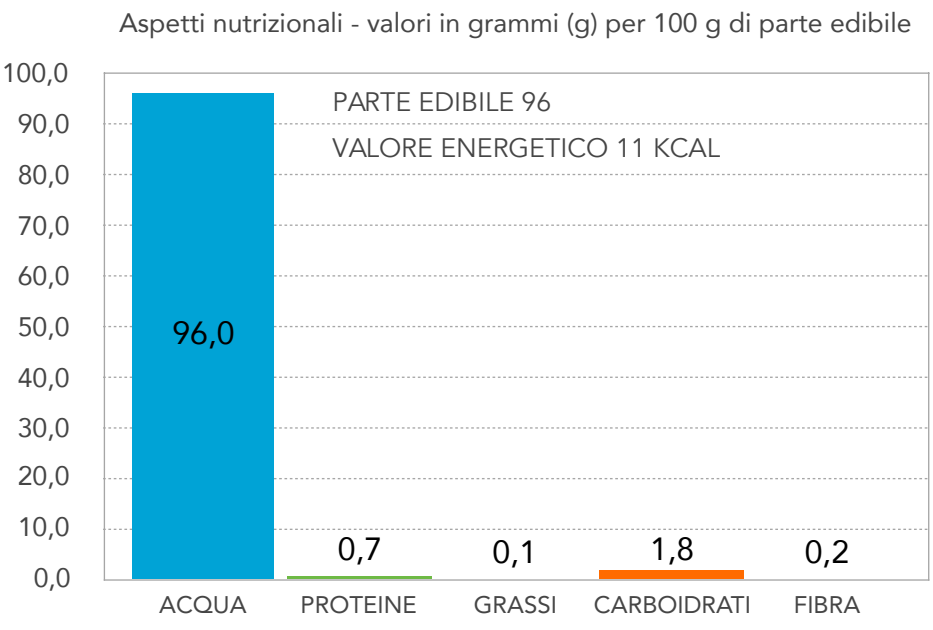
Viene consumato fresco e venduto al dettaglio e all'ingrosso. I frutti vengono staccati con il peduncolo intero impiegando forbici. In genere la commercializzazione è effettuata alla rinfusa e molto spesso si possono trovare frutti accumulati sui banchi dei mercati.
La tomentosità dei frutti è indice di freschezza, pertanto i frutti sono raccolti con molta cura, generalmente riposti ordinatamente in piccole cassette pronte per la vendita.
L'eventuale conservazione del prodotto viene effettuata alla temperatura di 10-12 °C, per evitare la comparsa dei danni da freddo, e con alta umidità relativa (90-95%) e per un periodo di 10-15 giorni.



Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità".





Carota di Polignano

Carota giallo-viola di Polignano, Carota di San Vito, *Bastinaca* di San Vito



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

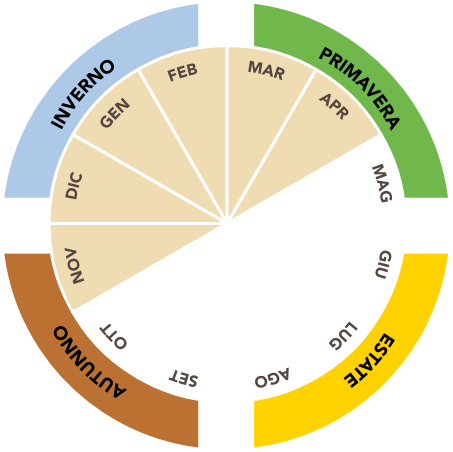
Area di origine del prodotto

Polignano a Mare (BA)



Periodo di produzione

Da fine autunno a metà primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

La lunghezza delle radici varia da 15 a 25 cm; il diametro può raggiungere 5 cm. Il colore esterno della radice varia dal giallo pallido al viola scuro, mentre quello interno può andare dal giallo chiaro all'arancione chiaro. Ma oltre questo, la straordinarietà di questa varietà locale risiede nella fragranza e nel sapore decisamente originale che consentono di spuntare prezzi di vendita al dettaglio due o tre volte maggiori delle comuni carote arancioni. L'elevato prezzo di vendita non costituisce un freno alla domanda di tale prodotto da parte dei consumatori, consapevoli delle pregevoli peculiarità della 'Carota di Polignano'.

Processo produttivo

La semina della 'Carota di Polignano' viene effettuata, in maniera scalare, dalla metà di agosto fino alla fine di settembre, mentre la raccolta, anch'essa scalare, si protrae da novembre a maggio.

Il seme utilizzato per l'impianto della coltura viene autoprodotto ogni anno dagli agricoltori, che individuano le piante più sane e vigorose avendo cura di selezionarle con radici di colore diverso. Gli agricoltori adottano il principio agronomico della rotazione per evitare il ripetersi della coltivazione per più anni sullo stesso terreno. Normalmente non viene effettuato nessun tipo di concimazione minerale, a meno che la coltura non insista per più anni sullo stesso terreno.

La fase più faticosa e delicata della coltivazione è indubbiamente la raccolta, eseguita a mano con l'ausilio di un forcone. Dopo la raccolta, le radici subiscono un sommario lavaggio con la stessa acqua usata per l'irrigazione (salmastra), al fine di asportare il terreno e, successivamente, vengono poste in cassette di legno per la commercializzazione.

Storia e tradizione

Nel capitolo dedicato alla carota, nel libro "Orticoltura" (Bianco e Pimpini, 1990) sono riportata due foto delle 'Carote di Polignano'. Dello stesso Bianco, già ordinario di Orticoltura della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari, è riportata una testimonianza in una pubblicazione scientifica (Cefola *et al.*, 2012) in cui è accertata la coltivazione di tali carote in agro di Polignano a Mare da almeno il 1940.









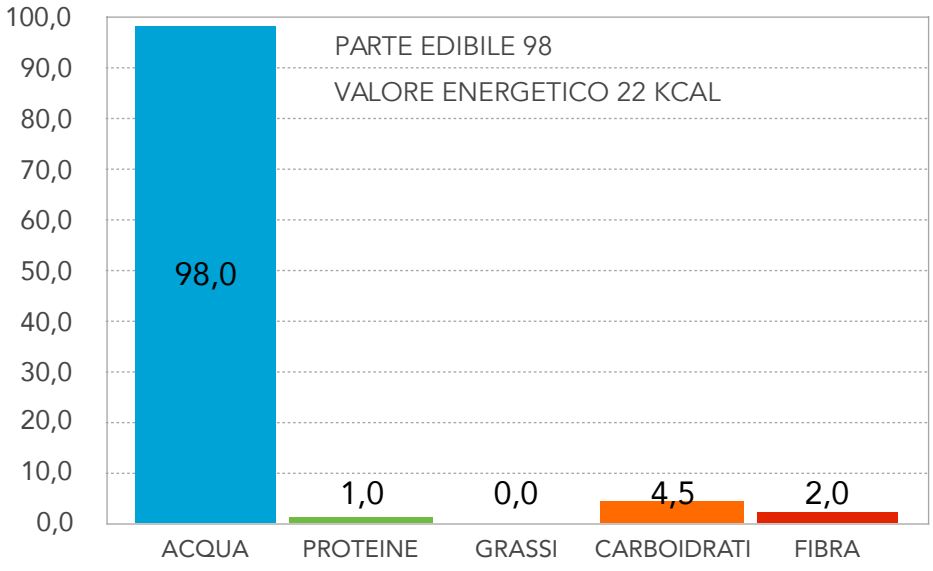
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio e all'ingrosso.

Iniziative di promozione

- Inserimento della Carota di Polignano nella lista dei Presidi Slow Food;
- Inserimento della Carota di Polignano in pagina dedicata Wikipedia;
- Associazione "La *bastinaca* di San Vito", dal nome dell'abbazia attorno alla quale sono presenti la maggior parte dei campi coltivarti con tale ortaggio;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità)" – BiodiverSO.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Carota di Zapponeta



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

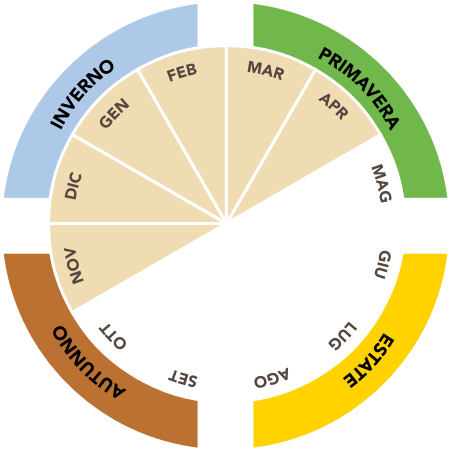
Area di origine del prodotto

Zapponeta (FG) .



Periodo di produzione

Dall'autunno alla primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'Carota di Zapponeta' (*Daucus carota* L.) viene prodotta con la cultivar 'Nantes' (30%), le cui radici sono generalmente di forma cilindrica e raggiungono circa 20 cm, da una popolazione locale riprodotta dagli agricoltori derivante dalla 'S. Lorenzo' (con fittone terminante a punta che mal si adatta alle moderne tecniche di manipolazione) e dalla cultivar 'Imperatore', conosciuta da oltre 60 anni, le cui carote possono raggiungere i 50 cm di lunghezza. Il prodotto è caratterizzato da un colore arancio intenso, lucente, tenero, croccante, dolce, ricco di vitamina A e molto digeribile.

Processo produttivo

La carota viene seminata a fine agosto-settembre a spaglio, a cui seguono l'impagliatura e la fresatura (con cui si interra il seme e la paglia) e l'irrigazione. Dopo il diradamento si praticano normalmente 2-3 trattamenti antiparassitari e la concimazione in copertura con fertilizzanti azotati. La maggior parte del prodotto si raccoglie nel periodo gennaio-metà marzo. Le carote vengono estirpate una per una, normalmente si eliminano le foglie e si depone il prodotto in cassette o sacchi di plastica. La produzione si aggira intorno a 60 t/ha. Il prodotto, dopo la raccolta, viene trasferito nei magazzini dove si effettua la pulizia con lavaggi in serie, poi si asciuga e si conserva in cassette. Le carote vengono vendute in cassette di peso variabile, o in vassoi di plastica oppure sotto forma di mazzetti. Le confezioni vengono etichettate secondo le norme vigenti.



Storia e tradizione

Prodotto storicamente legato al territorio di Zapponeta (FG).
Una testimonianza scritta ci giunge da Cavazza (1956) il quale descrive la coltivazione delle carote nelle zone e vicino a Margherita di Savoia e Barletta.
Fino al 1985, la carota rappresentava la principale produzione degli arenili, ma negli ultimi anni la superficie è diminuita notevolmente.

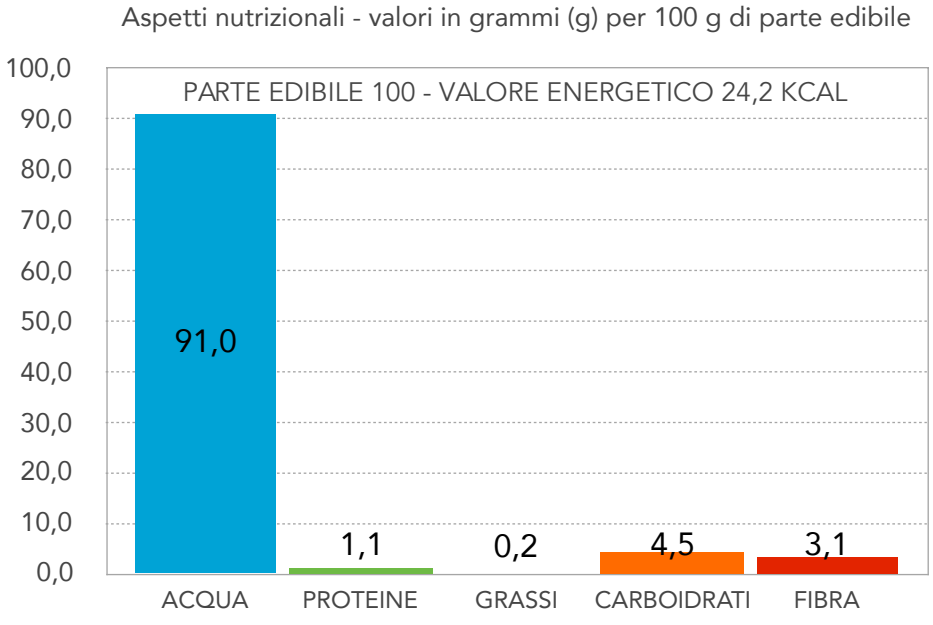


Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- La carota di Margherita di Savoia e Zapponeta nel blog di puglia.com.



Carota giallo-viola di Tiggiano

Pestanaca de Santu Pati.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

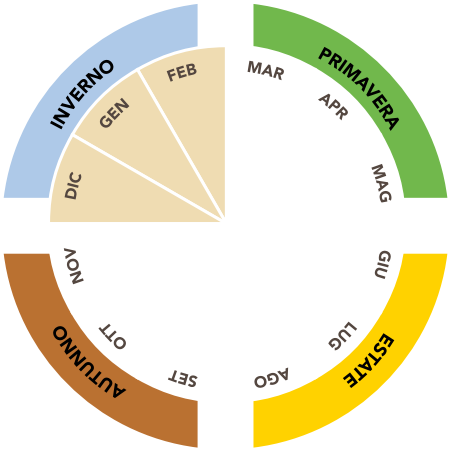
Area di origine del prodotto

Tiggiano (LE).



Periodo di produzione

Inverno.



Descrizione sintetica del prodotto

Sconosciuto anche al mercato locale, questo ortaggio rientra nella categoria delle carote a radice mezza lunga, di forma conica allungata ma molto irregolare, con polpa giallo-arancio ed una colorazione vinaccia che, dalla porzione del colletto, diffonde verso il basso. La superficie è irregolare, con presenza di tubercoli e radici secondarie, sottili, distribuite in maniera uniforme. I caratteri che le conferiscono notevole pregio sono croccantezza e succosità, a fronte di una bassa serbevolezza; infatti, dopo 2-3 giorni l'ortaggio avvizzisce, perde di turgidità ed è difficile da manipolare. Analisi chimiche confermano la presenza di due carotenoidi, l'α-carotene, il β-carotene e ben sette antocianine differenti, responsabili del suo elevato potere antiossidante.

Processo produttivo

La semina viene effettuata tra luglio e agosto, preparando il terreno qualche settimana prima con aratura profonda (30-40 cm) e concimazione organica di fondo. Prima della semina, il terreno si lavora di nuovo in superficie, in modo che sia ben sfarinato; quindi, viene sagomato in strisce sopraelevate, alte 30 cm e larghe 20 cm alla base, distanziate tra loro 50 cm. Sulla sommità delle sagomature viene preparato un letto di semina più soffice e collocata un'ala gocciolante: l'acqua in eccesso scende lungo i lati obliqui e non ristagna sulle radici delle piantine. Anticamente, la semina veniva fatta a spaglio, come in un semenzaio, e l'irrigazione era a pioggia, con opportuni innaffiatoi in coccio o in lamiera zincata. Notevole è il dispendio idrico per questa coltura che viene avviata in piena estate e richiede irrigazioni quotidiane. Importante è il diradamento continuo e la scerbatura, rigorosamente da fare manualmente. Le rese produttive sono sempre basse, a causa delle avversità atmosferiche o biotiche. Infatti, la carenza di acqua produce partizioni del fittone, mentre l'eccesso porta a spaccature e conseguente marciume. Numerosi sono gli agenti che rovinano il fittone: nematodi, elateridi (che scavano gallerie al suo interno), ragnetto rosso, tripidi.

Storia e tradizione

La 'Carota di Tiggiano', a livello locale, è nota con la denominazione di '*Pestanaca* Santo Ippazio' (italianizzazione del nome dialettale "*Pestanaca de Santu Pati*"), decisa dai cittadini di Tiggiano nel 2012, perché volevano ottenere la denominazione DOC per il prodotto. La produzione dell'ortaggio raggiunge la punta massima nel periodo gennaio-febbraio, quando ricorrono importanti fiere patronali; la prima è quella di Tiggiano, il 19 gennaio, in onore di Santo Ippazio, seguita da quella di Specchia, il 2 febbraio, in onore della Madonna della luce (Candelora) e da quella di Corsano, il 3 febbraio, in onore di San Biagio; qualche produttore riesce a sfasare la coltivazione per vendere l'ortaggio anche alla fiera di San Giuseppe, il 19 marzo, a Gagliano. Si ha conferma di sporadiche coltivazioni della '*Pestanaca* Santo Ippazio' anche nei comuni di Corigliano, Martano, Lequile e San Donato. Dalle fonti bibliografiche storiche non è facile ricostruire la distribuzione di questa varietà, un tempo sicuramente più diffusa e apprezzata sia per l'alimentazione umana che degli animali da allevamento; autori come Giacomo Arditi (1879) e Albino Mannarini (1914) la citano come "*pestanaca*", senza descriverla. Nel libro "Del cibo pitagorico ovvero erbaceo", Vincenzo Corrado, un grande cuoco nato ad Oria (BR) nel 1736 e a servizio delle corti nobiliari di Napoli, a proposito di carote note come "*pastinache*", scrive: «(...) le *pastinache*, radici, che crescono per lungo, e son di due maniere, cioè rosse, e gialle. (...) Le pastinache che produceva il territorio d'un'antichissima città del Salento» (Cefala *et al.*, 2013), riferendosi, molto probabilmente, alla *Pestanaca* di Santo Ippazio.

In provincia di Lecce, è ancora possibile reperire questa varietà in due comprensori distanti tra loro: Tricase e comuni limitrofi, Martano e comuni limitrofi. Anche a San Donato di Lecce sono state raccolte testimonianze verbali della sua coltivazione che si è protratta sino alla metà del '900, per essere poi abbandonata. Grazie alla divulgazione dei risultati del Progetto BiodiverSO, la coltivazione di questo ortaggio è stata ripresa da molte aziende agricole, in tutta la Provincia di Lecce, ma la difficoltà della coltivazione e le scarse rese produttive, hanno sconfortato qualsiasi tentativo imprenditoriale locale.



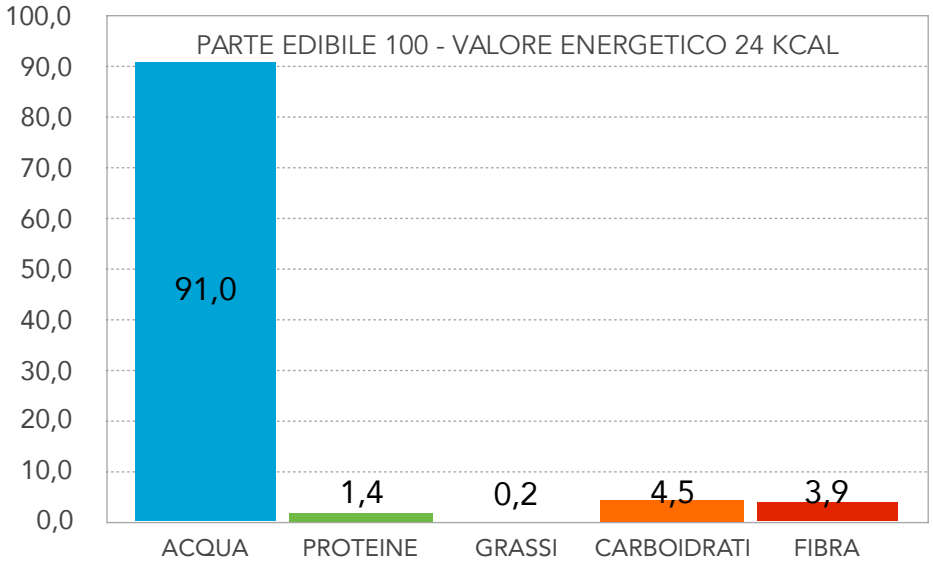
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Sagra di Sant'Ippazio il 19 gennaio a Tiggiano (LE).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Caruselle sott'aceto

Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, *Caruselle allu citu, Finucchiu riestu.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

Area di origine del prodotto

Lecce.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Le infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto (*caruselle*) sono costituite dall'infiorescenza del finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare* Miller). I fusti eretti, ramificati, di altezza che può superare 100-150 cm, portano all'apice i fiori gialli riuniti in ampie ombrelle da cui successivamente si formano i frutti, composti da due acheni ("semi" nel linguaggio comune).

Il prodotto si presenta come dei filamenti (pedicelli) di colore verde al cui apice ci sono i frutti. Si vende in vasetti di vetro. È un prodotto utilissimo per il condimento di molte pietanze come la classica pitta salentina, pesce, carne arrostita o anche lessa. La variante in olio può essere anche utilizzata per il condimento della pizza.

Processo produttivo

Le infiorescenze vengono raccolte negli incolti, allo stadio di maturazione cerosa, soprattutto in primavera e in estate. Vengono lavate con cura e fatte appassire in ambienti caldi e ventilati, non esposti al sole, spesso su teli di lino. Successivamente l'infiorescenza viene posta in vasetti di vetro sterilizzati, ricoperti di aceto leggermente salato, dove si lascia fino al confezionamento. I vasetti sono quindi chiusi ermeticamente e pronti per la vendita.



Storia e tradizione

Le infiorescenze sono sempre state utilizzate come condimento per molte pietanze, molto apprezzate per il loro gusto stuzzicante e piacevolmente aromatico. Vengono adoperate come condimento alle friselle, come contorno ai legumi, come ingrediente di gustose insalate miste e inserite nella farcitura dei panini.

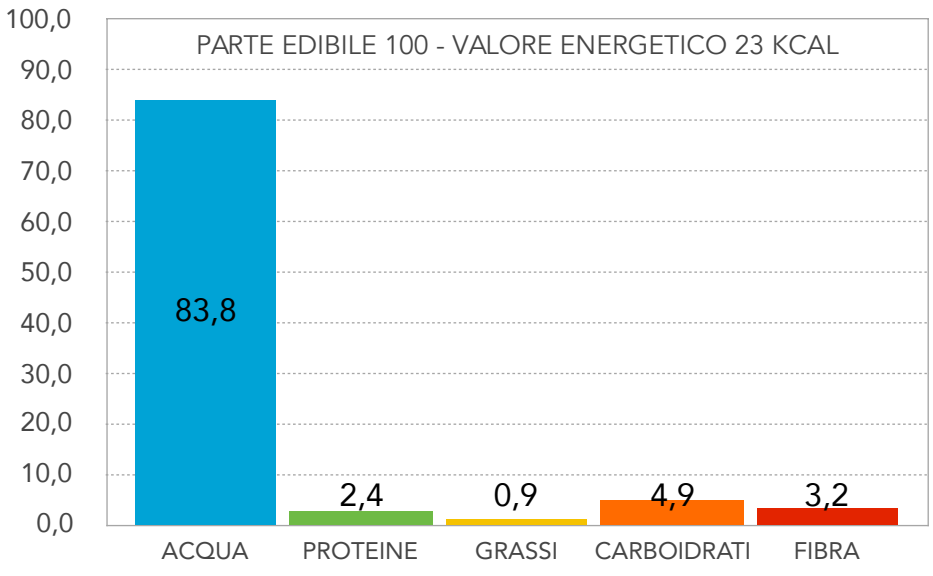


Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cavolo riccio

Cavolo a foglia riccia e liscia, *Cole rizze, Cul rezz, Colerìzze, Càvele rizze*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

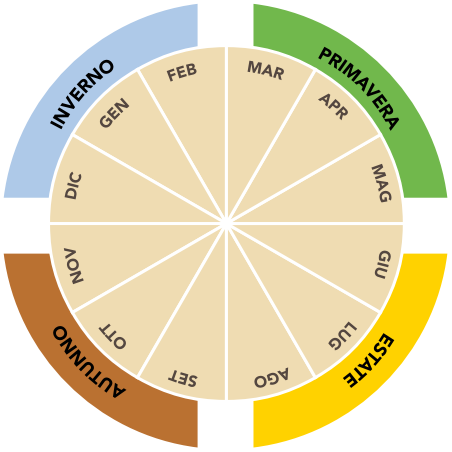
Area di origine del prodotto

Bari.



Periodo di produzione

Tutto l'anno con cicli a partire dall'estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Brassica oleracea L. (Gruppo *viridis*), cavolo laciniato, o *Brassica oleracea* L. var. *acephala*, 'Cavolo riccio' o 'Cavolo a foglia riccia e liscia'.
Si presenta solitamente con foglie molto incise e frastagliate ma la variabilità di questo ortaggio fa sì che si presenti anche con foglie a margine intero. Il ciclo colturale è medio-precoce; si semina in estate o in autunno.

Processo produttivo

Del 'Cavolo riccio' vengono utilizzate le foglie più giovani prossime all'infiorescenza principale e le infiorescenze secondarie presenti all'ascella delle foglie. In alcuni paesi, ad esempio a Putignano (BA), vengono consumate soltanto le foglie, soprattutto in abbinamento alla purea di fave.
Le cime sono piccole, la resa della raccolta è bassa. L'odore che produce è quello tipico delle brassicacee: forte e deciso.



Storia e tradizione

Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990), nella sezione dal titolo "«vademecum» della cucina tipica pugliese", Sada descrive la ricetta "Gnocchetti e cavoli ricci ("*Ciambuddr-e colerìzze*") esclusiva dell'agro di Carbonara (Bari) e di Gallipoli (Lecce).
Del Lungo nel libro "40 ortaggi poco noti" (1942) riporta questo: «V'è un gruppo di cavoli che si possono chiamare senza testa. A differenza degli altri, essi non sono coltivati cioè per l'infiorescenza o il "cappuccio", ma solamente per le foglie; sono indicati anche nei cataloghi col nome di "cavoli non globosi" o cavoli da foglie. Ma se loro sono senza testa, hanno la testa bene a posto invece gli ortolani che li coltivano; essi, infatti, costituiscono un ottimo cibo, offrono un raccolto che si prolunga assai, staccando le foglie esterne man mano che sono sviluppate, anche nel pieno inverno».
A pagina 7 del mensile "Noci gazzettino: periodico di vita nocese" n. 13, nell'articolo intitolato "I nostri mestieri popolari: L'ortolano con le sue erbe fresche", si legge che gli ortolani commerciavano i '*càvele rizze*'.



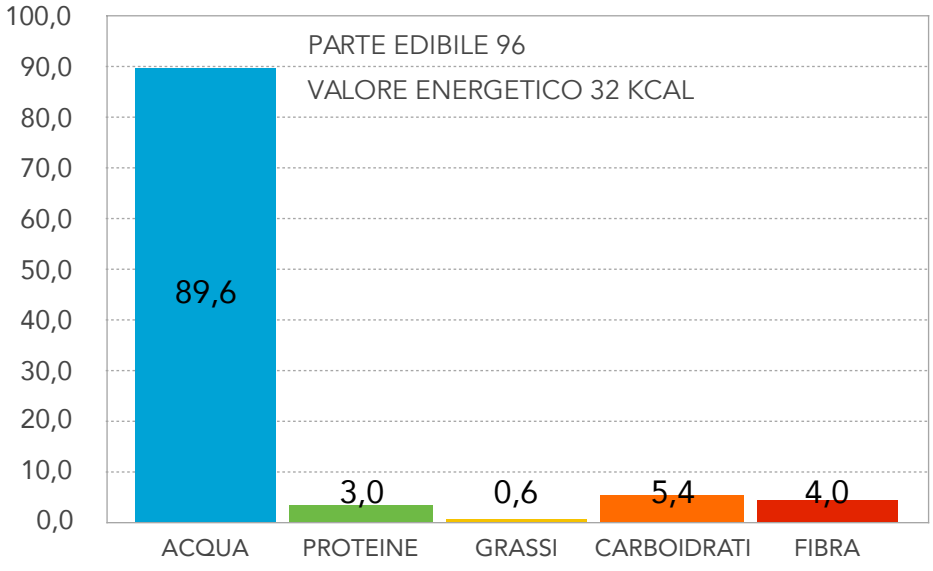
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità)" - BiodiverSO;
- Fondazione Slow Travel per la Biodiversità Onlus;
- Articolo divulgativo "Ladri di "cole rizze": l'antica brassicacea pugliese cavolo riccio" (Santamaria, 2014).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: scheda USDA relativa ai "collard"

Cece di Nardò

Ciciru, ciceru.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

Area di origine del prodotto

Agro di Nardò e piccole porzioni dei territori di Galatone, Copertino e Leverano (LE).



Descrizione sintetica del prodotto

Questo particolare popolazione di cece (*Cicer arietinum* L. var. *neretina*) è coltivato nel territorio di Nardò e in piccole porzioni dei comuni limitrofi di Galatone, Copertino e Leverano. La pianta produce semi minuti, di colore bianco sabbia, piuttosto lisci e con rostro appena pronunciato.

Nonostante i semi siano piccoli, le piante danno buone produzioni e la granella - a dispetto dell'aspetto visivo non particolarmente attraente - risulta di eccellente qualità all'esame organolettico.

Questo tipo di cece è caratterizzato da una spiccata attitudine alla cottura.

La popolazione in questione (particolarmente resistente agli stress idrici) ha la caratteristica di produrre sempre una piccolissima percentuale di semi bruni e neri, che in passato venivano eliminati in quanto leggermente più restii alla cottura, e denominati con il termine "giudei" considerato all'epoca gravemente dispregiativo.

Tale difetto (se così può essere considerato) non costituisce invero un problema considerata la piccolissima percentuale degli stessi, ma è invece un carattere distintivo, che si ritiene debba essere salvaguardato.

La particolare bontà dei 'Ceci di Nardò' è imputabile anche alla qualità dei terreni su cui vengono coltivati: nella fattispecie fertili terre nere d'origine alluvionale. In origine la coltivazione era presente nei pressi del locale torrente Asso ma, ad oggi, la produzione di tali legumi è migrata anche in aree limitrofe: a Leverano, a Galatone in contrada Patulaci, a Copertino in contrada Vore Sant'Isidoro e contrada Monaci Mollone.

Al momento la valorizzazione di questa pregiata produzione potrebbe portare una ricaduta economica di un'importante rilevanza economica.

Periodo di produzione

Giugno e luglio.



Processo produttivo

La produzione del 'Cece di Nardò' parte dalla scelta del terreno, che deve essere preferibilmente di origine alluvionale e ricco di humus fresco. Nel territorio di Nardò, è ampia la porzione di terreno idonea alla produzione; in particolare la vasta depressione alluvionale prodotta dalle piene del locale torrente Asso, posta a nord/nord-ovest del comune salentino, si estende per circa 2000 ha.

La pianta del cece ha uno sviluppo cespuglioso piuttosto contenuto; assai rustica, preferisce il clima caldo e i terreni fertili, profondi e ben drenati. Teme i terreni umidi, quelli molto compatti ed eccessivamente calcarei (in quanto la granella verrebbe di difficile cottura).

Il terreno va sottoposto ad aratura medio profonda e a successive lavorazioni di amminutamento.

La semina si effettua manualmente, o meccanicamente a file distanti almeno 40-50 cm disponendo 3-4 semi in postarelle (a profondità di 3-5 cm) lasciando 25-30 cm tra le piante. Tale attività si svolge nei mesi di gennaio e febbraio, sovente a partire dal giorno di San Sebastiano (20 gennaio), anche se i contadini di Nardò hanno l'usanza di seminare in prossimità della ricorrenza del patrono della città, San Gregorio Armeno (20 febbraio).

Seguono la rincalzatura (praticata prima della fioritura) e almeno una sarchiatura (tale operazione può essere eseguita meccanicamente tra le file, rifinendo il lavoro manualmente con l'ausilio di una zappa a lama larga). Quando la maggior parte della granella è secca, le piante vengono estirpate e disposte ad essiccare "*in andana*" (normalmente nell'ultima decade di giugno). Si procede quindi alla trebbiatura, che può essere effettuata manualmente o con l'ausilio di apposite trebbiatrici meccaniche.
La granella viene lasciata essiccare distesa al sole per un paio di giorni e, successivamente, conservata in contenitori ermetici (oppure sottoposta a specifici trattamenti) onde evitare la proliferazione del tonchio.

Storia e tradizione

Questa produzione si effettua da tempo immemorabile tant'è che questa pregiata produzione, specialmente in passato, era oggetto di vivaci scambi commerciali in quanto molto apprezzata e ricercata per la sua prelibatezza che tuttora è univocamente riconosciuta.

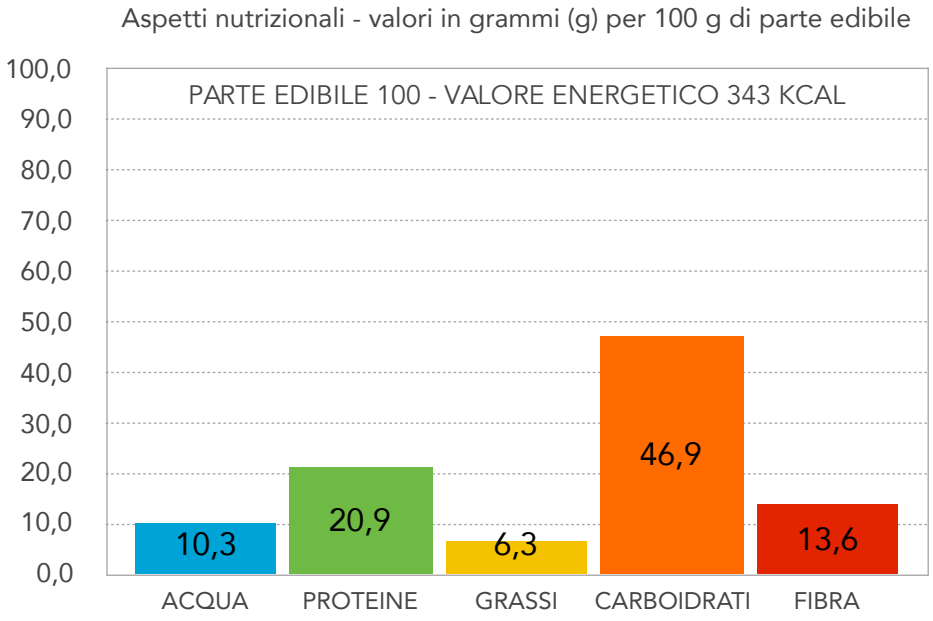


Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in punti vendita specializzati. L'immissione al consumo del 'Cece di Nardò' deve avvenire col prodotto secco disposto in vendita in confezioni sigillate (scatole di carta/sacchi di iuta o altro materiale riciclabile) dal peso massimo di 500 g e con adeguata etichettatura.

Iniziative di promozione

- Associazione Verdesalis che ha organizzato negli scorsi anni tre edizioni della sagra "Legumi in festa" a Nardò;
- La rinascita del cece di Nardò: la storia, le proprietà e come trovarlo (salentoterradagustare.it, 2018).



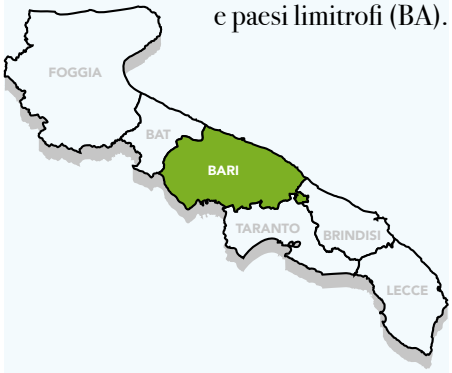
Cece nero



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2013

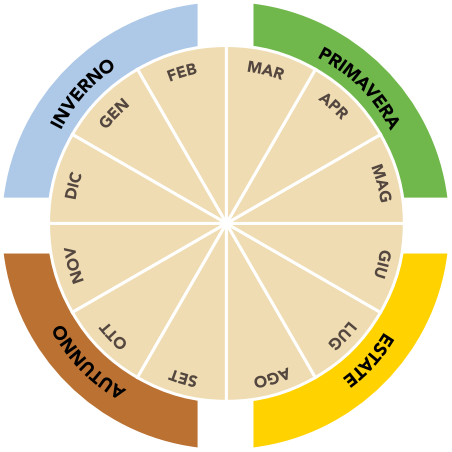
Area di origine del prodotto

Agro di Acquaviva delle Fonti, Cassano delle Murge, Santeramo in Colle e paesi limitrofi (BA).



Periodo di produzione

Raccolta ad agosto; essiccato è disponibile tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

È una varietà locale tollerante avversità biotiche ed abiotiche e non necessita di particolari cure agronomiche e di coltivazione, se non della sarchiatura-rincalzatura delle giovani piante. Il portamento è cespuglioso con fiori di colore violetto. Il baccello, in relazione all'andamento termo-pluviometrico dell'annata agraria, presenta mediamente 1-2 semi di forma regolare e rugosa, con peso dei 1000 semi di circa 225 g. Il tegumento del seme è di colore nero, mentre il colore dei cotiledoni è tendente al bianco-giallastro.

Processo produttivo

Tradizionalmente nell'agro di Acquaviva delle Fonti, il 'Cece nero' è seminato nel mese di gennaio ricorrendo a semine manuali effettuate su terreno ben lavorato. Il letto di semina è preventivamente preparato ricorrendo a fresature eseguite con zappatrici rotative semoventi (motozappe) su terreno in stato di tempera. La semina si realizza ponendo, in solchi profondi circa 6 cm, 2-3 semi ad una distanza di circa 30-40 cm e successivamente ricoprendoli. Per tutto il corso del ciclo colturale, e prima della completa copertura del terreno da parte della vegetazione, vengono condotte lavorazioni complementari di sarchiatura meccanica per il controllo delle malerbe.

In giugno-luglio, a seconda del decorso stagionale e, comunque, quando le piante sono completamente secche e prima della completa deiscenza dei baccelli, si procede alla raccolta delle piante, che vengono estirpate manualmente, accatastate in covoni e trasportate in luoghi riparati e asciutti.

Al raggiungimento di un soddisfacente grado di essiccazione della pianta, dei baccelli e del seme si procede alla fase della battitura. Questa operazione, eseguita manualmente e con delle pertiche nelle aie, consiste nello sbattimento delle piante del cece su teli. In tal modo si completa la deiscenza del baccello e la separazione del seme dalla pianta. Seguono le operazioni di vagliatura del seme,

che sono anch'esse eseguite manualmente, utilizzando setacci a maglie opportune e sfruttando giornate particolarmente ventilate per agevolare le operazioni di mondatura.
I locali dove avvengono le operazioni necessarie ad ottenere il prodotto finito generalmente sono in muratura, ben aerati, asciutti e mantenuti puliti per garantire la salubrità degli ambienti di lavoro e del prodotto finito.

Storia e tradizione

Tracce storiche della coltivazione del 'Cece nero' nell'agro di Acquaviva delle Fonti sono state ritrovate in un testo dal titolo: "Storia della chiesa Palatina di Acquaviva delle Fonti dal 1779 al 1875" (Luciani, 1876). Nel testo è evidenziato il consumo e la citata vocazionalità dei terreni agricoli del piccolo centro pugliese per la coltivazione del 'Cece nero di Acquaviva'.



ristorantiweb.com

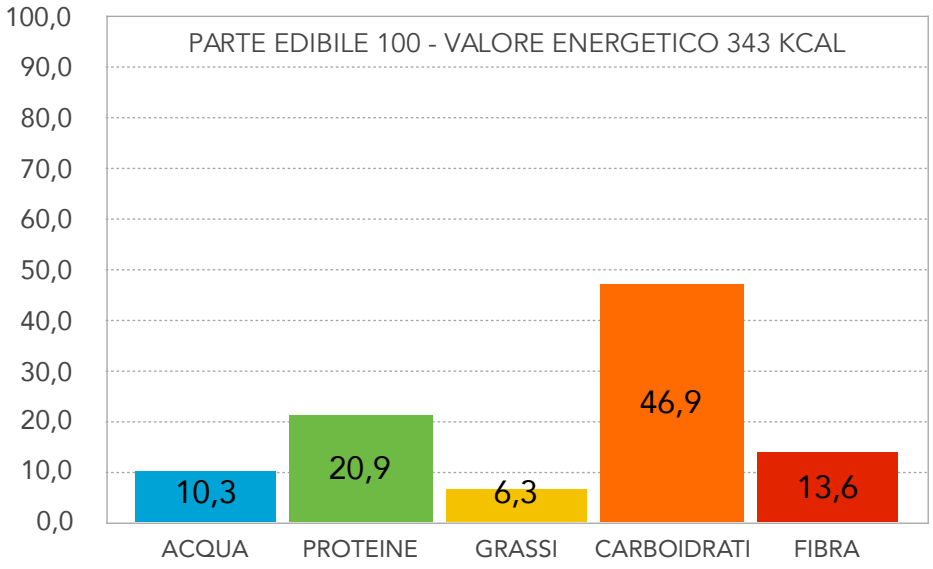
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in punti vendita specializzati. La granella mondata e selezionata viene impacchettata in confezione sottovuoto per il consumo al dettaglio in pacchi da 250 o 500 g. Confezioni di maggior peso per il mercato possono essere prodotte utilizzando sacchi da 10-15 kg.

Iniziative di promozione

- Il 'Cece nero' è stato inserito tra i presidi Slow Food pugliesi a cura della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.
- Sito internet dedicato al 'Cece nero della murgia carsica'.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



fonte: tabelle CREA, ceci secchi

Cetriolo mezzo lungo di Polignano

Liscio di Polignano, Cetriolo di Polignano.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

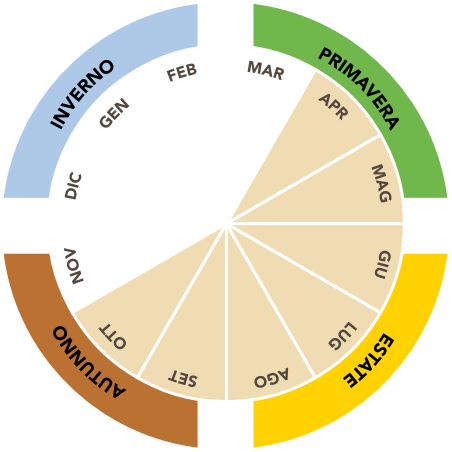
Area di origine del prodotto

Polignanao a Mare (BA)



Periodo di produzione

Da metà primavera a metà autunno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'Mezzo lungo di Polignano' è una varietà locale di vecchia utilizzazione, che si caratterizza per la presenza di tessuti del mesocarpo bianco-verdastri, acquosi e croccanti, talvolta amarognoli, a causa di principi amari denominati cucurbitacine. Tali sostanze, che appartengono al gruppo dei triterpeni tetraciclici, si trovano frequentemente sotto forma di monogliceridi e si localizzano principalmente alla base o vicino al peduncolo del frutto o nelle mucillagini che avvolgono il seme.

Processo produttivo

Nell'avvicendamento il cetriolo precede o segue le tipiche colture orticole invernali quali cavolfiore, finocchio, lattuga, sedano. Nelle colture di serra può seguire una coltura tardiva di pomodoro o, in secondo raccolto, una coltura precoce di pomodoro, melanzana, peperone.

Per il ciclo estivo di pieno campo si adotta quasi ovunque il metodo della semina diretta, data l'elevata germinabilità della specie e le ottime condizioni climatiche che si riscontrano in tale periodo. Mentre per le colture in serra si ricorre alla tecnica del trapianto.

L'impianto può essere realizzato a fila singola o binata. In entrambe le soluzioni si mira a raggiungere una densità intorno alle 2 piante/m^2.

I migliori risultati sono ottenibili allevando le piante a stelo unico.



Storia e tradizione

Fino a 40 anni fa, quando si utilizzavano molte varietà locali, prima di consumarlo, il cetriolo veniva tagliato alle due estremità per produrre, attraverso lo strofinamento su ogni estremità della parte separata, abbondante schiuma, in seguito a ripetuti movimenti circolari. 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 per allontanare l'amaro.
Lo strofinamento sulle parti tagliate del cetriolo produce una tipica schiuma bianca che si riteneva riuscisse ad eliminare la sostanza amara presente nel frutto.
Ciò avviene anche per il cetriolo 'Mezzo lungo di Polignano' (o 'Liscio di Polignano'). In alcune persone il frutto risulta indigesto e ciò potrebbe essere legato ad un gruppo di sostanze biologicamente attive, le cucurbitacine, che hanno un sapore amaro e si formano in seguito a stress indotti da parassiti o da condizioni ambientali avverse.
Notizie e studi inerenti al 'Mezzo lungo di Polignano' li troviamo in numerose pubblicazioni, tra cui il capitolo "Cetriolo", scritto dal prof. Dellacecca, nel libro "Orticoltura" (Bianco e Pimpini, 1990). Dello stesso autore si segnala inoltre la pubblicazione "Prova di confronto tra 'carosello' e cultivar di cetriolo allevate in serra" (Dellacecca e Mancini, 1978), pubblicato sul mensile Colture Protette.

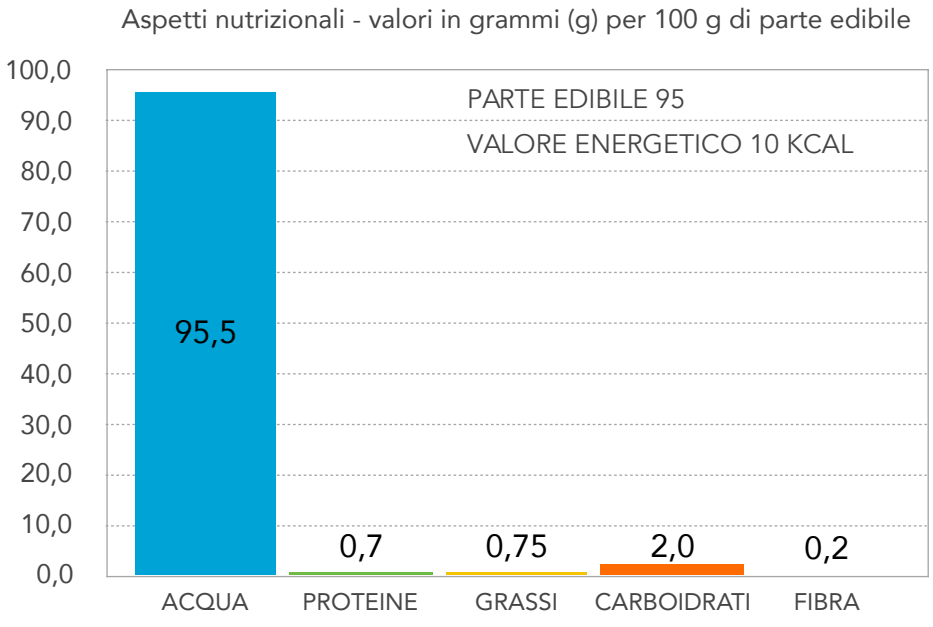


Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio e all'ingrosso, prevalentemente a Polignano a Mare (BA).

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Come bio vuole (Renna e Santamaria, 2021), nell'ambito del progetto regionale Puglia Partecipa "La Compagnia del Carosello" (L.R. 28/2017).



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Chêpe de murte

Cavolo rapa, testa di morto, *verrùch.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

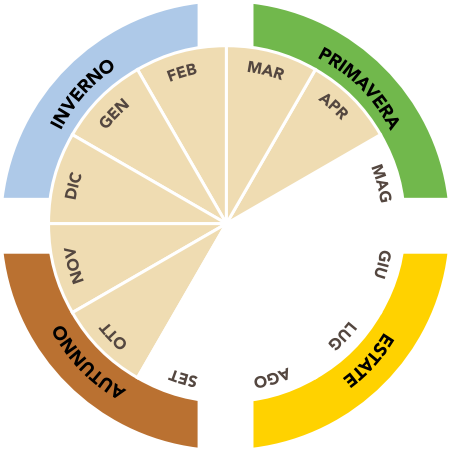
Area di origine del prodotto

Bari.



Periodo di produzione

Da ottobre ad aprile.



Descrizione sintetica del prodotto

In tutta la provincia di Bari, il cavolo rapa (*Brassica oleracea* L. var. *gongylodes* L.) è conosciuto con il nome di "*chêpe de murte*" (con la "e" muta, "testa di morto"). È un ortaggio minore, di forma sferica, di cui si utilizza la parte basale del fusto ingrossata, che viene raccolta prima dell'allungamento e prima che indurisca. Sulla parte ingrossata del fusto sono presenti le foglie. Se queste vengono eliminate, le cicatrici contribuiscono a dare alla sfera la sembianza di un teschio...

Processo produttivo

Come per altre *Brassicaceae*, per avviare l'impianto nel periodo autunno-invernale si ricorre al trapianto. Il sesto di impianto varia da cm 30 x 30 nelle cultivar precoci a cm 30 x 40 nelle cultivar tardive. Richiede una buona fertilità del terreno e disponibilità di acqua per l'irrigazione. La durata del ciclo colturale, dalla semina alla raccolta, varia da 70 a 145 giorni. La raccolta viene eseguita a mano, scalarmente in 2-3 volte.



Storia e tradizione

Il cavolo rapa è citato nel libro "Le ricette regionali italiane" (Della Salda, 1967), a pagina 876: «In tutta la regione pugliese la produzione di verdure è una delle più cospicue, sia per abbondanza che per la qualità: cime di rape, cardi, coste, zucchine, melanzane, *verrùch*, lampasciuoli e tante altre varietà [...]».
Su "*U sgranatorie de le barise*" (Giovine, 1968) è riportata la ricetta "*Verrùch* in insalata".
Sada, nel libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (1994), dedica un'intera sezione al "sopratavola", che comprende anche "*cape di morte*": «Prima del "dessert" o "disservita", l'antica "desserta" dei Francesi, i Pugliesi amano soddisfare la gola o un residuo appetito con il post-pasto e i ritocchini. È un retaggio della Magna Grecia, ma erano in uso presso i Romani che concludevano le *secunde mensae* con la lattuga, consigliata dai medici come quella che contribuiva a dissipare i fumi del vino. [...] In primavera si possono trangugiare i legumi novelli. Non disdegnate di lacerare con i denti le coste dei morbidi, anaciati finocchi; la pastinaca, dalle radici zuccherine e aromatiche; lo stocco del cavolo gongiloide (che i baresi chiamano cape di morte, per la forma simile ad un cranio); il carosello bastardo; i cetrioli; le succose e fresche foglie di lattuga; i ravanelli pepati».
Allo stesso modo viene riferito nel mensile locale "*U Corrìire de BBàre*" di dicembre 2011 parlando di 'sopratavola'.



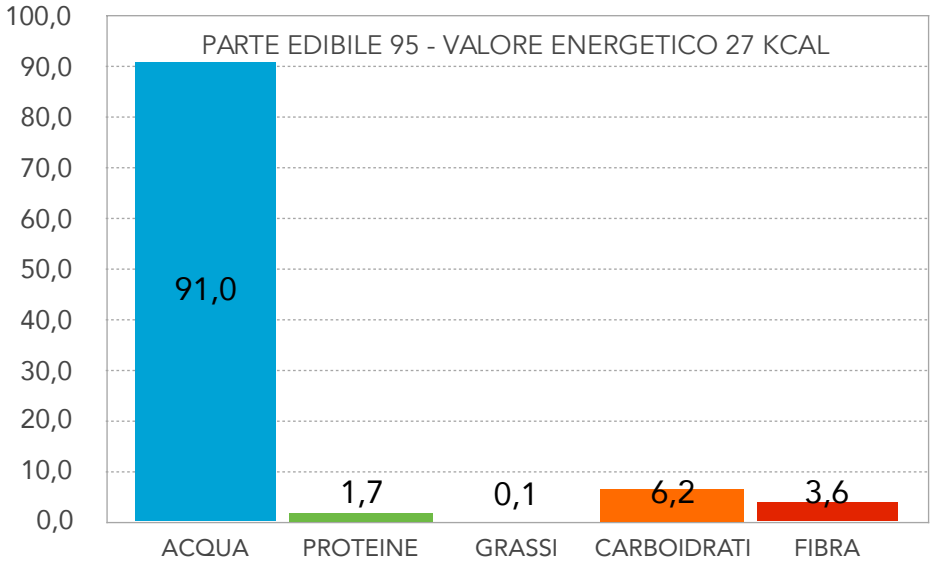
Tipologia di commercializzazione

Prodotto di prima gamma, venduto direttamente dalle aziende orticole dopo l'eliminazione delle foglie più vecchie e grandi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Il cavolo rapa è tra i prodotti tipici del territorio promossi nel mercato di AGRIcultura, Associazione di Promozione Sociale di Sammichele di Bari;
- Il cavolo rapa su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cicerchia

Cicerchia, *Fasul a gheng*, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, 2 quadrato.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

Area di origine del prodotto

Murgia barese.



Periodo di produzione

Luglio.



Descrizione sintetica del prodotto

La cicerchia (*Lathyrus sativus* L.) è un'antica leguminosa da granella simile alla pianta dei ceci, ma più rustica. Viene coltivata quasi sempre in terreni marginali con uno scarso livello di tecnica colturale; resiste alla siccità ed alle basse temperature. I semi sono cuneiformi, angolosi, di colore biancastro, marrone-grigiastro o giallo crema.
Il peso di mille semi varia da 300 a 500 grammi. I legumi vengono venduti sfusi o confezionati in sacchetti di diversi formati. Prima della cottura necessita di un lungo periodo di ammollo.

Processo produttivo

La semina avviene generalmente in febbraio-marzo. La cicerchia, come le altre leguminose, non ha bisogno di concimazioni azotate perché possiede i batteri simbionti capaci di fissare l'azoto, né di trattamenti antiparassitari. Per controllare le specie infestanti viene effettuata una sarchiatura. In luglio, quando le foglie ingialliscono e i legumi imbruniscono, le piante vengono falciate. Le piante falciate si raccolgono in mucchi e si lasciano per circa una settimana esposte al sole affinché i baccelli completino l'essiccamento. La sgranatura viene seguita manualmente o mediante macchine. Generalmente al momento della conservazione i semi posseggono il 10% di acqua. Le cicerchie vengono conservate in contenitori a chiusura ermetica in luoghi freschi.



Storia e tradizione

Nel Catasto Agrario del 1929 la cicerchia era presente come coltura principale nei comuni di Andria, Putignano e Spinazzola, rispettivamente per 53, 19 e 16 ha. In agro di Bitetto, Barletta, Conversano, Gravina in Puglia e Noci è indicata generalmente consociata con l'oIivo.



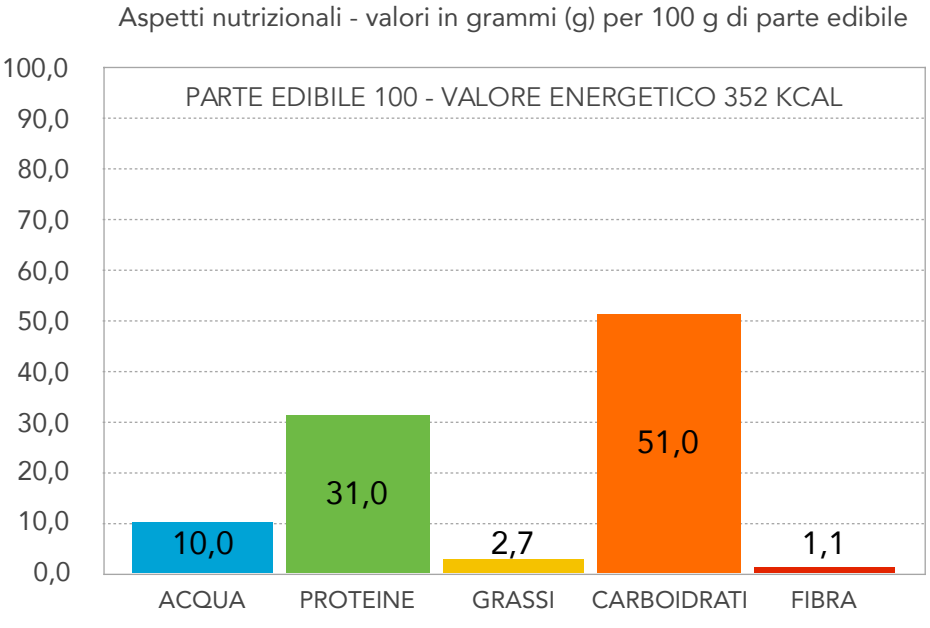
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Recupero, caratterizzazione, salvaguardia e valorizzazione di leguminose e cereali da granella e foraggio in Puglia" – SaVeGraINPuglia ((PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- La varietà 'cicerchia screziata della Murgia' è iscritta nel Registro regionale delle varietà pugliesi, istituito con L.R. n.39/2013 per la tutela e conservazione delle risorse genetiche autoctone minacciate di erosione genetica o a rischio di estinzione, di interesse agrario, forestale e zootecnico.
- "Sagra del pizzarello, delle olive e delle cicerchie" a Cesano, frazione di Terlizzi (BA), nell'ambito dei festeggiamenti della Madonna del Popolo a luglio;
- "Festa dei Santi: festa dei ceci e delle cicerchie" a Spinazzola (BA);
- Degustazioni di cicerchie, cotte con ricette locali in occasione della "Sagra della Birra" a Cassano (BA);
- La cicerchia è tra i prodotti tipici del territorio promossi nel mercato di AGRIcultura, Associazione di Promozione Sociale di Sammichele di Bari.





Cicoria di Galatina

Cicora



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

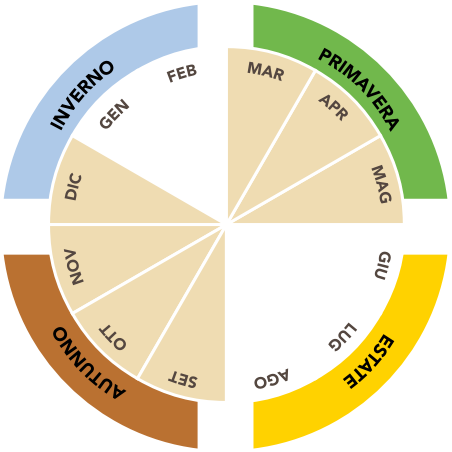
Area di origine del prodotto

Salento



Periodo di produzione

Dall'autunno alla primavera, con interruzione nei mesi freddi.



Descrizione sintetica del prodotto

È una varietà locale di cicoria catalogna con 'cespo' a base larga ed altezza omogenea poiché i germogli sono inseriti alla base del 'cespo' sullo stesso piano. La 'Cicoria di Galatina' presenta un limitato numero di foglioline tra i germogli, caratteristici per la forma arcuata e tozza, la consistenza carnosa ed il colore bianco con sfumature gialline. È meno resistente al freddo rispetto ad altre varietà locali pugliesi di cicoria catalogna. Queste varietà, caratterizzate dalla particolare delicatezza e dall'assenza di note amare tipiche di altre cicorie, vengono prevalentemente consumate spesso tal quali, crude, alla stregua dei finocchi, oppure in insalata o previa cottura, lessate, stufate o in brodo di carne.

Risulta di taglia tendenzialmente minore della 'Molfettese', con foglie che in prossimità della raccolta (stadio di 50 foglie) sono più larghe e lunghe e con una presenza meno abbondante di foglioline sui germogli rispetto alla 'Molfettese'.

Processo produttivo

La coltura si effettua a partire dai mesi di luglio-agosto, seminando le cicorie in semenzai. Le piantine, raggiunte le dimensioni atte al trapianto (entro circa trenta giorni dalla semina), vengono trapiantate in filari su terreno ben lavorato e concimato. Nell'arco di circa due mesi, quando raggiungono le dimensioni commerciali (che si conseguono allorché il "cespo" si presenta compatto, ben racchiuso dal fogliame e con colorazione tipicamente verde tenue), vengono spuntate per circa 15-20 cm. Successivamente sono raccolte (recidendo la radice della pianta al colletto), lavate, legate a fasci e avviate alla vendita.

I primi raccolti si hanno in ottobre.

Storia e tradizione

Sono il frutto di una lunga opera di miglioramento effettuata con la tecnica della selezione massale, compiuta sulla 'Cicoria di Brindisi' o 'Brindisina' (pregiata varietà di cicoria di cui la città di Brindisi ha tenuto per lungo tempo il pieno monopolio).

Mannarini (1914), così scrive: «Molti anni fa, circa 60, Brindisi provvedeva al seme delle coltivazioni dell'intera provincia; poi, man mano, e specialmente nel medio Salento, avvenne un'emancipazione, poiché si ottenne miglioramento del prodotto, e, da un trentennio circa, sottorazze precoci da coltivare in tutti i mesi della stagione invernale.» Chiaro, seppur non esplicito, il riferimento a Galatina che, per la sua posizione baricentrica (e la vocazione dei suoi terreni alimentati da una ricca falda superficiale), è stata sempre capofila nella selezione e produzione di sementi di ortaggi e di materiale vivaistico.



Tipologia di commercializzazione

Mercati all'ingrosso, Grande Distribuzione Organizzata, Mercati locali, Vendita diretta c/o aziende agricole

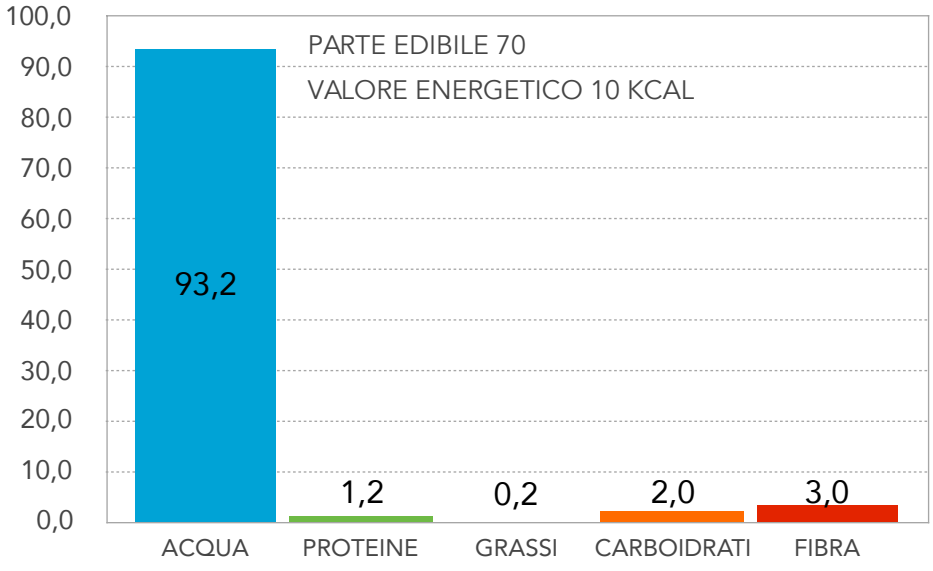
Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità)" - BiodiverSO;
- A tale tipologia di cicoria sono attribuite pregevoli caratteristiche nutrizionali e, nell'ambito del progetto di ricerca del CNR "Identità, tracciabilità e valorizzazione di indivia, scarola e puntarelle (*Cichorium* spp.) del Lazio e della Puglia mediante tecnologie 'olistiche' e funzionali per tratti di interesse nutrizionale ed economico", sono stati determinatis i contenuti di diverse sostanze (es. inulina, brassinosteroidi, sesquiterpeni, citochinine).





Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: scheda USDA relativa ai "collard"

Cicoria all'acqua

Cicoria otrantina.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

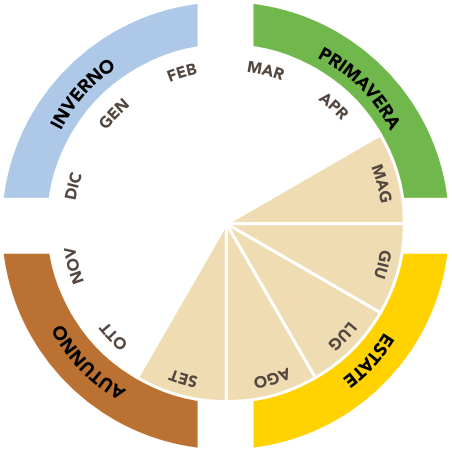
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Da maggio a settembre.



Descrizione sintetica del prodotto

È forte la convinzione che si tratti di una domesticazione effettuata dai contadini del comprensorio di Otranto per adattare la coltura autunno-vernina della catalogna alle condizioni della tarda primavera e dell'estate, grazie alla disponibilità di luoghi acquitrinosi. Le foglie dei primi verticilli hanno lamina intera di colore verde scuro ma acceso, con nervatura centrale bianca o sfumante al verde. Al primo taglio, l'asse fiorale ha una forma cilindrico-allungata, di lunghezza che va da 10 a 30 cm, con un diametro basale minore di 8 cm, di consistenza ancora carnosa ma già dal sapore amarognolo. L'asportazione dell'asse fiorale principale induce, nel giro di 7-10 giorni, al ricaccio di singoli fusti lungo la circonferenza del taglio che in pochi giorni raggiungono altezze di 18-25 cm, con diametro di 3-5 cm, cavi all'interno.

Processo produttivo

La coltura si attua in primavera seminando le cicorie in semenzaio; le piantine vengono poi messe a dimora a distanza di circa 35-40 centimetri tra e sulle fila.

La raccolta del prodotto, che inizia generalmente in maggio e si protrae per tutta l'estate, si esegue recidendo lo scapo fiorale (che costituisce la parte edibile primaria) ad un paio di centimetri dalla corona di foglie. La pianta, successivamente, presenterà delle protuberanze (volgarmente appellate "*figghiuli*" o "*scattuni*") che, se vengono regolarmente recise (e se le piante vengono assistite con l'irrigazione e con qualche blanda concimazione azotata), daranno una copiosa ed apprezzata produzione per alcuni mesi. Con il procedere dei tagli (e anche a causa dei forti calori estivi) si può riscontrare una diminuzione della grandezza dei germogli, che vanno man mano divenendo sempre più esili (pur non perdendo le pregiate caratteristiche organolettiche).

Queste cicorie, buone anche crude, vengono prevalentemente consumate previa cottura, lessate e condite con olio di frantoio (talvolta insaporite anche con cipolla cruda tritata).

Storia e tradizione

È coltivata da qualche secolo in tutto il Salento, soprattutto in quelle aree caratterizzate dalla presenza di falda acquifera semi affiorante o comunque molto superficiale, quale quella della Valle dell'Idro a Otranto (comprensorio tradizionalmente interessato da questa coltura ed in cui questa varietà di cicoria è stata selezionata). Senza scomodare gli antichi scrittori georgici dalle cui descrizioni potrebbe già riconoscersi la cicoria in oggetto, diversi studiosi moderni ne hanno ampiamente disquisito, tra questi Mannarini, che ne parla dettagliatamente in "Orticoltura Salentina" (1914) a pagina 55.



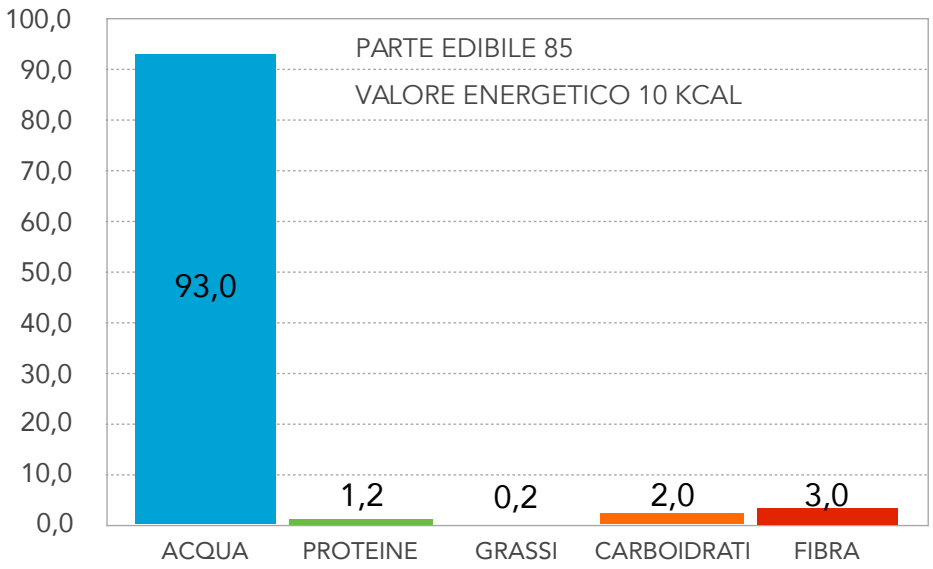
Tipologia di commercializzazione

Mercati all'ingrosso, in grande distribuzione organizzata, mercati locali, vendita diretta presso aziende agricole

Iniziative di promozione

- La 'Cicoria Otrantina' sul sito web di Salento Km0, associazione nata nel 2011 per contribuire alla conoscenza del patrimonio ambientale e culturale della provincia di Lecce;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- La 'Cicora all'acqua' su Wikipedia;
- La 'Cicoria all'acqua' su otrantoweb.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cicoria "puntarelle" molfettese

Cicoria di Molfetta, Cicoria catalogna di Molfetta, Cicoria spicata, Cicoria cimata



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

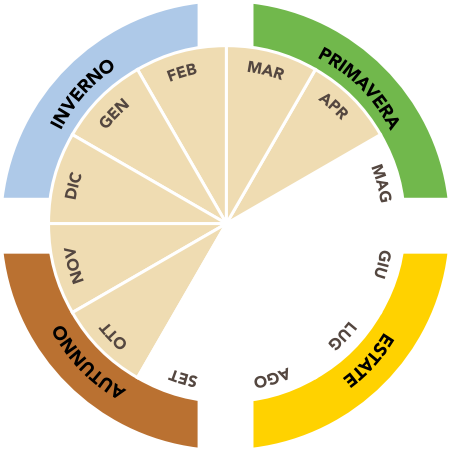
Area di origine del prodotto

Molfetta (BA)



Periodo di produzione

Da metà autunno a metà primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

È una varietà locale di cicoria catalogna con cespo a base contenuta e germogli tendenzialmente allungati, di altezza scalare e disposizione a piramide. Il cespo è caratterizzato dall'abbondante presenza di foglioline tra i germogli, i quali presentano una colorazione biancastra con sfumature di verde più o meno intense. La 'Cicoria di Molfetta' è più rustica e più resistente al freddo delle altre varietà locali pugliesi di cicoria catalogna.

Processo produttivo

La coltura, prevalentemente invernale, prevede un ciclo piuttosto lungo che dalla semina (o in alternativa dal trapianto) alla raccolta interessa un periodo fino a nove mesi, con raccolte che iniziano a novembre e terminano a fine aprile. Il lungo periodo colturale è assicurato da trapianti scalari e dall'impiego in successione delle diverse tipologie regionali.

Con il ciclo di produzione invernale la semina in vivaio si esegue da giugno a ottobre. Quando le piantine hanno raggiunto 8-10 foglie viene effettuato il trapianto su file distanti 40-50 cm, in modo tale da ottenere una densità colturale di 8-10 piante per metro quadro. Le piante vengono raccolte senza la radice con cespi che, recisi al colletto e ripuliti dalle foglie esterne, raggiungono pesi a volte superiori a 1 kg, con una media di 600-700 g.



Storia e tradizione

Da sempre la coltivazione della 'Cicoria Molfettese' è trainante per l'economia locale; ad attestare tale situazione è la presenza nella città di Molfetta dell'unica industria di trasformazione nazionale del prodotto.
A supporto della richiesta di iscrizione nell'elenco nazionale dei PAT sono stati prodotti il catalogo dell'azienda Fuscello.

Tipologia di commercializzazione

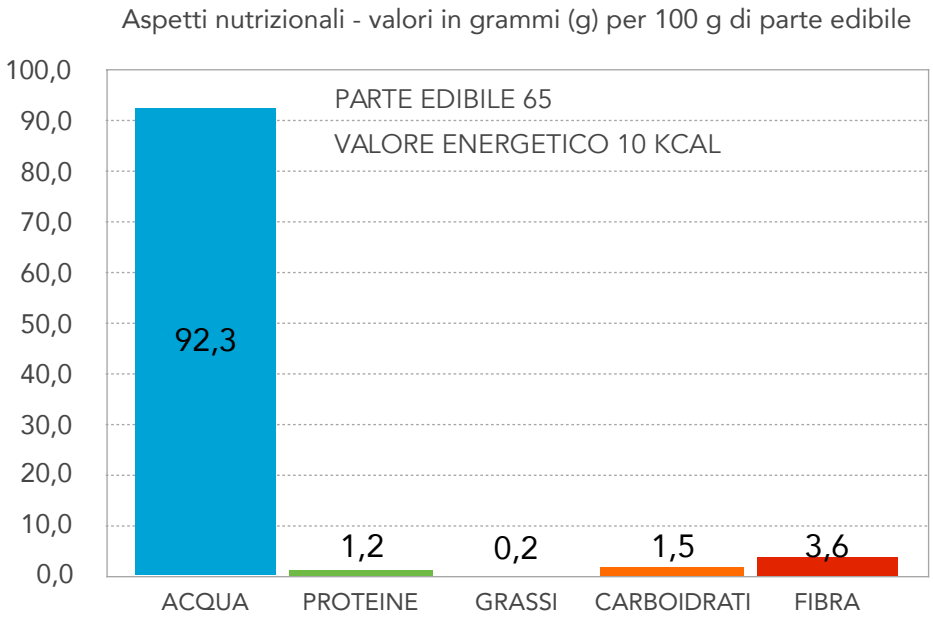
Mercati all'ingrosso, Grande Distribuzione Organizzata, Mercati locali, Vendita diretta c/o aziende agricole



Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità)" - BiodiverSO;
- A tale tipologia di cicoria sono attribuite pregevoli caratteristiche nutrizionali e, nell'ambito del progetto di ricerca del CNR "Identità, tracciabilità e valorizzazione di indivia, scarola e puntarelle (*Cichorium* spp.) del Lazio e della Puglia mediante tecnologie 'olistiche' e funzionali per tratti di interesse nutrizionale ed economico", sono stati determinati i contenuti di diverse sostanze (es. inulina, brassinosteroidi, sesquiterpeni, citochinine).
- Inserimento nell'elenco dei PAT e avvio dell'iter procedurale per l'IGP (Sportelli, 2019);
- Associazione per la Valorizzazione e la Promozione della cicoria puntarella molfettese.





Cicoria riccia

Cecora rizza, cicoriella cresta, cecora resta.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

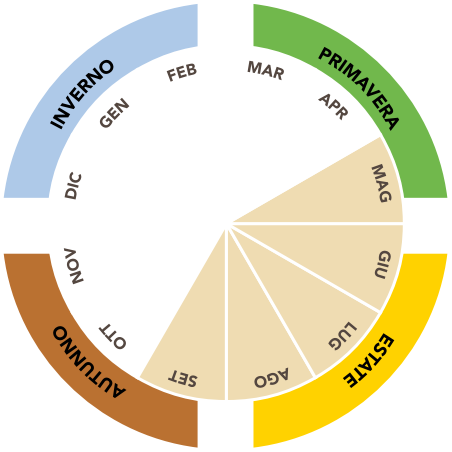
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Da maggio a settembre.



Descrizione sintetica del prodotto

Varietà di cicoria della specie *Cichorium intybus* L. a ciclo primaverile-estivo, caratterizzata da lamine fogliari piuttosto larghe e fortemente frastagliate.

Processo produttivo

La coltura si effettua in primavera, seminando scalarmente le cicorie in questione a spaglio, in riquadri di terreno ben lavorati e livellati (onde consentire un'irrigazione uniforme). Quando le piante seminate raggiungono le dimensioni commerciali vengono estirpate con tutta la radice quindi lavate, legate a fasci e avviate alla vendita. La produzione viene programmata per avere i primi raccolti in maggio, proseguendo poi per tutta l'estate. Queste cicorie, caratterizzate dalla particolare delicatezza e dall'assenza di note amare tipiche delle altre cicorie, vengono prevalentemente consumate previa cottura, lessate, da sole o mischiate a giovani plantule di finocchio.



Storia e tradizione

Coltura certamente datata, viene citata da diversi studiosi tra cui Mannarini in "Orticoltura Salentina" (1914) a pagina 56.
È inoltre riportata sul "Dizionario Leccese-Italiano" di Garrisi (1990) a pagina 114.
Per le numerose proprietà attribuitele veniva chiamata "*chreston*" (dal greco *Krestòs*, utile), nome rimasto ancora in uso nel Salento dove viene chiamata 'cicoriella cresta'.

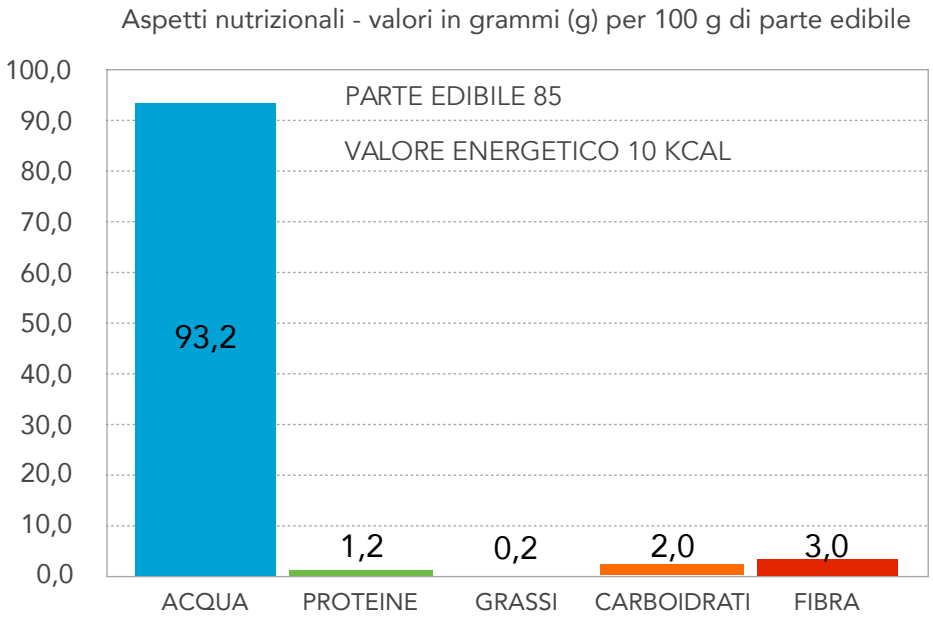


Tipologia di commercializzazione

Mercati all'ingrosso, in grande distribuzione organizzata, mercati locali, vendita diretta presso aziende agricole

Iniziative di promozione

- "Sagra *te la cecora resta*" a Lecce;
- "Festa della cicoria selvatica" a Galatone e Sannicola (LE).



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Cicorie selvatiche o cicorielle

Cicoriella cresta, *ciucrèdde, cequeréedde.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

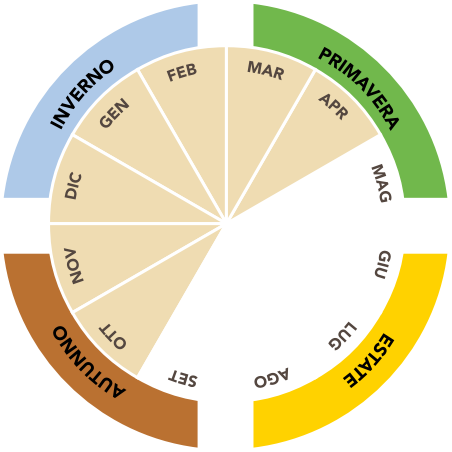
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Da ottobre ad aprile.



Descrizione sintetica del prodotto

In Puglia, tra le erbe spontanee eduli, la cicoria selvatica (*Cichorium intybus* L.) è, insieme ai grespini, la più conosciuta e ricercata. Sempre presente nell'alimentazione dei nostri avi, è rimasta nella memoria degli uomini di tutti i tempi e viene menzionata in proverbi, modi di dire, detti antichi, usanze, credenze popolari e poesie. La cicoria può essere considerata come l'"orologio floreale" in quanto i fiori si aprono a ore fisse e si chiudono circa cinque ore dopo; l'ora di apertura varia con la latitudine, mentre le foglie si allineano sempre verso nord. A questo proposito, Linneo usò la cicoria come uno dei fiori per il suo orologio floreale ad Upsala (Svezia), grazie alla regolarità in quella latitudine dell'apertura dei fiori, alle ore 5, e della chiusura, alle ore 10.
Si rinviene comunemente in tutte le regioni italiane da ottobre ad aprile. Sono commestibili radici, foglie e fiori. È ricca di potassio e vitamina B2.

Processo produttivo

La raccolta delle piante spontanee viene eseguita a mano con un coltello. Vengono selezionate le piante commestibili note che poi vengono mondate e lavate ripetutamente per eliminare i residui terrosi.
I contadini, quando lavorano i campi, la mangiano cruda come "*spinciturù*", cioè companatico. Per le numerose proprietà attribuitele, veniva chiamata "*chreston*" (dal greco "*krestòs*", utile), nome rimasto ancora in uso nel Salento, dove viene chiamata 'cicoriella cresta'.
Si contano circa 100 ricette pugliesi a base di 'Cicorielle', tra cui la più famosa è senza dubbio 'fave bianche e cicorie', inserita tra i PAT pugliesi.



Storia e tradizione

Fin dalla prima metà del 1800 il professore di Agricoltura nella Regia Università degli Studi, Achille Bruni, ha riportato notizie sul consumo di una misticanza di erbe spontanee: «I campagnuoli e la gente povera raccolgone quest'erba (Beta cicla), la Sinapis hispida, la Sinapis pubescens, la Brassica fruticulosa, la Diplotaxis tenuifolia, il Sonchus tenerrimus, il Sonchus oleraceus, il Cichorium intybus, qualche altra pianta, e ne fanno il loro prediletto camangiare denominato volgarmente fogghie mischiate» (Bruni, 1857).
Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1979), Domenico Pinto, nel saggio "I prodotti tipici della terra pugliese. Dalla produzione alla distribuzione" riporta questo: «[In Puglia alla semplicità della] tradizionale cucina a base di erbe spontanee (ruca, senape, cicoria, ecc.) [si è aggiunto il culto per la buona cucina]».
Nei registri di amministrazione del secolo XVIII delle monache cappuccine di Brindisi risulta tra le verdure consumate dalla comunità, almeno in due giorni alla settimana.
Sada nel libro "La cucina della terra di Bari" (1991) riporta questo: «In tutta la Puglia, lungo le vie di campagna e i luoghi incolti, si trovano le piccole piante del Chicorium intybus silvestre, varietà apulum. Sono di un bel verde cupo, dal sapore amarognolo, gradevole, stuzzicante, gustosissimo».
Il mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari ha pubblicato nel 1995 una guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: "*I fogghie de fore*" (la "e" in dialetto molese è muta). Lo stesso opuscolo riporta una serie di ricette con le 'cicorielle'.
Nel "Vocabolario botanico martinese" (Selvaggi, 1950), l'autore fa una descrizione della pianta e delle abitudini popolari dell'epoca relative alla '*Ciucrèdde*'.

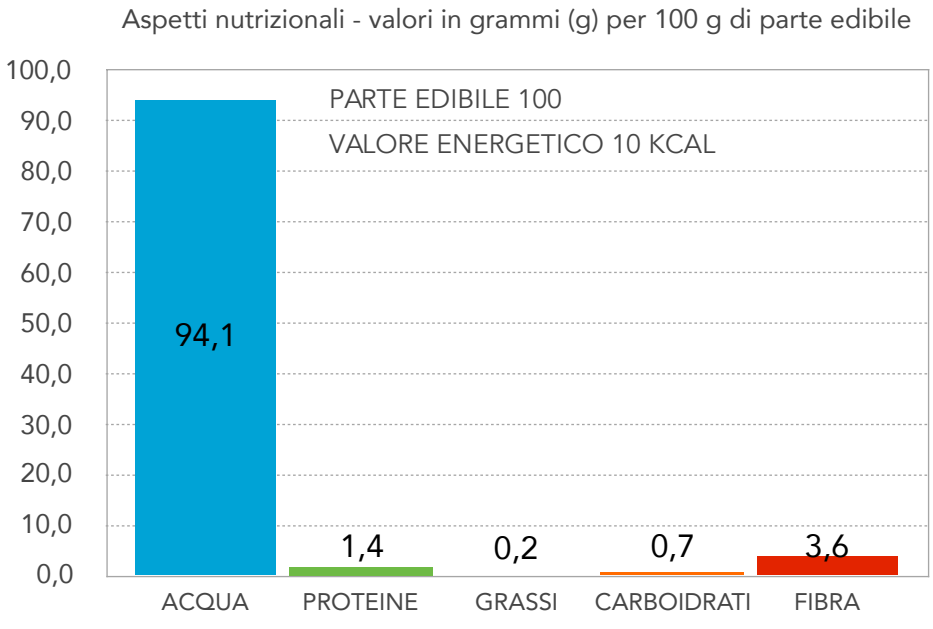


Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Festa della cicoria selvatica" a Galatone e Sannicola (LE);
- "Cicoriella in festa" a Noci (BA);
- "Sagra della cicoria e della favetta" nel Parco Nazionale del Gargano (FG);
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- La 'cicoria' sul portale erbecedario.it.



Ciliegie di Puglia

Cerase.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Da aprile ad agosto, considerate varietà precoci e tardive.



Descrizione sintetica del prodotto

Il ciliegio dolce (*Prunus avium* L.) produce frutti che a maturità possono raggiungere un peso fresco di 7-10 g, per cultivar precoci come la 'Fuciletta' e la 'Forlì', e 10-18 g per quelle tardive come la 'Ferrovia', sorretti da un peduncolo più o meno lungo. La ciliegia è una drupa con la buccia di colore da rosa a rosso scuro, secondo le cultivar, polpa succosa che costituisce generalmente il 93% del peso dell'intero frutto fresco e un nocciolo duro che racchiude il seme. La 'Ferrovia', con circa il 60% della produzione, è la cultivar leader della cerasicoltura pugliese; è caratterizzata da fioritura tardiva, da frutto grosso, cordiforme, appuntito, buccia di colore rosso vivo e con polpa rosa, soda, croccante, succosa e aderente al nocciolo, con epoca di raccolta che inizia nella seconda metà di giugno. Altre cultivar presenti nel territorio pugliese sono: la 'Burlat' (20%), mentre il restante 20% è costituito da 'Giorgia', 'Lapins', 'Forlì' e molte altre.

Processo produttivo

Il ciliegio è generalmente allevato a vaso impalcato a circa 30-50 cm con 500-600 piante/ha. La potatura è leggera e serve principalmente per contenere l'altezza della pianta. Le altre tecniche colturali non differiscono da quelle seguite per le altre specie da frutto. La raccolta è manuale ed il momento della raccolta viene stabilito adottando come indice di maturazione la colorazione della buccia delle drupe.

Il processo produttivo è suddiviso in due fasi principali:

1) La fase produttiva, gestita direttamente dagli agricoltori, che vendono il frutto ai commercianti locali (90% del totale circa) o che conferiscono il frutto a cooperative locali (10% del totale circa).

2) I frutti vengono manipolati, lavorati, condizionati e posti in vendita a mercati nazionali, europei ed internazionali.



Storia e tradizione

La presenza del ciliegio viene segnalata nel 1572 neIl'Archivio Diocesano di Molfetta, dove viene riportato il numero di alberi di 'nere'; tale nome indica ancora oggi il Magaleppo (*Prunus mahaleb* L.) che rappresenta il tradizionale portainnesto del ciliegio dolce in questa zona. Salvatore Mondini (1919), nel libro "I trattati di commercio e i prodotti della orticoltura italiana", indica la provincia di Bari fra quelle più importanti per l'esportazione delle ciliegie. Uno studio deIl'Ispettorato Agrario Provinciale risalente al 1930 menziona che dalla stazione di Bisceglie partivano, con destinazione nazionale ed europea, circa 2900 t di ciliegie per il consumo fresco, che rappresentavano la quasi totalità di quelle pugliesi.



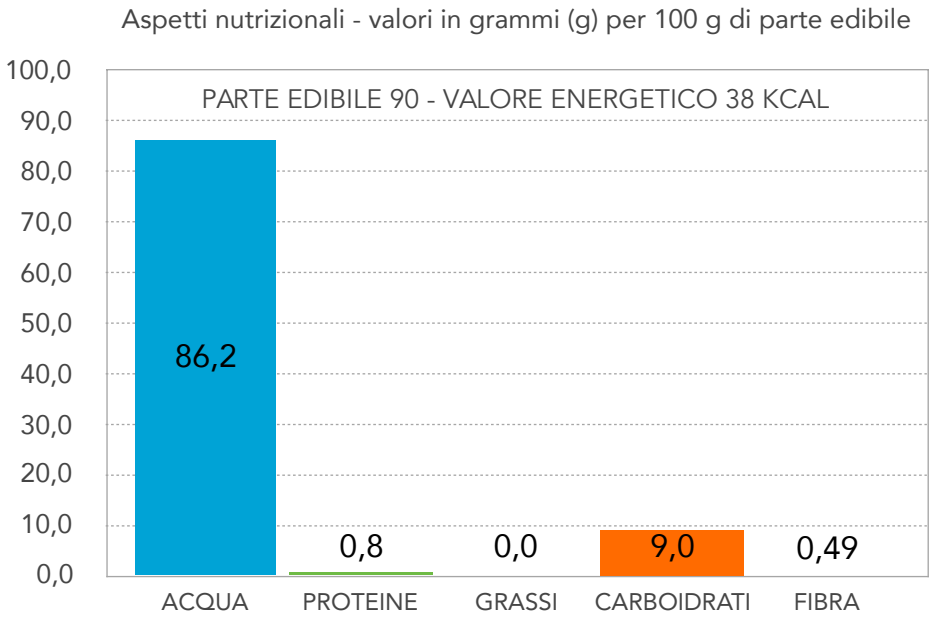
Iniziative di promozione

- "Festa della ciliegia" a Conversano (BA), tenuta nel mese di maggio;
- "Sagra della ciliegia 'Ferrovia' a Turi (BA), tenuta a giugno;
- "Sagra della ciliegia" a Corato (BA), tenuta nel mese di maggio;
- Consorzio della Ciliegia tipica di Bisceglie (BA), dal 2008, produttori e commercianti locali per la promozione della filiera;
- Comitato promotore DOP Ciliegia Ferrovia del Sud-Est Barese, progetto di promozione per connettere e aggregare il tessuto produttivo del ceraso nell'area del Sud-Est Barese;
- Comitato Promotore DOP Ciliegia Ferrovia di Turi;
- Progetto "Ciliegia delle Terre di Bari", programma di marketing territoriale promosso dal GAL Ponte Lama;
- La 'Ciliegia Ferrovia' di Turi su Wikipedia;
- Un sito dedicato alla 'ciliegia di Puglia'.

Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna e vendita diretta in azienda.





Cima di cola



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

Area di origine del prodotto

Molfetta (BA)



Periodo di produzione

Dall'autunno alla primavera



Descrizione sintetica del prodotto

La 'Cima di cola' è una varietà locale del cavolfiore (*Brassica oleracea* L. var. *botrytis*). In Italia, infatti, ci sono numerose varietà locali di cavolfiore, in quanto il nostro Paese è stato, nei secoli, uno dei più importanti centri di differenziazione di questa specie. Tra le antiche varietà con infiorescenza verde è particolarmente rinomata la 'Cima di cola'. La pianta è abbastanza sviluppata, con un diametro di circa 80-85 cm, e le foglie, di colore verde chiaro, possono arrivare anche a 60-70 cm. Il ciclo di coltivazione è autunno – invernale, anche se con alcune selezioni, effettuate in loco, è possibile la raccolta anche in primavera.

L'organo edule è la falsa infiorescenza: si presenta di forma sub-sferica, con un dimetro variabile fra 15 e 22 cm, di colore verde mela/verde limone, e discreta compattezza. Il peso finale può superare 1 kg.

La parte edule della 'Cima di cola' è più spugnosa delle varietà di cavolfiore presenti sul mercato ed emana un forte odore durante la cottura. Questa varietà è stata inclusa nell'allegato 8 del PSR Puglia 2007-2013 tra le risorse genetiche autoctone regionali a rischio di estinzione.

Processo produttivo

Le esigenze climatiche sono simili a quelle del cavolfiore tradizionale.

Il materiale di riproduzione è solitamente prodotto in azienda direttamente dall'agricoltore, per selezione. La messa a dimora viene normalmente effettuata mediante il trapianto. In pieno campo si ottengono produzioni variabili da 12 a 17 t/ha.

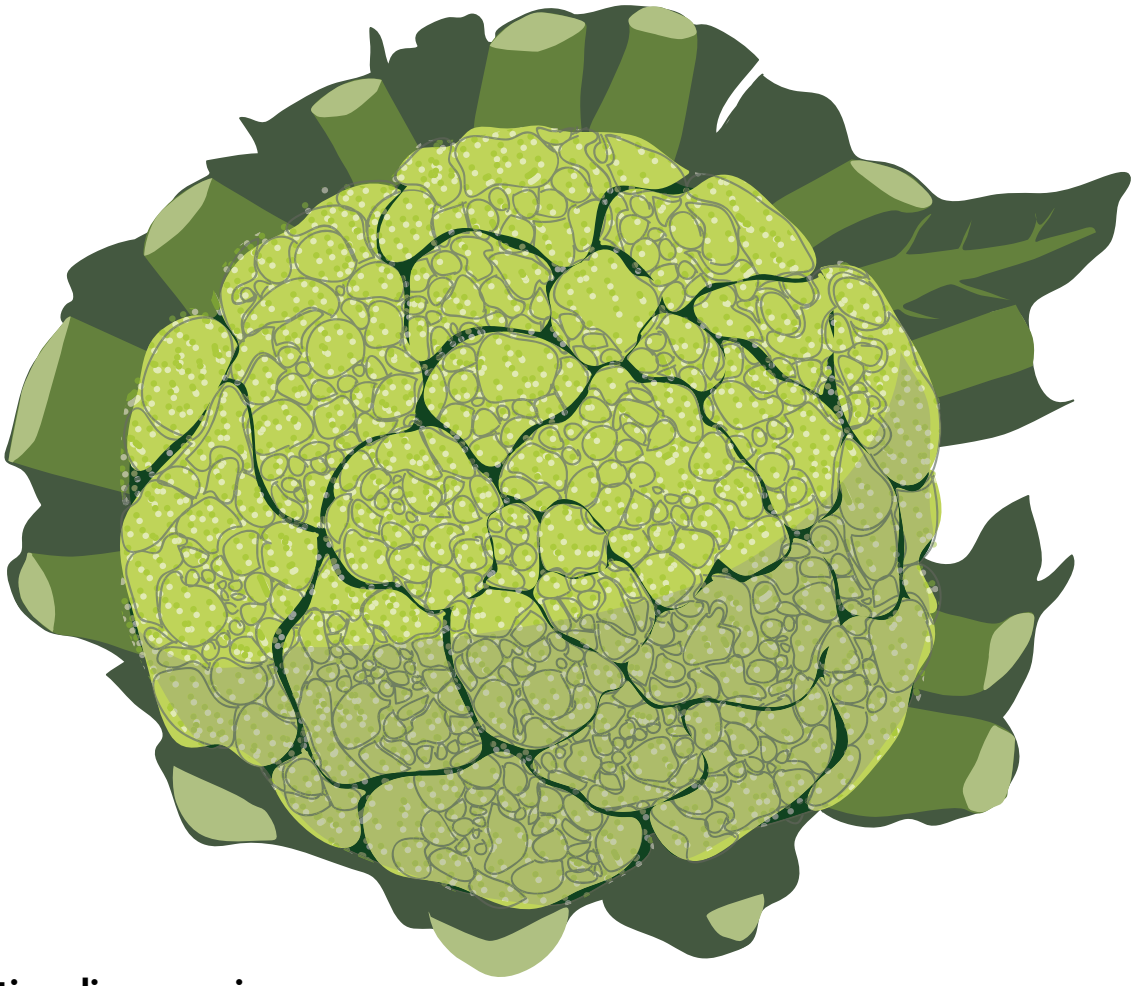


Storia e tradizione

Tra le prime segnalazioni riportiamo quella di Giulivi (1984).
Varietà locali di cavolfiore sono citate nel libro "Orticoltura" (Bianco e Pimpini, 1990) a pagina 374, che contiene il capitolo "Cavolfiore (*Brassica oleracea* L. var. *botrytis*)" (Bianco, 1990).

Tipologia di commercializzazione

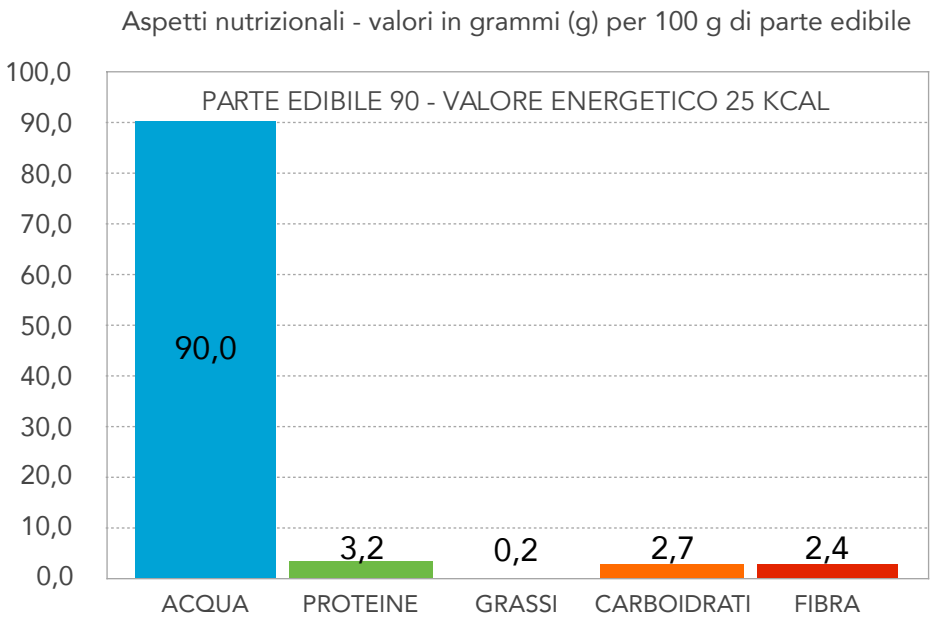
In genere la commercializzazione è effettuata nei mercati rionali.



Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità)" - BiodiverSO.





Note: l'infiorescenza è ricca di potassio (350 mg/100 g di p.f.); possiede un contenuto abbastanza elevato di acido ascorbico (50-60 mg/100 g di p.f.).

Cima di rapa



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

Area di origine del prodotto

Intera regione.

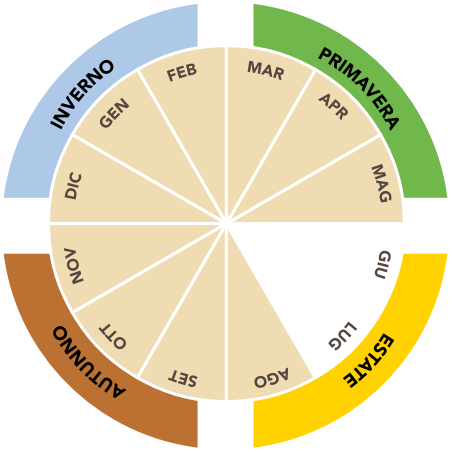


Descrizione sintetica del prodotto

La cima di rapa (*Brassica rapa* L. subsp. *sylvestris* L. Janch. var. *esculenta* Hort.) ha radice fittonante nella fase giovanile, poi fascicolata ma sempre superficiale. Il fusto nelle normali situazioni di coltura è molto corto. Le foglie basali possono superare 80 cm di lunghezza; esse sono caratterizzate da elevato polimorfismo che si manifesta tra popolazioni diverse e su una stessa pianta. Il margine fogliare può essere da quasi intero a ondulato, crenato fino a lacerato ed inciso. La lamina è di colore verde chiaro, spesso lucida ed interamente glabra; le nervature sono molto appariscenti, a volte quasi di colore bianco, rilevate nella parte inferiore. Le foglie che accompagnano gli steli sono piccole, lanceolate-ensiformi, completamente amplessicauli, con margine intero o subintero e di colore verde più scuro. Sul fusto e sulle foglie giovani compare una pruina cerosa ben evidente. La porzione edule è costituita dall'infiorescenza, i cui fiori non sono ancora aperti, da una piccola porzione di stelo e dalle foglie più giovani. La cima di rapa è un prodotto inodore dal sapore dolciastro; il sapore amarognolo può essere sinonimo sia di concimazioni ed irrigazioni eccessive che di infestazione da parte di insetti.

Periodo di produzione

Dalla fine dell'estate alla primavera.



Processo produttivo

La coltivazione di questo ortaggio da taglio, in Puglia, è da sempre praticata con metodiche uniche e tipiche. Le sementi utilizzate sono prodotte sin dall'origine (inizi 1700) autonomamente dal singolo produttore, anche se, negli ultimi anni, le aziende agricole si approvvigionano di seme da ditte sementiere specializzate.

Le popolazioni 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. La tecnica colturale è simile ad altre brassicacee anche se la cima di rapa risulta piuttosto rustica.

La raccolta si effettua tagliando le infiorescenze con le foglie più tenere inserite sullo stelo. Il numero di foglie che accompagna l'infiorescenza varia in funzione della dimensione dell'infiorescenza stessa e quindi in funzione della precocità delle popolazioni. La raccolta avviene quando l'infiorescenza raggiunge dimensioni idonee alla commercializzazione, prima della schiusura dei boccioli fiorali.

Ogni pianta porta un'infiorescenza principale, di peso e dimensione maggiori, ed un numero variabile di infiorescenze secondarie che sono pronte per la raccolta scalarmente rispetto a quella principale. Perciò normalmente si eseguono più tagli su una stessa pianta.

Storia e tradizione

Un interessante documento che conferma la presenza di questo ortaggio nel territorio pugliese è rappresentato dalla tesi di laurea del dott. Micheli intitolata "L'orticoltura in provincia di Lecce", risalente all'anno accademico 1955-56.
La cima di rapa è presente nel volume "Puglia e Basilicata. Primi piatti" della collana "Antiche ricette della tradizione popolare" (Murer, 2005).
Nel libro "La cucina pugliese in 400 ricette tradizionali" (1994), Sada riporta una serie di ricette che vedono le cime di rapa come alimento primario della cucina tradizionale: Broccoli di rapa stufati (*Cime de rape stufate*), più conosciuta ed apprezzata nel barese; Rape soffritte (*Rape nfucate e piccantute*), tipica della cucina salentina; Rape stufate e baccalà, ricetta dell'area foggiana.
Nel testo "La terra dell'ulivo - Guida Enogastronomica della Puglia" (1993), Borri afferma che uno dei piatti più famosi della cucina pugliese è a base di cime di rapa: "Orecchiette (o strascinate) con le cime di rapa".
Un altro importante riferimento alle cime di rapa si può individuare nel testo "Oltre le orecchiette - la cucina salentina «oltre le orecchiette» 200 ricette, aneddoti, curiosità, proverbi gastronomici. Le erbe aromatiche, le spezie, i cereali" (Picci, 1994) dove vengono riportate diverse ricette tipiche della cucina tradizionale pugliese: Rape *'nfucate* (Cime di rapa affogate); *Ciceri cu lle rape* (Zuppa di ceci con le cime di rapa); *Recchitelle cu lle cime de rape* (Orecchiette con le cime di rapa).
Il testo "Puglia: dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1979), riporta alcune indicazioni sulle cime di rapa: «Si tratta di una verdura squisita, caratteristica della Puglia, e precisamente delle zone intorno a Bari ed ancora a Sud fino a Fasano (BR). Le migliori sono quelle di Modugno, seguite in classifica da quelle di Fasano (BR). Più dolci le prime, un poco amarognole le seconde ma entrambe egualmente squisite. Si mangiano in genere al posto della minestra, lesse, calde, condite con abbondante olio e pochissimo aceto o limone ma per gustarle in tutto il loro sapore forse è meglio condirle solo con olio molto buono. Per la cottura non vi sono problemi. Una volta tagliate le cime di rapa ed asportate tutte le foglie, metterle in acqua bollente e far cuocere per 10 minuti. Scolarle e servirle calde».

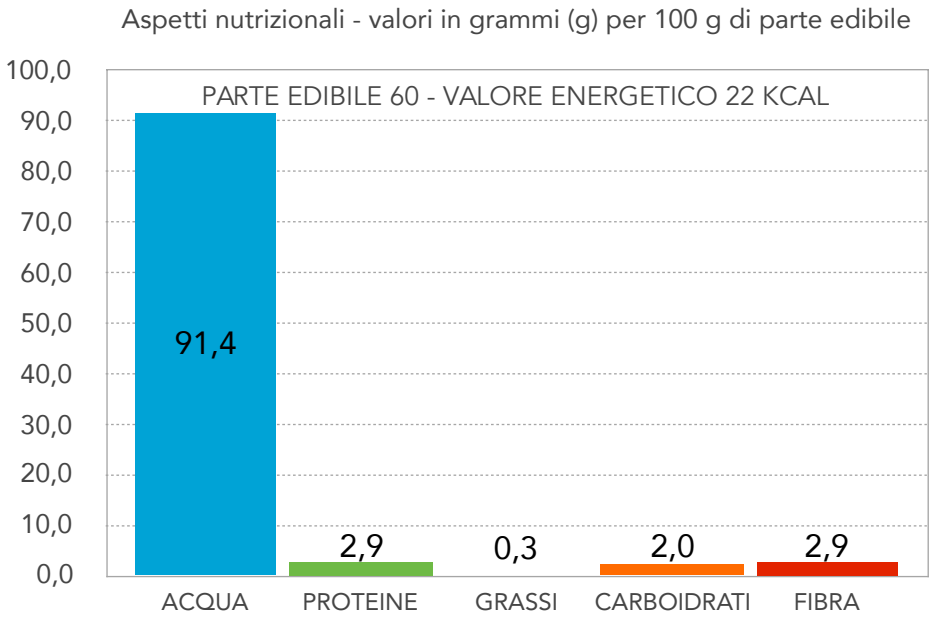


Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, nei negozi specializzati e distribuzione moderna.

Iniziative di promozione

- Minervino Green Festival (2016);
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità;
- Come bio vuole (Renna e Santamaria, 2021), nell'ambito del progetto regionale Puglia Partecipa "La Compagnia del Carosello" (L.R. 28/2017);
- Le 'cime di rapa' su Wikipedia.



Cima di rapa di Minervino

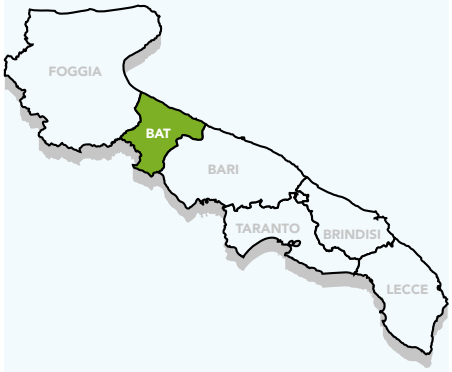
"Rapa" di Minervino



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

Area di origine del prodotto

BAT



Periodo di produzione

Da ottobre a maggio



Descrizione sintetica del prodotto

A Minervino Murge (BAT), comune dell'Alta Murgia situato a ridosso della valle dell'Ofanto, viene coltivata la 'Cima di rapa di Minervino', una varietà locale con proprietà organolettiche di pregio, al punto che sui banchi dei mercati spunta prezzi maggiori rispetto a quelle di altre provenienze. Le peculiari caratteristiche di quest'ortaggio vengono attribuite alle condizioni pedoclimatiche della zona e alla tecnica colturale adottata, generalmente caratterizzata da un basso apporto di input esterni e spesso dalla conduzione dei terreni in asciutto. Ma è la particolare modalità di raccolta a stelo lungo che rende la 'Cima di rapa di Minervino' particolarmente apprezzata dai consumatori.

Processo produttivo

La 'Cima di rapa di Minervino' viene solitamente coltivata in piccoli appezzamenti e orti familiari situati all'interno del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, un sito ricco di biodiversità e geodiversità dove l'azione perenne della natura si integra con quella dell'uomo. Scopo primario dell'ente Parco è quello di promuove conservazione e valorizzazione del patrimonio naturale, riconoscendo all'agricoltura un ruolo chiave nel garantire produzioni di qualità nel rispetto dell'ambiente e del paesaggio.

La tecnica colturale è caratterizzata da un basso apporto di input esterni e spesso dalla conduzione dei terreni in asciutto. Ma è la particolare modalità di raccolta a stelo lungo che rende la 'Cima di rapa di Minervino' particolarmente apprezzata dai consumatori: gli agricoltori tagliano col coltello più steli di cima di rapa, allontanano le foglie più grandi e la parte più dura degli steli e li legano per formare un mazzo simile ad un bouquet di fiori. Il progetto BiodiverSO ha realizzato un video sulla 'Cima di rapa di Minervino'.

Storia e tradizione

La 'Cima di rapa di Minervino', come tutte le popolazioni di cima di rapa (PAT dal 2006), è coltivata da oltre un secolo.
In un registro scolastico del 1930, nella parte relativa alla cronaca quotidiana, una maestra di una classe quinta lamenta le numerose assenze di un suo alunno e trascrive sul registro personale quanto addotto dall'alunno come giustificazione, e cioè che le assenze erano dovute all'impegno nella raccolta e vendita delle cime di rapa. Il registro è conservato nell'archivio della scuola primaria Mazzini di Spinazzola.
Inoltre, sono state recuperate licenze di vendita di cima di rapa che risalgono ad oltre 30 anni fa, recuperate tra i faldoni depositati presso l'Archivio storico del Comune di Minervino Murge.

Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio. Caratteristico è il modo in cui viene confezionata e commercializzata.

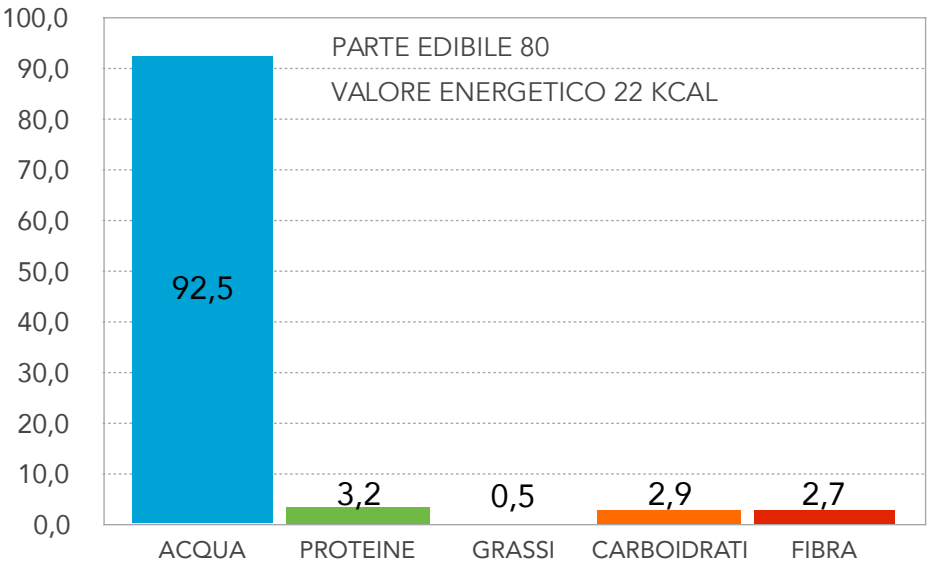
Iniziative di promozione

- Nel 2014 la 'Cima di rapa di Minervino' è stata inserita nel paniere dei prodotti De.Co. (Denominazione comunale) di Minervino, anche grazie all'Associazione delle Cima di rapa di Minervino, costituita da circa una quarantina di produttori operanti nel territorio.
- Il 24 ottobre 2015 si è tenuto, presso la sala consigliare del comune di Minervino Murge, il convegno organizzato dall'Associazione di Promozione Culturale "Cima di rapa di Minervino Murge" dal titolo "Cima di rapa di Minervino Murge: una biodiversità orticola da tutelare e valorizzare";
- "Cime di Rapa", documentario trasmesso dal programma Geo di RAI 3 (Lasagni, 2016). Fonte: Youtube BiodiverSO;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità)" - BiodiverSO.





Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cima di zucchina

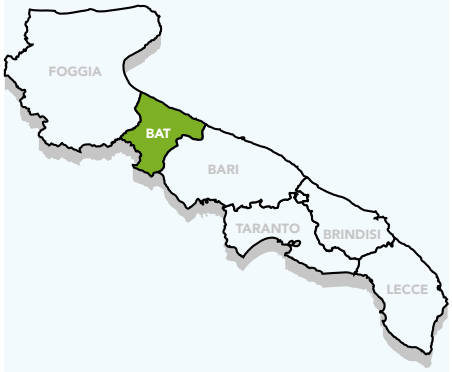
Spigolature della pianta di zucchine, talli di zucchine, siverchi di zucchina, tenerumi delle zucche, *sovèirchie de checozze, cème de checozze, cème di chechezzèdde, ciùmm du cùcozz, siveirchie.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

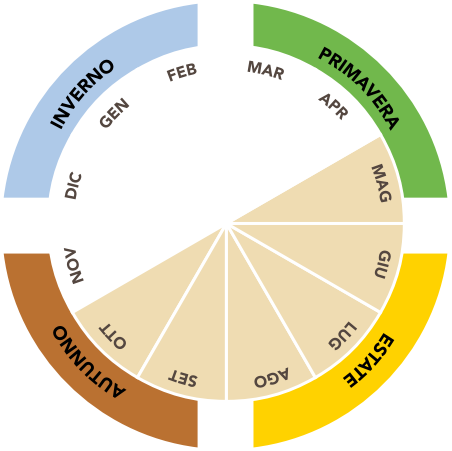
Area di origine del prodotto

BAT



Periodo di produzione

Da maggio a settembre-ottobre in pieno campo



Descrizione sintetica del prodotto

Le cime di zucchina sono gli steli della pianta, assieme alle foglie più piccole e ai piccioli.

Processo produttivo

Il termine dialettale "*siverchio*" riporta al termine italiano "soverchio", che sta ad indicare qualcosa in eccesso. In effetti, la semina in pien'aria della zucchina veniva effettuata con un numero di semi superiore rispetto alla densità ottimale delle piante in campo; ciò per sopperire alla presenza di semi non germinabili e alle fallanze. Tuttavia, così facendo, in vari tratti della fila il numero di piantine emerse risultava superiore rispetto alla densità ottimale, pertanto quelle in eccesso (*alias "siverchi"*) venivano estirpate ed utilizzate come alimento. Inoltre, rappresentano anche le piante giunte al termine del loro ciclo produttivo, estirpate dalle radici e messe in commercio a poco prezzo.

La preparazione di questo ortaggio consiste nella spigolatura, eliminazione delle foglie più grandi e basi radicali, quello che ne rimane, ovvero le parti più tenere: i fiori sterili, le parti apicali, le foglie giovani, le piccole zucchine non ancora sviluppate e i rametti cavi che vengono liberati dalle parti fibrose e tagliati a pezzi, lavati ed utilizzati per la preparazione di diversi piatti, come ad esempio, pasta con le "*sovèirchie*" o patate e "*sovèirchie*".



Storia e tradizione

Il termine 'siverchio' ha profonde radici nel dialetto di Bisceglie, zona in cui è maggiormente diffuso e consumato come ingrediente in moltissime ricette.
Della 'Cima di zucchina' o, appunto, 'siverchio' troviamo numerose testimonianze attraverso i secoli.
Già Ingrassia in "Informatione del pestifero, et contagioso morbo" (1576) scrive: «Herbe fredde, & umide l'estate si possono in moderate quantità concedere ... Come sono lattuche, procacchie, acetosella, cicorea, scariola, tenerumi delle zucche, crude, o cotte, & mangiate per insalata con aceto forte», dove il termine "tenerumi" sta ad indicare i talli delle piante di zucchina.
Castelvetro in "Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano" (1614) descrive una serie di ricette originali e metodi di conservazione delle verdure con divisione per stagione e per tipo di verdura e frutto, tra i quali ritroviamo le 'cime de' rami delle zucchine'.
Il legame storico con il territorio di Bisceglie si desume, inoltre, dalla presenza del termine "*siveirchie*" nel "Vocabolario Dialettale – Bisceglie – Italiano" (Cocola, 1925) e dal piatto tipico della tradizione biscegliese, "*sovèirchie de checozze e chechezzèdde mbragatorie*" (Cosmai, 1985).

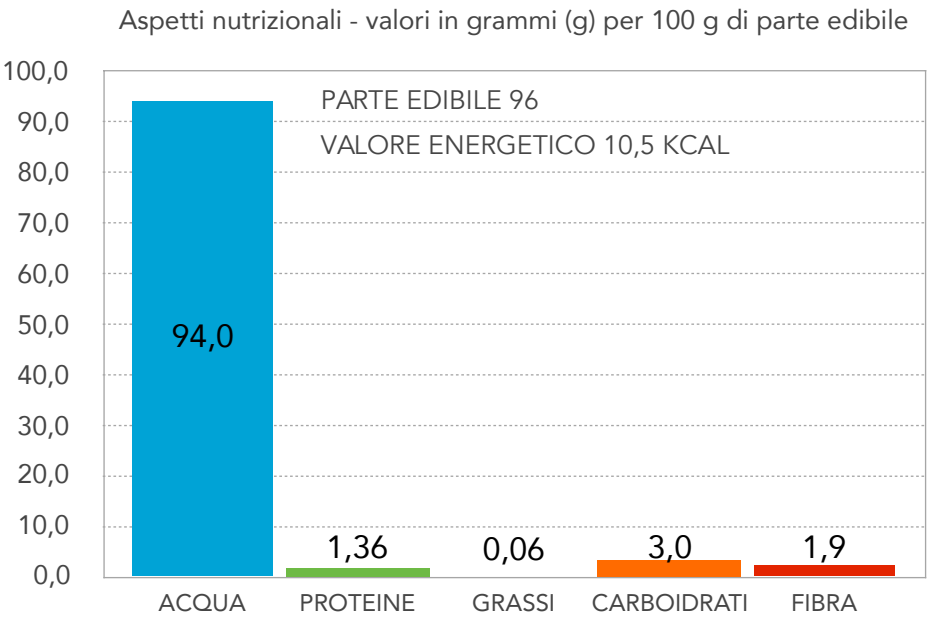


Tipologia di commercializzazione

Mercati ortofrutticoli.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità)" - BiodiverSO;
- La 'Cima di zucchina' nella cucina tipica di Bisceglie (BAT).



Cipolla di Acquaviva delle Fonti

Cipolla rossa di Acquaviva.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2002

Area di origine del prodotto

Acquaviva delle Fonti (BA).



Periodo di produzione

Da luglio ad agosto.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'Cipolla di Acquaviva' (*Allium cepa* L.) ha bulbi rotondeggianti schiacciati ai poli, con una caratteristica forma appiattita, tuniche carnose e succulenti, di odore e sapore forti, avvolte da altre tuniche aventi funzioni protettive, sottili, papiracee, di colore variabile dal rossastro al ramato. Le dimensioni dei bulbi sono molto variabili, con diametro che varia da 7 a 15 cm, ma con tendenza ad essere medio-grandi, in quanto spesso si riscontrano bulbi che pesano più di 500 g, con esemplari che possono superare il chilogrammo. I bulbi sono commercializzati in cassette di legno, sacchetti retinati e nella forma antica e tradizionale delle trecce, le classiche "*serte*", dove i bulbi sono intrecciati tra loro con foglie o altre fibre vegetali.

Processo produttivo

La 'Cipolla di Acquaviva' viene coltivata in terreni di medio impasto tendenti a limosi, ben drenati ed aerati, sufficientemente profondi e con microclima prevalentemente mite. Viene seminata nel mese di febbraio e raccolta da luglio ad agosto.



Storia e tradizione

La tradizionalità della 'Cipolla di Acquaviva' si desume dal documento storico: "Storia della Chiesa Palatina di Acquaviva delle Fonti dal 1779 al 1875 con cenno storico sulle condizioni civili della Chiesa dal 465 al 1778" del Cavaliere Sebastiano Lucani Canonico Palatino.

Nella cultura popolare sono note diverse poesie dedicate alla 'Cipolla di Acquaviva', tanto da individuare il comune come "*U Paìs d'i cpodde*".



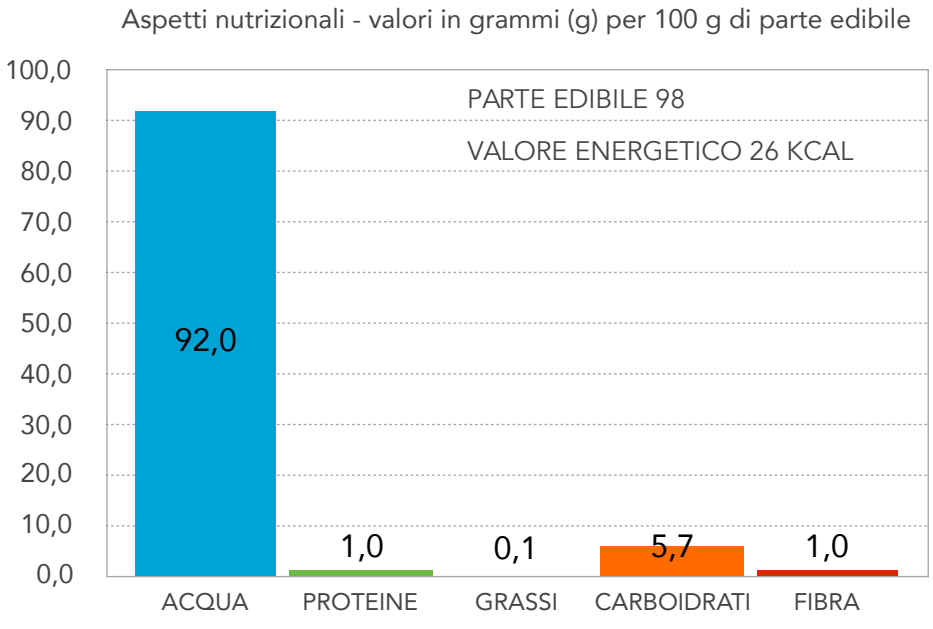
Tipologia di commercializzazione

Mercati all'ingrosso, grande distribuzione organizzata, mercati locali e vendita diretta presso aziende agricole.

Iniziative di promozione

- La "Sagra della Cipolla di Acquaviva delle Fonti", ad Acquaviva delle Fonti (BA)"
- Evento "Cipollessìa - spicchi diversi d'autore";
- Consorzio per la tutela e valorizzazione della Cipolla Rossa di Acquaviva delle Fonti;
- La 'Cipolla di Acquaviva' su Wikipedia;
- La 'Cipolla rossa di Acquaviva' tra i presidi slow food della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità.





Cipolla di Zapponeta



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Zapponeta (FG).



Periodo di produzione

Da aprile ad agosto.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'Cipolla di Zapponeta' (*Allium cepa* L.) rappresenta, in ordine d'importanza, la seconda coltura degli arenili, vicina della 'Cipolla bianca di Margherita' ("*Cipodd di salen*", Cipolla delle saline) oggi prodotto IGP.

Viene ottenuta da popolazioni locali, provenienti probabilmente dalla cv. 'Bianca di Barletta', che vengono indicate con nomi che ricordano il periodo di raccolta: 'Marzaiola', 'Maggiaiola' o 'Maggiatica', 'Giugnese', 'Lugliatica', 'Agostana'. Il bulbo è di colore bianco avorio, subsferico nelle popolazioni precoci e tendenzialmente globoso nella 'Giugnese' e 'Lugliatica'. Il peso medio varia da 110, 170 e 215 g rispettivamente per la 'Maggiaiola', 'Giugnese' e 'Lugliatica'. Possiede un elevato contenuto di zuccheri e un basso livello di acido piruvico (precursore dei composti che causano la ben nota lacrimazione durante il taglio del bulbo stesso). Viene venduta in sacchetti di peso variabile da 5 a 20 kg o in vassoi di plastica ricoperte di pellicola trasparente, nel caso di consegna alla GDO. In entrambi i casi il prodotto viene etichettato secondo le norme vigenti. Il consumo può avvenire allo stadio crudo o cotto.

Processo produttivo

I semi di popolazioni locali selezionate e riprodotte dagli agricoltori vengono seminati durante il periodo agosto-settembre in appositi semenzai in pien'aria larghi 100-150 cm e di lunghezza variabile. Il trapianto ha luogo da novembre a febbraio e viene eseguito a mano con una densità che può superare 50 piante/m^2. Le operazioni colturali consistono nella preparazione del terreno, concimazione organica e minerale, lotta alle infestanti, trattamenti antiparassitari e interventi irrigui. La raccolta viene effettuata a mano, estirpando le cipolle una per una e deponendole in cassette di plastica o di legno. Il prodotto dopo la raccolta viene lavato, asciugato, sistemato in cassette e conservato in celle frigorifere. La produzione commerciabile varia da 40 t/ha per la 'Marzaiola' a 75-80 t/ha per la 'Giugnese' e 'Lugliatica'.

Storia e tradizione

De Vita (2001) in "Zapponeta nei confini di torri e lidi" riporta un contratto di affitto di un terreno del 1727 in cui si coltivava la cipolla ricadente nella odierna Zapponeta. Nel Catasto Agrario del 1929, tra Margherita di Savoia e Manfredonia, in cui ricadeva l'odierno territorio di Zapponeta, risultavano coltivati a cipolla circa 130 ha.

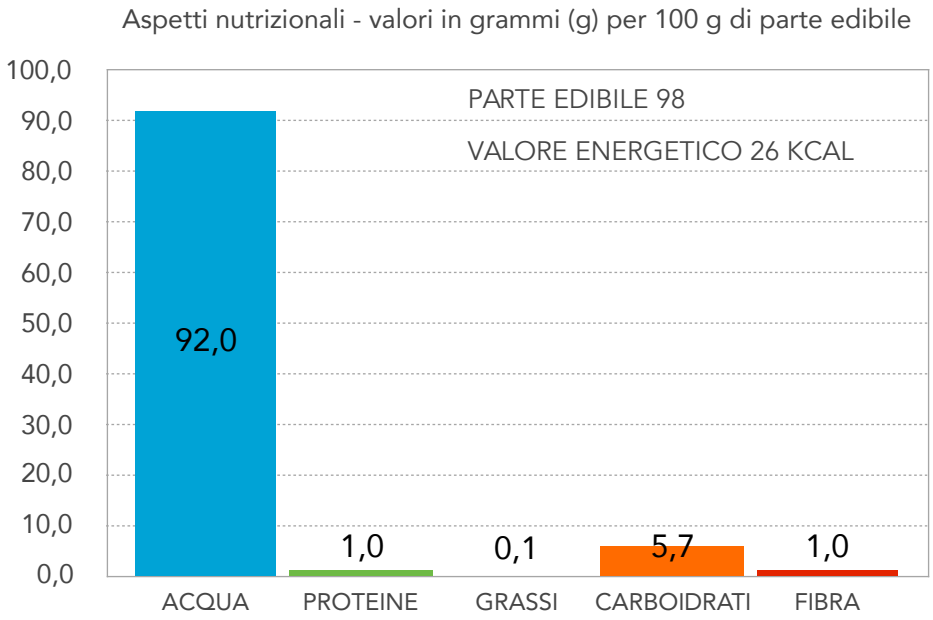


Tipologia di commercializzazione

Mercati all'ingrosso, mercati locali, vendita diretta presso aziende agricole.

Iniziative di promozione

- Negli anni sono state organizzati numerosi eventi e sagre dedicati alla 'Cipolla di Zapponeta' come, ad esempio, la Sagra del cannolicchio e delle cipolle, tenutasi in agosto, oppure la Sagra dei prodotti tipici di Zapponeta;
- La 'Cipolla di Zapponeta' sul sito tasteatlas.com;
- La 'Cipolla di Zapponeta' sul sito pugliaandculture.com.



Concentrato secco di pomodoro



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Il concentrato secco si ottiene da frutti di pomodoro (*Lycopersicon esculentum* Mill.) di numerose cultivar; è di colore rosso scuro, con profumo intenso, sapore tipicamente acidulo del pomodoro e consistenza pastosa.

Processo produttivo

I frutti vengono lavati, tagliati a pezzi, bolliti e spremuti con uno spremipomodoro. La passata così ottenuta viene cotta con aggiunta di sale fino, per circa 2 ore, versata in recipienti di creta per essere essiccata al sole per un periodo di 8-10 giorni, avendo cura di mescolarla ogni tanto con un cucchiaio di legno. Quando il prodotto ha raggiunto la giusta concentrazione si mette in vasetti di vetro a chiusura ermetica con aggiunta di qualche foglia di basilico e un po' di olio extra vergine di oliva e quindi si sterilizza a bagnomaria per circa 30 minuti.



Storia e tradizione

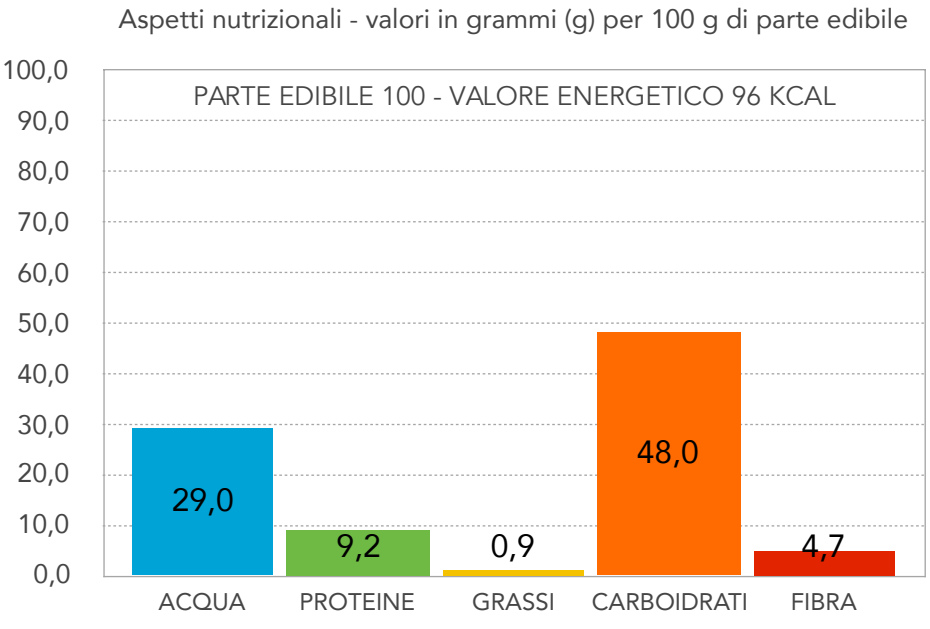
La preparazione del concentrato di pomodoro è una pratica molto antica in Puglia. A livello industriale Brandino Vignali a Basilicanova (PR) nel 1888 produsse per la prima volta l'"estratto di pomodoro" secondo una tecnica che riprendeva quella della "conserva nera" ottenuta dalle famiglie contadine del parmense, facendo essiccare al sole il succo di pomodoro che era stato preventivamente concentrato in grandi pentoloni di rame.



Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda, al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.





Conserva piccante di peperoni

Cunserva 'mara.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Conserva piccante ottenuta dall'essiccazione controllata di una salsa di peperoni dolci e piccanti con l'aggiunta di una modesta quantità di pomodorini locali. In particolare, i peperoni da utilizzare per questa conserva sono i peperoni rossi carnosi e ben maturi (per quanto riguarda i peperoni dolci) e i peperoncini rossi (ben maturi) di varietà locali. La conserva è costituita da circa il 70% di peperoni e peperoncino, 30% di pomodorini e da olio extra vergine di oliva, aceto, sale e aromi naturali. Il prodotto appare denso, di colore bruno rossastro; è commercializzato in vasetti di 180 e 350 g. Viene consumata spalmata sul pane, sulle frise, come aromatizzante nei sughi e sulle carni, ecc.

Processo produttivo

Si lavano i peperoni e si nettano, privandoli di peduncolo e torsolo e si tagliuzzano. I pomodorini vengono privati del peduncolo, lavati e strizzati, onde eliminare i semi. Il tutto viene pesato separatamente e viene posto in una pentola di acciaio (peperoni piccanti e dolci 70% - pomodorini 30%); quindi, dopo aver aggiunto sale e una piccola quantità di acqua, viene lungamente posto a cuocere a fuoco molto lento in pentola coperta. Il tutto viene infine passato in una comune macchinetta passapomodori dalla quale si ottiene una salsa densa che viene posta al sole in ampie terrine di creta vetrificate, al fine di ottenerne l'essiccazione. Quando la salsa avrà acquisito una colorazione rosso-mogano ed una pastosità molto accentuata, la salsa viene posta, coperta da un telo di lino, in un vaso di creta vetrificato e tenuta in luogo fresco ed arieggiato, al fine di ammorbidire naturalmente il composto. A questo punto viene aggiunto – a piccole dosi – l'olio extravergine di oliva in più riprese. Successivamente la salsa viene confezionata in vasetti e coperta con un filo d'olio extravergine di oliva.



Storia e tradizione

Il peperoncino è stato da sempre coltivato; il suo consumo si è sviluppato inizialmente come fresco tagliato a pezzettini ed utilizzato per condimento. Successivamente, per ampliare il periodo di disponibilità, è stato trasformato in salsa e conserva. La tradizionalità del prodotto è assicurata da una notevole bibliografia specialistica gastronomica nonché da prose e poesie di autori salentini e non (es. Bodini). Si evidenzia inoltre la provenienza locale della materia prima, il fatto che la produzione non avviene su larga scala, ma secondo tradizioni familiari.



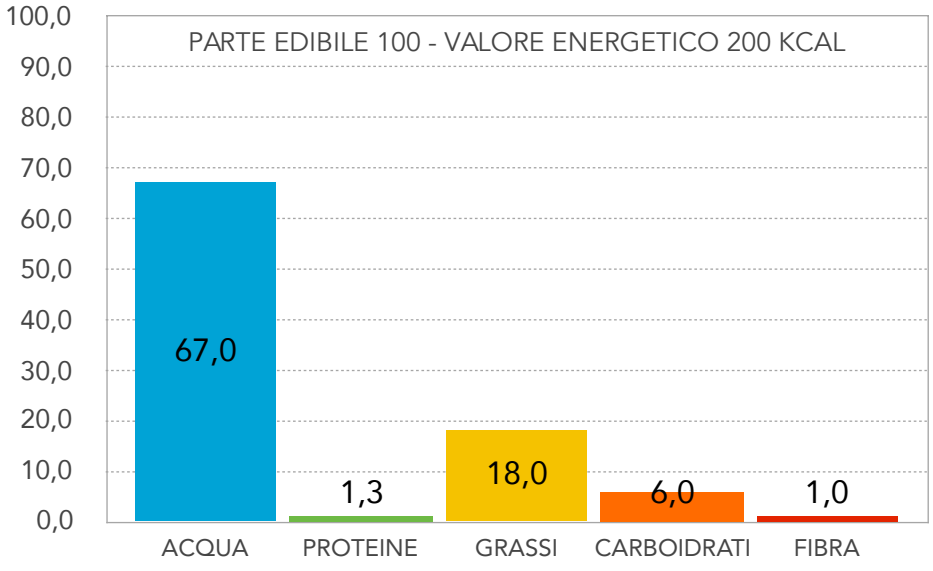
Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Sagra del frate fuoco ("*frate focu*", peperoncino) a Scorrano (LE), celebrata solitamente nella penultima settimana di settembre;
- Sagra della "Conserva '*mara*" a Spongano (LE), tenutasi fino al 2015;
- La '*cunserva mara*' promossa sul sito del Comune di Surano (LE).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cotognata

Cutugnata.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione .



Periodo di produzione

Ottobre.



Descrizione sintetica del prodotto

La cotognata ha un colore biondo tendente al bruno, consistenza pastosa, profumo intenso di frutta, molto dolce al palato. Il prodotto si trova commercializzato in vasetti di vetro o anche in pezzi.

Processo produttivo

Ingredienti: 800 g di mele cotogne già pulite (meglio se un po' verdi), 500 g di zucchero, la buccia di un limone, 1 l di acqua.

Preparazione: le mele cotogne vengono tagliate a fettine molto sottili e messe in una pentola con un litro d'acqua per 800 g di frutta già pulita, poi lasciate cuocere lentamente, rigirate e schiacciate con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una poltiglia, la pasta verrà passata al setaccio prima di aggiungere lo zucchero per evitare che risulti granulosa. In un'altra pentola si fanno sciogliere 500g di zucchero con qualche cucchiaio di acqua; una volta sciolto, verrà versato al passato di mele cotogne. Si lasciano cuocere ancora a recipiente scoperto fino a quando la marmellata ha una consistenza compatta. Terminata la cottura, la marmellata può essere versata in formine oppure in teglie rettangolari dai bordi bassi, infine una volta raffreddata viene tagliata a fette per il consumo.



Storia e tradizione

La tradizionalità del prodotto è assicurata dalla provenienza locale della materia prima (cultivar locali di mele cotogne, di antica provenienza); dalla costanza nel tempo dei metodi di produzione, che avviene secondo tradizioni familiari, tramandate di generazione in generazione, e ne garantisce le caratteristiche qualitative e la particolarità del gusto.
Nell'opuscolo di ricette sulle conserve tradizionali "Madia", pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1990, è riportato il procedimento.



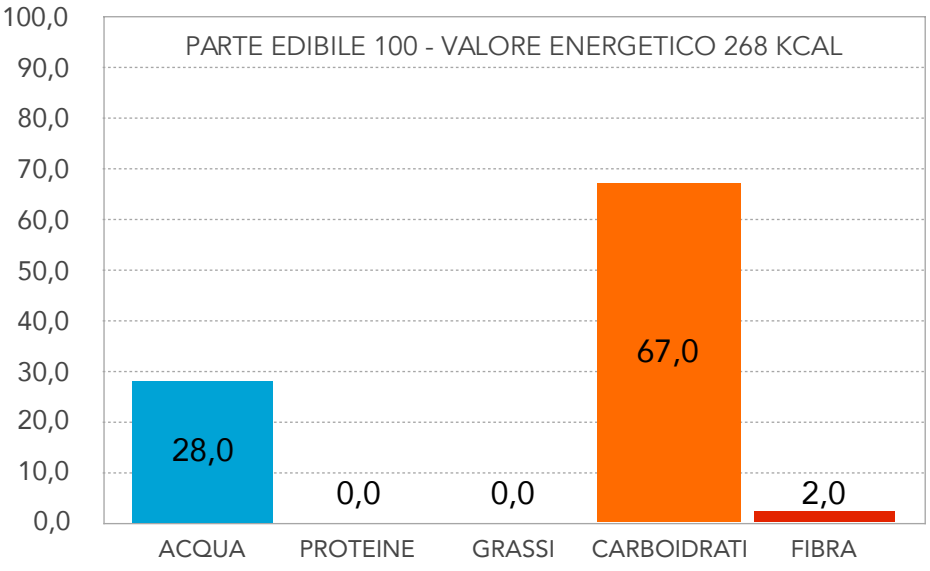
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale.

Iniziative di promozione

• Cotognata, antica ricetta pugliese della confettura di mele cotogne (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cotto di fico



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

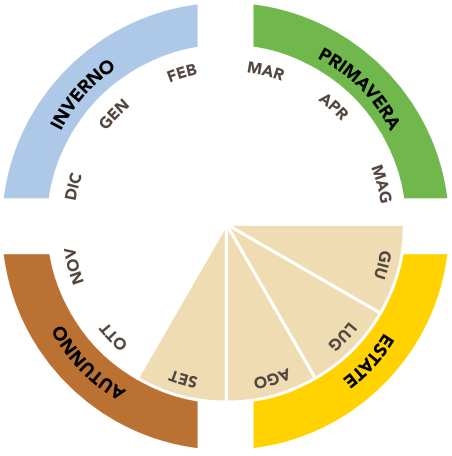
Area di origine del prodotto

Intera regione .



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Il cotto di fico si ottiene dai frutti molto maturi del fico (*Ficus carica* L.).
Si presenta sotto forma di un liquido di colore scuro, molto denso, molto dolce e con profumo intenso.

Processo produttivo

I fichi vengono spaccati e fatti bollire in una pentola con abbondante acqua fin quando si spappolano. Si tolgono dal fuoco e si mette il composto in un sacchetto di lino che viene strizzato fino a far uscire tutto il succo. Si rimette sul fuoco finché il liquido raggiunge la consistenza desiderata: né troppo liquido, né troppo denso.
Per verificarne la densità se ne versa un po' su un piattino, se non scivola e forma una "lenticchia" ha raggiunto la giusta consistenza.



Storia e tradizione

È un prodotto tipico della tradizione contadina. In tutte le case si preparava il cotto di fichi che veniva poi utilizzato per la preparazione di dolci pasquali, ma soprattutto natalizi come, ad esempio, le cartellate.
Una ricetta del 'cotto di fico' è riportata in "La cucina pugliese" (Sada, 2001).



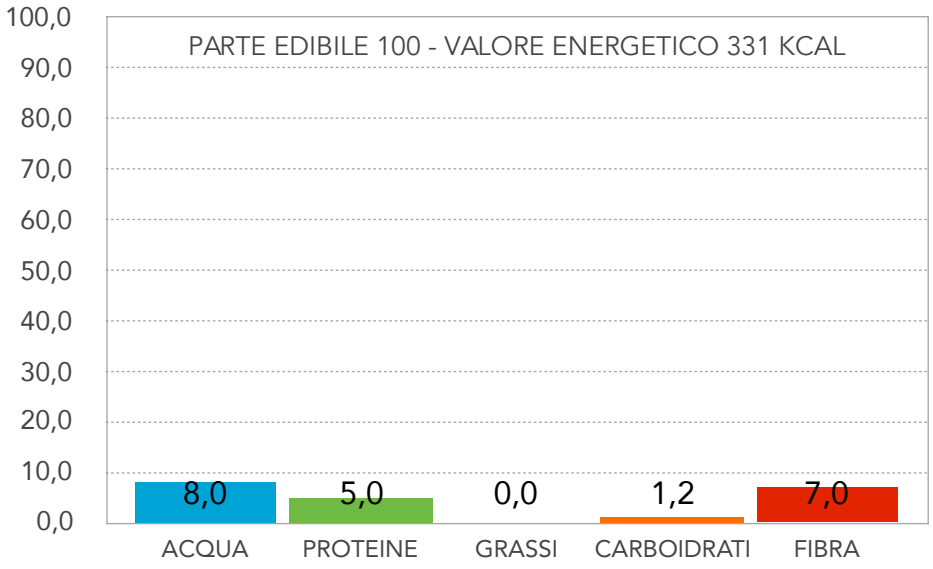
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Un sito internet dedicato al 'cotto di fichi';
- Il 'cotto di fichi' tra i prodotti tipici del comune di Bitonto (BA)

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cucummaru di San Donato



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2019

Area di origine del prodotto

San Donato di Lecce



Periodo di produzione

Da fine maggio a giugno inoltrato



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'Cucummaru di San Donato' (*Cucumis melo* L.) è un melone che viene consumato allo stato immaturo. Presenta forma allungata (è la più lunga tra le "meloncelle" reperite nel Salento), colore verde chiaro con screziature longitudinali più scure, che possono apparire in intensità variabile. Presenta una leggera peluria. La pianta è di buona produttività e la fruttificazione è precoce rispetto ad altre meloncelle locali. Il sapore di questo ortaggio è dolce e aromatico, lo si consuma crudo perlopiù in insalata.



Processo produttivo

La semina si effettua già a febbraio, le piante dal semenzaio vengono trasferite in pieno campo ad aprile e verso la fine di maggio si cominciano ad avere le prime produzioni. Le piante danno produzioni abbondanti. Il *Cucummaru*, una volta maturo, viene commercializzato fresco nelle prime ore successive alla raccolta. Si può conservare per alcuni giorni, dopodiché comincia a perdere le sue caratteristiche. Si consuma fresco, non cotto, perlopiù in rinfrescanti e gustose insalate, accompagnato da altri condimenti o soltanto con olio e sale.

Storia e tradizione

De Blasi (1990) scrive: «Il soprannome di "*Paese te li Cucummari*", S. Donato di Lecce se lo vede attribuire dai compratori di *cucummari* che ogni mattina all'alba venivano con i carretti da Lecce e da città più lontane, per comprare lo squisito *cucummaro* locale, primizia che soltanto gli ortolani del nostro paese sapevano coltivare e far maturare ai primissimi caldi primaverili, in un'epoca in cui le serre climatizzate attuali dovevano ancora essere inventate». E ancora, in "Il paese dei cocomeri" (2004), scrive: «Fino al 1940, San Donato di Lecce fu rinomata per alcune sue particolari produzioni, agricole propriamente dette, o collegate all'agricoltura. Fra le produzioni agricole, la principale di esse, che ci fece conoscere nel circondario, a Lecce e in località più lontane della Calabria e della Lucania, ci fu quella dei "*cucummari*". (...) Altri paesi li produssero, (...) ma giungevano sui mercati quando i *cucumis flexuosus* di San Donato vi erano già giunti da un pezzo. La piazza di San Donato, dalla fine di aprile a tutto maggio, si riempiva di contadini che portavano a vendere i loro *cucummari*, e di compratori che con i loro traini venivano a comprarli anche da paesi lontani».



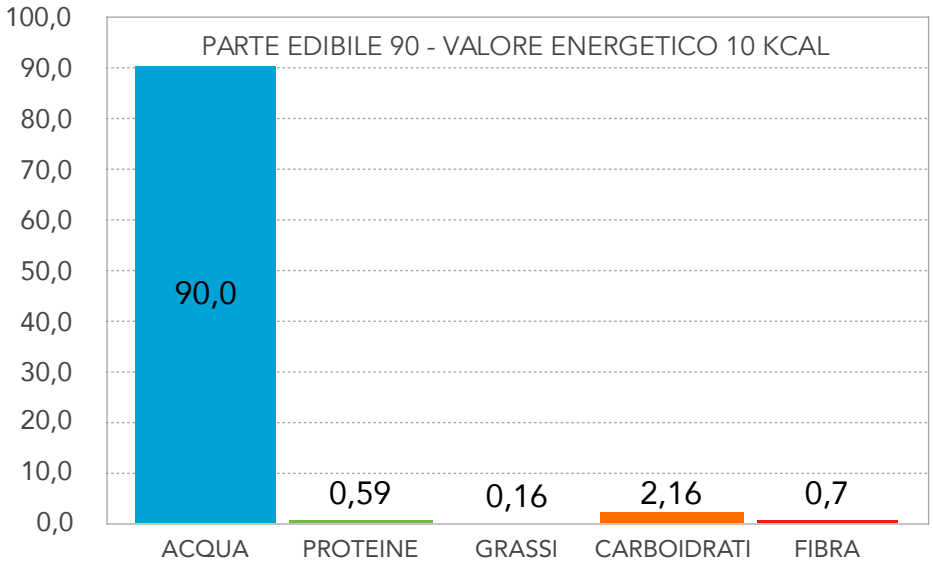
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio nel comune di San Donato di Lecce.

Iniziative di promozione

- Fino a qualche anno fa, si teneva una sagra dedicata a questo prodotto. Oggi non più, anche se un certo lavoro di recupero si sta avviando per conto del Museo della Civiltà Contadina e di agricoltori locali.
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità)" - BiodiverSO.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fagiolino dall'occhio

Fagiolino pinto, Fagiolino di S. Anna, Occhiopinto



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2016

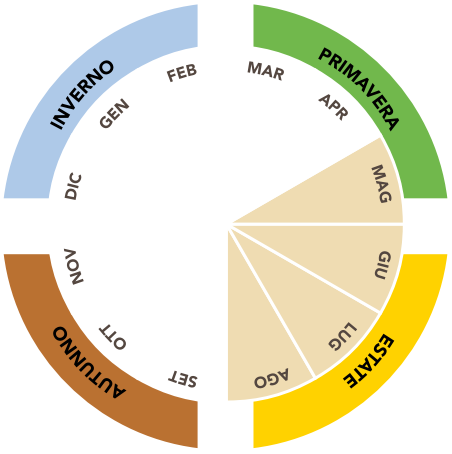
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Dalla fine della primavera all'estate



Descrizione sintetica del prodotto

Il nome locale di 'Fagiolino pinto' identifica quasi in tutta la Puglia il 'Fagiolino dall'occhio', appartenente alla specie botanica *Vigna unguiculata* (L.) Walp. subsp. *unguiculata* (L.) Walp.

Il 'Fagiolino pinto', particolarmente noto ed apprezzato sui mercatini rionali della provincia di Bari, riscuote un discreto successo sia tra i consumatori più affezionati alle colture tradizionali, che a quelli attenti alle diete più bilanciate e che garantiscano maggiore sostenibilità ambientale.

Si tratta di un ortaggio di cui si consumano esclusivamente i baccelli freschi preparati seguendo ricette tipiche delle tradizioni locali e che viene coltivato solitamente in piccoli appezzamenti di terra o in orti familiari.

Il 'Fagiolino pinto' è una leguminosa di origine africana distinta dal fagiolo (*Phaseolus vulgaris* L.) di origine americana. Nel dipinto di Annibale Carracci (1540-1609) intitolato "Il mangia fagioli", si rappresenta un contadino che mangia fagioli; si tratta però del fagiolino dall'occhio e non del fagiolo di origine americana. A tal riguardo è bene riportare che le prime notizie di coltivazione sperimentale del *P. vulgaris* in Italia risalgono agli anni 1528-1529.

Processo produttivo

Questo ortaggio, con un ciclo di coltivazione che va da 70 a 100 giorni, predilige climi caldi e va seminato, nell'areale considerato, a partire da aprile. Utilizzando preferibilmente i semi conservati gelosamente dagli stessi agricoltori, si effettua generalmente la semina diretta a buchetta o postarella. Quando le piantine emettono 2-3 foglie vere, vengono opportunamente diradate e leggermente rincalzate a mano. Per il controllo delle infestanti e per contenere l'evaporazione di acqua dal terreno, si effettua una serie di lavorazioni superficiali fino a quando il terreno non viene ombreggiato e ricoperto dalle foglie della pianta stessa. Pur non richiedendo eccessive quantità di acqua, il 'Fagiolino pinto', durante la fioritura e la maturazione dei baccelli, necessita di irrigazione moderata ma costante, effettuata preferibilmente senza bagnare foglie e fiori.

Adottando opportune precauzioni è possibile evitare facilmente le avversità biotiche che colpiscono gli altri fagioli. Anche antiche tecniche di consociazione con altre colture come il pomodoro possono fornire produzioni di qualità che richiedono bassi o nulli impieghi energetici e chimici.

Storia e tradizione

Il 'Fagiolino pinto' viene coltivato in Puglia da tempi immemorabili ed appartiene alla tradizione agronomica che adotta tecniche di coltivazione consolidate nel tempo e riferimenti culturali tipici.
Le citazioni, anche se con nomenclature generiche di 'Fagiolino pinto', nelle opere dell'antichità classica soprattutto Romana (opere di Apicio, etc.) e del medioevo (Carlo Magno), non riportano però precisi riferimenti territoriali.
Le prime missioni effettuate da esploratori dell'Istituto del Germoplasma (ora Istituto di Bioscienze e Biorisorse) del Consiglio Nazionale delle Ricerche, dedicate esclusivamente al reperimento di varietà di 'Fagiolino pinto' in Puglia, risalgono al 1986. Nel libro "Orticoltura" (Bianco e Pimpini, 1990) è trattato in uno specifico capitolo il 'Fagiolino dall'occhio'.





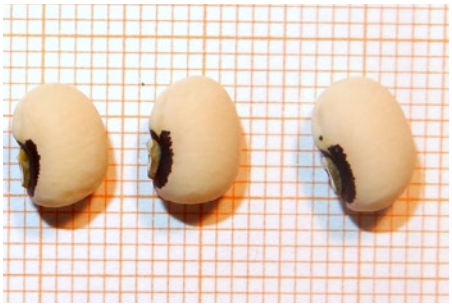


Tipologia di commercializzazione

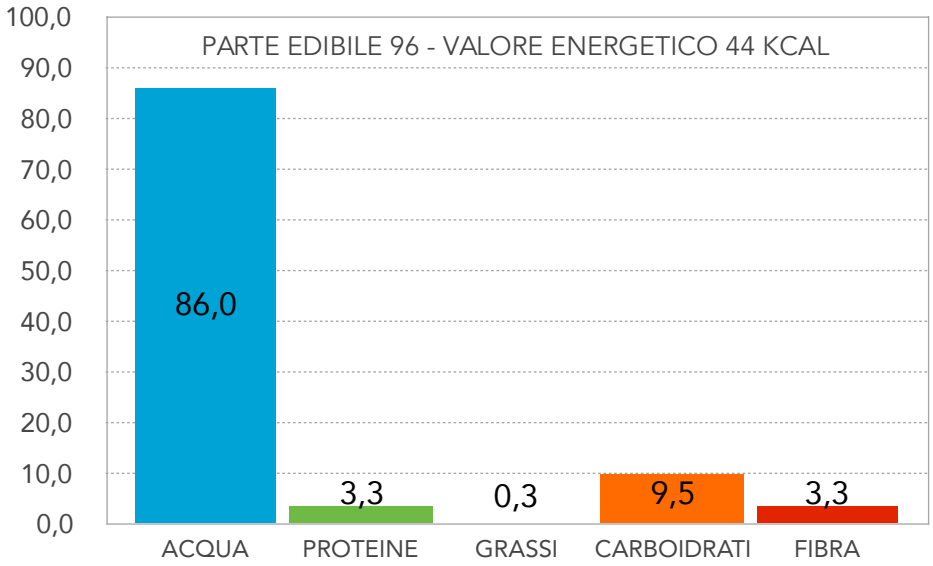
Al dettaglio e all'ingrosso, anche su portali di commercio elettronico.

Iniziative di promozione

• Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità)" - BiodiverSO.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2950?manu=&fgcd=
Note: Calcio 65 mg - Ferro 1,0 mg

Fagiolo dei Monti Dauni meridionali

Fasùl.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

Area di origine del prodotto

Monti Dauni Meridionali, con particolare specificità negli agri dei comuni di: Faeto, Anzano di Puglia, Monteleone di Puglia, Orsara di Puglia e Panni, provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Agosto.



Descrizione sintetica del prodotto

Il fagiolo (*Phaseolus vulgaris* L.) è una pianta autoctona con forme e dimensioni variabili nelle diverse tipologie locali. La lunghezza varia da 7 a 15 mm circa, passando dalle forme tondeggianti a quelle schiacciate, di colore bianco avorio.
È caratterizzato da un sapore gradevole, da elevata digeribilità e da facilità di cottura dovuta alla buccia sottile.

Processo produttivo

La semina ha luogo a mano o con mezzi meccanici, con 3-4 semi per buchetta, nel mese di maggio, a file distanti 40 cm e piante a 30-40 cm sulla fila.
Una consuetudine degli agricoltori locali è l'impiego di cariossidi di mais durante la semina in modo tale che il mais serva da tutore per la pianta del fagiolo. Il territorio prevalentemente silvo pastorale non rispondeva alla necessità di terra dei numerosi contadini, sicché per sopperire al fabbisogno, alle esigenze alimentari e alla sopravvivenza stessa, i contadini si protrassero nella coltivazione dei terreni adatti.
La coltivazione esclude l'impiego di concimi e agrofarmaci di sintesi e di acqua per l'irrigazione. La raccolta avviene ad agosto. I baccelli vengono raccolti a mano quando diventano secchi iniziando dalla base della pianta. Successivamente si essiccano all'aria e si sgranano. I semi così ottenuti si setacciano, si asciugano e si commercializzano in sacchi di juta. La produzione varia da 0,5 a 2,0 t/ha.
La superficie complessiva impiegata nella coltivazione del fagiolo è di 350 ha circa, ad un'altitudine superiore a 700 m sul livello del mare.

Storia e tradizione

Citato nel testo storico "La mia Terra" (Paglia, 1979), nel quale si indica chiaramente che è una coltivazione usualmente attuata come avvicendamento alla coltura del grano ed altri seminativi asciutti.



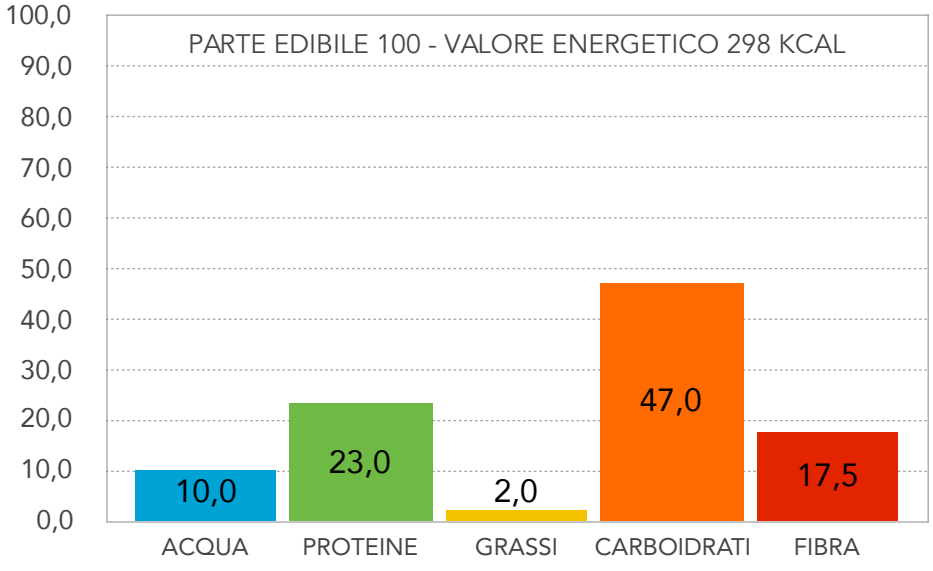
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- La prima sagra per valorizzare il 'Fagiolo dei Monti Dauni' nel 1990, organizzata dalla Pro Loco di Faeto (FG);
- "Mercato della Terra" a Biccari (FG), per promuovere e commercializzare i prodotti d'eccellenza dei Monti Dauni, tra cui il 'Fagiolo dei Monti Dauni';
- Progetto regionale "Recupero, caratterizzazione, salvaguardia e valorizzazione di leguminose e cereali da granella e foraggio in Puglia" - SaVeGraINPuglia (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Farinella

Farnedd.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

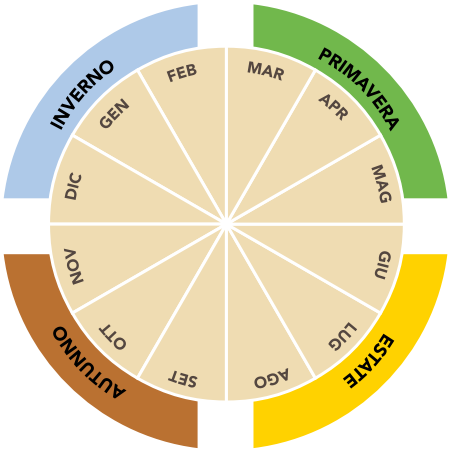
Area di origine del prodotto

Putignano (BA)



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'farinella' si presenta sotto forma di farina di colore leggermente tendente al bruno con un sapore e profumo intensi dovuti alla tostatura dell'orzo e dei ceci.

Processo produttivo

Il processo di produzione della 'farinella' si articola in due differenti fasi: dapprima si tostano i ceci e l'orzo con apposita macchina tostatrice, per un tempo di mezz'ora circa ad una temperatura di 150 °C; successivamente si passa alla macinatura (50 kg/ora) con mulino a pietra ed ottenimento di una miscela farinosa a cui si aggiunge un poco di sale. La 'farinella' è stata per tante generazioni di contadini, insieme ai fichi secchi, l'unico pranzo consumato durante i duri lavori dei campi; la stessa era custodita in un sacchetto di tela, detto volgarmente "*u'volz*", con cucchiaio annesso ed era mangiata in polvere accompagnata oltre che dai fichi secchi anche da erbe commestibili e cipolle selvatiche. Per la cena i contadini usavano mescolarla sempre con il "*macco*" (una specie di purè di fave). I signori, gli artigiani e i commercianti usavano la 'farinella' al naturale sulla pasta al sugo, sulle verdure ben condite, con le patate lessate, con olio extra vergine di oliva ed acqua in dosi uguali, con le ciliegie, con l'uva, mescolata con le olive ben mature snocciolate e schiacciate ed infine, come dolce, insieme allo zucchero con o senza acqua; per i bambini si preparava con acqua, zucchero, ed alcune gocce di olio di oliva.



Storia e tradizione

Da alcune testimonianze certe, negli ultimi decenni del 1700, era usata anche quella ricavata dai ceci neri i quali forse costavano meno ed erano più friabili di quelli bianchi; è necessario ricordare che la farinella era preparata da tante famiglie, in casa, usando mortaio e pestello di pietra.

Il nome "Farinella" è stato inoltre attribuito alla maschera tipica del Carnevale di Putignano, preso in prestito dal piatto simbolo della cucina putignanese.

Testimonianze scritte derivano dalla licenza n° 26 per l'esercizio dell'industria della macinazione dei cereali (orzo abbrustolito) rilasciata nell'anno 1943 dal Consiglio e Ufficio Provinciale delle Corporazioni di Bari a Campanella Francesco e da un articolo sul periodico di informazione di Putignano "Putignanissimo", pubblicato in data 3 marzo 1981.



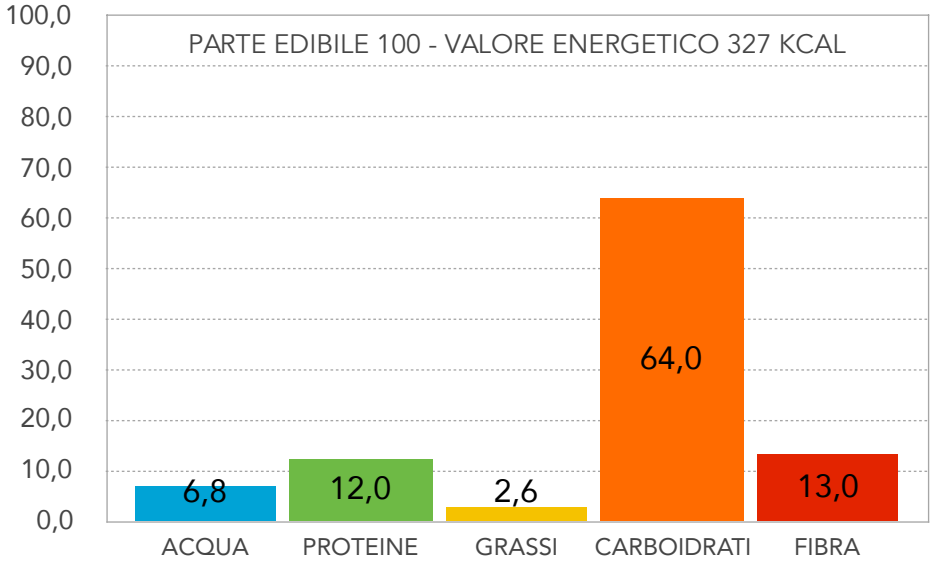
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale.

Iniziative di promozione

- La 'farinella di Putignano' è prodotto dell'Arca del Gusto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- La 'farinella' protagonista di un video promozionale della Regione Puglia;
- Il portale web dedicato alla 'farinella di Putignano';
- La 'farinella di Putignano' su Wikipedia;
- La 'farinella' promossa dal progetto "Centro storico di Putignano", nato dalla collaborazione di cittadini putignanesi con la passione per la propria terra.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fava di Zollino

Cuccìa (nel locale idioma griko).



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

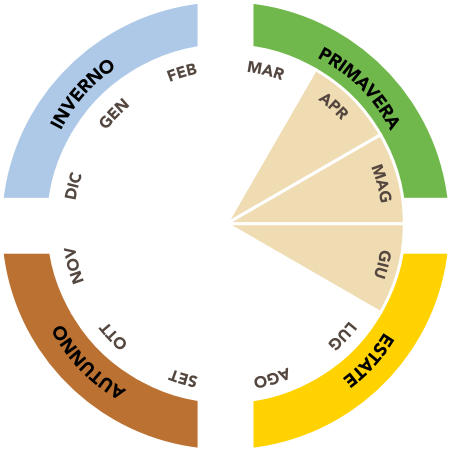
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Da aprile a giugno.



Descrizione sintetica del prodotto

Caratteristiche particolari della 'Fava di Zollino' sono quelle di avere un aspetto schiacciato, di essere leggermente più grandi rispetto alle fave ottenute da cultivar commerciali, di avere un baccello con non più di 5 semi e soprattutto di conservarsi integre alla cottura, dimostrando un'ottima cucinabilità.

Processo produttivo

Il ciclo colturale inizia con la semina, a novembre, in luoghi ben protetti (a volte intercalata ai filari di olivi), in modo da sfuggire alle gelate invernali e primaverili; il prodotto edule è rappresentato dalle "fave verdi", che si possono raccogliere già in aprile, e dalle fave secche per le quali bisogna aspettare il completamento della maturazione dei semi, tra maggio e giugno.

Nonostante lo sviluppo agricolo del secolo scorso, le 'Fave di Zollino', essendo destinate al consumo familiare e ad occupare gli orti degli agricoltori locali, sono ottenute attraverso una agro-tecnica tradizionale tramandata nel corso delle generazioni di padre in figlio. Come vuole la tecnica colturale popolare, vengono seminatele fave ottenute nell'annata precedente da piante accuratamente scelte dall'occhio attento dell'agricoltore.

Per il prodotto secco si esegue una raccolta in un unico passaggio a pianta intera; la trebbiatura del prodotto, dopo un'adeguata esposizione al sole, viene realizzata attraverso la battitura delle piante con dei bastoni sui moderni spiazzi aziendali, pur esistendo, ancora oggi, alcune realtà in cui la trebbiatura manuale, strettamente legata alla cultura contadina della Grecìa salentina, avviene sulle vecchie aie, gelosamente custodite dai contadini locali.

Il trapasso all'agricoltura moderna si nota solo con la surgelazione delle fave fresche, che alcune famiglie contadine locali mettono in essere per assicurarsi il prodotto per un ampio periodo di tempo.

Storia e tradizione

La fava è tra i legumi maggiormente consumati dai salentini, per il suo elevato potere energetico. "*... pìgghiate lu maritu miu ca s'è 'nfavatu*" ("... scegli mio marito, perché ieri sera gli ho preparato un'abbondante minestra di fave"): era la motivazione con la quale le donne proponevano la scelta dei loro mariti ai massari che arrivavano in piazza a selezionare i braccianti più forti per i lavori nei campi. In Salento sono numerose le varietà selezionate a livello locale e che continuano ad essere riprodotte nell'ambito di singole famiglie, di generazione in generazione. La 'Fava di Zollino' è una varietà adottata dall'intera comunità del paese, nonché da quelli limitrofi.

La *'Cuccìa'*, popolazione locale coltivata prevalentemente per essere consumato in famiglia allo stato secco, rappresenta un ingrediente fondamentale per minestre e per alcuni piatti tipici come, ad esempio, "*fave e foje*" o "*fave a cecamariti*".

Nel Catasto Agrario del 1929, nel comune di Zollino, risultavano coltivati a fava 13 ha.

Numerosi studi sono stati realizzati su questo genotipo dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari, prima Istituto di Genetica Vegetale.



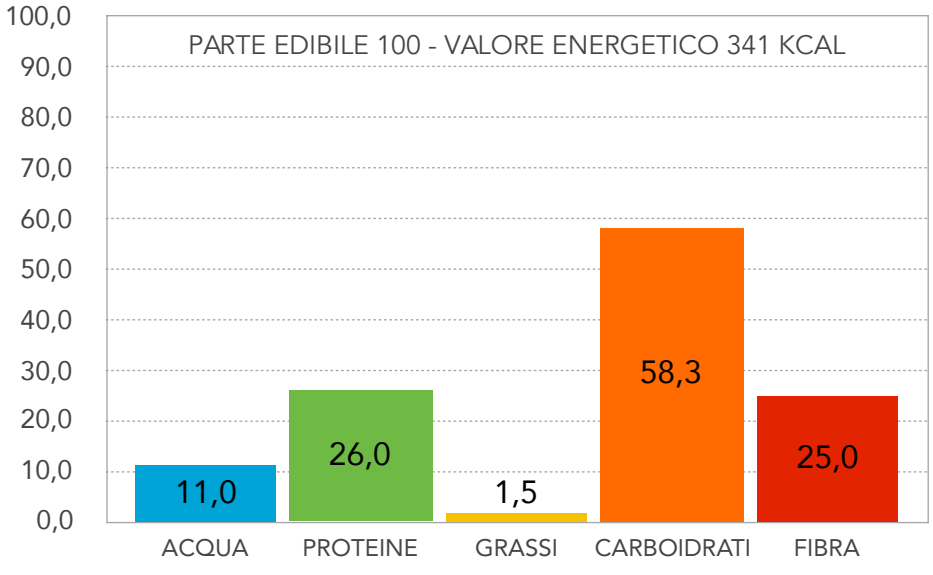
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Per tale leguminosa sono stati avviati percorsi di valorizzazione e di informazione, che coinvolgono non solo i produttori ed i consumatori, ma anche i ristoratori e gli operatori turistici;
- Fiera di San Giovanni del 24 giugno a Zollino, in cui è disposta la vendita dei prodotti tipici del territorio;
- Fava di Zollino, antico legume della Grecìa Salentina (puglia.com);
- La 'fava di Zollino' sul sito pugliaandculture.com: ;
- La 'fava di Zollino' tra i prodotti tipici della Puglia (viaggiareinpuglia.it).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Note: fava secca

Fava Melonia

Fava Melonia del Tavoliere, Fava sanpaolese, *A feva me'long, Fava iang.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

Area di origine del prodotto

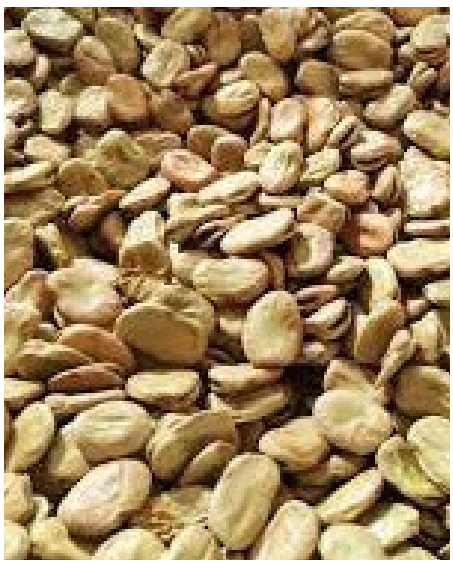
San Paolo di Civitate, Torremaggiore, Apricena, San Severo, Lesina, Troia, Lucera, Foggia.



Periodo di produzione

Estate.





Descrizione sintetica del prodotto

Prodotto alimentare gradito per la sua buccia sottile ideale per la cottura. Pianta alta in media 120 cm. Distinguibile per il baccello corto e spesso. All'interno del baccello sono presenti semi di colore chiaro, di calibro superiore rispetto alle altre varietà e con un numero ridotto di semi (3-4).

Processo produttivo

Viene seminata in autunno, come prevede il disciplinare, e raccolta in estate. Poi è pulita, confezionata e conservata a temperatura controllata in celle frigorifere con temperature da 6 a 8 °C. Il prodotto viene selezionato meccanicamente e in seguito confezionato in sacchi da 400 g, 5 e 25 kg.

Storia e tradizione

Attestazioni storiche sulla coltivazione della fava nel territorio di San Paolo Civitate sono riportate nel libro "La fisica Appula" (Manicone, 1806). Inoltre, nel testo "La Capitanata nelle luci e nelle ombre della sua storia economica e sociale" (Caroselli, 1982) è riportato che la fava era una delle principali colture della zona.

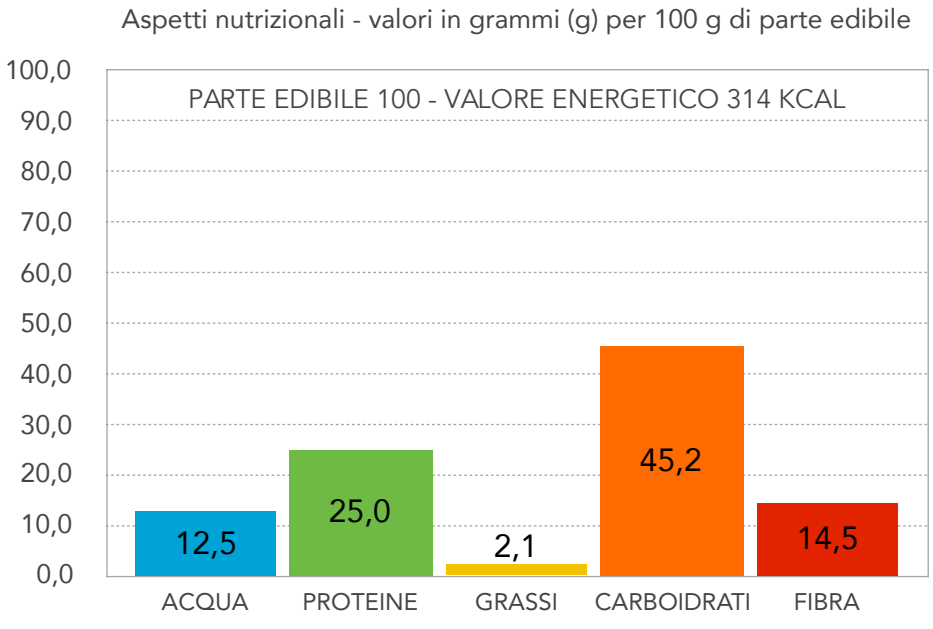


Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio e commercio all'ingrosso, anche a livello nazionale e internazionale.

Iniziative di promozione

• L'attività di promozione della 'Fava melonia' è curata in particolar modo dall'azienda agricola "Di Nunzio", sita in S. Paolo di Civitate (FG), la quale ha registrato il marchio "Legumi del tavoliere di Puglia", per favorire le attività di promozione sul territorio regionale e nazionale. La 'fava melonia' è stata promossa, inoltre, tramite la partecipazione dell'azienda al Tutto Food in Fiera di Milano (2017), e al Cibus di Parma (2017-2019).



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Fave arrostite

Fave arrestute (Bari), *Knmiad* ("ceci e fave abbrustolite", Palo del colle), *Fae rrustute spaccate* (Novoli), *Fae rrustute* (San Vito dei Normanni), *Fàfe frìtte* (Bitonto).



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

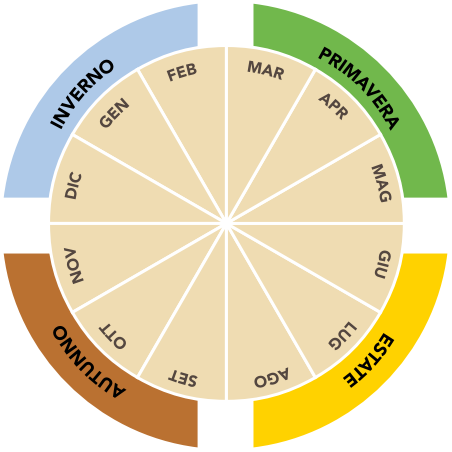
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, con raccolta di prodotto fresco in tarda primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

Le fave arrostite sono tradizionalmente cotte nel forno a legna, oggi nel forno elettrico o a gas. Sono di colore dorato, croccanti e salate.
Vengono consumate come antipasto o come snack; tradizionalmente erano consumate al termine del pranzo domenicale e durante le feste paesane.

Processo produttivo

La raccolta delle colture da granella secca viene effettuata quando i baccelli sono di colore molto scuro, ma non molto secchi, per contenere la deiscenza ed i danni del tonchio. La raccolta viene effettuata estirpando le piante o tagliandole al colletto e lasciandole quindi essiccare all'aria, stese a terra e poi riunite in fasci. Secondo fonti orali, la ricetta tradizionale delle 'fave arrostite' prevede che le fave secche vengano immerse in acqua per circa tre giorni, cambiando l'acqua ogni tanto; poi vengano asciugate su una tovaglia; si procede incidendole con un coltello, formando una "X", in modo tale che si cuociano anche all'interno. Il giorno dopo vengono cotte in una pignatta ("*pignatidde*") nel forno a legna a fuoco molto forte, a una temperatura di circa 150 °C, fino a quando non diventano di colore dorato e croccanti (30-40 minuti circa). Il forno non deve avere il coperchio, in modo tale che il procedimento sia visibile.
Una variante della ricetta prevede che si aggiunga qualche cucchiaio di sale in un recipiente pieno di vino bianco o rosato (non rosso, altrimenti le fave assumerebbero un colore troppo scuro), facendolo sciogliere.
Le fave, una volta estratte dal forno, sono poste in una "*canestra*" (recipiente) e vengono bagnate con il vino, in modo tale da conferire l'aroma del vino salato. Vengono poi sbucciate con le mani e consumate.
Le fave così preparate devono essere conservate in boccacci di vetro in un posto asciutto, non umido e fresco. In questo modo si possono conservare anche per diversi mesi.

Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in vendita diretta, ipermercati ed e-commerce.

Iniziative di promozione

- In passato era celebrata a Bari, nel giorno dell'Ascensione, la festa della "*Vidua Vidue*", una festa popolare in memoria della sconfitta dei saraceni da parte di Venezia dopo un lungo e sanguinoso assedio della città. Durante tale festa nei carretti itineranti erano venduti ceci, nocelle e 'fave arrostite'; i baresi passeggiavano per le vie della festa rosicchiando "*u spassatìimbe*" (fave, ceci e semi di zucca);
- A Manfredonia (FG) era celebrata in passato la festa della "*pegnète*", dopo il mercoledì delle Ceneri. Durante questa festa pagana, definita anche "*u Carnevalicchje*", si disponeva in una pignatta di creta coriandoli, confetti, ceci, stelle filanti e 'fave arrostite'; la pignatta veniva poi legata ad una corda e colpita con una mazza fino a rottura. Tradizione simile si celebrava anche a Rignano Garganico (FG) e Molfetta (BA);
- A Fasano (BR) si celebrava la festa di "*Se sèrre a vécchie*" ("segavecchia"). Festa durante la quale parenti e amici si riunivano a casa e segavano in due un fantoccio rappresentante una "vecchia di nome Carolina", dalla cui pancia fuoriuscivano castagne, lupini, ceci fritti, 'fave arrostite', semi di zucca;
- Nel New Jersey la Federazione Molfettesi d'America in collaborazione con Pugliesi del New Jersey ha organizzato l'8 luglio 2012 una messa in onore di San Corrado Patrono di Molfetta con a seguire un pic-nic dedicato ai molfettesi e ai pugliesi del New Jersey; in seguito è stato organizzato anche un falò di San Corrado durante il quale sono stati distribuiti gratis ceci e fave arrostite (simboli tradizionali del falò);
- Le informazioni contenute nelle schede delle 'fave arrostite' sono state curate e compilate per la candidatura a PAT della Regione Puglia dalla studentessa Monica Fusaro nell'ambito dell'insegnamento di "Colture Ortive" del corso di Laurea Magistrale Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (SAAT), Università degli Studi di Bari (a.a. 2021-2022).

Storia e tradizione

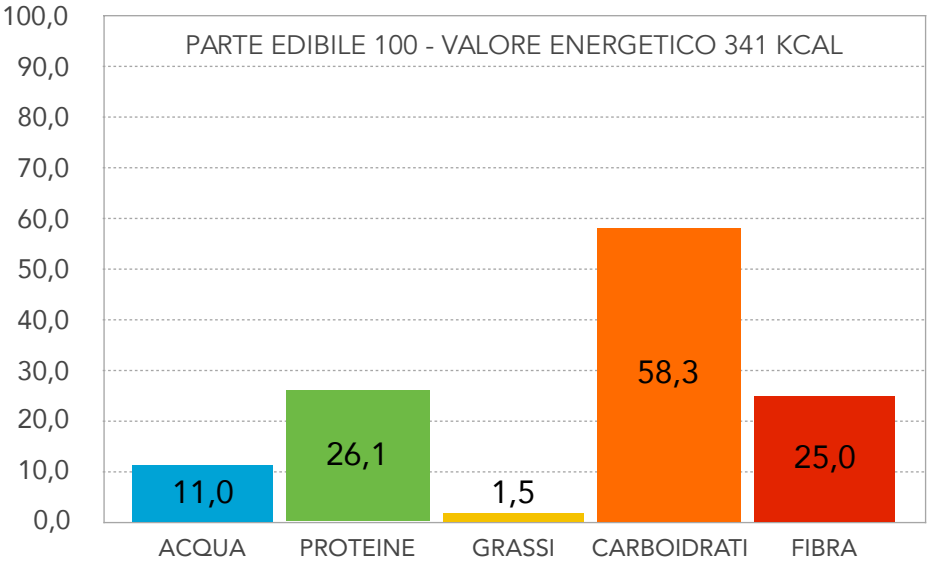
Le 'fave arrostite' erano un cibo popolare molto consumato in passato; essendo ricche di proteine, venivano mangiate prima o dopo i pasti, durante le feste e utilizzate come stuzzichini dagli agricoltori; venivano tradizionalmente consumate durante i falò propiziatori che si accendevano in molti paesi pugliesi, come le Fanove di S. Giuseppe (19 marzo) o le Fòcare salentine.

Nel libro "Puglia. Turismo/Storia/Arte/Folklore" (AA.VV., 1974) vengono citate le 'fave arrostite' all'interno del capitolo "La Cucina e i Vini tipici" a cura di Luigi Sada, come "fave arrestute", piatto tipico della provincia di Bari.

Nel libro "Terra di Bari" (AA.VV., 1990), all'interno del capitolo "La buona tavola", Panza cita in una didascalia lo "spassatempo": ceci, nocelle, mandorle, fave abbrustolite e semi.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Nota: i valori fanno riferimento a 100 g di fave secche.
Fonte: USDA.

Fave fresche

Fave fresche, Fava da orto, Fava da mensa, *Feve de quèzzele.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

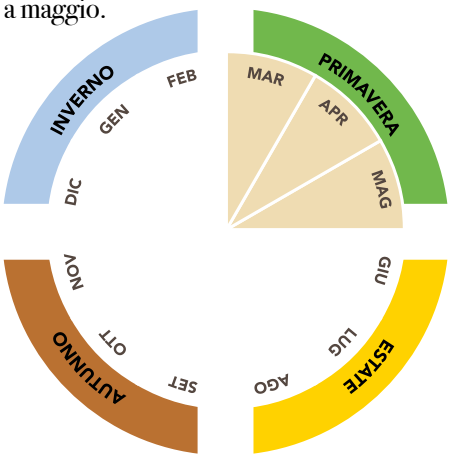
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Dagli inizi di marzo (con varietà precoci) a maggio.



Descrizione sintetica del prodotto

In Puglia è molto diffuso il consumo dei semi di fava freschi. In primavera, quando sono disponibili le fave fresche, che sono dolcissime, una cena molto gustosa è rappresentata da un boccone di pane che accompagna un mucchietto di fave tolte dal baccello là per là.

Processo produttivo

La raccolta dei baccelli avviene manualmente man mano che i baccelli maturano. I semi vengono sgusciati e consumati in diversi modi. Sul litorale barese la raccolta inizia a fine marzo, ma varietà precoci possono consentire un ulteriore anticipo della raccolta. Dopo le prime due raccolte la qualità dei baccelli peggiora sempre più (diventano più curvi, più corti, aumenta la quantità di amido nei semi), soprattutto se le temperature sono elevate.



Storia e tradizione

Grandi mangiatori di fave, i pugliesi hanno un distico che tradotto in lingua suona così: «Di tutti i legumi la fava è la regina / cotta la sera, scaldata la mattina» (M.P., 1987).
Nel libro Orticoltura di Bianco e Pimpini (1990) sono indicare le seguenti varietà autoctone pugliesi: 'Locale di Bari', 'Locale di Putignano'.
Sada nel libro "La cucina della terra di Bari" (1991) riporta numerose ricette con le fave fresche.
Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990) è riportato questo: «Le fave fresche si prestano al consumo diretto allo stato crudo (con formaggio pecorino) oppure previa cottura. Comunque sono gustose e sfiziose. Per le molteplici pietanze cui danno origine: le minestre e i contorni (...)». Inoltre sono riportate diverse usanze per il consumo delle fave fresche:
"Maccheroni con le fave fresche, ripassate in un trito d'aglio ed olio" (a Mesagne); "Fave fresche e peperoni fritti", serviti insieme (a Monopoli); "Formaggio e fave" e "noci e fave fresche" (come frutta) (a Putignano); "Fave fresche con formaggio" (a Calimera); "Fave fresche con formaggio pecorino" (a Martano); "Minestra di fave e carciofi" (a Poggiardo); "Fave fresche con cicorie catalogne" con ricetta.



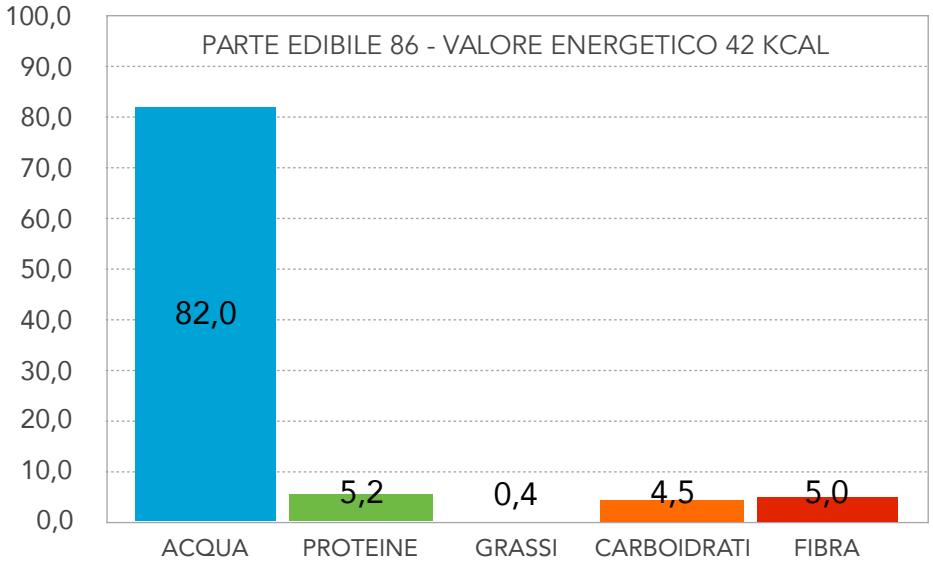
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio e in distribuzione moderna.

Iniziative di promozione

- Documentario RAI Storia "Linea contra linea - Sapore di Puglie" (1967) ;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità);
- Fiera di San Giovanni del 24 giugno a Zollino (LE);
- Sagra del pecorino, della fava e dei prodotti delle Terre di Cerignola (FG), nel periodo di aprile/maggio;
- Sagra delle fave a Cocolicchio, frazione di Fasano (BR), svolta nella seconda metà di agosto.

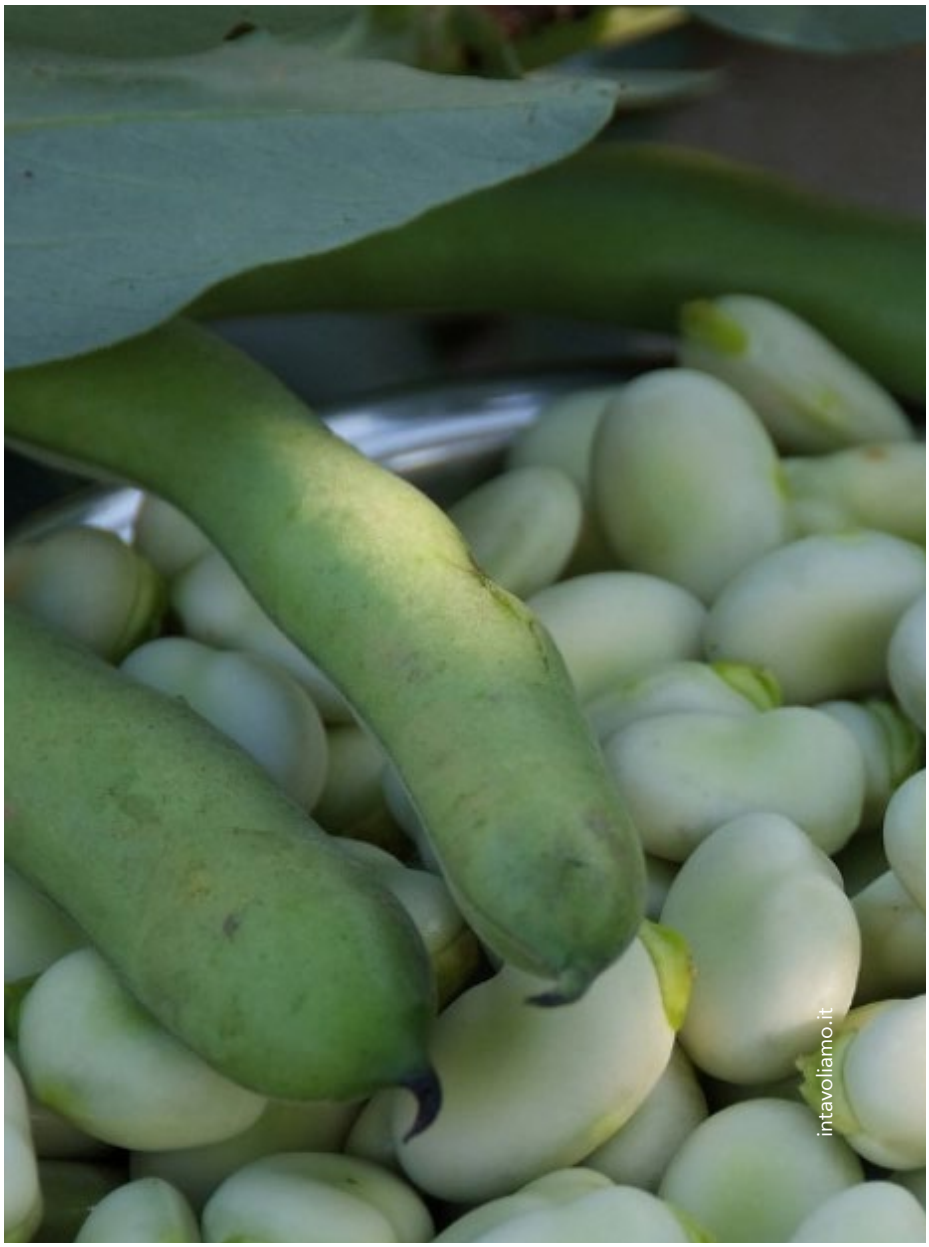
Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: : data base INRAN

Fave fresche cotte in pignatta

Fave del Beato Giacomo.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

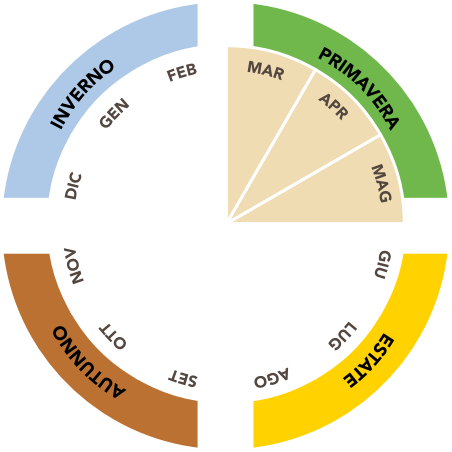
Area di origine del prodotto

Provincia di Bari.



Periodo di produzione

Primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

I semi della fava (*Vicia faba* L. var. *major* Harz) sono generalmente variabili nelle dimensioni e nella forma, obovati, globosi o compressi e di colore giallo verdino o verde. Il seme fresco è tenero e di sapore dolce. Raccolte fresche in primavera, vengono cotte lentamente in pignatte di terracotta, accanto al fuoco. Si consumano sole, condite con un filo di olio extravergine, oppure accompagnate da squisite cicorielle di campagna.



Processo produttivo

Dopo aver sgranato i baccelli freschi, i semi vengono bolliti in acqua, all'interno di pignatte in terracotta, per circa 30-45 minuti con cipolla e olio extravergine di oliva con aggiunta di sale nella fase finale della cottura. A fine cottura si condiscono con altro olio extra vergine di oliva della zona. Questo può rappresentare un piatto unico o può accompagnare pietanze di specie spontanee tipiche della zona, più frequentemente con le cicorielle di campagna.

Storia e tradizione

La ricetta delle 'Fave fresche cotte in pignatta' ha origine in una leggenda risalente al 1400 e legata al Beato Giacomo, fulcro della vita religiosa dei Bitettesi. Si narra infatti che il frate, in uno dei suoi soliti momenti d'estasi di preghiera, si sia commosso al punto da lasciar cadere le sue lacrime nella pignatta in cui avrebbe dovuto cuocere le fave fresche per i fratelli del convento; numerose citazioni e raffigurazioni dell'epoca lo rappresentano appunto dinanzi ad un fuocherello su cui cuociono miracolosamente le fave, con la dicitura "Beati voi, Bitettesi, che mangerete le fave cotte nelle dolci lacrime di Fra Giacomo".

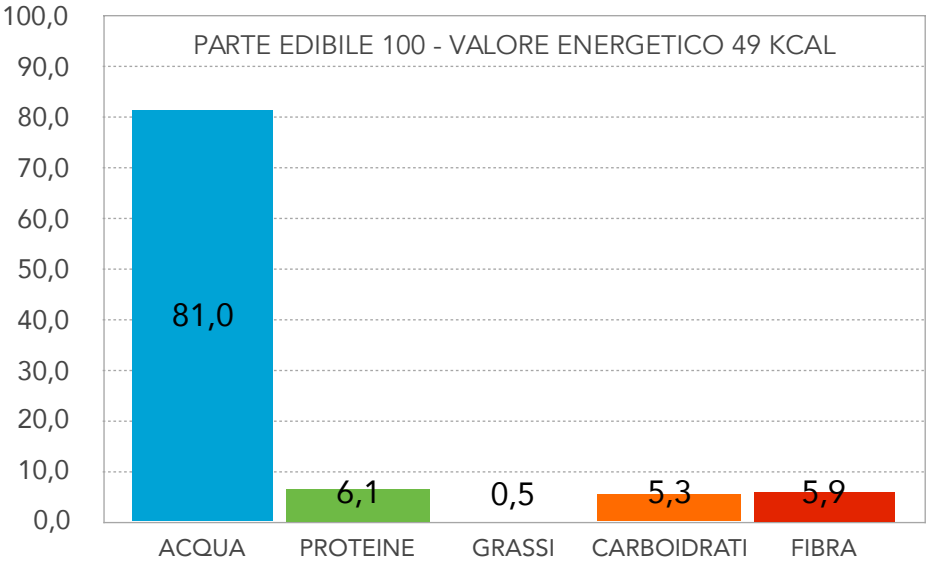


Tipologia di commercializzazione

In ristoranti e agriturismi.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fichi secchi



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

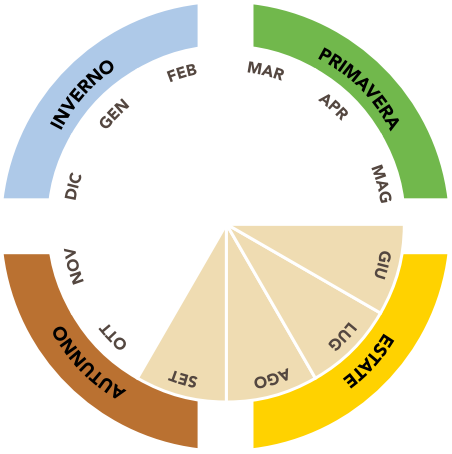
Area di origine del prodotto

Intera regione .



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

I fichi secchi si ottengono dai frutti maturi della pianta del fico (*Ficus carica* L.). Il fico secco si presenta disidratato, di colore bruno, tenero, molto dolce e molto pastoso.

Processo produttivo

I fichi interi e ben maturi si espongono al sole (per 7-8 giorni) su assi di legno, proteggendoli con un velo e avendo cura di rigirarli frequentemente. Quando sono secchi, si calano per pochi secondi in acqua bollente, dopodiché si scolano e si lasciano asciugare su un canovaccio. Successivamente, si tagliano a metà, dalla base al peduncolo, senza staccare le due metà che vanno farcite con mandorle tostate, pezzi di cioccolata, miele e buccia tritata di limone. Si sovrappone a questa metà un altro fico aperto. Si sistemano su una leccarda e si infornano per una decina di minuti a 220 °C. Ancora caldi si depongono in recipienti alti di creta detti "*capasidde*" e si aromatizzano in vari strati con semi di finocchio e foglie di alloro.



Storia e tradizione

Di antiche origini, venivano preparati in tutte le case ed era legato alla tradizione storica della regione. I fichi seccati o cotti fanno parte delle provviste di tutti i comuni della Murgia, sostituendo spesso il pane.
Nell'opuscolo di ricette sulle conserve tradizionali "Madia", pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1990, è riportato il procedimento.

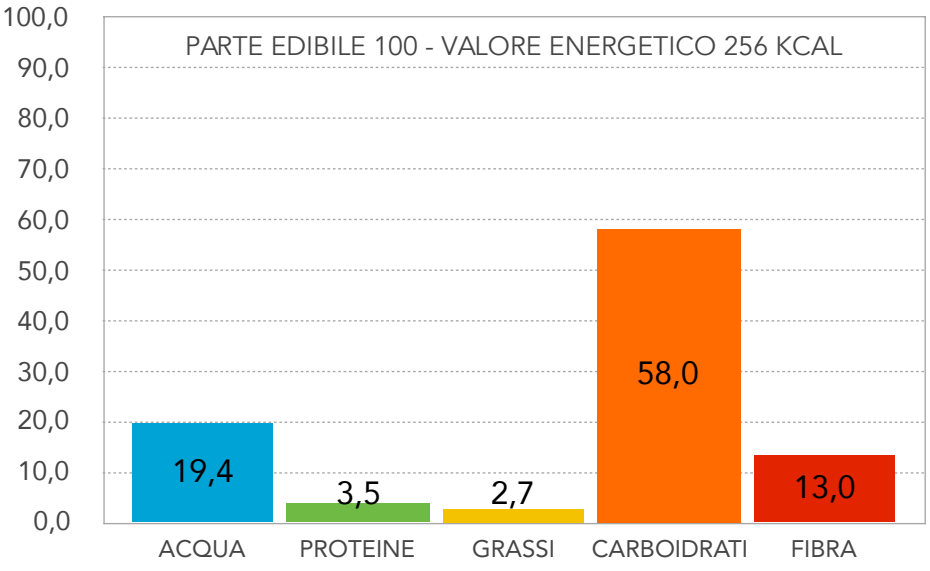


Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fico secco mandorlato

Fico secco mandorlato di San Michele Salentino.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

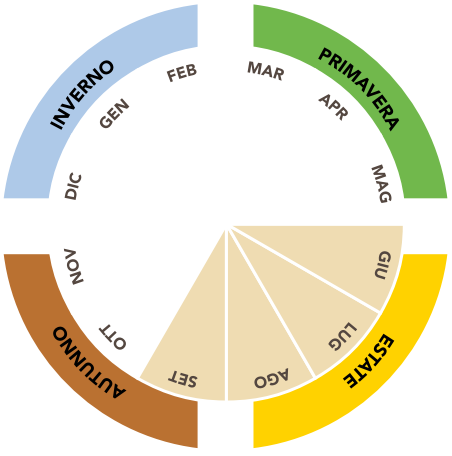
Area di origine del prodotto

San Michele Salentino, contrade fra San Michele Salentino e Latiano e San Vito dei Normanni (BR)



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'fico secco mandorlato' è una versione modificata e "arricchita" del fico secco già in uso come cibo di riserva dalle legioni romane e successivamente come dolce "povero" in molte famiglie pugliesi. Il 'fico secco' è inoltre inserito nell'elenco dei PAT pugliesi dall'anno 2001.

Il prodotto è costituito da due fila di fichi secchi "accoppiati" con all'interno una mandorla e spezie naturali.

Processo produttivo

I fichi, della varietà 'Dottato', si raccolgono alla fine del mese di agosto (o primi giorni di settembre), quindi aperti in due metà con coltello e sistemati su stuoie di cannicci e messi ad essiccare al sole per almeno 5-6 giorni. Una volta essiccati all'interno viene aggiunta una mandorla tostata e un seme di finocchio selvatico e/o uno spicchio di scorza di limone e accoppiati. Successivamente i fichi sono sottoposti a cottura al forno, a fuoco lento, per almeno un'ora. Al termine della cottura si posizionano, ancora caldi, in contenitori di vetro, dove sono sottoposti a pressione. Il giorno successivo si possono sistemare nelle confezioni definitive (contenitori di vetro, piccoli cesti in legno o piccole cassette di plastica per uso alimentare).



Storia e tradizione

L'idea di rendere più gustoso il fico secco si è divulgata a San Michele Salentino (BR) nel primo dopoguerra (1946-1947) vista anche l'abbondanza di mandorle.
La lavorazione avviene ancora secondo tecniche tradizionali nelle abitazioni dei produttori; nelle abitazioni estive di campagna e presso i fornai. Il prodotto, pur non contenendo alcun tipo di conservanti, si può utilizzare per almeno di 5-6 mesi.
Nel 1953 il prof. Vincenzo Palmisano ha scritto un breve racconto, inviato dallo stesso autore alla redazione del "Corriere del Giorno" di Taranto, dal titolo "Solitudine a San Michele Salentino". Il racconto, incentrato sulle tradizioni contadine di San Michele Salentino (BR), descrive sinteticamente l'abitudine dei contadini del posto di preparare i fichi mandorlati che dovevano essere successivamente consumati nei giorni di festa.



Iniziative di promozione

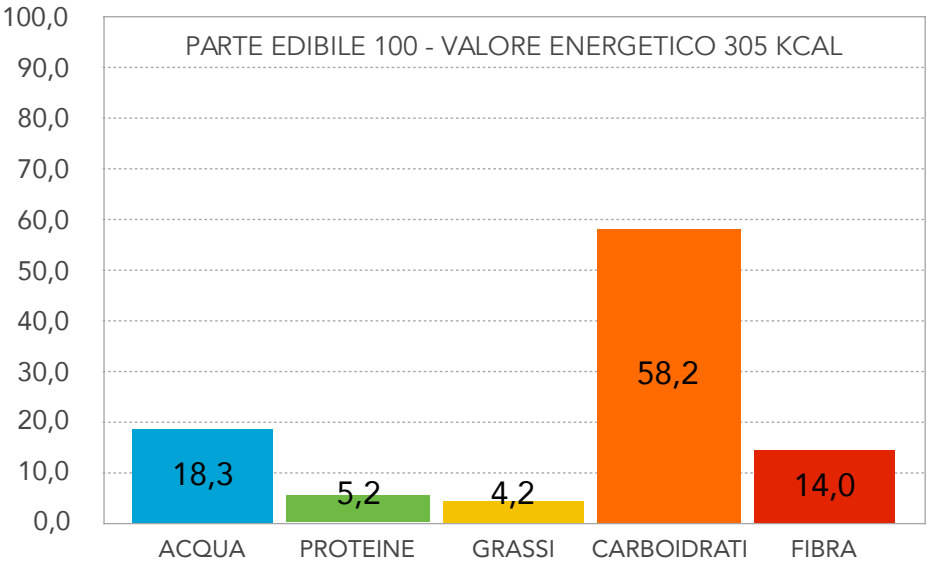
- "Festival del Fico mandorlato" a San Michele Salentino (BR), celebrato nel mese di agosto;
- Il 'fico secco mandorlato di San Michele Salentino' è stato inserito tra i prodotti dell'arca del gusto dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. È inoltre riportata la disciplinare di produzione del Presidio Slow Food: ;
- l sito web dedicato al 'fico secco mandorlato', promosso dalla Comunità di Produttori del 'fico mandorlato';
- Il 'fico mandorlato di San Michele Salentino' al Salone del Gusto del 2012;
- La pagina Facebook "Fico mandorlato di San Michele Salentino" dedicata al 'fico secco mandorlato' e al Festival di San Michele Salentino;
- Il 'fico secco mandorlato' sul portale di promozione della regione Puglia puglia.com;
- Il 'fico secco mandorlato di San Michele Salentino' tra i prodotti tipici della Puglia.

Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Finocchio marino sott'aceto

Ripili, Critmi, *Salippici*, Erba di mare.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Da maggio ad agosto.



Descrizione sintetica del prodotto

Il finocchio marino (*Crithmum maritimum* L.) è una pianta alofita le cui foglie sono carnose, glabre, cerose, glauche e aromatiche e rappresentano la materia prima per la produzione del finocchio marino sott'aceto. Cresce spontaneo lungo i litorali rocciosi. I rametti vengono conservati sott'aceto e tradizionalmente utilizzati alla stregua della giardiniera, in insalate, nella farcitura di panini, come condimento alle friselle e come contorno al lesso.

Processo produttivo

I rametti teneri vengono raccolti recidendoli manualmente dalle piante che crescono spontanee lungo i litorali rocciosi, spesso a pochissima distanza dalla battigia, quindi pressoché esclusivamente in aree demaniali marittime. I rametti vanno mondati dalle parti dure e fibrose, nonché dalle foglie ingiallite e maltrattate, quindi lavati e lasciati ben aperti su di un piano ad appassire leggermente (condizione che si verifica generalmente dopo una mezza giornata). Questi, vanno semplicemente posti in vasetti di vetro, ricoperti di ottimo aceto bianco di vino, chiusi ermeticamente e lasciati stagionare per qualche mese prima di avviarli al consumo. Visto l'alto potere antisettico dell'aceto, e l'alta concentrazione salina naturalmente presente nella linfa del finocchio marino, nella preparazione tradizionale spesso non si ritiene necessario sterilizzare il prodotto. Solo se si utilizza aceto di produzione casalinga si procede a sterilizzare quest'ultimo riscaldandolo a 65 °C per 15 minuti. In tutti gli altri casi, per maggior sicurezza, si dovrà procedere comunque alla sterilizzazione dei vasetti una volta riempiti (minimo a 100 °C per 15-30 minuti); in questo caso verranno abbattuti i tempi di stagionatura e il prodotto potrà essere avviato subito al consumo.

Storia e tradizione

La tradizionalità del prodotto è assicurata dalla provenienza locale della materia prima; infatti queste piante vegetano copiose lungo tutti i litorali rocciosi della Penisola Salentina. Inoltre, la produzione di finocchio marino sott'aceto non avviene su vasta scala, ma solamente secondo tradizioni familiari. Sono infine disponibili tutta una serie di riferimenti bibliografici datati, riscontrabili in numerose pubblicazioni regionali, sia di tradizioni e usi locali che di gastronomia.



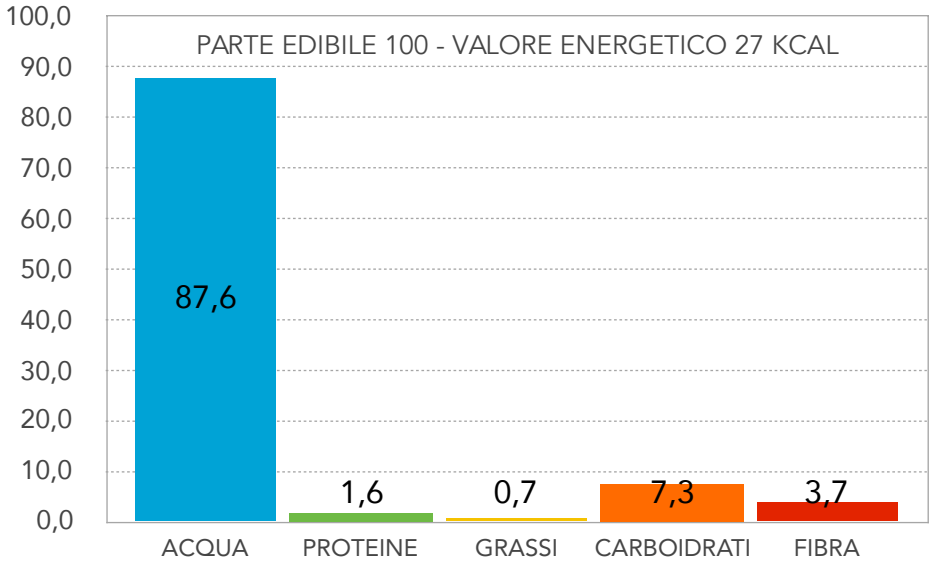
Tipologia di commercializzazione

In ristoranti e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Come bio vuole (Renna e Santamaria, 2021), nell'ambito del progetto regionale Puglia Partecipa "La Compagnia del Carosello" (L.R. 28/2017).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Note: i dati si riferiscono a 100 g di prodotto fresco.

Fiorone di Torre Canne

Culumbr.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

Area di origine del prodotto

Territorio di Pezze di Greco con le vicine frazioni di Torre Canne, Savelletri, Pozzo Faceto, Speziale e Montalbano (provincia di Brindisi).



Periodo di produzione

Fine maggio e giugno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'fiorone' rappresenta l'infiorescenza (siconio) del *Ficus carica* L. (molto diffusa è la cultivar 'Petrelli'), all'interno del quale sono racchiusi i veri frutti, una sorta di piccoli semini conosciuti col nome di acheni. Questa varietà generalmente produce fioroni sui rami dell'anno precedente, mentre i forniti estivi (o veri fichi) su quelli dell'anno in corso.

Di forma piriforme, è contraddistinto da una pezzatura medio-grande con buccia abbastanza spessa di un colore che va dal verde brillante al violaceo; la polpa, consistente e carnosa, ha un colore variabile dal rossastro al rosa delicato a seconda dell'epoca di maturazione, è particolarmente ricca in zuccheri e presenta un notevole numero di acheni.

A maturazione inoltrata è possibile notare delle screpolature longitudinali che lasciano intravedere il bianco della membrana interiore.

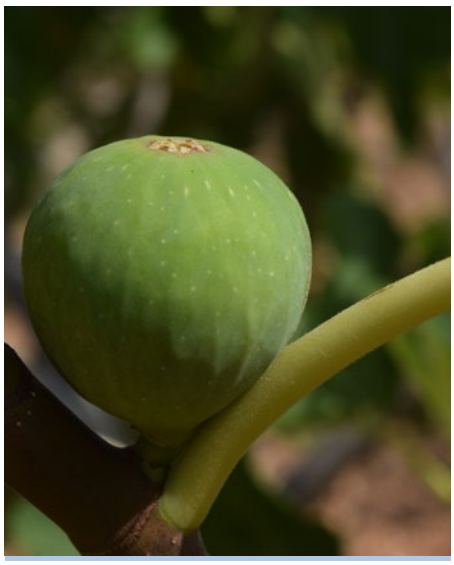
Processo produttivo

L'individuazione del periodo adatto per la raccolta riveste importanza preminente, a causa della scarsa serbevolezza dei frutti e dell'arresto dei processi di maturazione dopo il distacco dei fioroni.

Il "*Culumbr*" rappresenta una peculiarità nella zona di coltivazione, anche dal punto di vista della tecnica colturale, in quanto attorno all'apice del ramo vengono disposte delle caratteristiche buste per anticipare la maturazione dei frutti.

La raccolta viene effettuata staccando il frutto con il peduncolo evitando di lacerare la buccia. È fondamentale che questa operazione venga svolta nelle prime ore del mattino, prima che spunti il sole, in quanto il caldo renderebbe fragile la buccia durante la manipolazione.

I frutti freschi possono essere refrigerati per 7-12 giorni (in condizioni di 1-2 °C e 90% di umidità relativa).



Storia e tradizione

La maggior parte degli alberi di fico 'Petrelli' presenti nella piana di Torre Canne (BR) sono la testimonianza vivente che attesta una tradizione superiore ai 25 anni necessari per l'inserimento nell'elenco dei PAT.
Inoltre, la tradizionalità dei 'fioroni di Torre Canne' si desume anche dalla poesia in vernacolo di Pezze di Greco "*Alli culumbrair*" datata 28 maggio 1979 edita sul libro "Zibaldone poesie in vernacolo di Nardandrè" (Conversano, 1988) dedicata a tutti i coltivatori di fioroni di Pezze di Greco.



Tipologia di commercializzazione

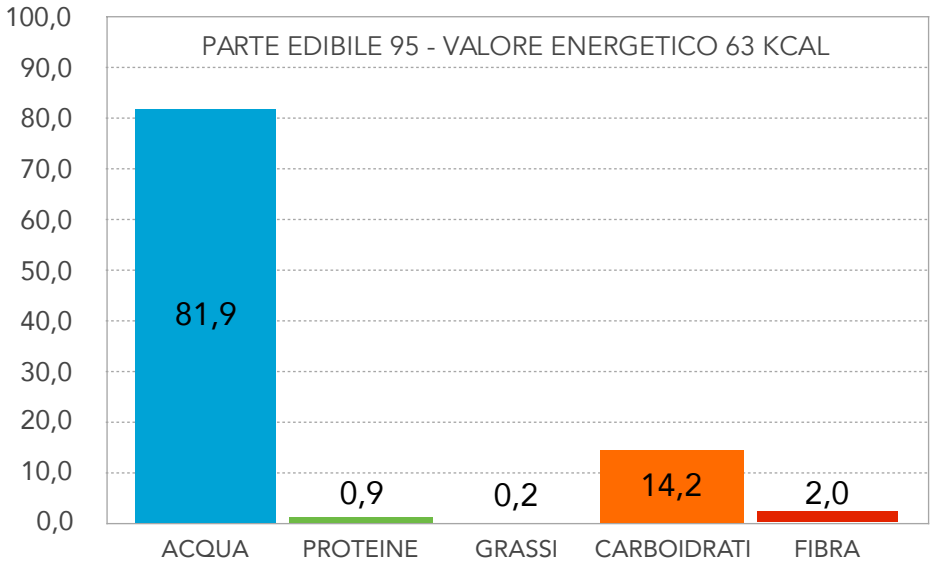
Al dettaglio tradizionale e in grande distribuzione; in cassette di legno o di cartone, con stampi in plastica per non far sfregare i fioroni fra loro e provocare lacerazioni della buccia, oppure in cassette rivestite con le tradizionali foglie trilobate del fico 'Petrelli'.

Iniziative di promozione

- "Sagra del Fiorone" a Pezze di Greco (BR), organizzata annualmente a metà giugno;
- Progetto "Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese" - Re.Ge.Fru.P (PSR Puglia 2007/2013, Misura 214 az.4a - "Progetti integrati per la biodiversità");
- Nel 2018, su iniziativa del Parco Naturale Regionale Dune Costiere Torre Canne – Torre San Leonardo, è stato pubblicato il volume "Il fiorone di Torre Canne" (Belloni et al., 2018), per tutela e promuovere questa tradizionale varietà locale.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



fonte: www.alimentinutrizione.it/tabelle-nutrizionali/007050

Foglie miste

Fògghj ammìske - fògghe 'mbiscate (foglie miste), verdure di campagna, foglie mischie, fogghie mischiate, *fogghie de fore, foji ti campagna*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

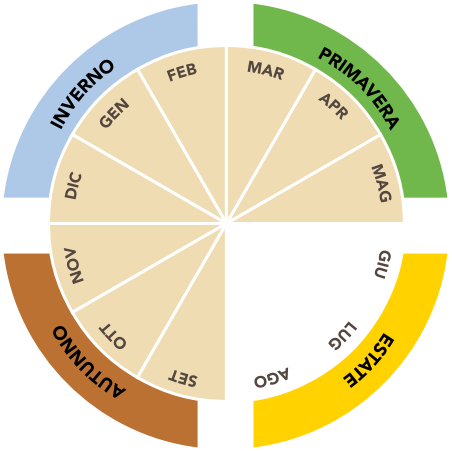
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, con netta riduzione in estate.





Descrizione sintetica del prodotto

Con il termine "*Fògghj ammìske*" (foglie miste) viene indicato l'insieme di piante spontanee mangerecce raccolte negli incolti: rucola selvatica, marasciuoli, borragine, grespino, bietola di campagna, cicoria selvatica, finocchietto selvatico, cimamarelle, aspraggine, ecc..

Processo produttivo

La raccolta delle piante spontanee viene eseguita a mano con un coltello. Vengono selezionate le piante commestibili note che poi vengono mondate e lavate ripetutamente per eliminare i residui terrosi.

Storia e tradizione

Il consumo di '*fogghie mischiate*' rientra nella consuetudine alimentare della provincia di Foggia e di tutta la Puglia.
D'Ambrosio (1995) cita il consumo delle "*Foglie mischie*" nel Monastero di S. Agnese a Trani (dal 3 maggio 1750 al 2 maggio 1751) per un totale di 15 volte tra luglio e dicembre, riportando anche la frequenza mensile di questo alimento .
Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990) Domenico Pinto, nel saggio "I prodotti tipici della terra pugliese. Dalla produzione alla distribuzione", riporta questo: «[In Puglia alla semplicità della] tradizionale cucina a base di erbe spontanee (ruca, senape, cicoria, ecc.) [si è aggiunto il culto per la buona cucina]».
Sada (1991) riporta: «In tutta la Puglia, lungo le vie di campagna e i luoghi incolti, si trovano le piccole piante del *Chicorium intybus silvestre*, varietà *apulum*. Sono di un bel verde cupo, dal sapore amarognolo, gradevole, stuzzicante, gustosissimo. Si accompagnano ad altri erbaggi spontanei, quali: *sevone, benefogghje, rapone, apudde* ecc., chiamati col termine unico di *fogghje mesckate* (=foglie mischiate); o si cucinano in brodo o con salsa di pomodoro o si adoperano in insalata oppure in pinzimonio; ma sono soprattutto utilizzate col macco, la vivanda degli dei.»
Il mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari (1995) ha pubblicato una guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: "*I fogghie de fore*" (la "e" in dialetto molese è muta). Infatti, a Mola è diffuso il consumo di *fogghie de fore*, le foglie di campagna, con cui si indica tutto ciò che è allo stato selvatico ed è commestibile: dalla tenera erbetta mangiata cruda in insalata, alle rosette di foglie più consistenti e fibrose che invece sono consumate cotte in diverse preparazioni gastronomiche.



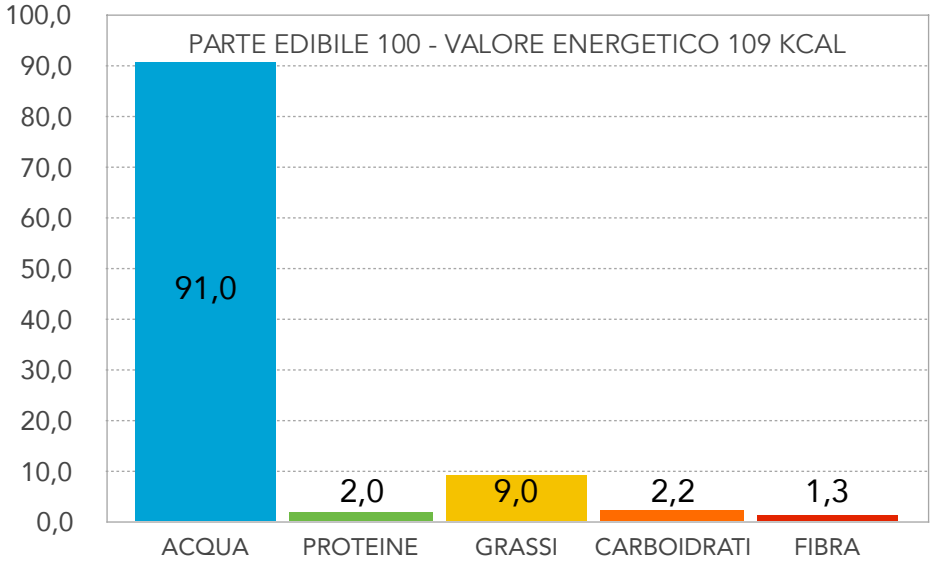
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità)" - BiodiverSO;
- Foje reste: diversità nel piatto (Bruno, 2012);
- 'Foglie mischiate' in Bridge Puglia Usa, rivista online di cultura e turismo.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Note: Piatto già cotto e condito con olio extra vergine d'oliva.

Funghi spontanei secchi al sole



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

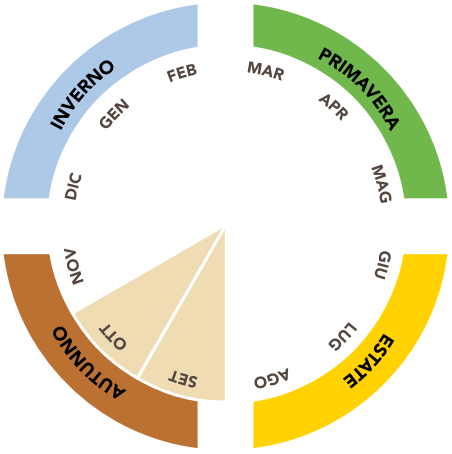
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Tra fine estate e inizio autunno.





Descrizione sintetica del prodotto

Il prodotto finale si presenta di colore variabile, dal nocciola al marrone scuro.
I funghi che possono essere utilizzati per l'essiccamento al sole sono normati dall'art. 4 del DPR del 14 luglio 1995, n. 376. L'elenco completo è riportato nell'allegato I del suddetto DPR, e comprende circa 50 specie.

Processo produttivo

I funghi spontanei locali vengono lavati appena raccolti, tagliati manualmente in senso longitudinale, salati e lasciati essiccare al sole, fino a raggiungere un contenuto di umidità del 10%. In seguito, vengono bagnati in aceto di vino per pochi secondi, quindi asciugati e conservati (come prodotto tal quale o sott'olio).

Storia e tradizione

I funghi sono tradizionalmente raccolti da appassionati a fine estate, l'essiccazione serve ad avere prodotto anche in epoche nelle quali il prodotto fresco non è disponibile.



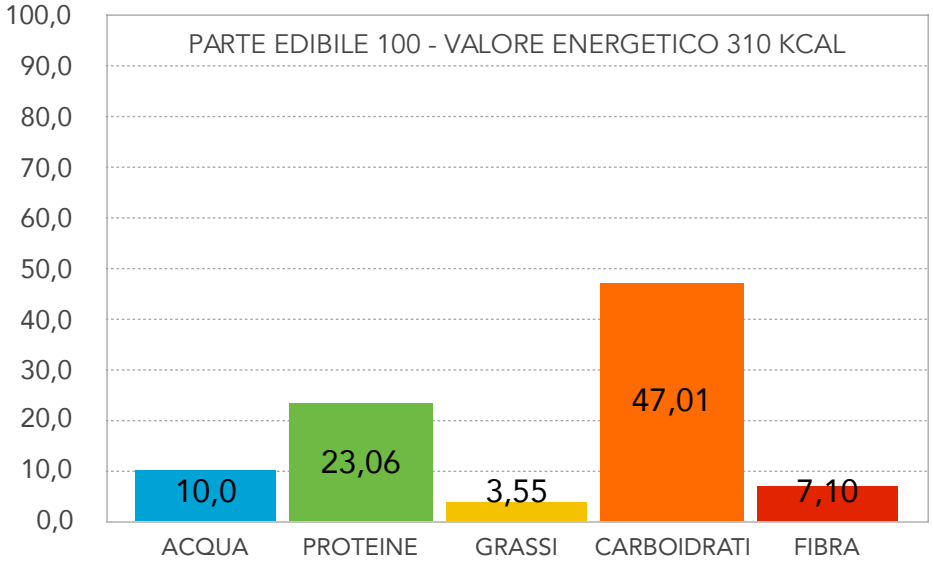
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna, negozi specializzati e commercio elettronico.

Iniziative di promozione

- Funghi, alcuni tipi e varietà di Puglia (puglia.com);
- Il portale web fungopuglia.it, gestito dalla Fungo Puglia s.c.a.r.l. di Rutigliano (BA), che raccoglie, riporta e promuove numerose informazioni sulle specie spontanee e locali di fungo;
- I funghi della Puglia e delle Murge, comprese varietà non commestibili, sul portale web lobiettivoonline.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Funghi spontanei sott'olio



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

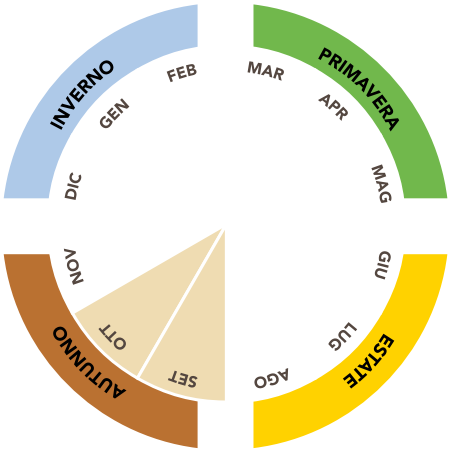
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Tra fine estate e inizio autunno.



Descrizione sintetica del prodotto

I funghi sott'olio provengono prevalentemente da colture del *Pleurotus ostreatus* Kummer (pleuroto), che ha trovato ampia diffusione nel comprensorio delle Murge. Cresce su tronchi, rami, ceppaie, radici o residui della vegetazione di piante erbacee poliennali. Presenta un cappello a forma di conchiglia o ventaglio con diametro di 5-15 cm con gambo corto; fruttifica nel periodo autunno-primaverile con temperatura inferiore a 18 °C.

Il prodotto conservato sott'olio mantiene il proprio colore naturale (in genere, grigio-lavagna e grigio chiaro con sfumature azzurrine o nocciola per il cappello e prevalentemente bianco per il gambo); ha consistenza soda per quanto riguarda il gambo e carnosa per il cappello, conserva un gusto delicato e mantiene, anche a distanza di tempo, i profumi della terra da cui è stato colto.

Le specie che possono essere utilizzate sono normate dall'art. 9 del DPR del 14 luglio 1995, n. 376. L'elenco completo è riportato nell'allegato II del suddetto DPR e comprende circa 40 specie.

Processo produttivo

Il processo produttivo dei funghi sott'olio si compone di diverse fasi. Anzitutto si lavano accuratamente i funghi appena raccolti e si fanno scolare; successivamente si porta ad ebollizione l'aceto in una pentola, quindi si immergono i funghi facendoli sbollentare per qualche minuto. Dopo averli fatti sgocciolare, si dispongono a strati nei vasetti sterilizzati, avendo cura di condire ogni strato con aglio, prezzemolo e peperoncino tritati. Infine, si copre il tutto con olio extra vergine di oliva.



Storia e tradizione

È tradizione che i funghi siano raccolti in boschi e incolti da appassionati verso la fine estate, con l'avvento delle prime precipitazioni autunnali. La conservazione sott'olio serve a preservare il prodotto e permetterne il consumo anche in periodi dell'anno nei quali non è disponibile fresco, come spesso accade in Puglia per numerose conserve (es. zucchine, melanzane, peperoni, pomodori, ecc.).
La preparazione dei 'funghi sott'olio' è inoltre riportata nel volume "L'alta Murgia in cucina, ricette tradizionali" (AA.VV., 1997), curata dall'Associazione Culturale Piazza di Altamura (BA).



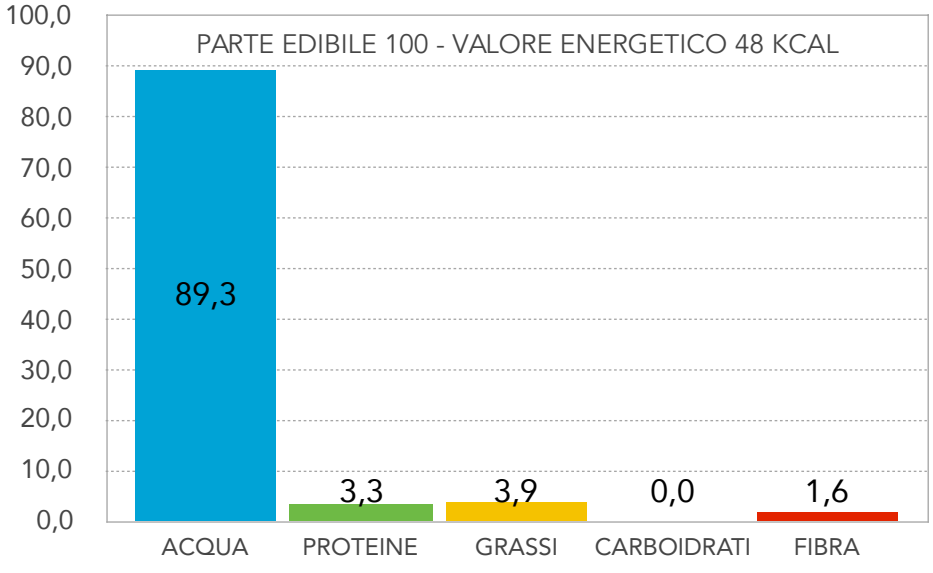
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna, negozi specializzati e commercio elettronico.

Iniziative di promozione

- Funghi, alcuni tipi e varietà di Puglia (puglia.com);
- Il portale web fungopuglia.it, gestito dalla Fungo Puglia s.c.a.r.l. di Rutigliano (BA), che raccoglie, riporta e promuove numerose informazioni sulle specie spontanee e locali di fungo;
- I funghi della Puglia e delle Murge, comprese varietà non commestibili, sul portale web lobiettivoonline.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fungo cardoncello

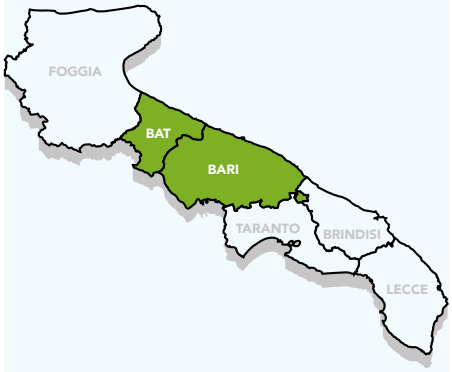
Carduncjdd, fungo ferula *(fong ferv).*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2007

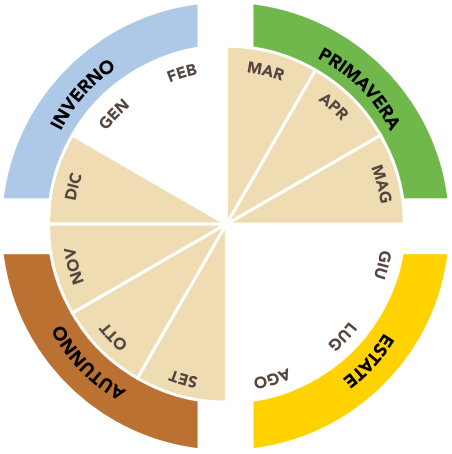
Area di origine del prodotto

Murgia barese (province di Bari e BAT).



Periodo di produzione

Spontaneo, in autunno e primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'Cardoncello' è un fungo saprofita-parassita con cappello di diametro variabile da 3 a 15 cm, arrotondato o irregolare, inizialmente convesso, poi piano con i bordi riflessi o involuti, a volte anche molto depresso.

Il colore è variabile da beige-biancastro a bruno camoscio, in alcuni casi rosso grigio pallido. Le lamelle sono larghe ed inizialmente di colore bianco, poi assumono riflesso ocraceo. Il gambo è corto, pieno, cilindrico o attenuato alla base, il colore è simile a quello del cappello. La "carne" è bianca, soda e compatta, più fibrosa nel gambo.

Processo produttivo

I funghi vengono sommariamente ripuliti dal terriccio e da corpi estranei all'atto della raccolta, e vengono trasportati per mezzo di panari (cesti paniere in vimini intrecciati); dopo essere lavati sono pronti per il consumo.



Storia e tradizione

Il 'Cardoncello' è noto sin dai tempi degli antichi romani, anche se Plinio il Vecchio (riferendosi ai funghi in generale) li considerava fra i "cibi meno raccomandabili". Nel Medioevo prima e nel Rinascimento successivamente, fu apprezzato e studiato, ed era considerato come cibo afrodisiaco, tanto da essere messo all'indice dal Santo Uffizio perché avrebbe distolto i pellegrini dalla penitenza connessa al pellegrinaggio del Giubileo.

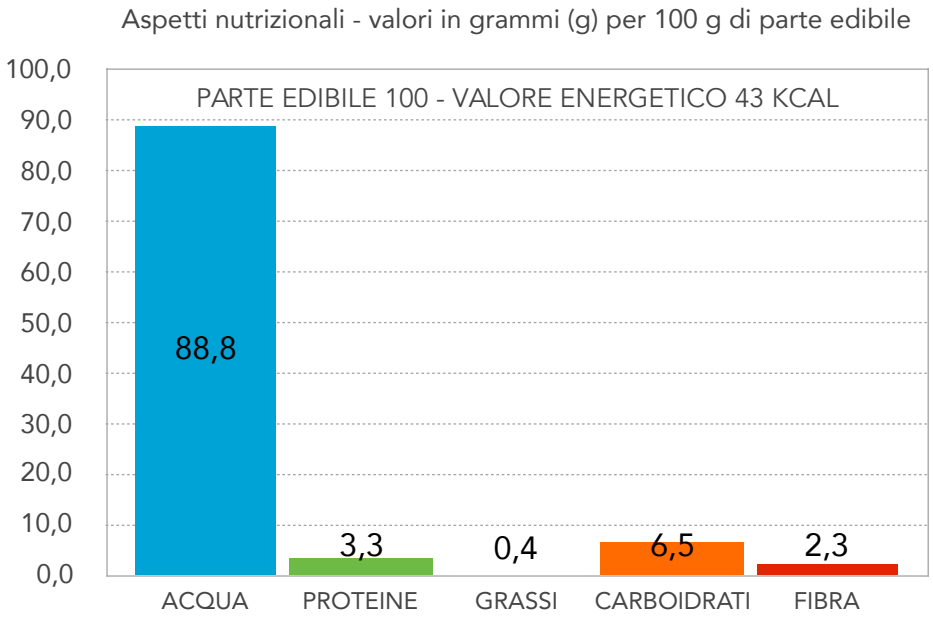


Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna, negozi specializzati e commercio elettronico.

Iniziative di promozione

- Numerose sagre, diffuse soprattutto nella zona della Murgia barese. Le più conosciute sono quella di Ruvo di Puglia, Minervino Murge, Gravina in Puglia e Spinazzola. Nel 2021 il Parco Nazionale dell'Alta Murgia e le Pro Loco dei singoli paesi hanno promosso l'evento "Cardoncello on the road", collegando tra loro tutte le sagre del territorio;
- L'Associazione culturale "Amici del fungo cardoncello", che si popone di conservare l'habitat naturale e valorizzare i funghi cardoncelli sia spontanei che allevati;
- Un sito dedicato al fungo 'Cardoncello';
- Il fungo 'Cardoncello' su Wikipedia.



Grespino o Sivone

Crespigno, crespino spinoso, sonco, cicerbita, grespigno, *sevone* selvaggio, *sevèune* (Bari), *sevoune, sivone, zangune* (Salento), *cascigne* (Foggia).



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2019

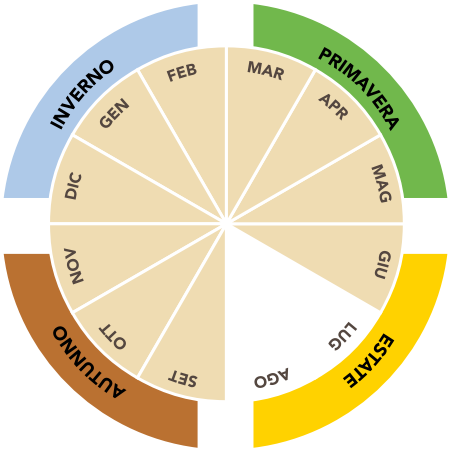
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Soprattutto dall'autunno alla primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

«Grespino spinoso, grespino comune e grespino sfrangiato sono tre specie di *Sonchus* presenti in Puglia. In alcuni comuni, tra cui Mola, il termine dialettale è stato italianizzato: i sivoni. Sono presenti ovunque, nei terreni incolti, negli orti, nei giardini, nelle colture e lungo i bordi stradali, nelle fessure dei marciapiedi e nelle crepe dei muri. Hanno un gusto amarognolo e vengono impiegati sia crudi, per insalata, da soli o con altre erbe spontanee, sia lessi e conditi con olio e limone o saltati in padella con olio e aglio o sistemati in una teglia con formaggio grattugiato, un po' di sugo di pomodoro e peperoncino, oppure serviti come contorno a diversi piatti. Sono un ingrediente fondamentale di diverse zuppe di verdure e di ottimi ripieni per tortini e frittate. Famosa ed antica la ricetta, fave e sivoni.» (Bianco et al., 2009).

Sono numerose le specie appartenenti alla famiglia delle *Asteraceae* che vengono comprese tra i grespini. Sul territorio pugliese troviamo: *Sonchus asper* (L.) Hill s.l. - grespino spinoso; *S. oleraceus* L. - grespino comune; *S. tenerrimus* L. - grespino sfrangiato. Etimologia. Dal latino *sonchus*, molle, spugnoso, cavo, riferito al fusto; *asper*, aspro, sfrangiato, ruvido delle foglie; *oleraceus*, pianta coltivata; *tenerrimus*, tenerissimo.

Processo produttivo

La raccolta di questa pianta spontanea viene eseguita a mano con o senza un coltello. Vengono selezionate le parti più tenere che poi vengono mondate e lavate ripetutamente per eliminare i residui terrosi.



Storia e tradizione

Sada (1991) riporta: «In tutta la Puglia, lungo le vie di campagna e i luoghi incolti, si trovano le piccole piante del *Chicorium intybus silvestre*, varietà *apulum*. Sono di un bel verde cupo, dal sapore amarognolo, gradevole, stuzzicante, gustosissimo. Si accompagnano ad altri erbaggi spontanei, quali Sevone, *benefogghje*, *rapone*, *apudde* ecc., chiamati col termine unico di *fogghje mesckate* (= foglie mischiate); o si cucinano in brodo o con salsa di pomodoro o si adoperano in insalata oppure in pinzimonio; ma sono soprattutto utilizzate col macco, la vivanda degli dei.»

Il mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari (1995) ha pubblicato una guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: "*I fogghie de fore*" (la "e" in dialetto molese è muta). Infatti, a Mola è diffuso il consumo di *fogghie de fore*, le foglie di campagna, con cui si indica tutto ciò che è allo stato selvatico ed è commestibile: dalla tenera erbetta mangiata cruda in insalata, alle rosette di foglie più consistenti e fibrose che invece sono consumate cotte in diverse preparazioni gastronomiche. Molto altro all'articolo "Il grespino tra storia, detti popolari e cucina" su www.patpuglia.it.



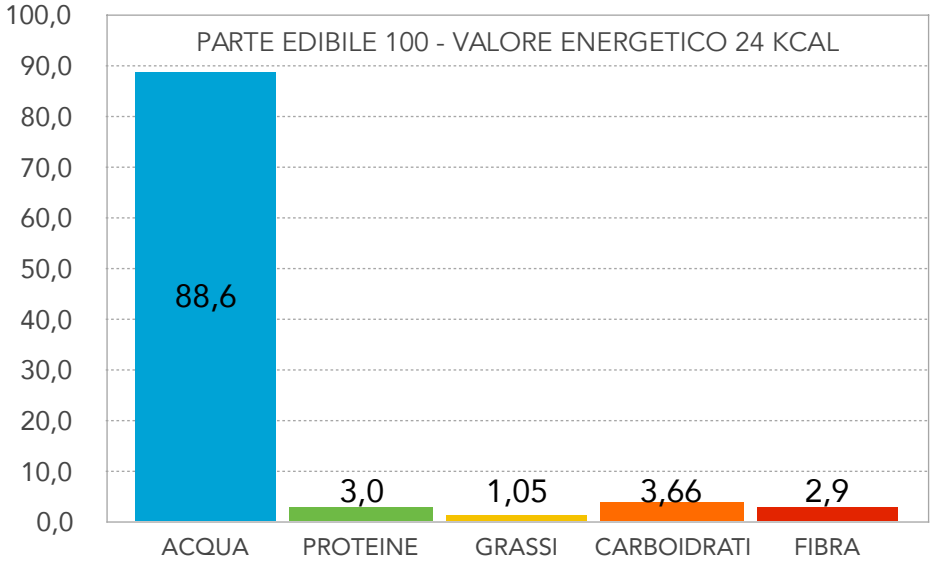
Tipologia di commercializzazione

Raccolta da terrazzani e da cultori delle piante spontanee, al dettaglio, nella ristorazione, negli agriturismi, nelle masserie didattiche.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità")- BiodiverSO;
- Foje reste: diversità nel piatto (Bruno, 2012);
- Lu Zangune del Salento leccese (*Sonchus oleraceus*) (Bruno, 2012).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio

Botrianto dal fiocco, giacinto col pennacchio, giacinto col fiocco, cipollaccio col fiocco, lampagione, muscaro, moscaro, moscarino, porrettaccio, *bambasciùle, lampasciune, lambagione, lampasciùle, pampascione, pampasciulu, pampasciune, vampascione, vampasciul, cipollette, cipolluzze, cipolline di terra, rampasciuoli, vampasciuli, lampuni, lambagioni, vambagioni, vampagioni, gambasciouni.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2019

Area di origine del prodotto

Intera regione



Descrizione sintetica del prodotto

Il lambascione, *Muscàri comosum* (L.) Mill., è una pianta erbacea, perenne e spontanea. La raccolta dei bulbi comincia a dicembre e continua generalmente fino ad aprile. L'uso alimentare e curativo del lambascione è antico. In alcuni comuni della provincia di Bari il termine lambascione, attribuito ad una persona, suona come insulto, perché sta a significare "di poco spirito, stupida, tarda a comprendere". Nel Salento invece lo stesso termine viene usato per indicare un uomo in gamba, mentre una persona noiosa viene apostrofata come un "*rompitore te pampasciùni*". Il lambascione ha dato origine a numerosissime pietanze che ancora oggi si preparano in tutta la Puglia (tra cui lampascioni fritti, lampascioni in agro, lampascioni sotto la cenere).



Periodo di produzione

Durante l'intero anno (se, oltre allo stato spontaneo, viene acquistato dall'estero e conservato sotto terra), con raccolta del prodotto fresco da dicembre ad aprile.



Processo produttivo

La raccolta dei bulbi viene eseguita a mano con una zappetta. Da diversi anni è comune la pratica di importarli dall'Africa e di conservarli sotto terra.

Storia e tradizione



L'uso alimentare e curativo del lambascione è antico e le sue ottime proprietà erano conosciute dagli Egizi, dai Greci e da tutti gli altri popoli dell'area mediterranea dell'Asia minore.
L'etimo è tradotto dal greco e si ritrova in un trattato popolare (Prontuario) scritto da Oribàsio di Pergamo (325-403), medico e botanico bizantino; la traduzione latina dice: "*lampadiones nutriveles sunt ... bulbus lampagionis inflactiones faciunt ...*" "i lambascioni sono molto nutrienti... i bulbi di lambascioni generano la flatulenza".
Inoltre, secondo Imperio (1990), deriva dal basso latino *lampadjonem* e per variazione del dj in sc si è giunti a lampascione.
Secondo il glottologo Vincenzo Valente di Molfetta (BA) dal latino medievale *lampadio-onis* si arriva all'odierno lambascione.
Lampadion nell'antichità classica era un tipo di acconciatura femminile in cui i capelli legati a ciuffo da una serie di nastri suggerivano l'immagine della fiamma (donde il nome).
In particolare, *M. comosum* viene segnalato in Italia da Aldrovandi (1551), Mattioli (1554), Cesalpino (1563), Durante (1585), Castelli (1640) e Zannichelli (1726).
Tanto altro sul sito www.patpuglia.it.

Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio (con una quota molto alta di prodotto importato).

Iniziative di promozione

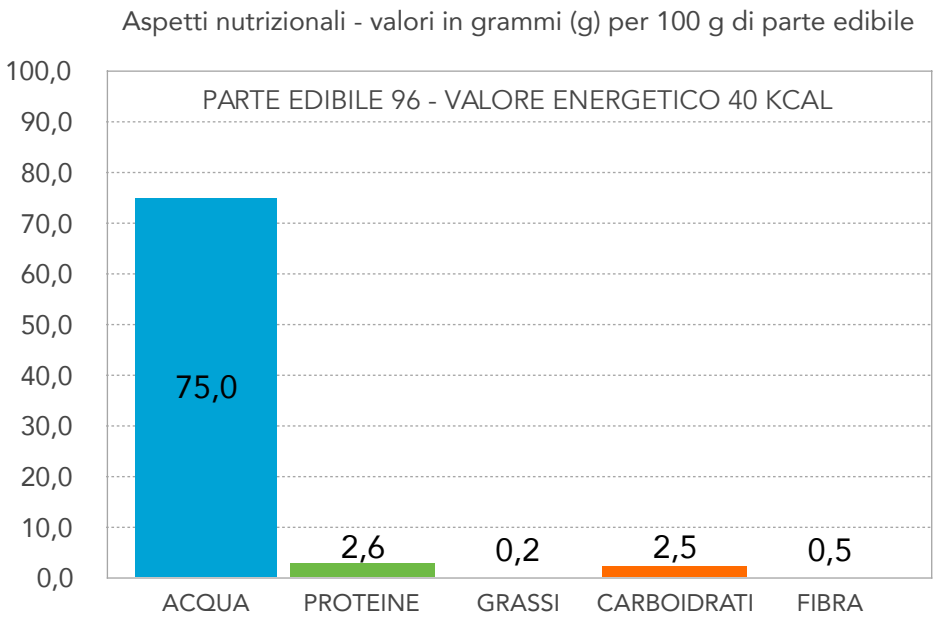
Sono tanti gli eventi che vengono organizzati in Puglia sul lambascione.
Alcuni esempi:

- Sagra del pampascione ad Acaya, frazione di Vernole (LE), celebrata il primo venerdì di Marzo;
- La madonna dei lambascioni a Bitritto (Ba);
- Festa dei "Pampasciuni" a San Donato di Lecce (LE) .

Inoltre numerosi sono stati documentari e video-racconti andati in onda, aventi come protagonisti i Lampascioni. Ad esempio:

- Documentario RAI, Geo del 07/04/2014
- Documentario RAI, Geo del 2018/2019





Lampascioni sott'olio

Lambascioni sott'olio.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

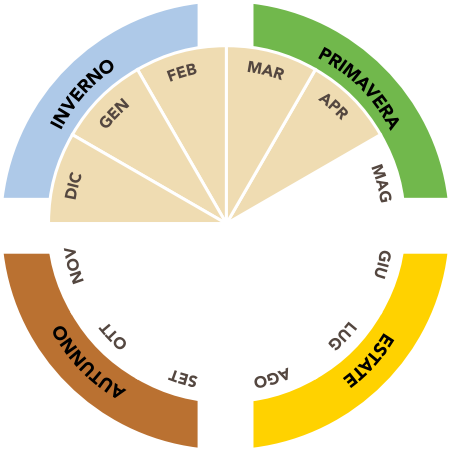
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Da dicembre ad aprile.



Descrizione sintetica del prodotto

Il lambascione (*Muscari comosum* L. Mill.), indicato anche come 'cipollaccio col fiocco', 'muscaro', 'porrettaccio', è un bulbo il cui peso medio commerciabile è di circa 16 g e può variare da 5 a 45 g, con diametro di 20-50 mm. La forma si può assimilare a quella di una piccola trottola. Il colore delle tuniche esterne varia dall'albicocca chiaro al rosa salmone, rosa antico. La porzione edùle è intorno all'85% ed aumenta con l'aumentare del peso dei bulbi. È comune in tutta la Puglia specialmente nelle zone collinari e nelle aree non coltivate. La raccolta è a mano, molto faticosa perché il bulbo si trova alla profondità di 20-30 cm e, specialmente in passato, avveniva con l'ausilio di un particolare tipo di zappa più lunga di quella tradizionale.

Processo produttivo

Le principali operazioni previste per la preparazione dei 'lambascioni sott'olio' sono le seguenti: pulizia dei bulbi con eliminazione delle radici e delle tuniche più esterne, taglio a croce del girello o disco, lavaggio e mantenimento in acqua per diminuire il sapore amaro tipico del lambascione. Si mette sul fuoco una pentola con una miscela di acqua e aceto in parti uguali; quando si giunge ad ebollizione si calano i lambascioni e si fanno cuocere per 15-20 minuti. Indi si scolano, si asciugano, si dispongono in vasetti di vetro avendo cura di condire ogni strato con aglio, prezzemolo o foglia di menta o peperoncino tritato; alla fine si copre con olio extra vergine di oliva.

Storia e tradizione

Trattasi di un prodotto tipico della tradizione contadina. Bruni già nel 1857 indica i 'lambascioni sott'olio' tra i diversi modi di consumare il bulbo. Nell'opuscolo di ricette sulle conserve tradizionali "Madia", pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1990, è riportato il procedimento.



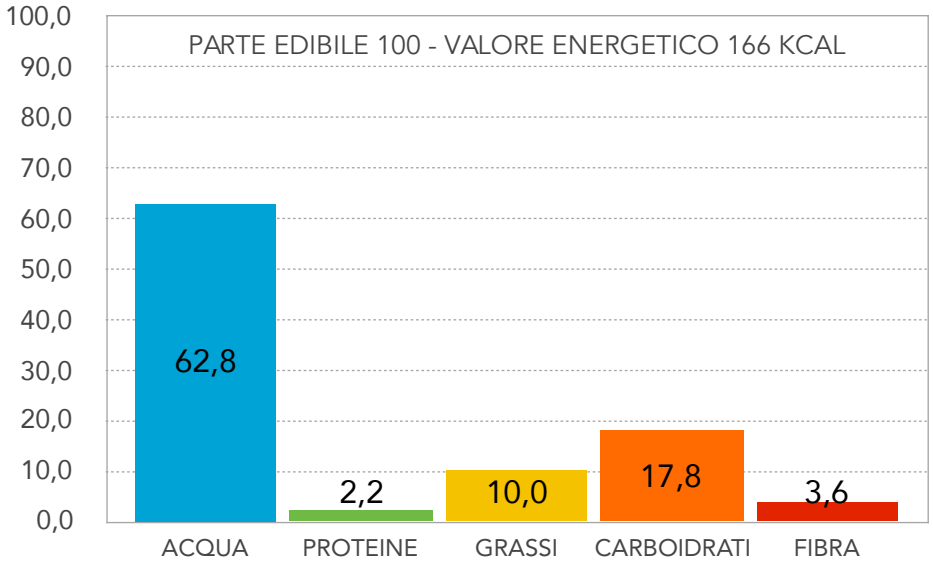
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Sagra del '*pampascione*' ad Acaya, frazione di Vernole (Le), celebrata il primo venerdì di marzo;
- La madonna dei lambascioni a Bitritto (Ba);
- Festa dei "Pampasciuni" a San Donato di Lecce (LE).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Lupino bianco del tavoliere

Lupin biang.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

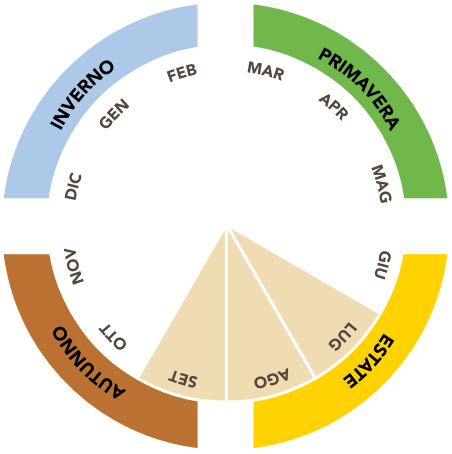
Area di origine del prodotto

San Paolo Civitate, Torremaggiore, Apricena, San Severo, Lesina, Troia, Lucera, Foggia



Periodo di produzione

Da metà luglio a inizio settembre.

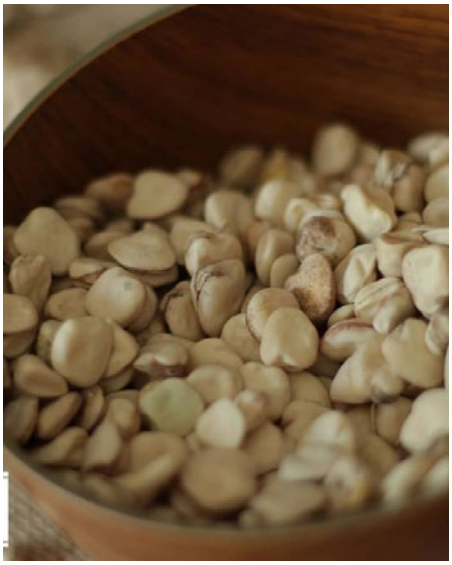


Descrizione sintetica del prodotto

Il fiore del 'lupino bianco' (*Lupinus Albus* L.) è bianco, calibro elevato, coltivato nel Tavoliere. Una delle principali caratteristiche è la sua consistenza, che ne evita lo sfaldamento durante il processo di cottura. Inoltre, presenta un ridotto numero di frutti nel baccello (3-4 in genere), caratterizzati da una discreta lucentezza. Da un punto di vista tecnologico, dopo il primo lavaggio, a differenza di altri lupini bianchi, non presenta torbidità dell'acqua.

Processo produttivo

La raccolta di questa pianta spontanea viene eseguita a mano con o senza un coltello. Vengono selezionate le parti più tenere che poi vengono mondate e lavate ripetutamente per eliminare i residui terrosi.



Storia e tradizione

Nel volume "La capitanata. Nelle luci e nelle ombre della sua storia economica e sociale" (1982), viene riportato che il lupino, insieme ad altre leguminose, rappresentava in Capitanata una coltura marginale e di ripiego, ed il suo investimento in azienda veniva indicato come subordinato alla coltivazione degli ortaggi, soprattutto in collina.



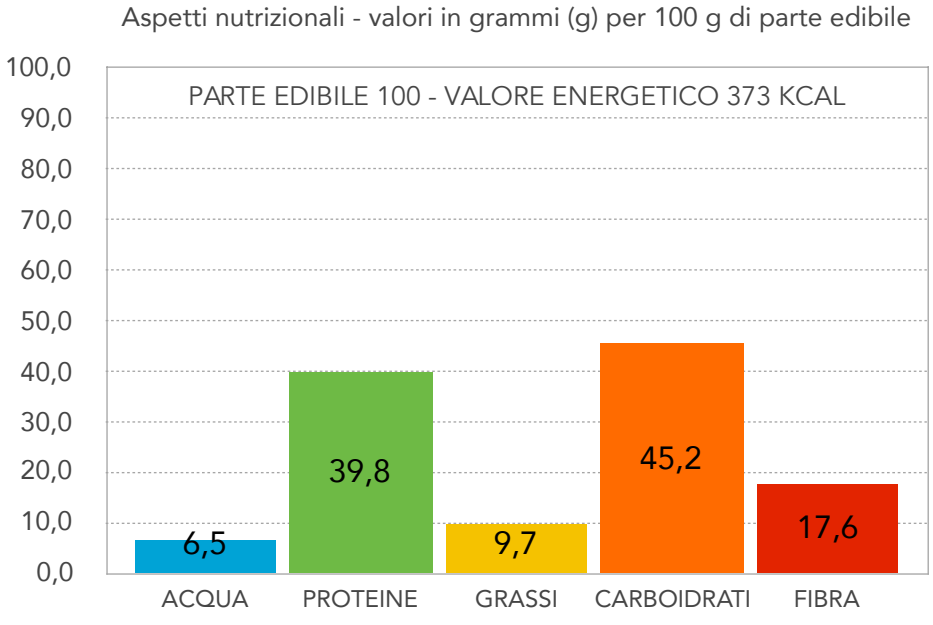
Tipologia di commercializzazione

Commercio all'ingrosso, distribuito su tutto il territorio nazionale.

Iniziative di promozione

- L'attività di promozione del 'lupino bianco del tavoliere' è curata in particolar modo dall'azienda agricola "Di Nunzio", sita in S. Paolo di Civitate (FG), la quale ha registrato il marchio "Legumi del tavoliere di Puglia", per favorire le attività di promozione sul territorio regionale e nazionale. Il 'lupino bianco' è stato promosso, inoltre, tramite la partecipazione dell'azienda al Tutto Food in Fiera di Milano (2017), e al Cibus di Parma (2017-2019);
- Durante la XIV edizione della Conferenza Internazionale sul Lupino, tenutasi all'Expo di Milano nel 2015, è stato proposto un programma di valorizzazione del Lupinus Albus, in tutte le sue varietà;
- Il 'lupino bianco' tra le leguminose da granella nell'Atlante delle coltivazioni erbacee del portale web agraria.org.





Mandorla di Toritto

Aminue.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

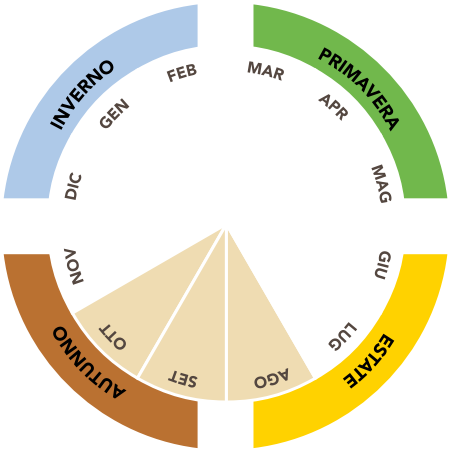
Area di origine del prodotto

Toritto (BA).



Periodo di produzione

Da agosto ad ottobre.



Descrizione sintetica del prodotto

Il prodotto 'Mandorla di Toritto' è costituito dai frutti delle seguenti cultivar autoctone: Filippo Cea (almeno 70%); Antonio De Vito (fino 20%); altre cultivar (fino al 10%). Il seme della cultivar 'Filippo Cea' è dolce, simmetrico e di media grandezza, con episperma ruvido di colore ocra oscuro, punta piccolissima e arrotondata. Circa il 70% è da considerarsi a seme singolo, con una resa di circa il 35%; quasi assenti i semi abortiti. Per le sue particolari e gradevoli caratteristiche aromatiche, trova un largo utilizzo nella preparazione del latte di mandorla e di dolciumi di varia natura, a cui conferisce un gusto largamente gradito dai consumatori. Per la sua tipicità ha dato origine a numerosi prodotti dolciari locali, su cui vi è una domanda in continua ascesa. La cultivar 'Antonio De Vito' presenta invece un seme di sapore dolce, grande e schiacciato, con episperma di colore ocra chiaro e aspetto ruvido e lineato, forma rettangolare od ovoidale e punta rivolta verso il basso. La resa media in sgusciato è di circa il 28%, con la quasi assenza di semi abortiti.

Processo produttivo

La coltivazione del mandorlo viene effettuata in asciutto, con qualche irrigazione di soccorso nei nuovi impianti. La coltura del mandorlo è presente con impianti tradizionali specializzati e consociati con olivo. I vecchi impianti presentano sesti irregolari con una forma di allevamento a vaso; nei nuovi impianti specializzati il sesto d'impianto è 6x6 o 5x5 m.

La raccolta può essere realizzata manualmente o con l'ausilio di scuotitori. Il periodo di raccolta può variare, a seconda delle cultivar, da fine agosto a inizio ottobre.

Dopo la "smallatura" ed eventualmente anche dopo la sgusciatura e la pelatura, le mandorle vengono esposte al sole ad asciugare, su reti o panni, per un periodo che varia in funzione delle varietà e delle condizioni climatiche. Si procede successivamente alla sgusciatura e, eventualmente, alla pelatura. Le mandorle sgusciate e pelate si conservano in luoghi freschi ed asciutti in sacchi di juta o contenitori ermetici di materiali naturali (creta, terracotta, pietra, vetro).

Storia e tradizione

Cultivar locali di mandorle sono presenti nell'area indicata da diversi secoli, così come forme tradizionali di conservazione e lavorazione. Nei secoli numerose cultivar sono state individuate a Toritto (ad esempio le antiche 'Piscalze' e 'Luisi'). Attualmente, le cultivar principali sono 'Antonio De Vito' e, soprattutto, 'Filippo Cea'. La prima si è originata all'inizio del XIX secolo in contrada Parchitello (detta anche "Benefici" in memoria dei latifondi ecclesiastici ivi esistenti), nel territorio di Toritto. La 'Filippo Cea', risalente agli inizi del XX secolo, ha origine nel podere del torittese Filippo Cea, nato nel 1858.

Una descrizione delle suddette cultivar si trova già nel fondamentale libro di Fanelli (1939) "Varietà pugliesi di mandorle", dove vengono descritte come varietà esistenti da tempo sul territorio. In particolare, riguardo la 'Filippo Cea', Fanelli sosteneva che è "ottima varietà per la produzione di semi da destinarsi a dolciumi, farine ecc." e, già da allora, affermava che "sarebbe un grave errore distruggere l'attuale patrimonio di varietà, affermatesi attraverso una esperienza secolare, per ottenere la desiderata standardizzazione". Inoltre, riferendosi alle varietà autoctone, sosteneva che "nelle zone di antica coltura la questione delle varietà non può essere trattata con semplicismo: differenze di terreno e di clima impongono di procedere con la massima cautela nella sostituzione delle varietà, né è esclusa la probabilità che talune varietà, oggi confinate in aree ristrette, valgano quanto o più di quelle che hanno raggiunto la celebrità per merito di una maggiore attività commerciale".

Nel tempo si è consolidato uno stretto legame tra territorio e questo prodotto: a Toritto una delle principali strade del centro storico, via Ettore D'Urso, ha marciapiedi molto larghi per consentire l'esposizione al sole delle mandorle smallate e sgusciate. Anche le masserie di Toritto, alcune risalenti al XVII secolo, presentano appositi locali in pietra per la conservazione e la lavorazione delle mandorle e aie per consentire l'esposizione al sole delle stesse.



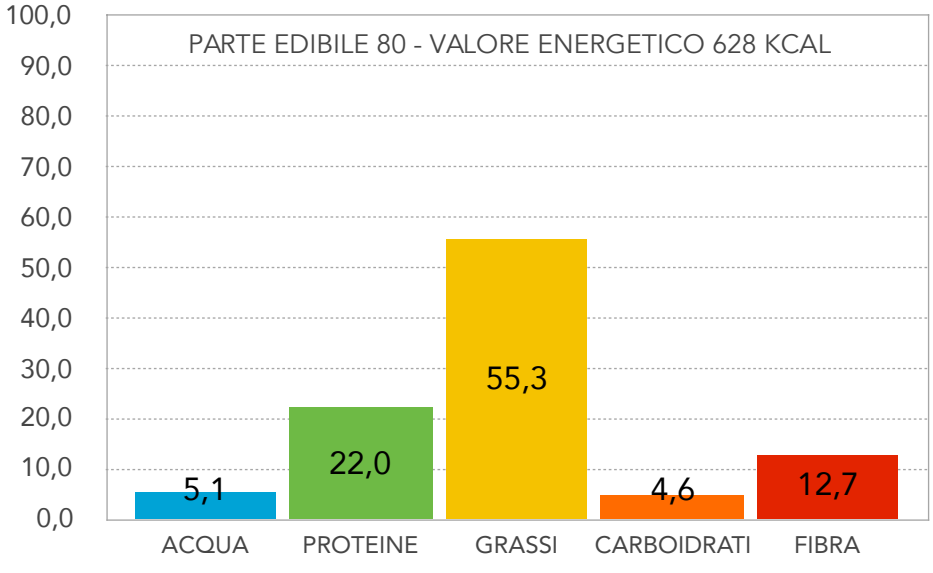
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in commercio elettronico.

Iniziative di promozione

- "Festival della Mandorla di Toritto" a ottobre o dicembre nell'omonimo paese;
- La 'mandorla di Toritto' è inserita tra i Presidi Slow Food della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- La 'mandorla di Toritto' è promossa dal "Club Fattoria della Mandorla", che presenta un vero e proprio Museo Naturale della Mandorla di Toritto nei pressi del borgo rurale di Quasano, all'interno del Parco Nazionale dell'Alta Murgia;
- La 'mandorla di Toritto' su Wikipedia;
- La 'mandorla di Toritto' tra i prodotti tipici della Puglia su viaggiareinpuglia.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: https://www.alimentinutrizione.it/tabelle-nutrizionali/008540

Marasciuli

Marasciuoli, *Maraiole, Marasciule, Mariuoli, A rapodde, Cemescazziette, Cime de ciucce,* Ruchetta violacea.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2019

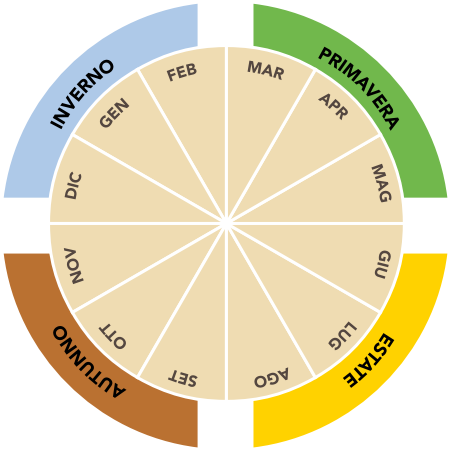
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Durante l'intero anno, soprattutto tra fine inverno e primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

Con il termine "Marasciuolo" viene indicata la 'Ruchetta violacea' (*Diplotaxis erucoides* (L.) DC.) (sin. *Sinapis erucoides* L.). Appartiene alla famiglia delle *Cruciferae* (= *Brassicaceae*). Il nome del genere trae origine dal greco "*diplos*" = doppio e "*taxis*" = fila, per la disposizione dei semi nella siliqua in due file. Il nome specifico si riferisce alla somiglianza con le piante del genere *Eruca*.

Pianta erbacea annuale, alta 20-60 cm, con fusto verde, ramificato e provvisto di numerose foglie ovali allungate, che possono raggiungere i 15 cm di lunghezza, e radice fittonante.

I fiori, ermafroditi, contraddistinti da 4 petali bianchi con venature violacee, sono raccolti in infiorescenze a racemo, all'apice dello stelo fiorale in numero di 4 o 5, generalmente tutto il fiore diventa violetto alla fine dell'antesi.

Questa fa parte della flora spontanea e a seconda del periodo si possono raccogliere le piante giovani quando gli internodi non sono ancora allungati o in periodi successivi si raccolgono i boccioli fiorali comprensivi delle foglie più prossime e tenere.

Nel Sud Italia, *D. erucoides* è largamente presente in tutte le zone e in particolare lungo le coste, ma è più rara nelle zone interne e al di sopra dei 400 m sul livello del mare, anche se esistono alcune eccezioni.

Processo produttivo

La raccolta di questa pianta spontanea viene eseguita a mano con o senza un coltello. Vengono selezionate le parti più tenere che poi vengono mondate e lavate ripetutamente per eliminare i residui terrosi.



Storia e tradizione

Sada (1991) riporta: «In tutta la Puglia, lungo le vie di campagna e i luoghi incolti, si trovano le piccole piante del *Chicorium intybus silvestre*, varietà *apulum*. Sono di un bel verde cupo, dal sapore amarognolo, gradevole, stuzzicante, gustosissimo. Si accompagnano ad altri erbaggi spontanei, quali Sevone, *benefogghje*, *rapone*, *apudde* ecc., chiamati col termine unico di *fogghje mesckate* (= foglie mischiate); o si cucinano in brodo o con salsa di pomodoro o si adoperano in insalata oppure in pinzimonio; ma sono soprattutto utilizzate col macco, la vivanda degli dei.»

Il mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari (1995) ha pubblicato una guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: "*I fogghie de fore*" (la "e" in dialetto molese è muta). Infatti, a Mola è diffuso il consumo di *fogghie de fore*, le foglie di campagna, con cui si indica tutto ciò che è allo stato selvatico ed è commestibile: dalla tenera erbetta mangiata cruda in insalata, alle rosette di foglie più consistenti e fibrose che invece sono consumate cotte in diverse preparazioni gastronomiche. Molto altro all'articolo "Il grespino tra storia, detti popolari e cucina" su www.patpuglia.it.



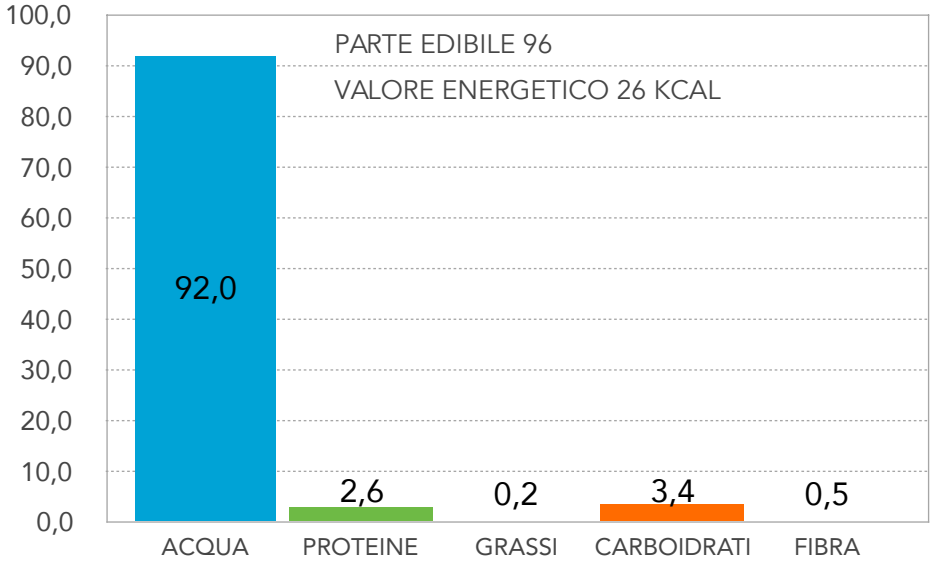
Tipologia di commercializzazione

Raccolta da terrazzani e da cultori delle piante spontanee, al dettaglio, nella ristorazione, negli agriturismi, nelle masserie didattiche.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità")"- BiodiverSO;
- Foje reste: diversità nel piatto (Bruno, 2012);
- Lu Zangune del Salento leccese (Sonchus oleraceus) (Bruno, 2012).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: Dati del data base INRAN

Marmellata di arancia e limone



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

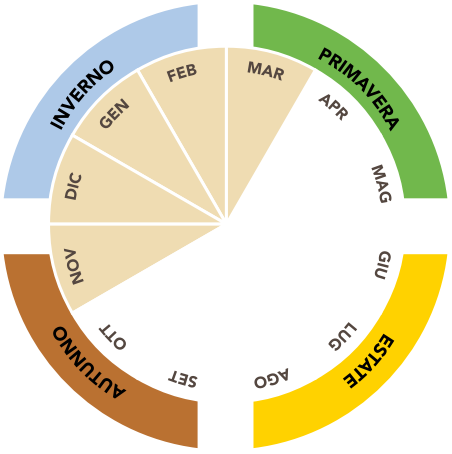
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Da novembre a marzo.





Descrizione sintetica del prodotto

La marmellata di arancia e limone è caratterizzata da un colore giallo-arancio e da consistenza variabile (può essere più o meno compatta). Possiede un intenso odore di agrumi e sapore agrodolce. Il prodotto è confezionato in barattoli di vetro chiusi con tappo ermetico e con etichettatura del prodotto secondo le norme vigenti.

Processo produttivo

Per la preparazione della marmellata si utilizzano i frutti appena raccolti. Si utilizza la polpa, e la cottura avviene in pentole di acciaio inox, aggiungendo acqua e zucchero (nella misura di 300 g/kg di polpa) fino a raggiungere la consistenza desiderata. Al termine della fase di cottura, il prodotto si versa in barattoli di vetro che saranno chiusi ermeticamente, quindi si procede alla fase di sterilizzazione a bagnomaria, per circa 20 minuti.

Storia e tradizione

La prima testimonianza risale all'anno 1000: Melo, principe di Bari, ne fece dono ai Normanni per convincerli a conquistare le Puglie. Un altro riferimento viene datato agli inizi dell'800: difatti, Wolfgang Goethe immortalerà la straordinaria biodiversità presente nella zona nel suo diario "Viaggio in Italia" (1816-1817), risultato del Grand Tour che l'autore compì in Italia tra il 3 settembre 1786 e il 18 giugno 1788.







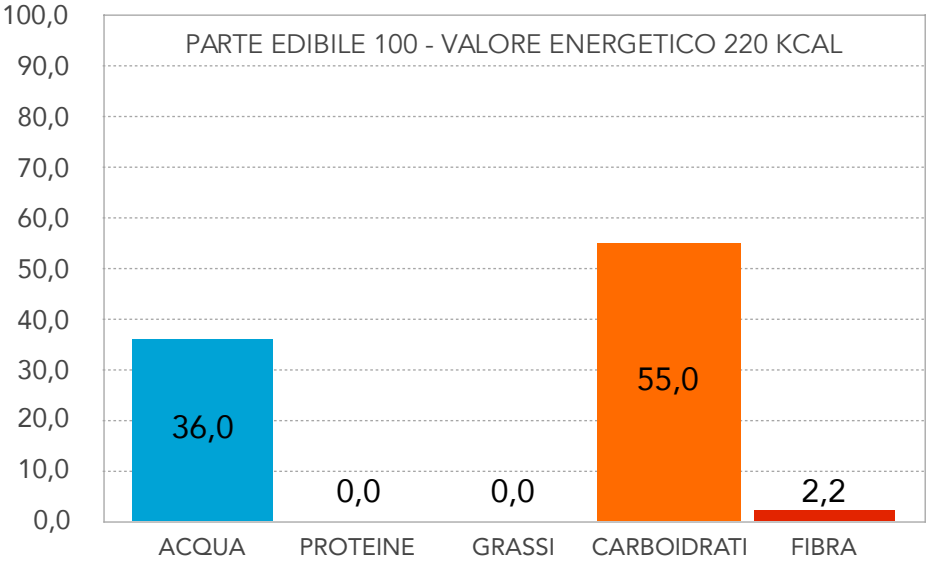


Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale e vendita in azienda.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Marmellata di fichi



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

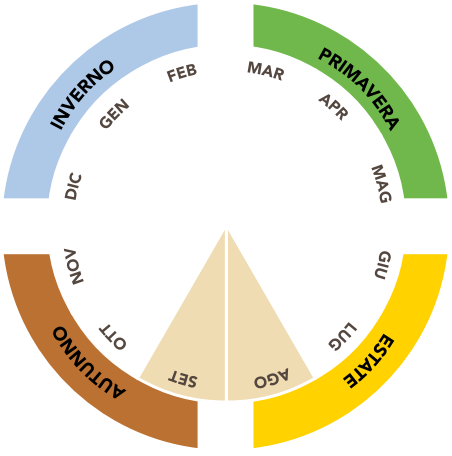
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Agosto e settembre.



Descrizione sintetica del prodotto

Il prodotto deriva dal frutto del fico (*Ficus carica* L.). La consistenza può essere più o meno compatta, in funzione del grado di cottura e, quindi, dell'acqua evaporata. Il prodotto viene commercializzato in vasetti di vetro che possono essere di diverse dimensioni (in genere variabili da 200 a 380 g), chiusi in modo ermetico.

Processo produttivo

I fichi vengono sbucciati, tagliati a pezzetti in un recipiente e mescolati con lo zucchero (quasi esclusivamente di canna). Si fanno riposare per una notte, quindi si versano in una pentola apposita, congiuntamente a scorze di limone, e si fa sciogliere lo zucchero a fuoco basso, avendo cura di mescolare continuamente. Una volta che lo zucchero è sciolto, si alza la fiamma e si cuoce fintanto che la marmellata non si gelifica. Per capire se è pronta si può fare questa prova: mettendone una goccia su un piattino, precedentemente messo a raffreddare in frigorifero, si solidificherà e non scivolerà via.

A questo punto, si eliminano le scorze di limone e si versa, ancora calda, nei vasetti tiepidi, che devono essere immediatamente chiusi e conservati in luogo asciutto e buio fino al momento dell'uso. Per diminuire il sapore dolciastro, a volte, al momento della cottura si aggiunge succo di limone o cannella.



Storia e tradizione

Il processo produttivo viene tramandato di generazione in generazione, non sono stati ritrovati documenti scritti.







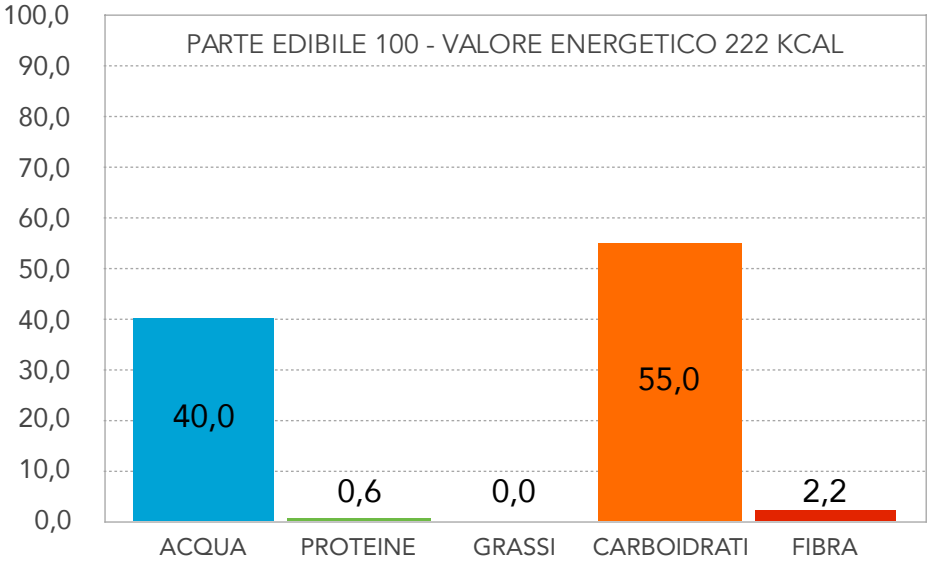


Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, vendita diretta in azienda e agriturismi.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali

Limoncella



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare nelle zone del Subappennino Dauno e Gargano.



Periodo di produzione

Ottobre e novembre.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'Mela limoncella' è una vecchia cultivar italiana molto rustica, con portamento assurgente, particolarmente adatta agli ambienti di alta collina e media montagna dove risulta vigorosa e produttiva, tollerante alle avversità climatiche e alla ticchiolatura. Il frutto è piccolo con peso di 100-150 g, di forma ellissoidale, con buccia di colore giallo-verdastro, di medio spessore, poco cerosa e cosparsa di numerose e vistose lenticelle. Durante la prolungata conservazione assume un aspetto corrugato e grinzoso, diventa più aromatica e gustosa. La polpa, al giusto grado di maturazione, è bianca, croccante, profumata, fragrante e succosa.

Varietà dalla pezzatura media, non adatta per i mercati, ma interessante per la coltivazione nei frutteti famigliari e negli agriturismi, in quanto molto saporita anche se non di bell'aspetto. Buona resistenza alle manipolazioni, adatta per la conservazione in post raccolta. Si adatta, oltre che per il consumo fresco, anche per la trasformazione in purea, zuccherata o meno, confettura, frutti sciroppati, produzione di aceto di mele, sidro. Presenta un'ottima conservabilità.

Processo produttivo

La tecnica colturale non si discosta da quelle di altre specie frutticole. Una volta raccolta, la conservazione avviene in locali freschi e al buio, o sotto tettoie all'aperto, all'interno di cassette con un bordo basso.



Storia e tradizione

Antica varietà di origine sconosciuta, molto nota in tutto il Sud Italia, ma anche in Abruzzo, Umbria e soprattutto Molise. È presente in Puglia soprattutto nella zona dei Monti Dauni Meridionali, nei comuni a confine con la provincia di Avellino dove questa cultivar è abbastanza diffusa, come Orsara di Puglia, Panni, Anzano Di puglia, Monteleone di Puglia, Accadia, Deliceto, Bovino, ecc.
Nel volume "Pomologia: descrizioni delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi" (Molon, 1901), alle pagine 163 e 164 è presente una bellissima iconografia di questa mela, rappresentata sia come frutto intero che sezionata, e viene riportata una descrizione del prof. Savastano tratta da "La rivista agraria" n. 10 del 1893 dove si definisce la diffusione in tutto il Meridione d'Italia.
Anche il Gasparrini nel "Ragguaglio agricoltura e pastorizia nel Regno di Napoli" (1845) la definisce come varietà da "buona frutta ma che non regge il paragone con le varietà del resto d'Europa, presente in molte zone del Regno di Napoli".
Inoltre, la 'Mela limoncella' è citata dal canonico Giampaolo di Ripalimosani nel 1819. Notizie sono riportate nell'opuscolo curato dall'Amministrazione della Provincia di Foggia, Assessorato al Turismo, nelle note gastronomiche, precisamente nel territorio di Orsara di Puglia.
Altre notizie sono riportate nel testo "Appennino. I verdi sentieri della collina" (De Luca, 2010), che descrive vicende negli anni precedenti la seconda guerra mondiale.



Iniziative di promozione

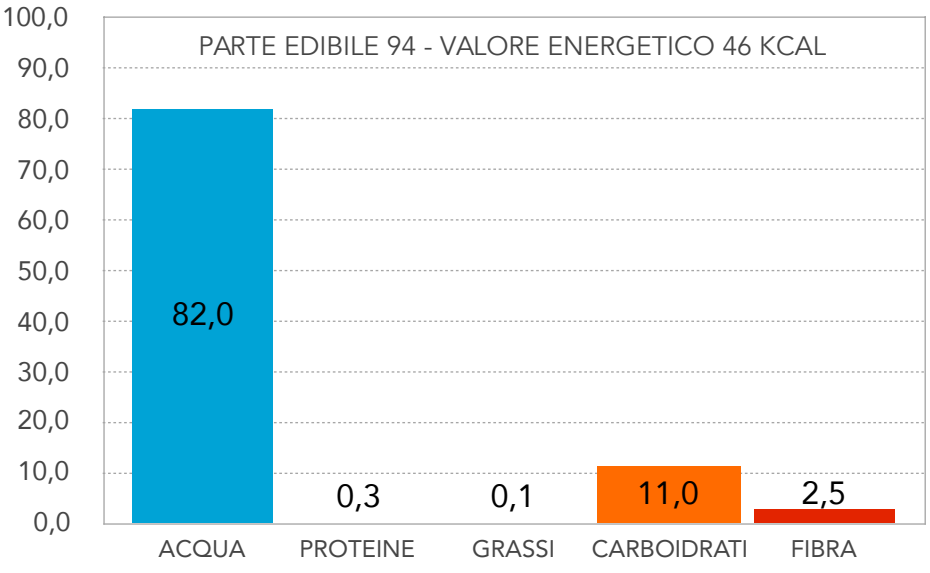
- Progetto "Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese" - Re.Ge.Fru.P (PSR Puglia 2007/2013, Misura 214 az.4a - "Progetti integrati per la biodiversità");
- Nel 2020 il GAL Meridaunia ha iniziato un percorso di valorizzazione e rilancio delle antiche culture dei Monti Dauni, tra cui la 'Mela Limoncella'. Per quest'ultima, è in corso il progetto "Valorizzazione della mela Limoncella e melicoltura sostenibile nelle aree rurali dei Monti Dauni – VALMELA", in collaborazione con l'Università degli Studi di Foggia;
- La 'Mela Limoncella' è inserita tra i prodotti dell'Arca del Gusto dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- La 'Mela Limoncella' su Wikipedia.

Tipologia di commercializzazione

Ristorazione e vendita diretta in azienda.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Melanzane secche al sole



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Per la preparazione delle melanzane (*Solanum melongena* L.) secche si impiegano frutti a bacca cilindrica lunga, di colore violetto. Al momento dell'immissione al consumo il prodotto si presenta come fette secche di colore bruno-violaceo e viene commercializzato in buste alimentari trasparenti. Al momento del consumo, per reidratarle le melanzane secche vengono messe per alcuni minuti in acqua tiepida, poi si aggiunge la menta, l'aglio e l'olio extra-vergine di oliva. Tale prodotto viene utilizzato spesso come antipasto o contorno in un piatto denominato "melanzana alla poverella".

Processo produttivo

Si utilizzano frutti del peso di 200-300 g che dopo il lavaggio vengono tagliati a fette longitudinali, salate e lasciate asciugare al sole fino ad eliminare circa il 70% del loro contenuto in acqua. A questo punto vengono bagnate con aceto di vino e asciugate. Oltre che allo stato secco, possono essere conservate sott'olio. Una variante alle melanzane affettate longitudinalmente è quella di essiccare i frutti più piccoli interi, il cui taglio viene eseguito dopo l'essiccazione; si spolverano di sale, si fanno bollire per qualche minuto in acqua salata, si scolano e si lasciano ad asciugare nuovamente al sole. In questa maniera si ritiene che la conservazione possa durare più a lungo.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

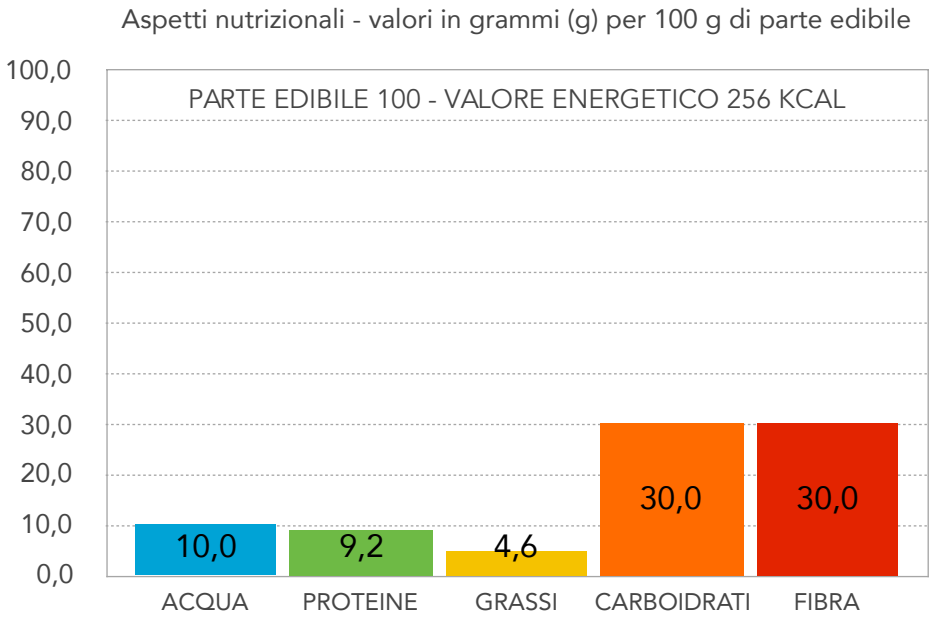


Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, vendita diretta in azienda o shop online.

Iniziative di promozione

- Sagra delle "*Marangiane* in festa" a Castri di Lecce nella terza decade di luglio;
- Sagra del peperone e della melanzana a Collemeto, frazione di Galatina (LE), ad agosto.



Melanzane sott'olio



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Brindisi.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

La melanzana (*Solanum melongena* L.) è una bacca di forme e dimensioni variabili, di colore dal bianco al viola di tonalità diverse. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo lo si può trovare in vasetti di vetro piccoli o di media grandezza.

Processo produttivo

Dalle melanzane si elimina il peduncolo con l'annesso calice; si lavano, si sbucciano e si tagliano a listarelle, a rondelle o a fettine spesse massimo 5 mm. Si pongono in un recipiente forato, si cospargono col sale e si lasciano almeno una notte per eliminare parte dell'acqua in esse contenuta.

La mattina dopo si fanno cuocere in aceto per non più di 2-3 minuti. Una volta scolate bene, vanno asciugate ed appoggiate su teli tipo canovacci per almeno 12 ore e aromatizzate con origano, aglio e peperoncino rosso a pezzetti. Si sistemano a strati in vasetti che, una volta riempiti, si tengono per 12 ore capovolti e pressati con un disco rigido per eliminare l'acqua amarognola presente nelle melanzane. Indi si riempie il vasetto di aceto che dopo due ore viene sostituito con olio extra vergine d'oliva fino a coprire completamente tutte le melanzane. Vanno conservate in luogo fresco e buio e consumate almeno un mese dopo la data di preparazione.

Storia e tradizione

Prodotto tradizionale la cui ricetta viene tramandata oralmente tra generazioni di massaie.
Nell'opuscolo di ricette sulle conserve tradizionali "Madia", pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1990, è riportato il procedimento.



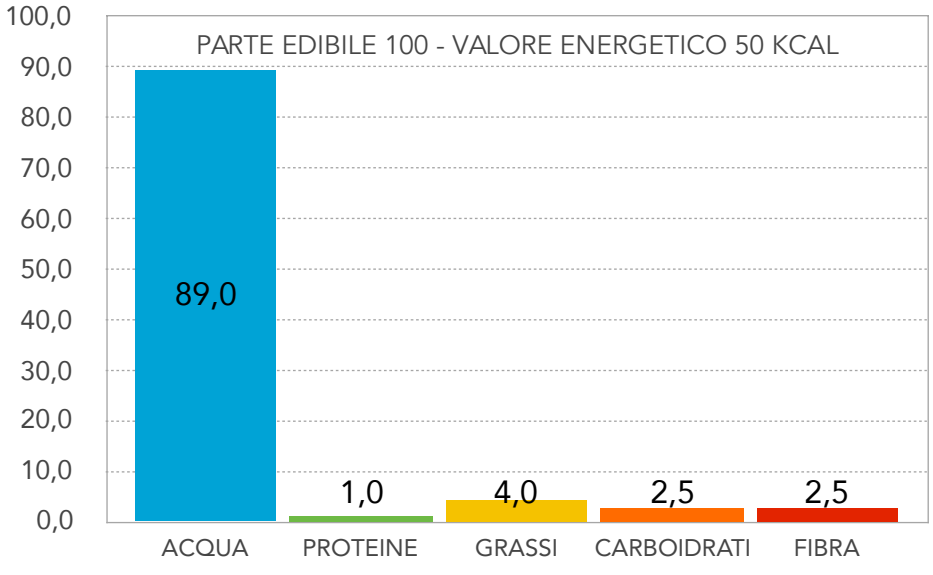
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, commercio elettronico e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Marangiane in festa", sagra storica tenuta a Castri di Lecce nell'ultima settimana di luglio;
- "Sagra della melanzana" a Torre Santa Susanna (BR), provincia di origine delle melanzane sott'olio;
- "Sagra del peperone e della melanzana" a Collemeto, frazione di Galatina (LE).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Meloncella

Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

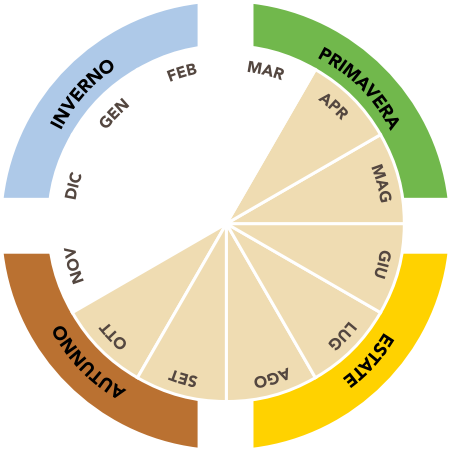
Area di origine del prodotto

I comuni di Nardò, Copertino, San Donato di Lecce (LE).



Periodo di produzione

In primavera ed estate (da aprile a ottobre).



Descrizione sintetica del prodotto

La meloncella ('Meloncella bianca', 'Meloncella nera', 'Meloncella fasciata') è il frutto immaturo di *Cucumis melo* L. Le varie denominazioni hanno origine dai diversi dialetti dei comuni salentini. Il frutto ha forma cilindrica-allungata con le estremità arrotondate; la costolatura è evidente, ma superficiale. Durante l'ingrossamento, tende a perdere la peluria che rimane più evidente alle estremità. L'epidermide presenta screziature longitudinali di colore verde brillante, su uno sfondo bianco crema, che persiste lungo i solchi delle costolature. La 'meloncella fasciata' è croccante e succosa; ha la polpa un po' più dura rispetto alle altre varietà di melone immaturo, tuttavia è sempre dolce. Anche la placenta è dolce, di consistenza spugnosa e poco succosa; all'interno, i semi sono teneri e si possono mangiare con la polpa.

Il peso dei frutti commerciabili varia da 120 a 300 g; la sezione trasversale di quelli più grossi mostra la cavità placentare. La polpa è di colore verde chiaro. È costituito da 95% di acqua, da un bassissimo contenuto di zuccheri, di sodio, di nitrati e dall'assenza di principi amari. La caratterizzazione chimica effettuata sulle principali varietà locali di meloncella, vede la varietà 'Meloncella fasciata' con valori più elevati di citrullina (13,2±1,3 mg/100 g di peso fresco).

Processo produttivo

Per la coltivazione della meloncella si prepara il terreno con una aratura profonda e fresature accompagnate da concimazioni a base di fosforo e in copertura con concimi azotati. Il terreno viene generalmente pacciamato. La semina in pien'aria viene effettuata in marzo-aprile mentre in tunnel e in serra generalmente si trapiantano le piantine in febbraio-marzo. La distanza tra le file è circa 180 cm, mentre sulla fila è 50 cm. La raccolta inizia da fine aprile e termina a ottobre. Il numero di frutti per pianta varia da 6 a 15.



Storia e tradizione

Nel Salento sono molto diffuse le 'meloncelle'. Le più importanti sono quella 'bianca' e quella 'fasciata'. Alimentano una notevole commercializzazione sia in Puglia sia in altre regioni. Quella 'fasciata' è risultata la varietà locale di meloncella che meglio si presta allo sfasamento colturale; inoltre, la facilità con cui viene coltivata in serra allunga il suo calendario colturale, garantendo la disponibilità del prodotto sul mercato anche sino a novembre.

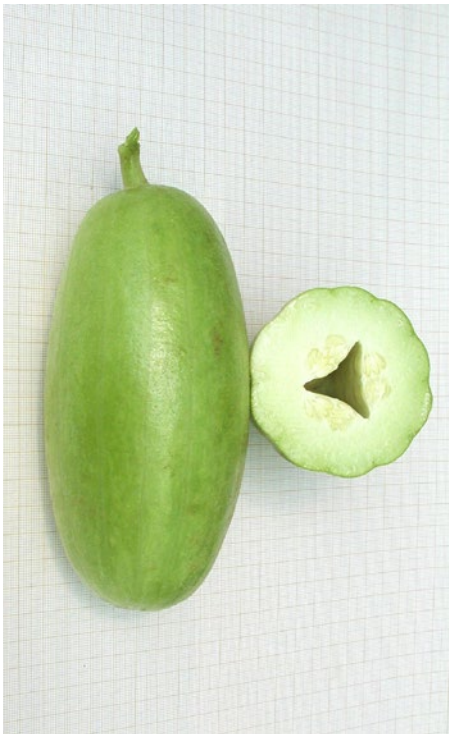


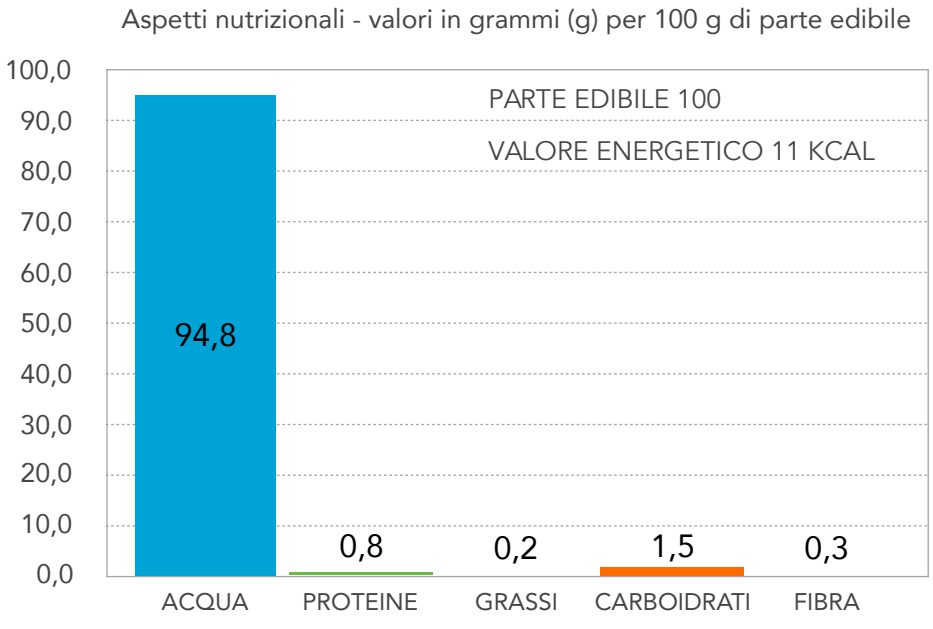
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, vendita diretta in azienda e commercio elettronico.

Iniziative di promozione

- La cooperativa O.P. San Rocco di Leverano (LE), a partire dal 2020, ha sviluppato un progetto di comunicazione online per la 'meloncella' salentina, che comprende un sito internet dedicato, una pagina Facebook e un profilo Instagram, finalizzati alla valorizzazione e promozione di questo prodotto locale;
- La 'meloncella' del Salento protagonista di una puntata di "Ricette all'italiana", andata in onda il 16 maggio 2016 su Rete 4;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità"), che ha permesso la caratterizzazione delle varietà 'meloncella bianca', 'meloncella nera' e 'meloncella fasciata';
- La 'meloncella' tra le antiche varietà locali promosse dall'associazione Salento Km0;
- La 'meloncella' tra i prodotti tipici della Puglia nel portale web dedicato viaggiareinpuglia.it.





Meloncella tonda di Galatina

Pupuneddra tonda di Galatina



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2019

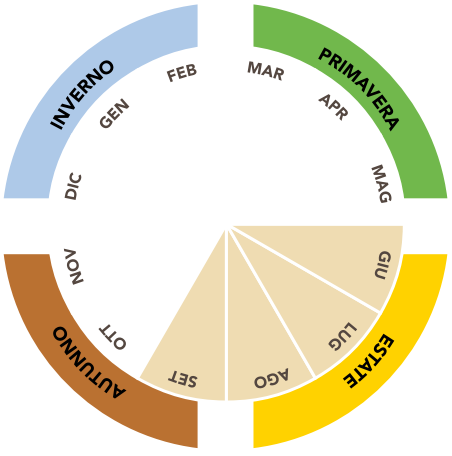
Area di origine del prodotto

Galatina (LE)



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'Meloncella tonda' è un particolare tipo di meloncella (*Cucumis melo* L.) dalla caratteristica forma sferica. Le 'Meloncelle tonde' sono precoci, dall'aspetto vivido, buccia lucida, costolute. Il colore è verde vivo, chiazzato di verde chiaro in corrispondenza delle scanalature. La pianta è più contenuta rispetto a quella di altre varietà. Il frutto (è un peponide) lasciato maturare per riprodurre i semi, diventa grande e giallastro, molto profumato.

Processo produttivo

La pianta si sviluppa "a cespuglietto", senza eccedere in ampiezza, mantenendo dimensioni ridotte, arrivando comunque a produrre dai 10 ai 20 peponidi. Il sapore è dolce, la consistenza acquosa, più di altre varietà. Il terreno che ospita questa varietà locale di melone immaturo è di medio impasto, con modesto scheletro e roccia a bassa profondità. La coltivazione avviene in aridocoltura, essendo assenti gli impianti di irrigazione. Per permettere alla pianta il giusto apporto di umidità, si pratica la "spannatura" che è una sarchiatura profonda da fare almeno 3–4 volte durante il ciclo produttivo. La semina è scalare, per avere il prodotto cadenzato. Il primo impianto viene fatto a fine marzo e la raccolta avviene quasi fino a settembre.



Storia e tradizione

Vanna nel suo "Galatina" (1845) descrive l'agricoltura dell'ubertosa Galatina, famosa ancora oggi nel circondario per la fertilità e la produttività delle sue campagne, con queste parole: «I prodotti degli orti sono abbondantissimi e di buona qualità; cosicché Galatina può dirsi che provveda circa venti Comuni limitrofi di ottime verdure. Gli ortolani sono espertissimi e non secondi ad alcuni per l'industria e coltivazione degli ortaggi; cosicché gli altri Comuni si servono di essi per tali lavori (...). La coltivazione de' melloni è abbondantissima nel territorio di Galatina, piantandosene centinaja di tomolate, di moggia nove ognuna; e tanta è la vendita che si fa di tale frutto, che i contadini pagano di affitto per ogni moggio anche grana ottanta per fare soltanto tale piantagione per un solo anno (...). Si provvedono di tal frutto molti paesi vicini; e si espongono al mercato sino a tutto gennajo, conservandosi quasi per tutto l'anno le meloncelle, che si hanno dalle stesse piante di mellone, per alleggerire la pianta e far ingrossare i due o tre melloni che si lasciano per la maturazione».
Le fonti orali sono concordi nell'identificare la 'Meloncella tonda' come un ecotipo specifico di Galatina, prediletto sia nella produzione che nel consumo in questo comune. Al di fuori di Galatina, la 'Meloncella tonda' è perlopiù sconosciuta.
Galatina vanta una rinomatissima tradizione agricola, in particolare nella produzione di ortaggi che gareggiavano in dimensioni e qualità con tutta la provincia.
Nel Museo Orazio Comes di Portici (Na) è presente una tavola, risalente all'inizio del '900, che raffigura la varietà 'Tonda di meloncella'. Questa tavola, come le altre dello stesso Museo, dimostra ciò che era coltivato nel Regno di Napoli.

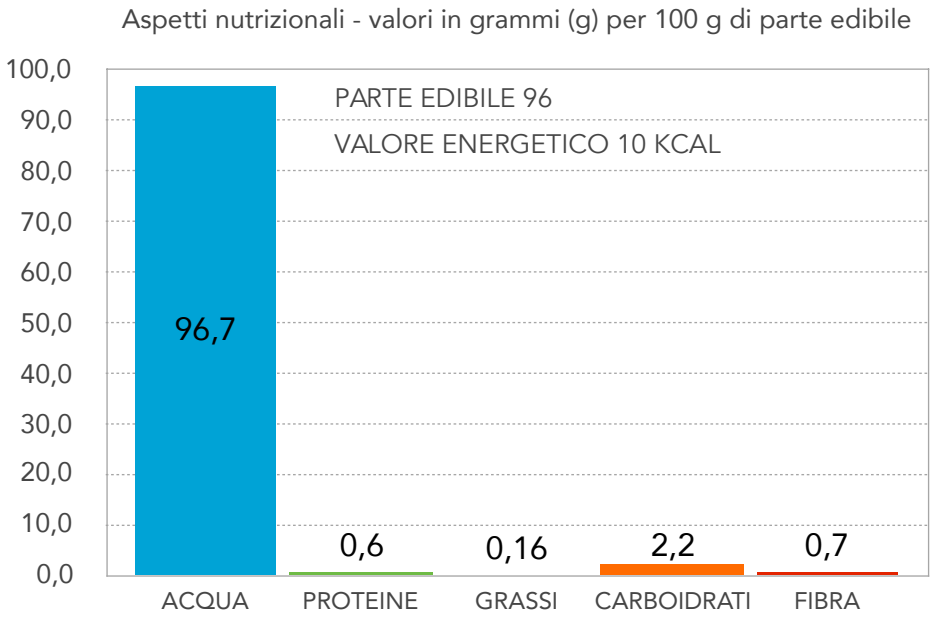


Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio nel comune di Galatina, presso aziende locali e venditori ambulanti.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità";
- Dai semi al cibo: Racconti e foto di biodiversità e di erbe spontanee del Salento.



Melone d'inverno

Poponi di inverno, Melloni d'inverno, Popone invernale di Brindisi



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Piena estate.



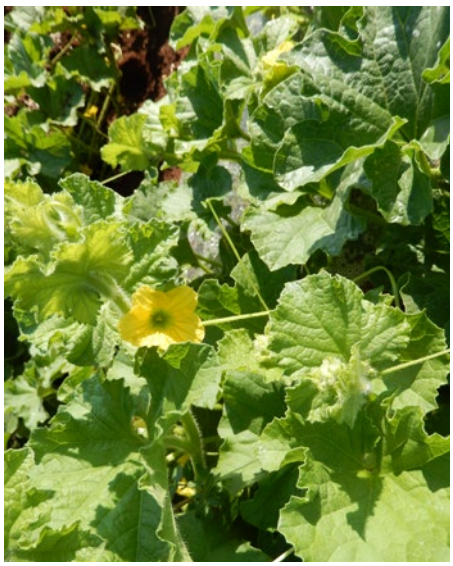
Descrizione sintetica del prodotto

In Puglia è molto diffuso il consumo invernale di meloni raccolti in estate e conservati in luoghi freschi.

Processo produttivo

Il melone appartiene alla specie *C. melo* L. Si riconoscono in questa specie botanica sette varietà botaniche, tra queste la varietà *inodorus* Naud. I meloni appartenenti a questa varietà botanica vengono denominati anche "meloni di inverno" per la possibilità di essere conservati per un lungo periodo. Questa necessità, in passato, consentiva di avere a disposizione frutta fresca per tutto l'inverno in tempi in cui i frutti fuori stagione o importati dall'altro emisfero non esistevano.

Per riuscire a conservare i peponidi a lungo, questi devono essere raccolti prima della maturazione completa (10-20 giorni). I frutti possono superare i 40 cm di lunghezza ed i 25 cm di diametro, le forme sono le più diverse, mentre il peso può superare anche gli 8 kg, generalmente però oscilla tra 1,5 e 4 kg. L'epicarpo può essere di colore bianco-latte, giallo e verde con tutte le tonalità, macchiettato o striato. Può essere liscio o corrugato, solcato longitudinalmente più o meno profondamente e presentare screpolature o un reticolo suberoso.



Storia e tradizione

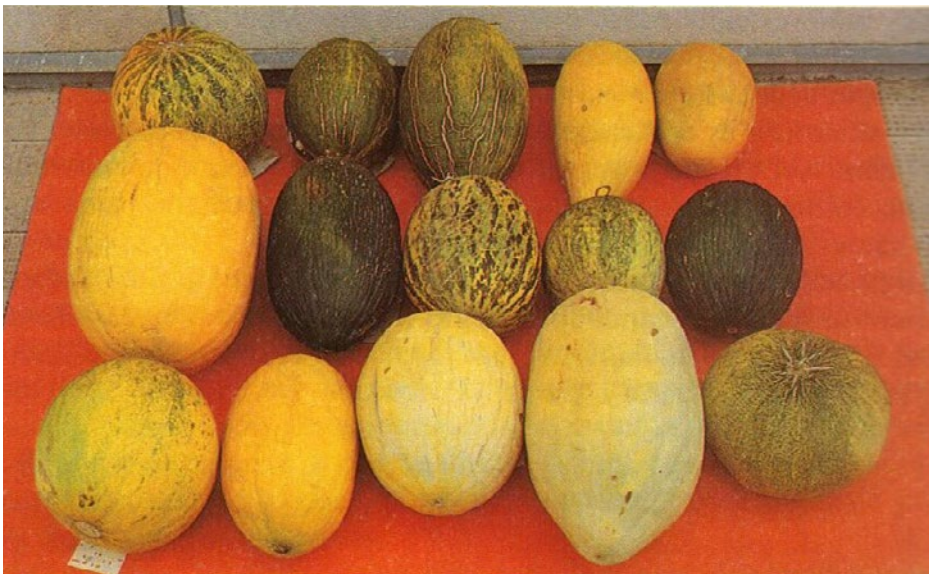
La Puglia presentava in passato le seguenti popolazioni locali appartenenti a questa varietà botanica: 'Rognoso verde scuro', 'Brindisino grosso' o 'barlettano', 'Fedde fedde', 'Rognoso bianco', 'Morettino', 'Morettino a fasce' o 'costoluto', 'Brindisino allungato' o 'spagnolo', 'Brindisino a fasce' o 'costoluto', 'Rognoso bianco grosso', 'Sementina pregiata', 'Brindisino sub-sferico', 'Rognoso verde scuro grosso', 'Rognoso bianco piccolo', 'Brindisino di Castellaneta', 'Locale di Laterza', 'Macchiettato', 'Melone di Gallipoli', 'Invernale di Morciano di Leuca', 'Rognoso giallo', 'Puppeti', 'Locale di Castellaneta', 'Melone Gicondi', 'Gelato d'inverno', 'Melone tondo', 'Locale di Carovigno', 'Fior di fava' (Bianco, 1979).

Il Museo Orazio Comes, all'interno della Reggia edificata da Carlo di Borbone nella cittadina campana di Portici, in cui venne fondata, nel 1872, la Reale Scuola Superiore di Agricoltura (poi Istituto Superiore Agrario e ora Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli), custodisce alcune preziose tavole in cui sono raffigurati circa 700 dipinti di varietà coltivate tra Otto e Novecento.

Le tavole illustrate, rappresentano testimonianze di inestimabile valore nello studio della biodiversità e delle varietà locali, e permettono di comparare le conoscenze attuali con quelle di inizio '900, restituendoci delle prove della tradizionalità di alcune colture. Tra le tavole illustrate, due riguardano il 'Melone d'inverno di Brindisi',







Tipologia di commercializzazione

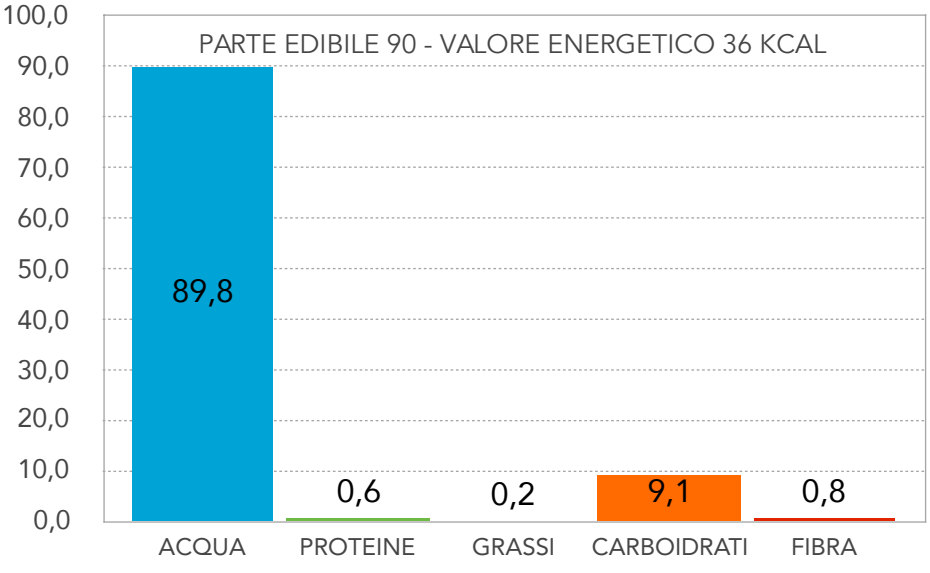
Dal dettaglio all'ipermercato.

Iniziative di promozione

Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: scheda USDA relativa a melons honeydew.

Meloni di Brindisi

Poponi di Brindisi, Melloni di Brindisi, Melone giallo



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2019

Area di origine del prodotto

Brindisi



Periodo di produzione

Piena estate.



Descrizione sintetica del prodotto

In tutta Italia è notoria la fama dei 'Meloni di Brindisi', raccolti in estate e commercializzati con diversi mezzi (al dettaglio e all'ingrosso, dal mercato rionale all'ipermercato, sui campi e con vari mezzi di locomozione che vanno in giro per i paesi a proporre l'acquisto).

Processo produttivo

In un articolo di Vittorio Marzi, intitolato "La coltura del cocomero e del mellone in Puglia ed il miglioramento della tecnica colturale" (1960) estratto da un numero della rivista Terra Pugliese, viene evidenziato che la Puglia era tra le principali regioni produttrici di melone e cocomero negli anni '50. Inoltre, Marzi cita un articolo del dott. Arnese (1931), secondo il quale si possono distinguere quattro tipi principali di melone coltivati in Puglia. Secondo l'autore, un aspetto comune a tutti i tipi descritti è uno sviluppo vegetativo rigoglioso e rapido, mentre la maturazione è un po' tardiva, di solito verso i primi di agosto, tranne che per i tipi zuccherini più precoci. L'autore sottolinea che questi tipi erano considerati tra i migliori "poponi" invernali coltivati in Italia in particolare per le caratteristiche organolettiche, e ben noti con il nome di "meloni brindisini".



Storia e tradizione

Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990) viene presentata la cucina della provincia di Brindisi con queste parole: «Nel Brindisino (...) La cucina, fatta di pochi piatti base, ha le sue antiche radici e il suo orgoglio nei frutti di mare e nel pesce, e nei profumi dell'orto: tra tutti trionfa quello dei meloni e dei poponi». Un riferimento ai 'Meloni di Brindisi' con foto è presente nel libro "Coltivazioni erbacee" (Pantanelli, 1955). Il Museo Orazio Comes, all'interno della Reggia edificata da Carlo di Borbone nella cittadina campana di Portici, in cui venne fondata, nel 1872, la Reale Scuola Superiore di Agricoltura (poi Istituto Superiore Agrario e ora Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, custodisce alcune preziose tavole in cui sono raffigurati circa 700 dipinti di varietà coltivate tra Otto e Novecento, commissionate dal prof. Francesco de Rosa, primo titolare della cattedra di Orticoltura. Tra le tavole illustrate va segnalata quella del 'Melone giallo lungo di Brindisi'.



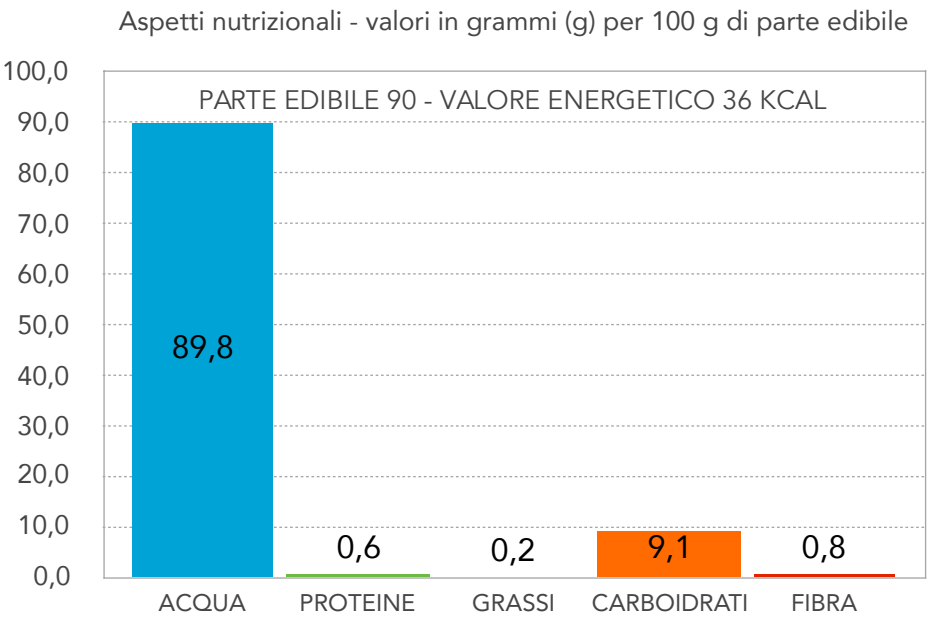
Tipologia di commercializzazione

Dal dettaglio all'ipermercato.

Iniziative di promozione

Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").





Mostarda

Mustarda, purè.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

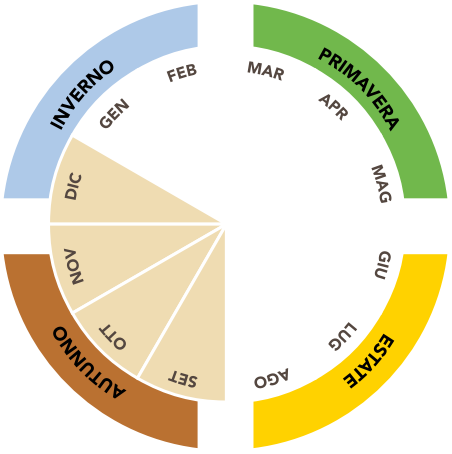
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Autunno.





Descrizione sintetica del prodotto

Il prodotto presenta una consistenza densa, colorazione bruno-rossastra, sapore agro-dolce ed aroma intenso.

Processo produttivo

I grappoli di uva dei vitigni locali (principalmente Negroamaro, Malvasia Bianca e/o Nera) vengono accuratamente lavati e, dopo aver staccato gli acini ed eliminato i racemi, si fanno bollire, per poi eliminare semi e bucce. Il mosto così ottenuto si rimette sul fuoco e si continua la cottura, aggiungendo zucchero (200 g/kg di uva), insieme ad una cotogna sbucciata e tagliata a pezzi. Si mescola continuamente per evitare che si attacchi alla pentola, e si continua a cuocere fino al raggiungimento della densità normale delle marmellate. La confettura ottenuta si lascia raffreddare e viene posta in contenitori di vetro per la conservazione, con l'aggiunta di cannella e pepe garofano.

Storia e tradizione

Il processo produttivo viene tramandato di generazione in generazione, non sono disponibili documenti scritti. La tradizionalità del prodotto è assicurata dalla provenienza locale della materia prima e dalle tecniche di produzione, che non avviene su vasta scala ma esclusivamente secondo tradizioni familiari.











Tipologia di commercializzazione

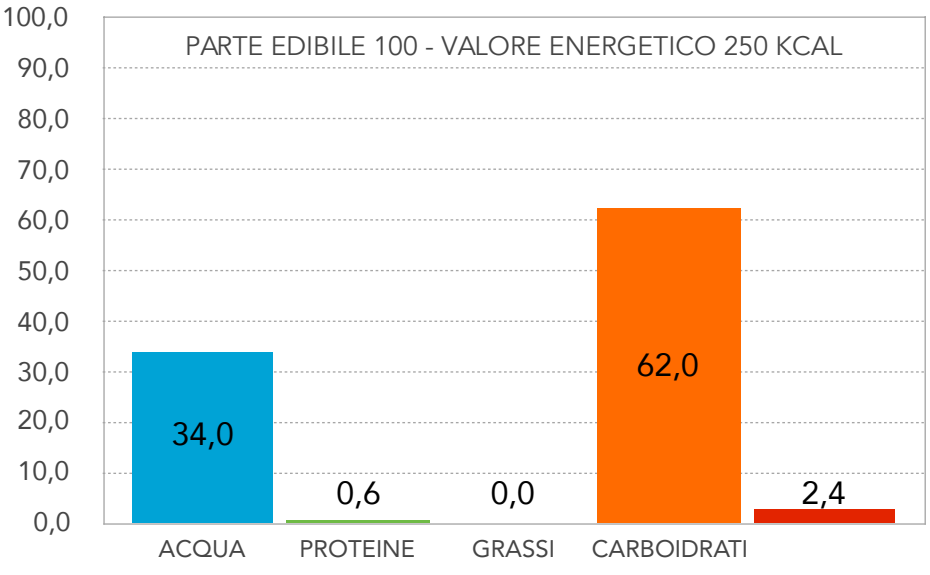
Ristorazione e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- La ‘mostrarda pugliese’ sulla pagina Wikipedia dedicata alla ‘mostarda’.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Mostarda di uva e mele cotogne



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Ottobre e novembre.



Descrizione sintetica del prodotto

La mostarda di uva e mele cotogne è assimilabile ad una crema spalmabile; presenta un colore biondo tendente al bruno, consistenza pastosa, profumo intenso di uva e mele cotogne e sapore dolce.

Processo produttivo

Il primo passo consiste nell'eliminazione dei semi dagli acini di uva, dopodiché si inizia la cottura che prosegue per circa trenta minuti e, nel frattempo, si cuociono a parte le mele cotogne, preventivamente private della buccia e fatte a pezzi. Al termine delle due cotture, i due prodotti vengono mescolati e si rimettono a cuocere per circa due ore, con aggiunta di zucchero: utilizzando 1 kg di uva ed 1 kg di mele cotogne, si usano 500 g di zucchero, ma si può aggiungere acqua in modo da raggiugere la consistenza desiderata.

Una volta che la cottura è ultimata, il prodotto si pone in recipienti di terracotta, si ricopre con uno strato di olio extra vergine di oliva e con foglie di vite e alloro legate fra di loro.



Storia e tradizione

Il processo produttivo si tramanda di generazione in generazione, pertanto nessun documento scritto è stato rinvenuto.



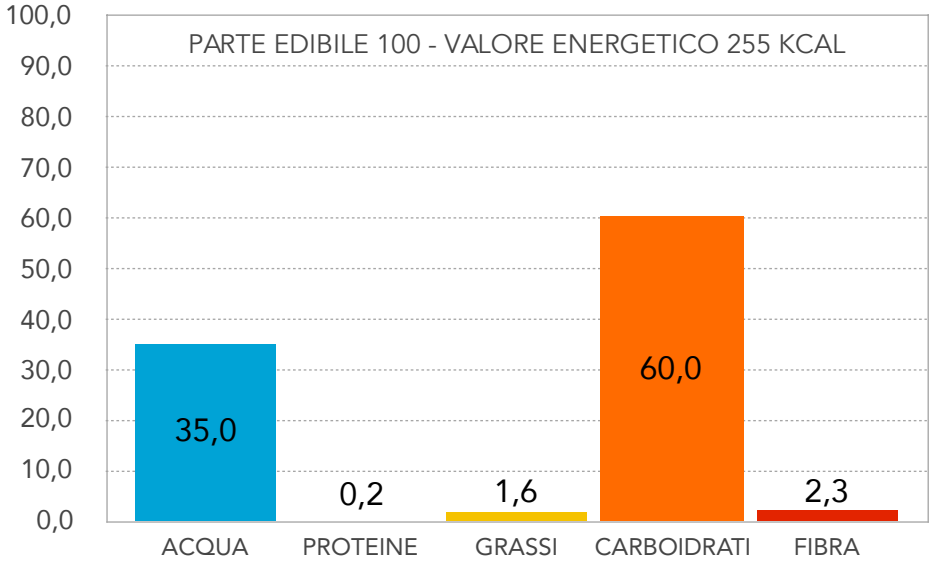
Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale, vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- La 'mostarda di uva e mele cotogne' sul portale pugliaandculture.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Mùgnuli

Spuntature leccesi, *spuriàtu*, *spuntature*, *càulu pòeru*, *caùli* paesani e cavoli pezzenti.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

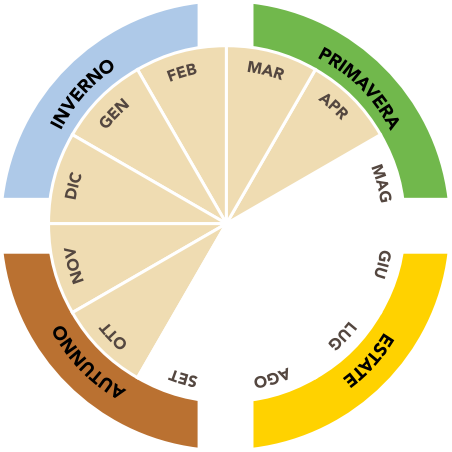
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce e parte della provincia di Brindisi.



Periodo di produzione

Dall'autunno a metà primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'mugnolo' è un raro ortaggio, della famiglia delle *Brassicaceae*, tipico del Salento, simile ai comuni broccoli di cui, secondo recenti indagini, ne costituisce il progenitore dal quale questi ultimi sono stati selezionati. Morfologicamente è ben distinguibile dal broccolo per l'infiorescenza più piccola e meno compatta; i singoli fiori del mugnolo sono bianchi, più grandi e con brattee fiorali più ampie rispetto a quelle del broccolo. Anche le sue caratteristiche organolettiche sono peculiari e lo fanno preferire al broccolo comune. Numerose sono le ricette tradizionali che lo vedono protagonista, tutte miranti ad esaltare il suo sapore più dolce e aromatico rispetto a tutti gli altri cavoli. Le piante possono raggiungere altezze di 120-150 cm e diametro di 80-100 cm. Il prodotto edule è rappresentato dalle infiorescenze o "cime": la più grossa è quella situata all'apice dello stelo principale, le secondarie si formano all'ascella delle foglie e sono più piccole.

Processo produttivo

Nell'orto, alla coltura del cavolo viene dedicata sempre poca superficie, da un filare di 20 piante a 2 are; infatti, quasi sempre viene coltivata per l'autoconsumo. Le semine avvengono in semenzaio, che viene allestito a partire dalla metà di giugno fino alla metà di settembre, a seconda della disponibilità o meno di acqua. Il terreno destinato al semenzaio viene disinfestato e, in alcuni casi, concimato. Alla semina, effettuata manualmente, seguono le cure colturali, rappresentate da scerbature e da trattamenti antiparassitari (contro larve di insetti e roditori), realizzati generalmente alla comparsa della 4ª-5ª coppia di foglie. Il trapianto avviene dopo 20-25 giorni dalla semina, quando le piante sono alte circa 10-20 cm., su terreni precedentemente preparati con le usuali lavorazioni e concimati con prodotti ternari. I sesti d'impianto prevedono distanze delle piante sulle file di 40-50 centimetri, mentre la distanza tra le file è condizionata molto dal tipo di mezzi meccanici a disposizione (in genere 80-100 cm.). La raccolta, che generalmente inizia circa 90 giorni dopo il trapianto, viene realizzata scalarmente a partire dalla metà di ottobre fino a marzo-aprile.

Essa prevede il taglio delle infiorescenze che man mano si formano, prelevando quelle che comunemente vengono chiamate "spuntature". La parte raccolta è costituita dall'infiorescenza con un pezzo di stelo sul quale sono portate delle foglie tenere che saranno anch'esse utilizzate.

Storia e tradizione

Mannarini (1914) la cita nel libro "Orticoltura Salentina", indicando varietà differenti per periodo di maturazione.
Il forte attaccamento territoriale a questo ortaggio viene confermato dai diversi appellativi con cui viene indicato nei comuni salentini: *mùgnulu* (Galatina), spuntature leccesi (Lecce), *còvulu povareddhu* o pezzenti (Alessano), *càulu paesanu* (Diso), *còvulu scattunaru* o *brocculeddhi* (Tricase), *pezzenteddhi* (Martano).
A conferma dell'antico impiego dei mùgnuli basterebbero le numerose ricette tradizionali che lo vedono protagonista, quali la "*massa e cauli*" e la "*trya cu li mùgnuli*".



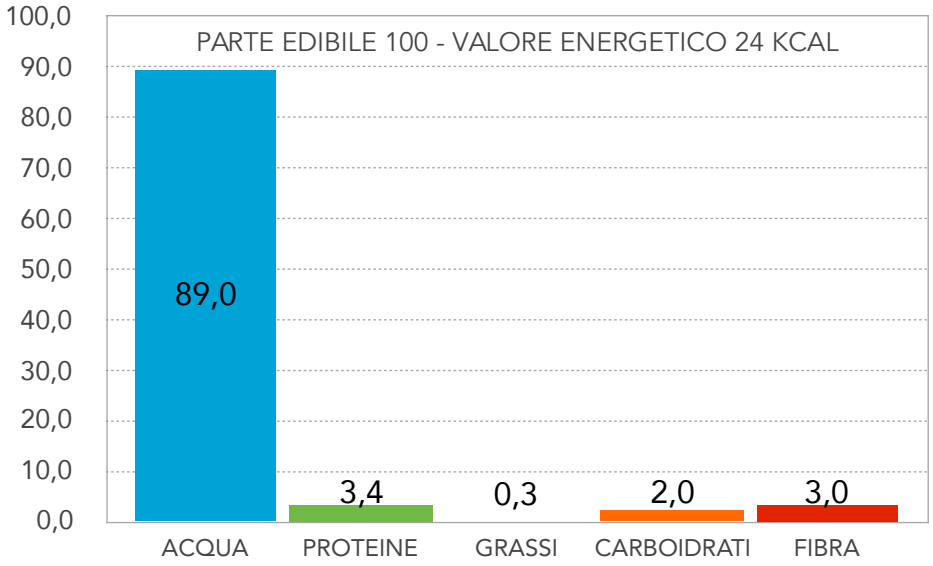
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Il 'Cavolo mugnulu' è una varietà locale in via di iscrizione nel Registro Regionale delle varietà e razze pugliesi, istituito con L.R. 39/2013.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Oliva da mensa

Termite di Bitetto, Mela di Bitetto, Cima di Bitetto, Oliva Mele, *Ualie dolc.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

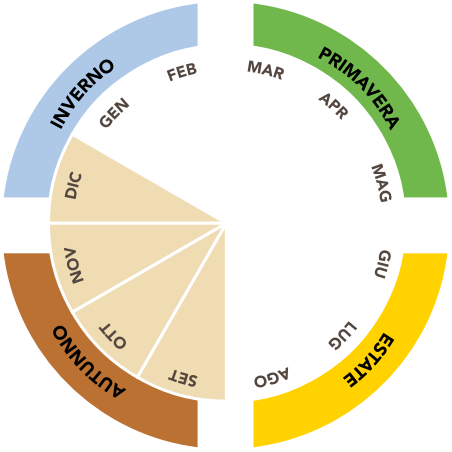
Area di origine del prodotto

Provincia di Bari, in particolare Bitetto e comuni limitrofi.



Periodo di produzione

Autunno.



Descrizione sintetica del prodotto

I frutti sono drupe di forma ovale, che si presentano di colore verde durante lo sviluppo e nero a maturazione avvenuta.

Processo produttivo

Le olive si avviano alla lavorazione entro 48 ore dalla raccolta, ed il sistema di lavorazione utilizzato è quello denominato "in salamoia al naturale o alla greca". Le olive subiscono un processo di conservazione in salamoia piuttosto lento, nel quale si distinguono due fasi: quella iniziale o tumultuosa, della durata di 20-30 giorni, durante i quali il prodotto (in salamoia all'8-10%) subisce un lento processo di "deamarizzazione" e di fermentazione aerobica. Successivamente, le olive vengono conservate in contenitori chiusi dove la fermentazione, stavolta anaerobica, procede lentamente, consentendo il completamento del processo. La conservazione delle olive (in forma intera, snocciolata, farcita o condita) avviene in contenitori della capacità massima di 10 Kg. Possono essere utilizzati ingredienti facoltativi quali: sale, aceto, olio extravergine di oliva, spezie, erbe ed estratti naturali.



Storia e tradizione

La 'Termite di Bitetto' è una varietà autoctona, come riportato in antichi documenti curiali e notarili rinvenuti. Uno di essi risale all'inizio del secondo millennio, riportante come data di emissione il 6 maggio 1186 (anno XXI del regno di Guglielmo il Buono, pubblicato col numero CXXXI nel Codice Diplomatico Normanno di Alfonso Gallo); si tratta di una dichiarazione di riconoscimento di proprietà di alcuni appezzamenti di terreno situati nell'agro di Bitetto e nella quale più volte è riportata la parola latina "*Termitum*" in riferimento alla varietà di alberi ivi coltivati.

Un altro documento è contenuto in un protocollo notarile del secolo XVIII e riguarda un atto rogato a Bitetto il 18 novembre 1763 dal notaio Giuseppe Tommaso Mastrangelo nel quale, tra le spese annualmente elencate e sostenute da un tutore per lavori ai terreni di proprietà di alcuni frati minori, è riportata una per lavori di "innesti degli alberi di olive termiti".



ortofruttaregina.it

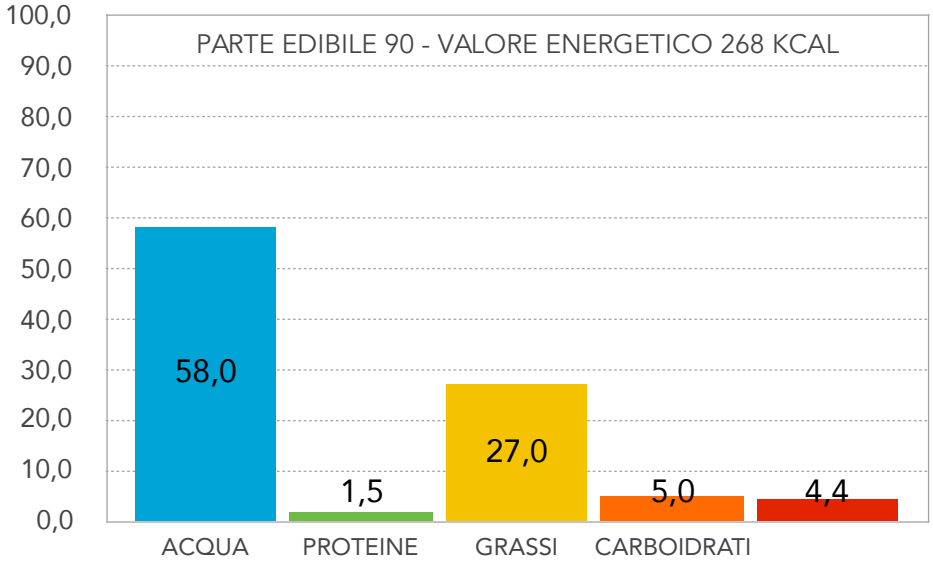
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna, ristorazione e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra dell'oliva da mensa 'Termite' di Bitetto" (BA) celebrata nel periodo autunnale, con convegni, mostre, degustazioni e danze;
- "Sagra delle Olive" a Sannicandro (BA), celebrata in ottobre;
- A Bitetto è stato istituito il Comitato promotore DOP Oliva Termite di Bitetto;
- L'oliva 'Termite di Bitetto' sul portale promozionale della Puglia, puglia.com: ;
- L'oliva 'Termite di Bitetto' tra i prodotti tipici della Puglia sul portale viaggiareinpuglia.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Olive cazzate o schiacciate

Ulie cazzate, volia cazzata.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Ottobre e novembre.



Descrizione sintetica del prodotto

Le olive utilizzate sono di varietà locali raccolte verdi e al viraggio di colore; dopo il trattamento assumono una colorazione verde-bruna e sapore caratteristico.

Processo produttivo

Si scelgono le olive più voluminose ("*ulie pasule*") le quali vengono tenute in un recipiente con acqua fresca per almeno un giorno per una prima fase di "deamarizzazione", avendo cura di cambiare l'acqua più volte. Successivamente, vengono schiacciate con un mazzuolo di legno facendo attenzione a non rompere il nocciolo, oppure vengono incise con un coltello. Il passo successivo è quello di porle in un "*limba*" o "*limmu*" (tradizionale recipiente di terracotta vetrificata di forma svasata) con acqua fresca, la quale va cambiata almeno due volte al giorno finché il gusto amaro non viene perso (solitamente sono necessari da sette a dieci giorni). Ad operazione ultimata, si rimuovono dall'acqua e si strizzano, quindi si condiscono con sale, aglio a pezzetti, finocchietto selvatico, peperoncino o olio al peperoncino.

Sono pronte all'uso dopo qualche ora. Per la preparazione di conserve si rimescola il tutto e si lascia insaporire per almeno tre ore; quindi, si rimescola ancora e con il prodotto si riempiono i vasetti di vetro compattando bene le olive che, in caso contrario, si rammollirebbero col passare del tempo. Alla fine, si rabbocca con olio extravergine di oliva attendendo, prima di tappare, che l'olio occupi tutti gli spazi vuoti, eliminando così l'aria all'interno del vasetto.



Storia e tradizione

Per la produzione di questo prodotto viene impiegata la cultivar 'Ogliarola' leccese, la cui introduzione risale probabilmente a due millenni fa.



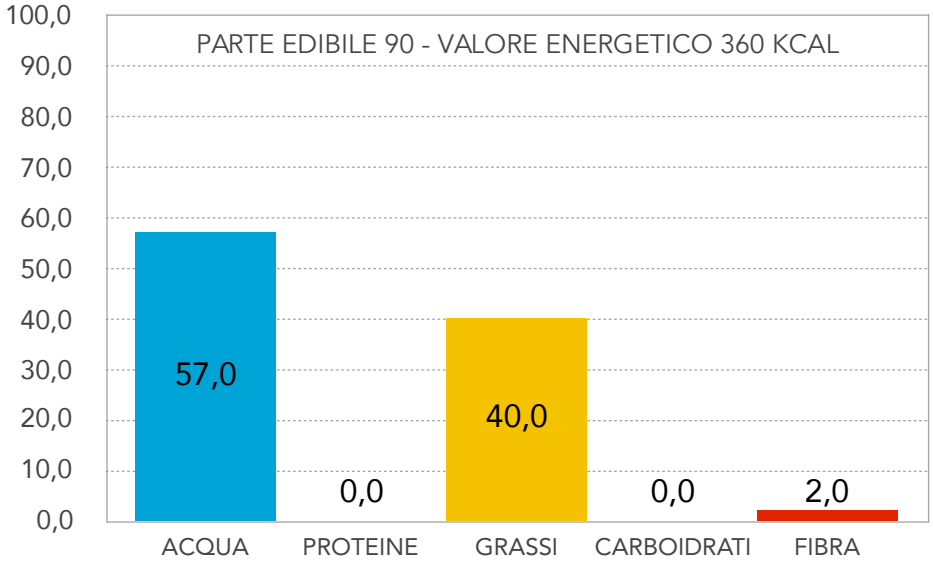
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna, ristorazione e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra de la *Volia Cazzata* (oliva schiacciata)" a Martano (LE), organizzata ogni 3° weekend di ottobre per la promozione delle 'olive schiacciate' e dei prodotti del Salento;
- L'oliva 'Ogliarola' leccese tra le antiche varietà promosse dall'associazione Salento Km0.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Olive celline di Nardò in concia tradizionale

Celine alla capàsa, Volie alla capàsa, Saracena, Scurranese, Cafareddha, Osciula.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2011

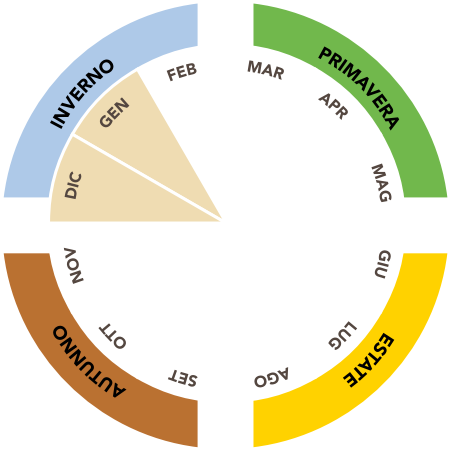
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Dicembre e gennaio.



Descrizione sintetica del prodotto

Olive della cultivar 'Cellina di Nardò' (*Olea europea* L.) raccolte a completa maturazione e conciate in salamoia con vari aromi. Il peso della singola drupa varia da 1,5 a 2,0 g.

Processo produttivo

La raccolta si effettua direttamente dagli alberi, manualmente o tramite scuotimento delle piante, intorno alla prima decade di dicembre (periodo in cui questa cultivar raggiunge la completa maturazione).

Dopo aver eliminato l'eventuale fogliame presente e le drupe troppo acerbe o che presentano imperfezioni (rotture, punture di insetti), le olive vengono lavate e poste in tradizionali "*limbi*" o "*limmi*", ovvero grandi contenitori svasati in argilla vetrificata, contenenti acqua, la quale viene sostituita quotidianamente per un paio di giorni.

Successivamente, le olive vengono passate in fusti muniti di coperchio contenenti una salamoia satura e - secondo le preferenze locali - diverse essenze aromatiche quali rametti di mirto, infiorescenze di finocchio selvatico, rametti di falso pepe, scorze di agrumi e limoni affettati. Nella preparazione tradizionale vengono impiegate le cosiddette "*capàse*", che sono degli orci di grandezza variabile in terracotta vetrificata e caratterizzati dalla presenza di due o tre anse in prossimità del collo.

Nelle prime fasi, i fusti vengono tenuti aperti onde consentire l'evacuazione degli eventuali gas che fuoriescono nelle fasi di fermentazione. La "deamarizzazione" delle olive si completa in circa sei mesi, trascorsi i quali le olive, ormai perfettamente stabilizzate, possono essere trasferite in contenitori più piccoli con il loro liquido di governo filtrato. Si conservano egregiamente per almeno tre anni.



Storia e tradizione

Le olive preparate in questo modo sono diffusissime e molto apprezzate in tutti i paesi della provincia oltre ad essere, da sempre, un ingrediente importante - e in diversi casi fondamentale - di pitte rustiche (focacce farcite), pucce, *uliate, pizzi, scèblasti* (tipici pani conditi salentini). Ne è riprova anche un antico detto popolare "*te la 'Mmaculata, l'ulia è maturata*" ("Per la festa dell'Immacolata, l'oliva è maturata") coniato appositamente per ricordare il tempo di procedere alla raccolta delle 'Celline' da conciare.



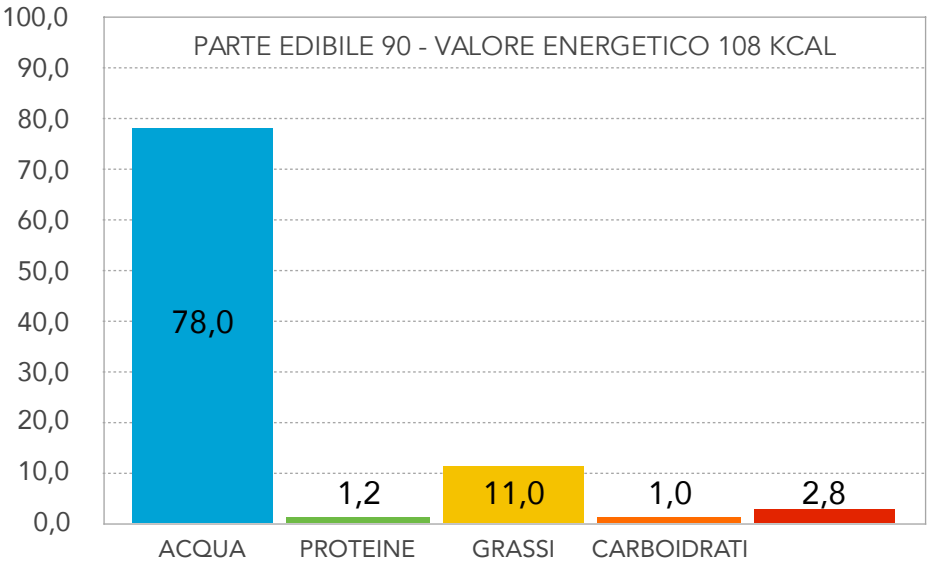
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna, ristorazione e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- L'oliva 'Cellina di Nardò' tra le antiche varietà promosse dall'associazione Salento Km0;
- L'oliva 'Cellina di Nardò' tra i prodotti tipici della Puglia sul portale viaggiareinpuglia.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Olive in salamoia



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Da novembre a gennaio.



Descrizione sintetica del prodotto

Le olive usate per la conservazione in salamoia presentano una forma allungata, somigliante ad una susina, con base ristretta ed apice acuto e sottile, una tonalità di colore verde paglierino uniforme con lenticelle marcate, oppure nero intenso in tutto lo spessore della polpa. La polpa si presenta consistente e compatta, quasi croccante, con la pellicola sottile. Il prodotto è commercializzato in barattoli di vetro riempiti con salamoia o in contenitori di banda stagnata con chiusura ermetica, anch'essi contenenti salamoia.

Processo produttivo

In un recipiente di terraglia alto e largo si mettono tanti litri d'acqua quanti sono i chili di olive. Le olive rimangono coperte di acqua per quattro giorni; successivamente l'acqua si scola e si aggiungono tanti etti di sale quanti erano i litri d'acqua. Si mescolano bene le olive facendo attenzione a non romperle, e si tengono sotto sale per 24 ore; dopodiché si aggiunge lo stesso quantitativo di acqua precedentemente eliminata, si mette il recipiente in un luogo fresco e si lascia a riposo per 40-45 giorni. Trascorso questo tempo, si sgocciolano bene, vengono scottate e poste in vasetti con una salamoia, la quale viene preparata facendo bollire l'acqua, sale grosso e aromi (fettine di limone, arancia, finocchio selvatico, alloro, peperoncino piccante, mirto). Il prodotto si conserva a temperatura ambiente anche un anno, facendo attenzione a riporre i barattoli di vetro in locali privi di luce.



Storia e tradizione

Il sistema di conservazione delle olive in salamoia era conosciuto già dagli antichi romani i quali, oltre alla salamoia, adoperavano finocchio selvatico essiccato, semi di lentisco, foglie di ruta, mosto cotto ed aceto.
Nell'opuscolo di ricette sulle conserve tradizionali "Madia", pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1990, sono riportati numerosi procedimenti tradizionali di conservazione delle olive.



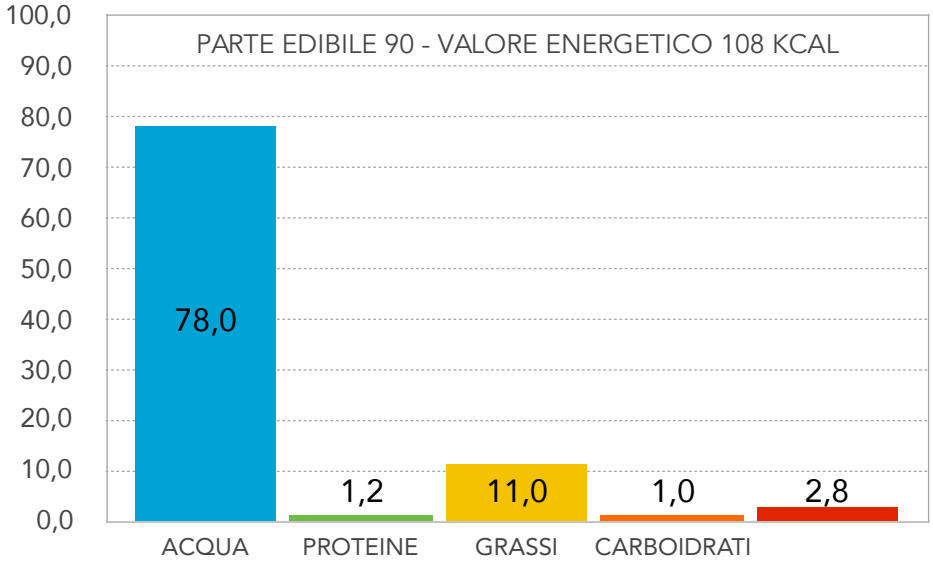
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna, ristorazione e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra delle Olive" a Sannicandro (BA), celebrata in ottobre.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Olive verdi

Ulie alla capasa, Volia alla capasa, luì verd, alie verd, uliv verd.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Ottobre e novembre.



Descrizione sintetica del prodotto

Le olive utilizzate presentano una forma allungata, colorazione verde scuro, polpa consistente e compatta. Il prodotto è commercializzato in barattoli di vetro o in contenitori di banda stagnata con chiusura ermetica riempiti con salamoia.

Processo produttivo

Si scelgono le olive più voluminose e con un buon rapporto polpa/nocciolo. La tecnica di produzione prevede due fasi: la "deamarizzazione" e la fermentazione. La prima operazione è necessaria per eliminare l'oleuropeina (glucoside che conferisce il classico sapore amaro ai frutti). Successivamente, si lavano e si coprono in un recipiente, che non sia di metallo, con una soluzione di acqua e soda caustica (a concentrazione variabile dall'1,5 al 3%, in funzione del grado di maturazione delle olive ed alla temperatura, utilizzando la massima cautela in quanto la soda caustica è fortemente corrosiva) e si lasciano macerare fino a quando la polpa si stacca nettamente dal nocciolo (dopo 2-3 ore circa).

Passato questo tempo si scola la concia e si lasciano in acqua per 4 o 5 giorni fino a che l'acqua sarà limpida, avendo cura di cambiare l'acqua varie volte al giorno, affinché le olive perdano il sapore della concia. Trascorso il tempo stabilito si sistemano le olive in barattoli ricoprendole con una salamoia fredda che si ottiene facendo bollire l'acqua con 100 g di sale per litro con l'aggiunta di aromi vari (pepe, mortella, limone, alloro, noce moscata, mirto, semi di finocchio selvatico) individualmente o combinati fra di loro.



Storia e tradizione

Viene impiegata la cultivar 'Bella di Cerignola'. Sin dall'inizio dello scorso secolo le olive conciate venivano inviate in America in contenitori tipici ("*Cugnetti*", recipienti in legno) da 5-10 kg.



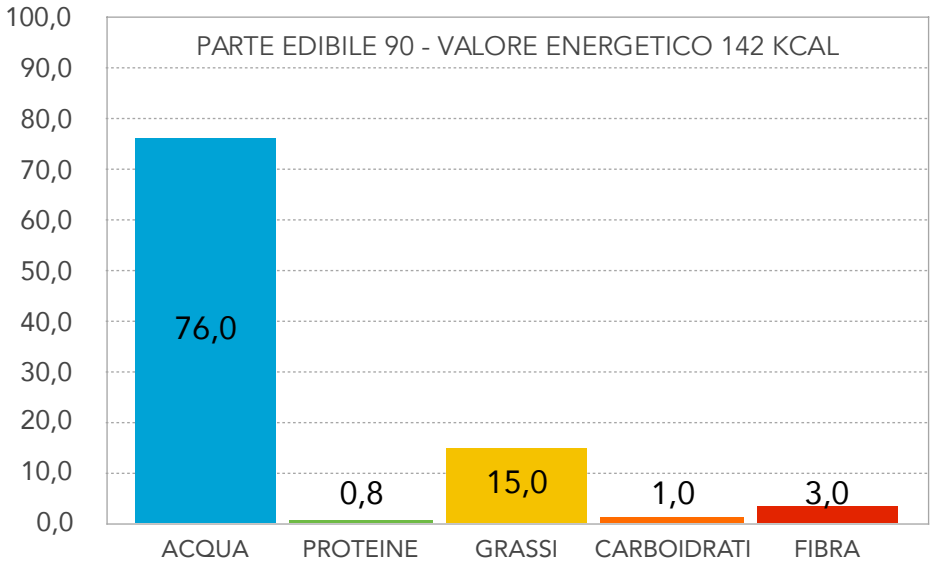
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna, ristorazione e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra delle Olive" a Sannicandro (BA), celebrata in ottobre: ;
- La 'Bella di Cerignola' è stata promossa con numerose iniziative sul territorio. Tra queste, si segnala che nel 2004 si è costituito il "Consorzio di Tutela Oliva da Mensa D.O.P. La Bella della Daunia, varietà Bella di Cerignola", volta a promuovere l'omonima cultivar e le relative preparazioni tradizionali.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Ortica

Ortica comune, ortica minore, ortica a campanelli, ortica membranosa, *a rogne, ardica, ardicula, urdica, urdicula, ponge ponge, ogherida, vurdicula, aggigghje*. - *U. dioica*: ortica maschia, ortica dalle foglie lunghe, urtica, orticone, canape della Svezia, vendetta della suocera, ortica garganella, rittica, erba brucia. - *U. urens*: ortica piccola, ortica pungentissima. - *U. pilulifera*: ortica mascolina. - *U. membranacea*: ortica a foglie grandi.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Autunno e primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

L'ortica (*Urtica dioica* L.) è una pianta erbacea perenne dioica; è la più conosciuta e diffusa del genere *Urtica*. Si trova di solito nei terreni incolti, predilige luoghi umidi, ricchi di azoto e ombreggiati, come le radure dei boschi, i bordi dei corsi d'acqua, attorno alle rovine di abitazioni. La pianta è nota ed utilizzata sin dall'antichità per le sue proprietà medicinali e per la preparazione di pietanze. I germogli e le foglie ancora tenere si raccolgono in primavera, prima della fioritura. È una fonte di ferro e vitamina C. L'intera pianta è ricoperta da peli urticanti che, quando si rompono, rilasciano un fluido che causa bruciore e prurito, ma una volta cotte, le foglie diventano morbidissime e si possono utilizzare come gli spinaci in moltissime preparazioni. In Puglia l'ortica viene denominata anche "*A rogne*", a causa della sua natura infestante e urticante. È in uso ancora oggi l'utilizzo delle parti più tenere della pianta per realizzare zuppe e minestre tipiche e, in combinazione con altre piante spontanee come borragine, grespini e cicorie selvatiche, per la preparazione del piatto tipico "*Foggj ammìskë*".

Processo produttivo

In Puglia, sono presenti e risultano commestibili: *Urtica dioica* L. subsp. *dioica* (ortica comune), *U. urens* L. (ortica minore), *U. pilulifera* L. (ortica a campanelli), *U. membranacea* Poir. ex Savigny (ortica membranosa) (famiglia *Urticaceae*).

Storia e tradizione

Una descrizione dell'ortica pugliese compare nel "Vocabolario botanico martinese" (Selvaggi, 1950).
Una preparazione tradizionale a base di ortiche viene presentata da Luigi Sada in "Cucina pugliese alla poverella" (1991).
Altri riferimenti a dati ed informazioni inerenti usi e costumi, nonché le caratteristiche nutrizionali e l'impiego gastronomico dell'ortica li ritroviamo inoltre in Sada (1994) e nel mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari (1995), all'interno della guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: "*I fogghie de fore*".



Tipologia di commercializzazione

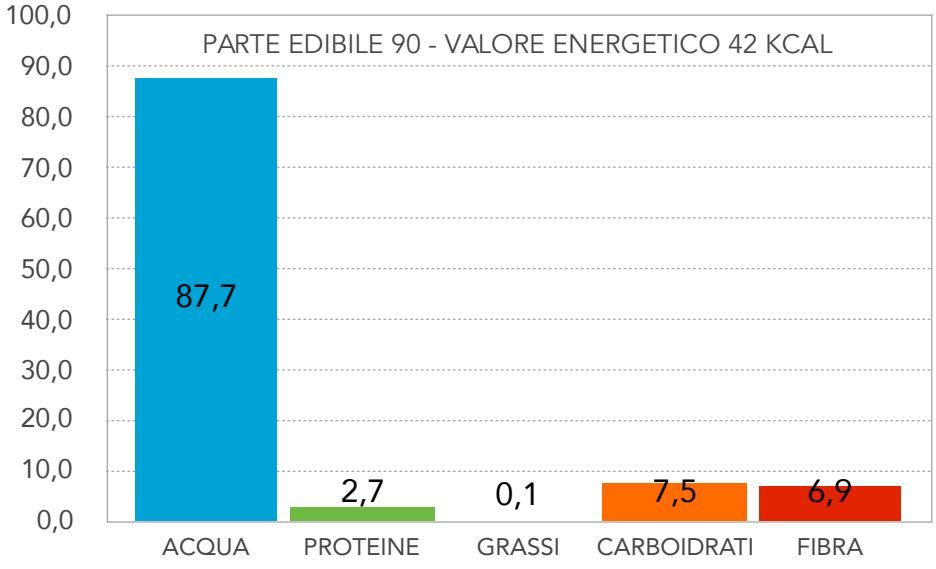
Raccolta da terrazzani e da cultori delle piante spontanee, al dettaglio, nella ristorazione, negli agriturismi, nelle masserie didattiche.

Iniziative di promozione

Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").

- 'Ortica' tra i piatti e prodotti tipici del Comune di Orsara di Puglia (FG).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Patata Bisestile

Sveltina.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

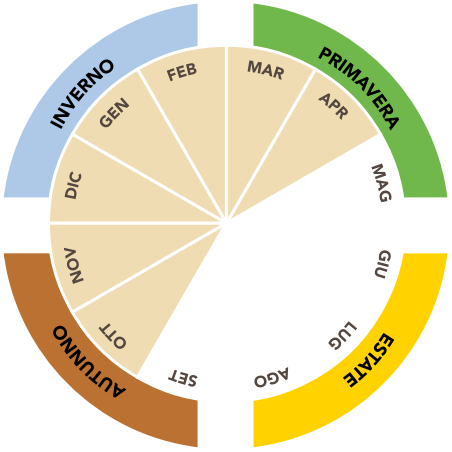
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Da ottobre ad aprile.





Descrizione sintetica del prodotto

In Puglia la patata viene coltivata in tre cicli. Oltre alla patata precoce e a quella comune, alcuni agricoltori usano "riseminare" la patata in estate per raccoglierla in autunno e in inverno. Alcuni addirittura in primavera.

Processo produttivo

Parti di tubero vengono piantate in estate ed irrigate. Di solito in autunno le piogge contribuiscono notevolmente a soddisfare il fabbisogno idrico di questa coltura. Altrettanto spesso la raccolta viene ostacolata dal terreno bagnato dalle piogge autunnali e/o invernali.

Storia e tradizione

Nella metà del secolo scorso la patata bisestile veniva indicata nel "Manuale pratico di orticoltura moderna" (Baldrati, 1957) nei seguenti termini: «Il raccolto si farà gradualmente, quando i tuberi avranno raggiunto le dimensioni modeste che il mercato riconosce, coi nomi di patate bisestili e patate sveltine. Merita di essere rilevato, che le patate che abbiamo chiamate bisestili o sveltine, per il loro sapore gradevole dolce, anche negli usi quotidiani alimentari, riescono più saporite. I produttori, di questo fatto consapevoli, mandano ai mercati locali quotidiani, patate di piccola mole, come quelle estratte dal terreno quando erano assai dolci. È questa una conoscenza genericamente acquisita, onde le vendite ai mercati quotidiani offrono ora, non già le voluminose patate che hanno compiuto il loro massimo possibile accrescimento, ma le altre che chiamammo bisestili o sveltine e che sono più saporose e gradite». La coltura bisestile della patata è inoltre riportata nel libro "Orticoltura in terra di Bari" (Panerai, 1961).

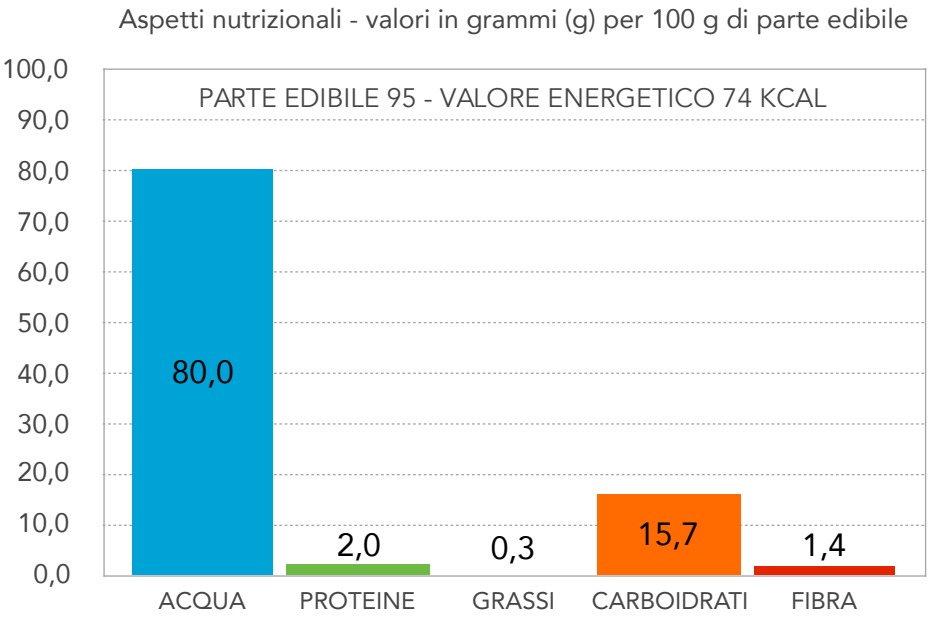


Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta e al dettaglio tradizionale.

Iniziative di promozione

- La 'patata bisestile' in un articolo del blog Amici dell'Orto (Passalacqua, 2011);
- La coltivazione extra stagionale della 'patata bisestile' è stata trattata nel capitolo di Giovanni Mauromicale nel volume "La patata" (a cura di: Frusciante e Roversi, 2014), pubblicato sul portale colturaecolture.it;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").



Patata di Zapponeta



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Zapponeta (FG).



Periodo di produzione

Aprile-maggio e novembre-dicembre.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'Patata di Zapponeta' (*Solanum tuberosum* L.) veniva prodotta prevalentemente con le cultivar 'Elvira', 'Sieglinde', 'Spunta' e 'Nicola'. I tuberi sono di medie dimensioni, a pasta gialla, con polpa soda e non farinosa. Dopo la raccolta le patate vengono trasportate nei magazzini dove vengono pulite e calibrate. La conservazione, per il tempo necessario alla vendita, è effettuata in celle frigorifere a 6 °C, in cassette non molto profonde. Il prodotto viene venduto in cassette o in sacchetti di vario peso (in media 5 kg). Le confezioni più piccole sono etichettate secondo le norme riguardanti l'etichettatura dei prodotti vegetali.

Processo produttivo

Dopo la fresatura del terreno segue l'impagliatura, consistente nello spargere a mano la paglia sul terreno; si procede poi alla concimazione di fondo e/o alla letamazione; con una successiva fresatura s'interrano la paglia e il concime. La patata primaticcia viene piantata nel periodo gennaio-febbraio impiegando tubero-seme importato e selezionato. Questa operazione viene effettuata a mano, servendosi di pale, interrando il tubero-seme in buche di 25-30 cm di diametro e 20 cm di profondità. successivamente viene praticata la concimazione in copertura, le opportune adacquate e 3-4 trattamenti antiparassitari. La raccolta viene effettuata in aprile-maggio a mano, estirpando le piante una ad una, e raccogliendo il prodotto in cassette di plastica. La produzione commerciabile si aggira intorno a 30 t/ha. Circa il 50% delle patate raccolte viene commercializzato, mentre l'altra metà viene reimpiegata all'interno dell'azienda e destinata principalmente come tubero-seme per la produzione della 'patata bisestile', che viene piantata nel periodo fine agosto-settembre e raccolta in inverno.

Storia e tradizione

Prodotto storicamente legato al territorio di Zapponeta. Nel Catasto Agrario del 1929 nei territori di Margherita di Savoia e Manfredonia, a cui apparteneva l'odierno territorio di Zapponeta, erano coltivati a patata in complesso circa 265 ha.



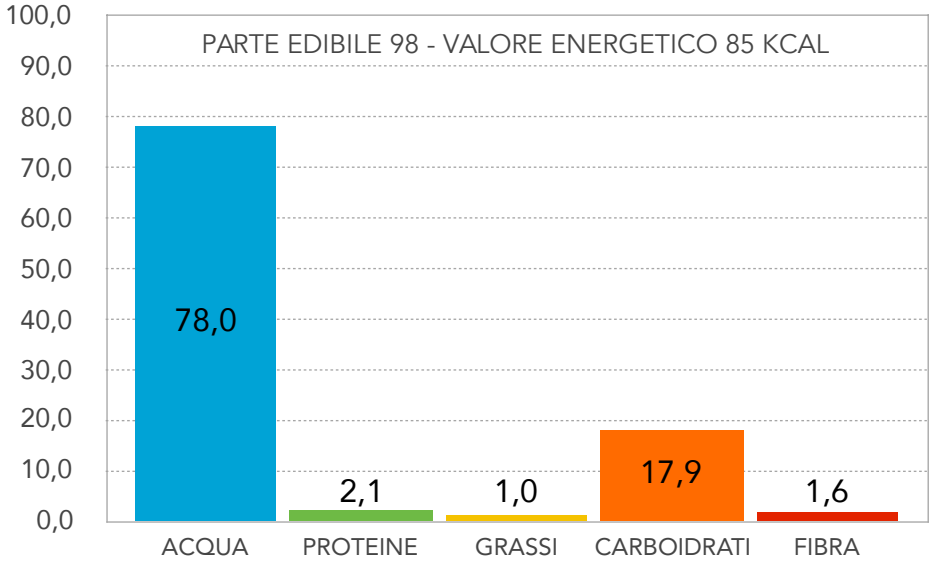
Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

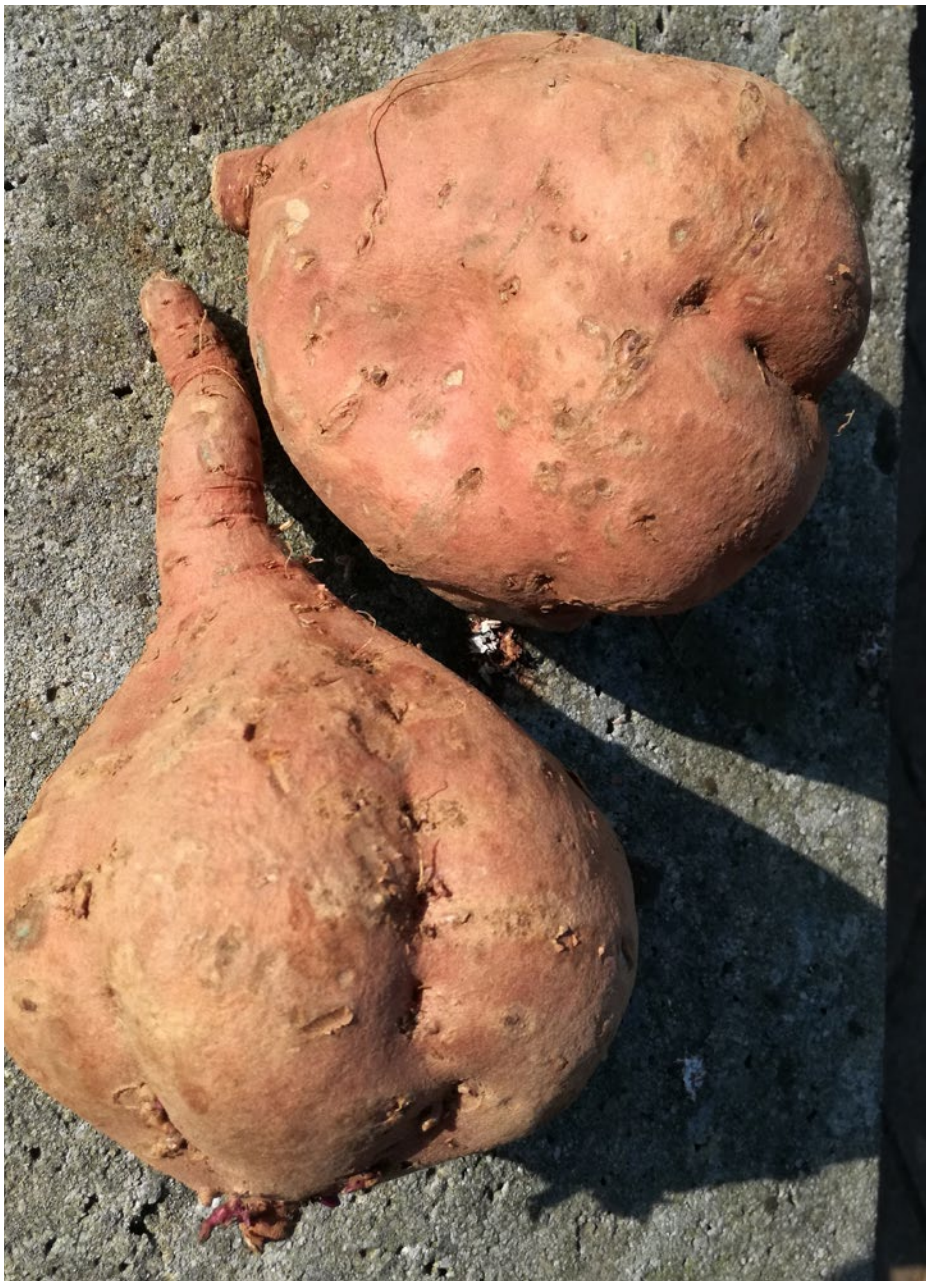
- Sagra della patata a Zapponeta (FG), tenutasi nel luglio del 2013;
- La 'patata di Zapponeta' su Wikipedia;
- La 'patata di Zapponeta' tra i prodotti tipici della Puglia nel portale web dedicato viaggiareinpuglia.it;
- La 'patata di Zapponeta' sul portale web internazionale tasteatlas.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Patata zuccherina di Calimera

Batata, Patata dolce, Patata *duce*, Taratufolo, Patata zuccarrina, *Patane glicee*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

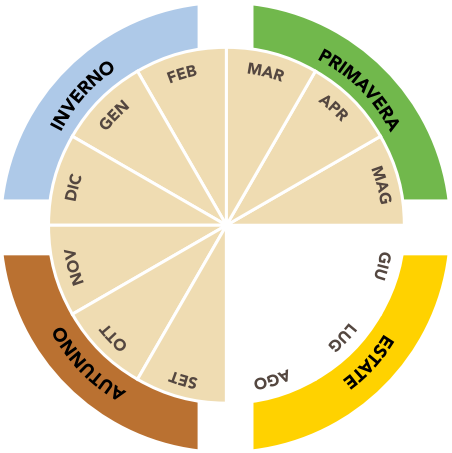
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Da autunno a primavera grazie alla buona serbevolezza dei rizotuberi.



Descrizione sintetica del prodotto

Della batata (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.), si consuma il rizotubero che presenta forma irregolare. La varietà diffusa a Calimera ha buccia violacea, polpa di color giallo chiaro, avano, di grossa pezzatura. La particolarità della 'Patata zuccherina di Calimera' è il minor contenuto di fibre all'interno della polpa, che si sviluppano, in altre varietà, in forma di filamenti al centro del rizotubero. Questi filamenti sono assenti nella varietà calimerese. Il ciclo colturale va da marzo a settembre.



Processo produttivo

L'impianto viene realizzato utilizzando porzioni di rizotuberi che presentano germogli prodotti dalle gemme e si effettua in primavera. Le giovani piantine vengono innaffiate quotidianamente, fino ad accrescimento. Nella fase di crescita viene effettuata la sarchiatura manuale. La raccolta si effettua a settembre; le batate vengono poi conservate in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce.

Storia e tradizione

La coltivazione della batata a Calimera è citata in un articolo apparso sul "Bollettino mensile della Camera di Commercio, industria e agricoltura di Lecce" del gennaio 1951: «Fino al 1915, la batata fu quasi esclusivamente coltivata a Calimera, ove, sin dai primi anni, s'impose all'attenzione degli agricoltori per la bontà del prodotto e per gli abbondanti quantitativi ottenuti, tanto da raggiungere il primo posto, per l'importanza, tra le colture da orto primaverili-estive. Si può affermare che la patata dolce si è andata sempre più diffondendo negli altri comuni del Salento durante i periodi delle due grandi guerre 1915-18 e 1940-45». Un'altra importante testimonianza, viene dall'archivio fotografico di Giuseppe Palumbo (1889-1959), che riporta alcune immagini che raffigurano il ciclo colturale della batata: dalla piantumazione dei tuberi, alla distribuzione dell'acqua tra le giovani piantine, alla raccolta .













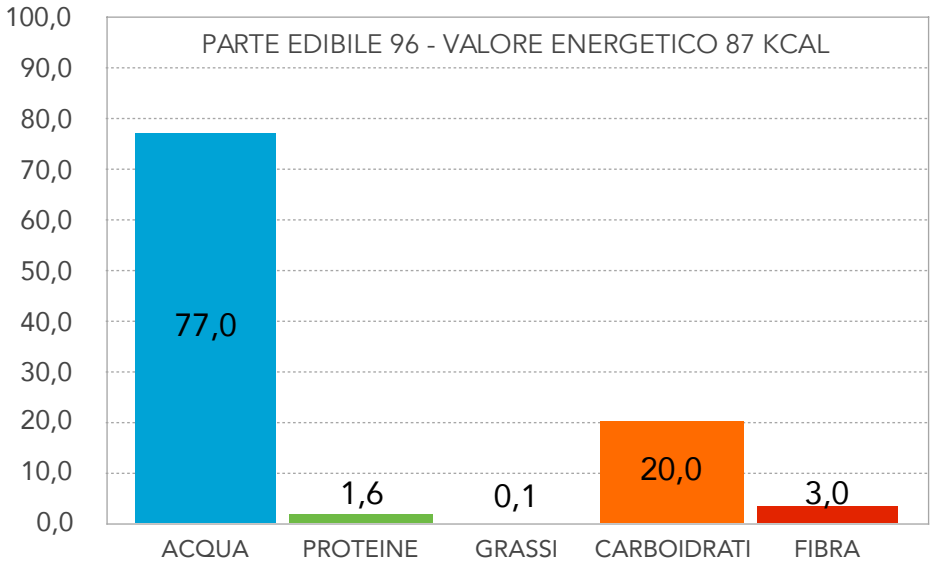
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio nel comune di Calimera e nei paesi limitrofi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").
- Evento pubblico "La Patata Zuccherina, rilancio di una coltura locale", nell'ambito della Fiera della Madonna di Costantinopoli a Calimera (LE).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Percoca di Loconia

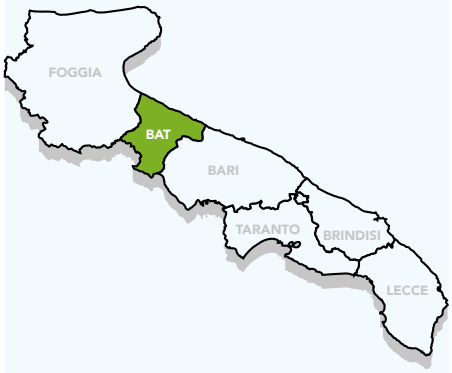
Percoca, Percoche, Percocche, *Prcoch*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2019

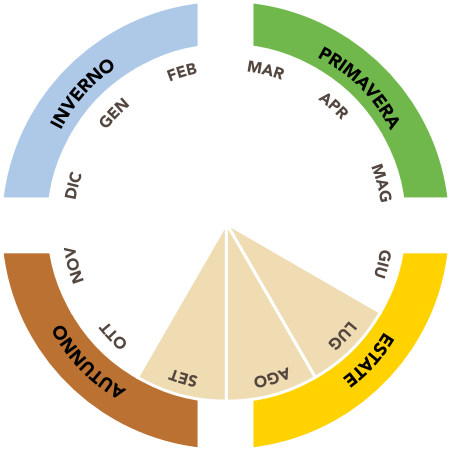
Area di origine del prodotto

Loconia, frazione di Canosa di Puglia (BT).



Periodo di produzione

Da fine luglio a metà settembre.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'percoca' è una tipologia di frutto del pesco (*Prunus persica* (L.) Batsch). La sua peculiarità è quella di avere la buccia e la polpa di colore giallo intenso, tendente all'arancione, e di possedere una polpa molto soda e compatta che si stacca difficilmente dal nocciolo (non "*spiccace*"). Le percoche prodotte in quest'area geografica, spazialmente molto limitata, possono raggiungere pezzature anche molto elevate, fino a mezzo chilo per frutto.

Il profumo gradevole e persistente (grazie alla presenza di diversi composti aromatici) e il giusto equilibrio tra acidità e grado zuccherino sono favoriti dal clima particolarmente mite e temperato della zona di produzione, caratterizzato da scarse piogge estive e con precipitazioni concentrate nel periodo novembre–aprile. La 'Percoca di Loconia' presenta una polpa molto soda, oltre a caratteristiche organolettiche particolarmente gradevoli in termini di dolcezza e aroma (grazie alla presenza di diversi composti aromatici), che l'hanno resa molto apprezzata e richiesta dal mercato fresco, grazie alle proprietà organolettiche uniche dovute all'ottimale equilibrio tra zuccheri e acidità, grazie anche al clima particolarmente mite e temperato della zona di produzione.

Processo produttivo

Loconia è una frazione a circa 12 chilometri da Canosa di Puglia (BT), il cui agro si estende su un territorio di 14.000 ettari circa, dei quali 11.000 sono destinati all'agricoltura con oltre 1.500 ettari destinati alla produzione frutticola di drupacee, di cui circa il 95% dedicato alla coltivazione esclusiva a percoche, il restante 5% alla produzione di pesche, albicocche e mandorle.

La zona di produzione della percoca è individuata in questo areale in ragione del clima temperato e in virtù della vicinanza del fiume Ofanto, in particolare del suo torrente Locone. Sono inclusi alcuni territori confinanti dei comuni vicini, con condizioni pedo-climatiche simili a quelle che caratterizzano Loconia. Il suddetto territorio ricade nei comuni di Cerignola e San Ferdinando (FG) e, in parte, nel comune di Minervino Murge (BT).



Storia e tradizione

Gli albori della coltivazione del pesco da percoche in impianti intensivi nell'agro di Canosa, e specialmente a Loconia e nei territori limitrofi, non sono lontani nel tempo. I primi impianti risalgono, infatti, al 1969. Da allora, considerato il graduale incremento della domanda del prodotto, molto ricercato sui mercati nazionali ed esteri, la coltivazione di questo frutto ha progressivamente sostituito alcune più tradizionali colture come la barbabietola e la patata.



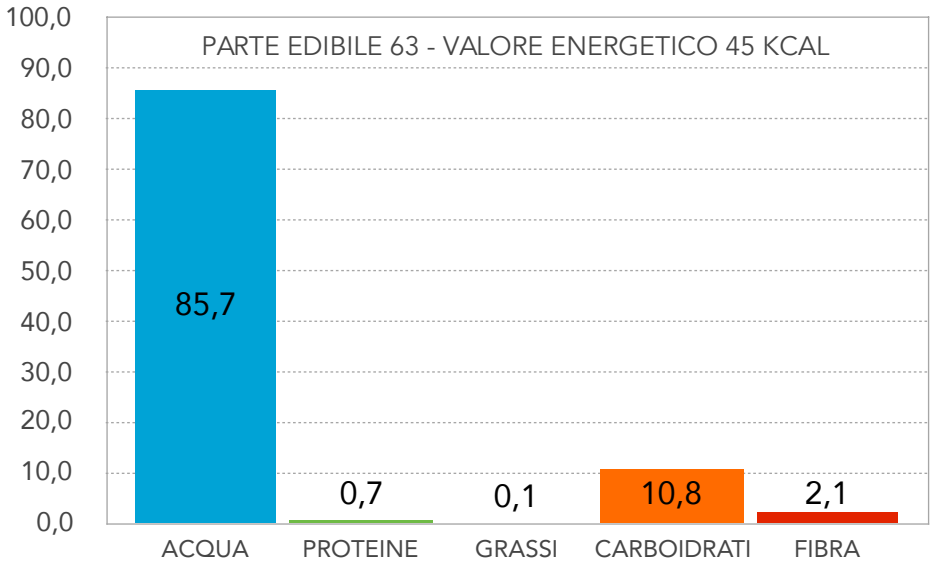
Tipologia di commercializzazione

Frutto fresco in mercati e presso rivenditori, dal dettaglio alla grande distribuzione. È possibile il commercio post-trasformazione industriale in puree per neonati, frutta sciroppata, puree di base per succhi, ecc.

Iniziative di promozione

- "Sagra della Percoca di Loconia", ogni anno a fine estate nella frazione di Canosa di Puglia (BT). Nel 2021, la 'percoca' locale è stata invece promossa nel corso dell'evento "Tipicamente Canosa", organizzato dalla Pro Loco cittadina durante la prima settimana di agosto;
- La 'Percoca di Loconia' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com:

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Peperoni secchi al sole



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Brindisi.



Periodo di produzione

Estate.





Descrizione sintetica del prodotto

Per la preparazione dei peperoni secchi vengono utilizzati i frutti di peperone (*Capsicum annuum* L.) di diversa forma e colore della bacca (verde, giallo o rosso). Il prodotto viene commercializzato in bustine alimentari di diverse dimensioni.

Processo produttivo

Vengono preferiti i frutti di forma allungata che si tagliano a strisce in senso longitudinale e si pongono sui graticci ("*cannizzi*") per farli essiccare. Durante la notte i graticci vengono riposti in locali freschi e asciutti per non far assorbire l'umidità notturna. Questa operazione dura alcuni giorni fino a quando il prodotto perde fino al 70% dell'acqua in esso contenuta. A questo punto si bagnano con aceto di vino e si asciugano con delicatezza. Il prodotto si conserva allo stato secco oppure può essere messo sott'olio.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.



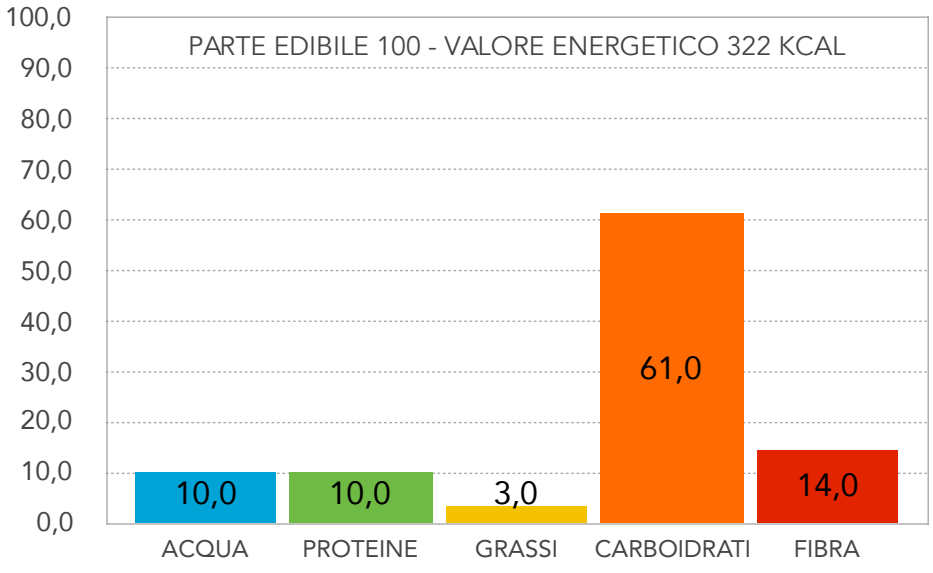
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, e-commerce, vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra del peperone e della melanzana" a Collemeto, frazione di Galatina (LE), tenuta nel mese di agosto;
- "Sagra dei peperoni" ad Acquarica di Lecce, frazione di Vernole (LE), nel mese di agosto.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Peperoni sott'olio



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Brindisi.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Il peperone (*Capsicum annuum* L.) è una bacca carnosa verde, gialla o rossa con dimensioni, forme e spessore della polpa molto variabili. Per ottenere un ottimo prodotto i frutti devono essere consistenti al tatto, la polpa ben soda e il peduncolo ben saldo. Il taglio dei peperoni può essere fatto in diversi modi (a strisce o a pezzetti) ma all'atto dell'immissione al consumo si trovano sempre in vasetti di vetro di diverse dimensioni.

Processo produttivo

Si scelgono i frutti con polpa spessa, che vengono puliti eliminando la placenta con i semi. Vengono tagliati a falde larghe 3-4 cm. Si porta ad ebollizione l'aceto mescolando all'acqua e al sale. Si fanno bollire per 3-4 minuti, si scolano, si mettono ad asciugare per qualche ora su un canovaccio.

Si procede al confezionamento in vasetti di vetro a chiusura ermetica. Ai peperoni si aggiungono foglie di basilico, pepe e si copre con olio di oliva, Si conservano in un luogo buio e fresco; dopo 30 giorni sono pronti per il consumo.



Storia e tradizione

Prodotto tradizionale cui ricetta viene tramandata oralmente tra generazioni di massaie.
Nell'opuscolo di ricette sulle conserve tradizionali "Madia", pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1990, è riportato il procedimento.



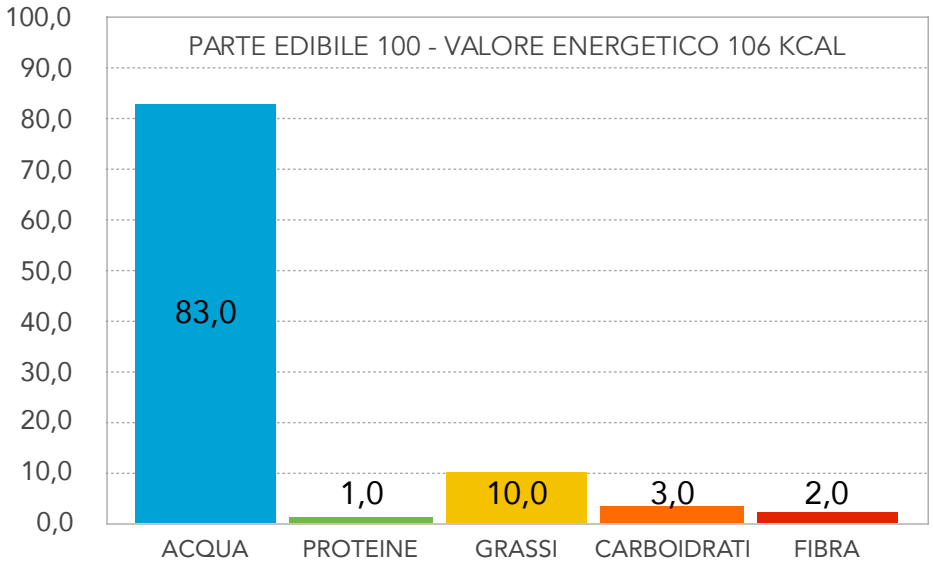
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, e-commerce, vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra del peperone e della melanzana" a Collemeto, frazione di Galatina (LE), tenuta nel mese di agosto;
- "Sagra dei peperoni" ad Acquarica di Lecce, frazione di Vernole (LE), nel mese di agosto.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Pera Petrucina

Pera Pedicina, Pera di San Pietro.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce, in particolare a Maglie e comuni limitrofi.



Periodo di produzione

Fine giugno e prima decade di luglio.



Descrizione sintetica del prodotto

L'albero di 'Pera Petrucina' può raggiungere 12-15 m di altezza; la chioma da conica nel periodo giovanile diventa globosa nell'età adulta. Il suo legno è molto duro, compatto e viene utilizzato in ebanisteria, ha rami non spinescenti e le foglie hanno lamina ovata o ellittica a margine dentato. I fiori sono riuniti in infiorescenze a corimbo, petali bianchi sub-rotondi.

L'albero produce piccole pere dalla polpa bianca e granulosa, che a maturazione mostrano un colore verde-giallo con sfumature di rosso. Il frutto è particolarmente zuccherino ma la sua piccola pezzatura e la tendenza all'ammezzimento ne hanno determinato l'abbandono.

Il nome deriva dal periodo di maturazione, che avviene attorno alla festività di San Pietro (29 giugno).

Processo produttivo

Il frutto del pero è versatile quanto la mela, dal consumo fresco e rapido ammezzimento. Le pere sono consumate al naturale, cotte, essiccate, sciroppate o come gelatina. Possono essere trasformate in composta, succo e acquavite. Si utilizzano per macedonie e torte nonché per accostamenti particolari come quelli con il cioccolato e il formaggio. Il maggior consumo è, comunque, quello fresco e le principali trasformazioni industriali sono quelle relative a polpe, succhi, distillati, pere sciroppate.

La 'Pera Petrucina', in particolar modo, è indicata per la trasformazione in marmellata.



Storia e tradizione

L'arte pasticciera ne attesta il largo uso, sia nella preparazione di prodotti locali come il famoso 'fruttone', sia nella preparazione di prodotti tipici caratterizzanti le festività pasquali e natalizie (quali colombe e panettoni), in particolare nella zona di Maglie (LE). Anticamente questa varietà era molto diffusa, oggi è sempre più relegata ad esemplari isolati e "gelosamente" conservati in vecchi giardini.



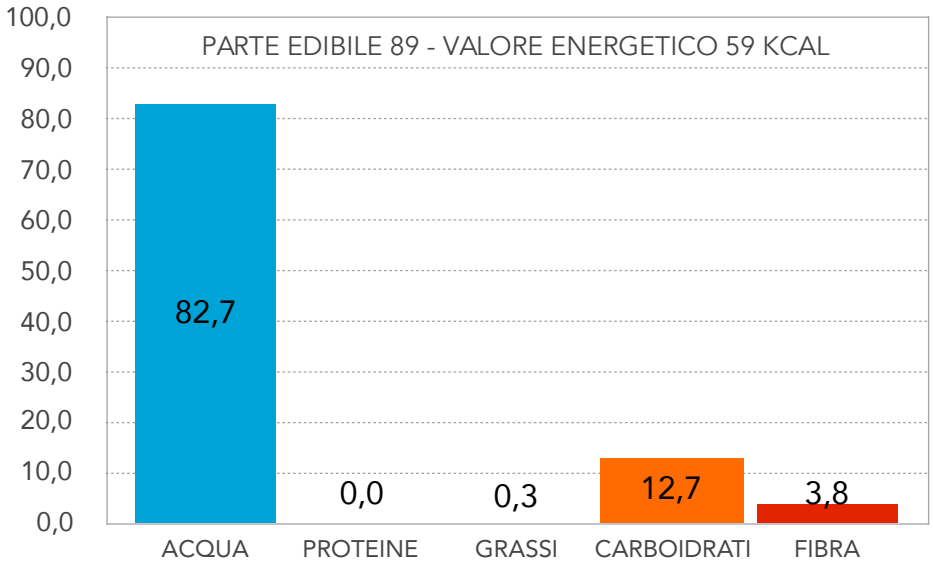
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda o semplice consumo privato.

Iniziative di promozione

- Progetto "Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese" - Re.Ge.Fru.P (PSR Puglia 2007/2013, Misura 214 az.4a - "Progetti integrati per la biodiversità");
- Il 22 maggio del 2021 si è svolto la presentazione del volume "Giacimenti di Biodiversità - Guida tra paesaggi e varietà antiche nei parchi leccesi", prodotta nell'ambito del Progetto "Biodiversità in rete" finanziato dal MIUR;
- La 'Pera Petrucina' tra le varietà recuperate e coltivate da Punto Verde Vivai a Melendugno (LE).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Altri aspetti nutrizionali: Calcio: 5 g - Proteine vegetali: 0.2 g - Ferro: 0.3 g - Fosforo: 11 g Vitamina C: 5 g

Peranzana da mensa di Torremaggiore

Provenzale



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolar modo a Torremaggiore e nell'area dell'Alto Tavoliere della Daunia



Periodo di produzione

Ottobre e novembre.



Descrizione sintetica del prodotto

Oliva da mensa (a duplice attitudine) nota da tempo nei mercati regionali e nazionali per la sua appetibilità organolettica e per la versatilità nelle diverse destinazioni gastronomiche grazie all'ottimale consistenza della sua polpa e al gusto dolce ed equilibrato a cui si associa un evidente retrogusto di pomodoro acerbo. Questa varietà si distingue inoltre per il carattere di tipicità grazie al forte legame con il territorio di origine.

Le tecnologie di preparazione sono molteplici (in prevalenza di tipo artigianale). Le olive da mensa 'Peranzana' sono preparate secondo le ricette della tradizione pugliese e possono presentarsi sia intere (con o senza peduncolo, snocciolate, farcite, dimezzate) che tritate (pezzettini di olive snocciolate).

Oltre alla produzione principale (da mensa) questa cultivar può essere destinata alla preparazione di numerose tipicità grazie alle diverse modalità di preparazione: come aperitivi a base di olive intere e condite/farcite, paté di olive nere e verdi, creme e salse, come condimento nei primi piatti e nei secondi, per sughi pronti, insalate, ecc.

Processo produttivo

Tra le tante tecnologie di preparazione adottate per il consumo finale ricordiamo i sistemi "greco al naturale" e "greco conciate"; le 'Peranzane' si prestano per diverse destinazioni commerciali, tra cui "oliva verde e nera in salamoia", olive da essiccare", "olive sott'olio".

L'intero ciclo produttivo viene realizzato subito dopo la raccolta, mentre durante il processo di lavorazione i contenitori (fusti in plastica per alimenti e/o in acciaio) devono essere riposti in ambienti asettici e in condizioni di umidità e temperatura (massimo 20 °C) ideali.

In generale le fasi della lavorazione sono le seguenti: raccolta delle olive; calibratura per ottenete masse omogenee di prodotto; cottura in soda caustica per circa 12 ore; lavaggio; immissione nei fusti di salamoia al 9%; conservazione.

La stagionatura e la conservazione delle produzioni avvengono grazie all'ausilio di ingredienti diversi tra i quali salamoia, soda, aromi naturali, sale grezzo, pepe, olio extra vergine di oliva, aceto, antiossidanti naturali, ecc.

Storia e tradizione

La pianta di olivo della 'Peranzana' costituisce un elemento che da sempre (fin dal secolo XV) caratterizza il paesaggio rurale e l'agroambiente del Comune di Torremaggiore (FG).
Le olive da mensa 'Peranzana' sono prodotte a fini commerciali da diversi decenni nel territorio dell'Alto Tavoliere (fonti storiche parlano di partite commercializzate in altre regioni italiane già dal periodo della Prima guerra mondiale).
Le metodiche di preparazione secondo i metodi tradizionali/naturali sono state tramandate di generazione in generazione.



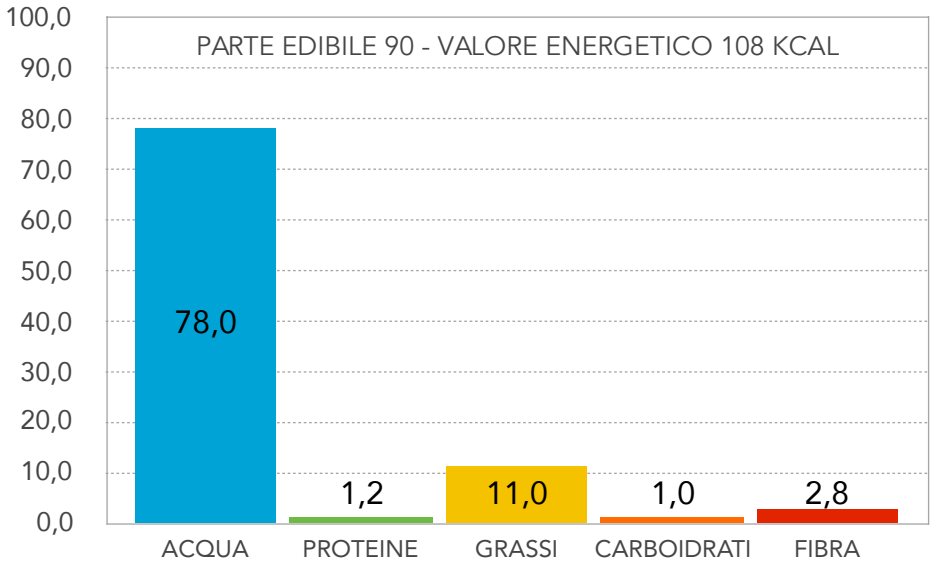
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna, ristorazione e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Ass. "La Peranzana: oliva e olio della Daunia", dal 2016 a Torremaggiore (FG): olivicoltori, frantoiani e tecnici agrari per la promozione e valorizzazione dell'oliva 'Peranzana';
- A Torremaggiore (FG) tante le iniziative per l'oliva 'Peranzana': "Peranziamo in abbazia" (2020), "Radici, Peranzana e Vini" (2021), "Festa dell'Olio";
- A Torremaggiore (FG) dal 2009 è attivo il Comitato di Valorizzazione della Peranzana dell'Alta Puglia;
- La 'Peranzana' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Piattello

Nostrale di Alezio.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

Area di origine del prodotto

Alezio (LE).



Periodo di produzione

Da gennaio a maggio.



Descrizione sintetica del prodotto

Agrume di varietà locale della specie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, si presenta di colore arancio e di forma sferica appiattita ai poli (con diametro pari a 15 cm ed oltre).
Con l'avanzare della maturazione, sia la buccia che la polpa si pigmentano di una colorazione sanguigna.
All'interno del frutto è solitamente presente una corona di piccoli spicchi.
Gli alberi, molto produttivi, riescono a portare a maturazione annualmente anche più di 100 kg di arance.

Processo produttivo

Si utilizzano le consuete metodiche di agrotecnica tradizionale per gli agrumi. Da qualche anno si effettua il controllo delle infestanti solo mediante la lavorazione meccanica.
La raccolta si effettua in maniera scalare, con inizio a gennaio per proseguire fino a maggio.



Storia e tradizione

Varietà molto antica, ormai rarissima, che rappresentava la vecchia agrumicoltura salentina praticata nella zona attorno a Gallipoli e Alezio (LE). L'accessione è stata infatti ritrovata nel giardino di un monastero proprio ad Alezio, in provincia di Lecce.
La storicità delle produzioni agrumicole aletine è riscontrabile nella "Inchiesta Agraria nei Singoli Circondari della Provincia di Terra d'Otranto" (1880) ma anche in "Corografia Fisica e Storica della Provincia di Terra d'Otranto" di (Arditi, 1879). A riprova della vetustà di tale varietà, piante ultrasecolari di questa coltura si trovano in diversi giardini privati.



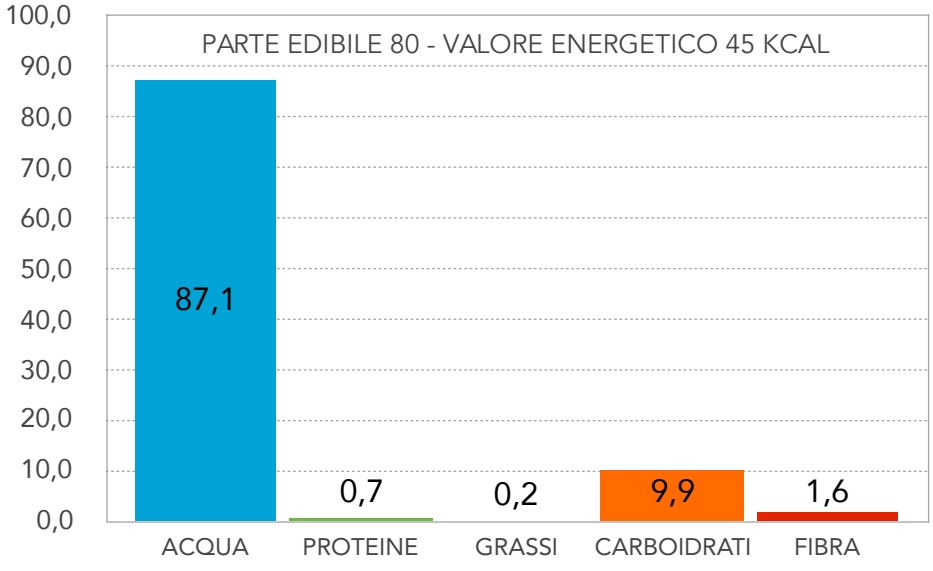
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Il 'Piattello' è stato promosso durante "In marcia tra paesaggi e varietà antiche", (2021) Taviano (LE);
- Progetto "Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese" - Re.Ge.Fru.P (PSR Puglia 2007/2013, Misura 214 az.4° - "Progetti integrati per la biodiversità");
- Progetto "Biodiversità in rete" (L. 113/91, modificata con L. 6/2000 – Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015);
- Il 'Piattello di Alezio' tra le antiche varietà promosse dall'ass. Salento Km0.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Pipirussi allu carcu di Melissano

Peperoni sotto pressa di Melissano, Peperoni in salamoia,
Pipirussi alla salamura, Paparussi allu vasu.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce, in particolar modo a Melissano.



Periodo di produzione

Luglio e agosto.



Descrizione sintetica del prodotto

Tra le tecniche di trasformazione che permettono di utilizzare il surplus produttivo di peperoni, che si ha nella stagione estiva, ve ne è una che è stata quasi del tutto abbandonata da circa 30 anni: quella dei peperoni in salamoia, nota anche come "peperoni sotto pressa". La peculiarità del prodotto è che viene realizzato, esclusivamente, in un contenitore di terracotta cilindrico, che nel dialetto locale viene chiamato "*stangatu*" ed è tipico dell'arte figula salentina. Anche la varietà di peperone è tipica del comprensorio di Melissano: un peperone quadrato, carnoso, che dagli anni '50 agli anni '90 ha sostenuto l'economia agraria del comune, in quanto la sua produzione interessava circa 100 ettari di superficie. Il prodotto veniva esportato sui principali mercati europei, soprattutto in Germania.

Per la trasformazione, vengono utilizzati solo peperoni verdi, carnosi, disposti a strati e conditi con abbondante sale grosso, menta, aglio e sedano (rigorosamente, varietà locali).

Processo produttivo

La lavorazione dei "*pipirussi allu carcu*" di Melissano consiste nel lavare e asciugare i peperoni, tagliarli per il senso della lunghezza in due falde, togliere il torsolo e i semi. Finita l'operazione di lavaggio e mondatura i peperoni vanno disposti per strati nel tradizionale "*stangatu*", contenitore in terracotta dalla forma cilindrica corredato da un disco in terracotta che va adagiato sull'ultimo strato di peperoni prima che vengano sovrapposte le pietre che faranno da peso.

Su ogni strato di peperoni va distribuita una manciata di sale grosso, foglioline di menta fresca, aglio e sedano. I peperoni vanno disposti in modo tale che la parte interna sia rivolta verso il basso. Una volta riempito lo "*stangatu*" i peperoni vanno messi sotto pressa (da cui "*allu carcu*") lasciandoli spurgare dalla loro acqua di vegetazione pressati da un peso non inferiore ai 3 kg (per un contenitore dal diametro di circa 13 cm e alto 18 cm) o comunque un peso sufficiente a tenerli ben pressati. Man mano che i peperoni perdono l'acqua di vegetazione e il livello all'interno dello "*stangatu*" scende, è necessario aggiungere, anche giornalmente, ulteriori peperoni intervallati da sale grosso, aglio, menta e sedano fin quando lo "*stangatu*" non potrà più contenerne. I '*pipirussi allu carcu*' di Melissano potranno essere consumati dopo almeno 60 giorni dall'inizio dell'operazione di pressatura. Si conservano nel loro liquido per circa 8 mesi.

Storia e tradizione

Non sono numerosi i documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.
Nel vocabolario online "Il dialetto salentino come si parla a Scorrano" è riportato la seguente definizione di '*pipirussu*': «Significato in italiano: peperoni. I peperoni costituiscono un alimento o un ingrediente molto diffuso nella cucina salentina e vengono preparati in una molteplicità di modi.», tra cui vengono riportati i '*pipirussi alla conza*' definiti come «peperoni spaccati tenuti sotto pressa per un certo periodo con molto sale, aglio, menta e poi conservati sott'olio».
Il giornalista Nunzio Pacella fa riferimento alla preparazione sotto pressa dei peperoni in alcuni suoi articoli.
Lucia Lazari riporta la ricetta dei 'peparussi sottu pressa' nel suo libro "Odori sapori, colori della cucina salentina con 629 ricette di ieri e di oggi" (2014).



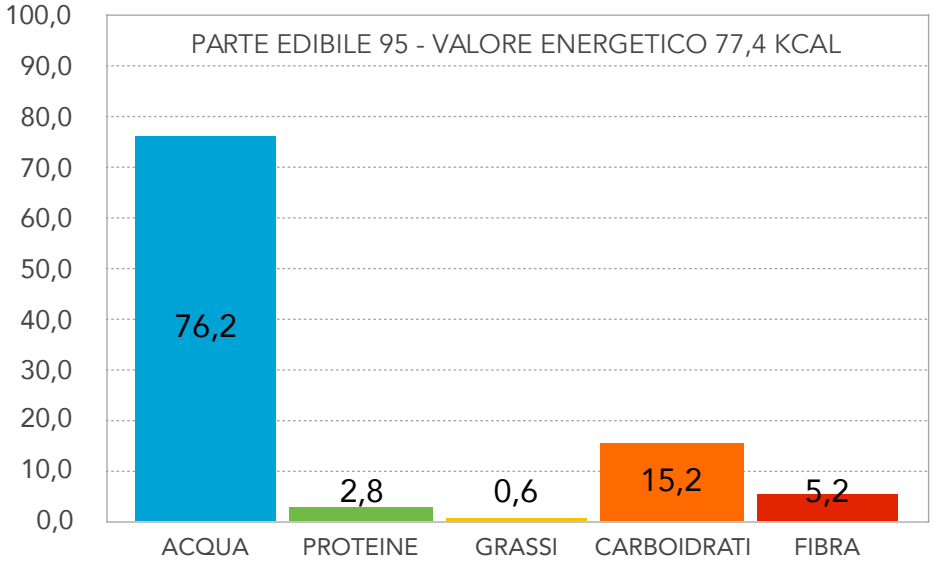
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio e all'ingrosso in panifici e fornai.

Iniziative di promozione

- "Fiera di San Rocco" a Ruffano (LE), a ferragosto, in occasione della quale è sovente promosso il 'Sedano di Torre Paduli' e i prodotti con esso preparati, tra cui i '*Pipirussi allu carcu*';
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Altri aspetti nutrizionali: Calcio: 24,20 mg - Ferro: 1,11 mg - Vitamina C: 206,6 mg

Pisello nano di Zollino



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

Area di origine del prodotto

Agro del territorio di Zollino (LE).



Periodo di produzione

Giugno e luglio.



Descrizione sintetica del prodotto

È una varietà locale di pisello (*Pisum sativum* L.). Viene coltivato da tempo inestimabile sul territorio zollinese, che nel corso del tempo ha raggiunto un armonico equilibrio con le particolari condizioni climatiche e pedologiche di questo comune salentino, consentendo di esaltare le sue caratteristiche organolettiche e di cucinabilità.

Le piante sono caratterizzate da un ridotto accrescimento del fusto (non più di 25-30 cm) e portano a maturazione numerosi baccelli, di medie dimensioni, utilizzati esclusivamente allo stato secco.

Processo produttivo

La coltivazione viene effettuata esclusivamente con tecniche di coltivazione tradizionali in asciutto. Per tale motivo, va effettuata una ponderata scelta dei terreni per la coltivazione, i quali devono assicurare una buona riserva idrica ed una buona esposizione. I contadini zollinesi ripongono una particolare attenzione al pericolo di impollinazioni indesiderate che possano compromettere la loro varietà, scegliendo per la coltivazione terreni che siano collocati a distanze sufficienti da altre coltivazioni di pisello, tali da evitare ibridazioni, ed eliminando dai campi le piante che presentano caratteristiche morfologiche diverse da quelle tipiche del 'Pisello nano di Zollino'.

Coltivato prevalentemente come pisello da sgranare allo stato secco, destinato al consumo familiare ma anche alla vendita, viene raccolto a pianta intera e trebbiato rigorosamente a mano, per garantire l'integrità del seme.

La trebbiatura manuale e la paziente opera di cernita a tavolino consentono di ottenere un prodotto molto apprezzato.

Storia e tradizione

La coltivazione del 'Pisello nano di Zollino', così come per gli altri legumi di Zollino, entra nella tradizione contadina del comune della Grecìa Salentina ed è comprovata dalle testimonianze di anziani contadini i quali ricordano che i loro nonni coltivavano quel tipo di pisello e di aver partecipato personalmente alla tradizionale trebbiatura e cernita del prodotto.
Il 'Pisello nano di Zollino' è coltivato e preservato da più di un secolo attraverso una scrupolosa agrotecnica ed una certosina selezione, poste in essere dagli agricoltori locali, sulla base delle osservazioni e delle conoscenze acquisite dagli avi e tramandate oralmente fino a loro.



Iniziative di promozione

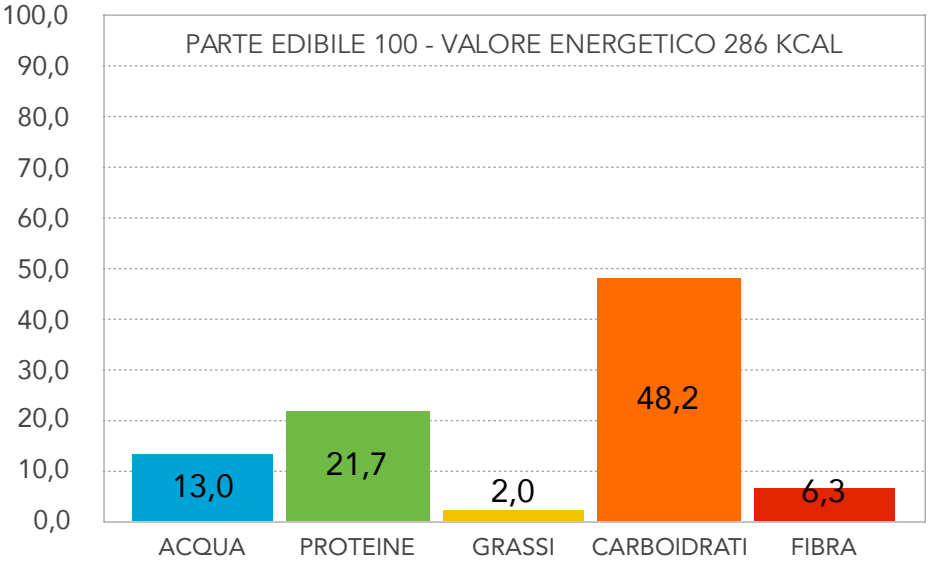
- Fiera di San Giovanni del 24 giugno a Zollino, in cui è disposta la vendita dei prodotti tipici del territorio;
- La varietà 'Pisello nano di Zollino' è iscritta nel Registro regionale delle varietà pugliesi, istituito con L.R. n.39/2013 per la tutela e conservazione delle risorse genetiche autoctone minacciate di erosione genetica o a rischio di estinzione, di interesse agrario, forestale e zootecnico;
- Il 'Pisello nano di Zollino' è inserito tra i prodotti dell'Arca del Gusto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- Il 'Pisello nano di Zollino' tra le antiche varietà locali promosse dall'associazione Salento Km0;
- Le fave e il 'Pisello nano di Zollino' in una puntata di GEO andata in onda su Rai 1;
- Il 'Pisello nano di Zollino' sul portale dedicato alla promozioen della Puglia su puglia.com.

Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pisello riccio di Sannicola

Pesieddu rizzu.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

Area di origine del prodotto

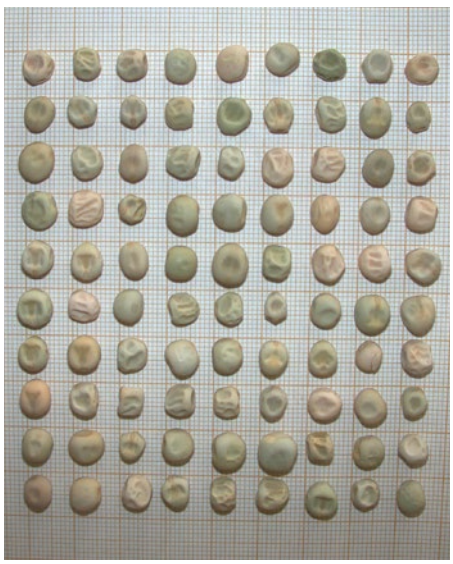
Territorio del comune di Sannicola e altri comuni dell'hinterland gallipolino (LE).



Periodo di produzione

Giugno e luglio.





Descrizione sintetica del prodotto

Pianta a portamento determinato, piccola, folta e compatta; fiorisce copiosamente producendo un gran numero di baccelli piccoli, cilindrici recanti all'interno semi verde-chiaro, ben serrati, di forma vagamente cuboide, ovvero sferici e più o meno compressi ai poli nel punto di contatto con gli altri semi. Si presentano lisci se raccolti freschi e più o meno grinzosi una volta secchi. I piselli sono molto dolci e teneri se consumati freschi, ed insostituibili nella preparazione di alcuni piatti tipici della tradizione locale quali "*lu scarfatu*" e "*li muersi a cecamariti*".

Processo produttivo

La coltivazione di questo legume ha subito negli ultimi anni un progressivo declino, confinando la sua diffusione negli orti familiari perlopiù per autoconsumo e per il commercio minuto.

Storia e tradizione

Si tratta di una vecchia varietà che prende il nome dal comune nel quale è ancora oggi coltivata. Secondo alcuni l'appellativo "riccio" deriverebbe dai lunghi e imbrigliati cirri delle foglie, altri lo attribuiscono all'aspetto del seme che, da sferico e liscio nella fase di maturazione lattea, diventa raggrinzito e irregolare a maturazione. Nel 1914 Mannarini lo descriveva così: «Pisello riccio (volgarmente *pesieddu rizzu*) pianta a foglie arricciate, di poco sviluppo, pochissimo coltivata». Recenti opuscoli locali parlano di una diffusa coltivazione tra fine '800 e inizi del '900 nei comuni di Alezio, Tuglie, Sannicola, Parabita, Neviano, Aradeo e Nardò, dove era coltivato sui lievi pendii del versante jonico delle Serre, per proteggerlo dai venti di tramontana. Il raccolto dal porto di Gallipoli giungeva sui mercati di Napoli e Roma.

Nardone (2012) riferisce che intorno agli anni '20: «... a Neviano si coltivavano piselli primaticci pronti già il 20 marzo, di ottima conservazione detti *tùllie*».

Tradizionalmente questa varietà era coltivata su terreni marginali, sciolti e ricchi di scheletro un po' in tutto il Salento e in particolare sulle falde dei promontori rocciosi, felicemente esposti a Mezzogiorno, che dalle cittadine di Alezio, Sannicola e Nardò degradano verso lo Ionio. Era proprio su questi terreni, peraltro altrimenti difficilmente sfruttabili, che questa varietà offriva i risultati migliori, sia in termini di qualità che di precocità. Inutile dire, che data la completa manualità di questa coltivazione e la laboriosità delle operazioni di raccolta, un vecchio proverbio locale recita: "Le fave le faccia Dio, che i piselli li fa la zappa".

Il commercio di questi piselli, sino a circa un ventennio fa, dava vita nella cittadina di Sannicola ad un vero e proprio mercato stagionale che si svolgeva nelle ore serali in alcuni appositi spazi. Le varie partite, man mano che giungevano dalla campagna, venivano contrattate e subito caricate raggiungevano come primizie per i più importanti ed esigenti mercati di Napoli e Roma.

Attualmente il commercio dei piccoli quantitativi che ancora si producono rimane confinato negli stessi paesi di produzione indirizzato verso una nicchia di affezionati estimatori.

Tipologia di commercializzazione

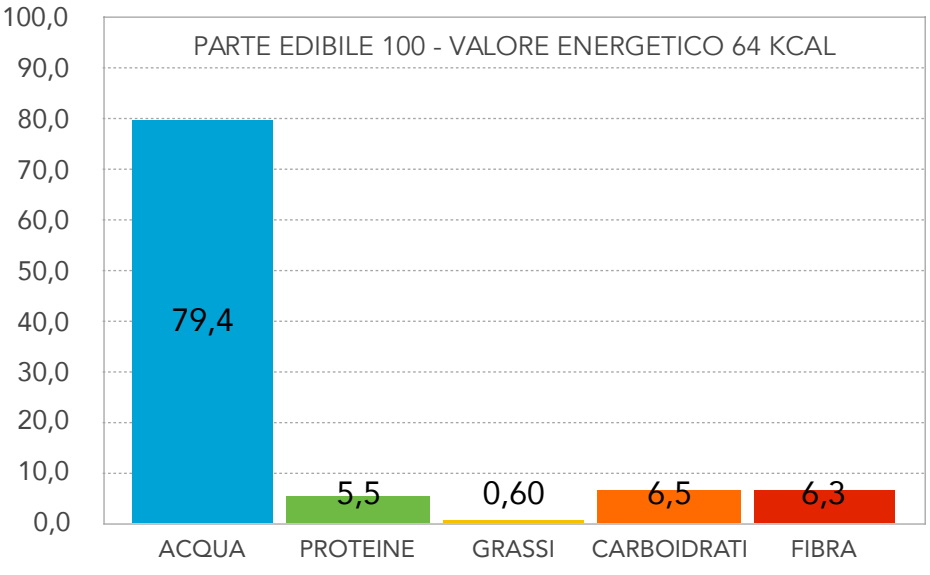
Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- "Giornata dei legumi, nel segno della Biodiversità" a Sannicola (LE), organizzata nel 2016 da numerose associazioni locali;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- La varietà 'Pisello riccio di Sannicola' è iscritta nel Registro regionale delle varietà pugliesi, istituito con L.R. n.39/2013 per la tutela e conservazione delle risorse genetiche autoctone minacciate di erosione genetica o a rischio di estinzione, di interesse agrario, forestale e zootecnico;
- Il 'Pisello riccio di Sannicola' è inserito tra i prodotti dell'Arca del Gusto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- Il 'Pisello riccio di Sannicola' tra le antiche varietà locali promosse dall'associazione Salento Km0.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: https://www.alimentinutrizione.it/tabelle-nutrizionali/004700

Pisello secco di Vitigliano

Piseddhru Quarantinu, Piseddhru Cucìulu



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2011

Area di origine del prodotto

Alcune zone del territorio di Vitigliano (LE), chiamate "*terre duci*" (terre dolci).



Periodo di produzione

Giugno.



Descrizione sintetica del prodotto

È una varietà locale di pisello coltivata da tempo nel territorio di Vitigliano (LE), il cui seme e le relative tecniche colturali vengono tramandate da generazioni.

Il seme si presenta di medie dimensioni, liscio, di color senape, con sfumature verdi e di forma tondeggiante. Caratteristica botanica della pianta è la fioritura scalare: basale, mediana e apicale; quindi sulla stessa pianta si possono riscontrare contemporaneamente frutti maturi, baccelli in maturazione e fiori. Il termine "*quarantinu*" identifica la brevità del ciclo vegetativo di questo genotipo che, per tutta una serie di motivazioni agronomiche, offre risultati migliori quando viene seminato tardivamente. Il termine "*cucìulu*", che vuol dire "di facile cottura", sta a sottolineare la particolare tenerezza dei semi e del tegumento esterno che consente una cottura perfetta ed uniforme anche senza porli preventivamente in ammollo. Inoltre, al termine della cottura, gli stessi si presentano integri, senza che avvenga la spiacevole separazione del tegumento esterno. Il sapore è tipicamente dolciastro.

Processo produttivo

Il prodotto giunge a maturazione nel mese di giugno. Falciati manualmente nelle prime ore mattutine, per permettere al baccello, benché senescente, di rimanere chiuso e attaccato alla pianta, le piante di piselli vengono quindi ammucchiate creando dei covoni di circa un metro di diametro. I covoni vengono trasportati in aia e lasciati essiccare perfettamente al sole (operazione che si può ottenere anche nel giro di poche ore) prima di passare alla fase successiva della trebbiatura, la quale viene effettuata manualmente, battendo le piante con dei magli onde provocare l'apertura dei baccelli e quindi la separazione dei piselli dalle paglie. Un'ulteriore e completa eliminazione delle paglie si ottiene con la "ventilatura", che si esegue con l'ausilio di un apposito rudimentale setaccio in legno e metallo a fori tondi attraverso il quale si ottiene anche una prima calibratura della produzione, in quanto lascia passare i piselli troppo piccoli che vengono scartati. Per una migliore conservazione, il prodotto viene sottoposto ad ulteriore essiccazione mediante esposizione diurna sull'aia per alcuni giorni. Inoltre, per garantire la conservabilità dei piselli nel tempo, si procede ad un successivo breve passaggio in forno. Il prodotto, posto in dei sacchi di juta, viene trasportato in magazzini freschi e asciutti dove viene conservato in tradizionali contenitori di terracotta, vetrificati internamente ("*stangate*"). A causa della suscettibilità ai tonchi, la granella è abitualmente sottoposta ad una rapida essiccazione in forno per garantire una lunga conservazione del seme secco.

Storia e tradizione

La coltivazione del 'Pisello di Vitigliano', come quella di altri legumi nello stesso territorio di Vitigliano, è comprovata dalle testimonianze di anziani contadini, i quali ricordano come il seme, le tecniche colturali e le metodiche di lavorazione siano le stesse utilizzate dai propri genitori. Tali testimonianze sono suffragate sia dai dati produttivi riportati dal Catasto Agrario pubblicato nel 1929, che dalla pubblicazione "Istorica descrizione del Regno di Napoli ultimamente diviso in quindici province colla nuova mutazione di esse nello stato presente" (Alfano, 1823).

Nel periodo 1923-1929 la produzione censita dal Catasto Agrario era compresa tra 141 e 174 q. La festività di Sant'Eligio (1° dicembre) era la tradizionale data di semina. Nel tempo l'areale di coltivazione si è notevolmente ridotto ed oggi è limitato all'agro di Vitigliano che è caratterizzato da terreni di medio impasto (detti "terre duci") nei quali questo pisello completa senza difficoltà il ciclo colturale in arido-coltura. In passato la sua coltivazione era diffusa fino a Tricase e al Capo di Leuca.



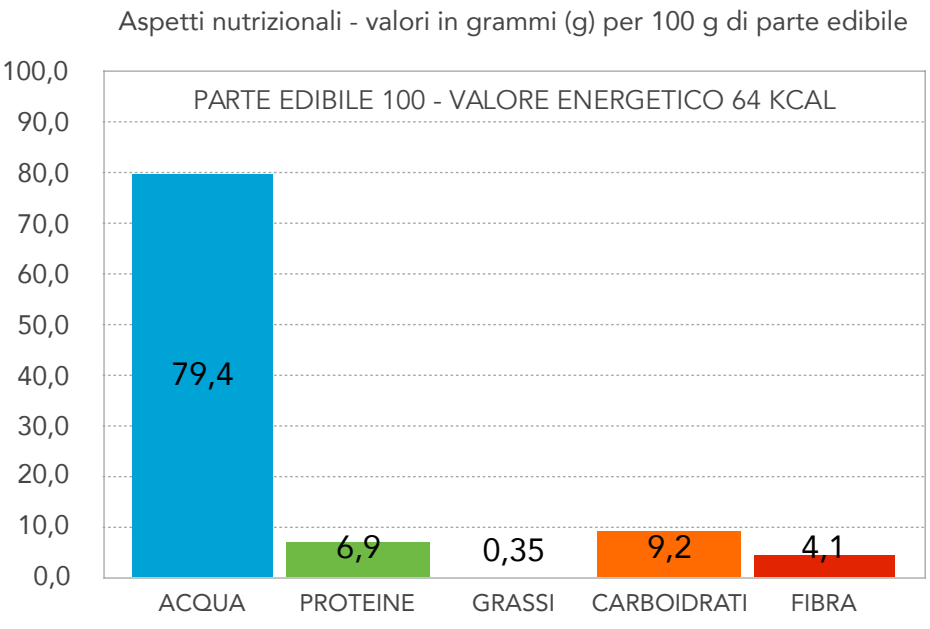
Iniziative di promozione

- "Festa del pisello secco di Vitigliano" a Santa Cesarea Terme (LE), celebrata in agosto;
- La varietà 'Pisello secco di Vitigliano' è iscritta nel Registro regionale delle varietà pugliesi, istituito con L.R. n.39/2013 per la tutela e conservazione delle risorse genetiche autoctone minacciate di erosione genetica o a rischio di estinzione, di interesse agrario, forestale e zootecnico;
- Il 'Pisello secco di Vitigliano' è inserito tra i prodotti dell'Arca del Gusto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- Il 'Pisello secco di Vitigliano' tra le antiche varietà locali promosse dall'associazione Salento Km0;
- Il 'Pisello secco di Vitigliano' nella puntata di Linea Verde Estate dedicata al basso Salento del 2 luglio 2017.

Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.





Pomodori appesi

A Polignano a Mare "*Cioffe de pemmèdaure d'appaise*" (la "e" è muta e non si legge) oppure "*Serte de pemmèdaure d'appaise*"; Ad Altamura (Ba) "*Pmdor d la cocchia*" (Pomodori della cocchia); a Ceglie Messapica (Br) "*Pummdor a penn'l*"; a Francavilla Fontana (Br) "*Pummitori a pennula*"; ad Aradeo (Le) "*Pendalore de pummitori de invernu*", "*Pende te pummitori te nvernu*" o "*Pomodori te pendula*"; a Barletta (Bat) "*Sert d pumudurid*"; a Veglie in Lecce "*Pummitori gialli*"; a Copertino (Le) "*Cummitori mpisi*" o "*Cummitori di mpisa*"; a Monopoli (Ba) "*I ciòffele di pummedôre appìse o appêse*"; a Corato "*Pmdor appis*"; a Ginosa (Ta) "*Pennl*"; a Gagliano del Capo (Le) "*Pummadori a pennula*"; a Lecce "'*n/pise*" (appese); a Casamassima (Ba) "*Pummedore appennute*" o "*Sempiterni*"; a Triggiano (Ba) "*Pummabori pennala*"; a Cellino San Marco "*Li pummitori te pennula*"; a Manduria (Ta) "*Crone di pummitori*"; a Lucera (Fg) "'*n zert*"; a Nardò (Le) "*Prendule ti pummitori gialli e russi ti iernu*"; a Taranto "*Pumudor anserte*"; sul Gargano e a Foggia "*nzert d pmmdor*"; a Casarano (Le) "*Pimmitori te pennula*"; "*Nampisa te prummitori*" a San Donato di Lecce; "Pomodori al filo".



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

In estate (conservati fino alla fine dell'inverno).



Descrizione sintetica del prodotto

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).

I pomodori appesi o, in italiano forbito, i pomodori da serbo, sono stati soppiantati dal pomodoro ciliegino e dalle colture in serra. In Puglia, però, resiste, soprattutto in alcuni areali in cui la tradizione contadina è ancora forte. Questa forma di conservazione del pomodoro si pratica in tutto il bacino del Mediterraneo legando fra di loro i pomodori.

Processo produttivo

Per conservare i "Pomodori appesi" i pomodorini vanno legando fra di loro unendo 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. Però le "ramasole" di 'Pomodoro Regina' hanno una straordinaria particolarità: non si legano i grappoli ma le singole bacche, una ad una. Per legare i pomodori si usa una corda sottile o il ferro filato (non più il cotone).

I locali per la conservazione dei "pomodori appesi" devono essere freschi, ventilati e asciutti.

Storia e tradizione

La copertina del libro "Puglia" (AA.VV., 1974) mette in evidenza una serie di grappoli appesi di pomodori.
Un altro libro "Puglia" (Merisio, 1977) - un'edizione speciale per la Banca Popolare di Bari - riporta pomodori appesi nelle foto di un interno di casa colonica di Manduria, di una famiglia contadina di Gravina e una composizione con bilancia.
A Lucera (FG) queste composizioni, in dialetto, vengono chiamate "*'n zert*", dall'italiano in *sèrto* s. m. [dal lat. **sertum** «corona», neutro sostantivato di **sertus**, part. pass. di **ser** **ĕ** **re** «intrecciare»], dicesi anche pomodoro "*'nzertat*".
Nel documentario storico tratto da RAI Storia intitolato "Linea contra linea - Sapore di Puglie" (1967) e reperibile tramite il canale YouTube, al minuto 6'05", compaiono i pomodori appesi a far da sfondo nel ritratto della Puglia e dei suoi sapori tipici.
Nel 1960 la documentarista Cecilia Mangini firmò "Maria e i giorni", che ha per protagonista l'anziana conduttrice di una masseria nelle campagne di Mola di Bari e che restituisce la quotidianità di un interno familiare contadino ritenuto già allora il retaggio di un passato arcaico: spazi, oggetti, abitudini, rapporti con familiari e animali, pratiche religiose al limite della superstizione.
Il documentario, riproposto in una trasmissione di Rai Storia, è disponibile su Youtube. Al minuto 10'08" si vedono chiaramente grappoli di pomodori appesi alla parete e al soffitto di un ambiente usato come rimessa per il carro e forse anche come stalla e al minuto 14'40" se ne vedono altri tenuti all'aperto.





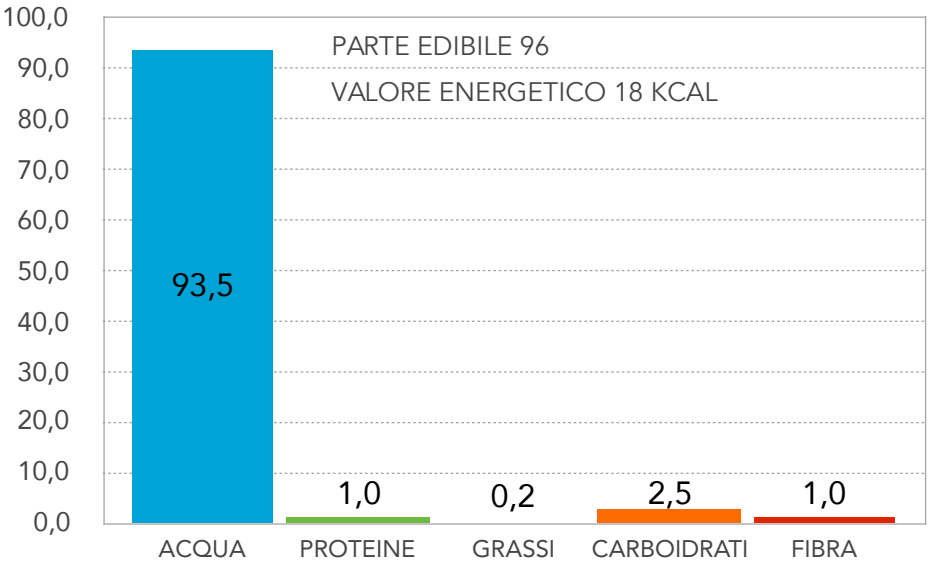
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio, nei mercati rionali ma anche nella GDO.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- La realizzazione delle "Ramasole", video contributo del progetto BiodiverSO:
- Nel 2015, grazie a BiodiverSO, è stato realizzato e trasmesso da Geo&Geo un video sul Pomodoro Regina e le "ramasole".

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pomodori secchi al sole



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Si impiegano frutti di pomodoro (*Solanum lycopersicum* L.) di forma allungata, simili a quelli che vengono usati per i pomodori pelati. Il pomodoro essiccato si presenta di colore rosso più o meno vivo e la buccia, dopo l'essiccazione, ha una consistenza cuoiosa. È tipico sia l'odore che il sapore. Il pomodoro essiccato viene confezionato in vasi da 212, 314, 580, 3100, 4250 mL, in buste sottovuoto da 1 kg e sfuso in cartoni da 10 kg.

Processo produttivo

Si raccolgono i pomodori rossi e maturi, si lavano e si asciugano. Si tagliano longitudinalmente in due metà senza dividerli, si tolgono i semi e si lasciano al sole (sui "*canniz-zi*"). Si spolverano di sale per aumentare la velocità di disidratazione. La sera vengono messi in un locale asciutto per preservarli dall'umidità. Questa operazione viene effettuata per 3-4 giorni fino a che il contenuto di acqua del prodotto non scende al 30% e la buccia si presenta ormai dura e di colore rosso vivo. Possono essere conservati allo stato secco o messi sott'olio.



Storia e tradizione

Prodotto tradizionale la cui ricetta viene tramandata oralmente tra generazioni di massaie.
Nell'opuscolo di ricette sulle conserve tradizionali "Madia", pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1990, è riportato il procedimento dei 'pomodori secchi al sole' conservati sott'olio.



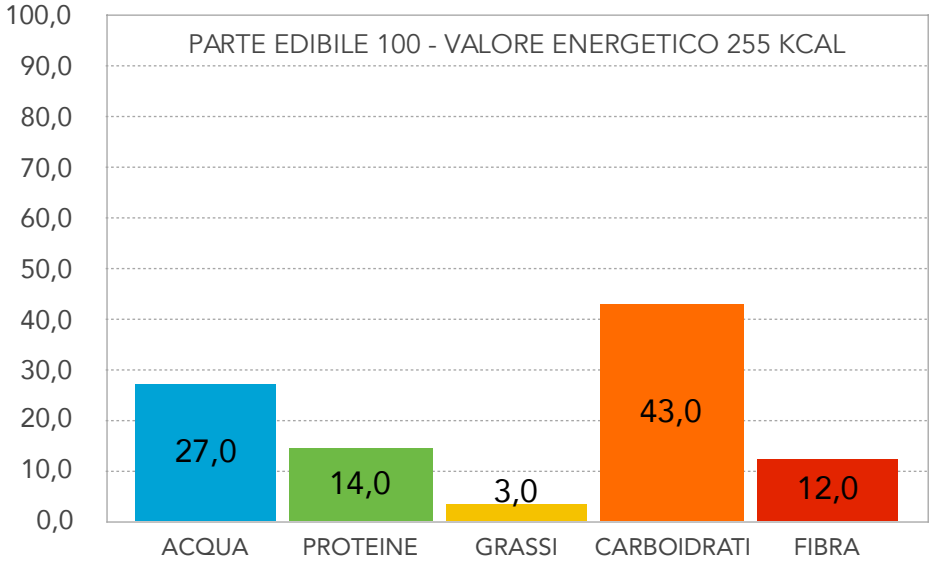
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, e-commerce, vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- È comune la promozione in fiere e sagre;
- Promozione sul web, in articoli come "Pomodori secchi sott'olio: ricetta pugliese della conserva" di puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Per la preparazione dei pomodori verdi e dei pomodori maturi secchi sott'olio si utilizzano le bacche di *Solanum lycopersicum* L. Nella conserva di pomodori verdi questi assumono una colorazione verde bruna. In quella di pomodori maturi secchi una colorazione rosso bruno. Il prodotto è venduto in vasetti da 200 a 380 g.

Processo produttivo

Per la preparazione dei 'pomodori verdi sott'olio' si tagliano i frutti ancora verdi a fette longitudinali o a rondelle, si dispongono a strati in un recipiente cospargendole di sale e si lasciano riposare per una notte. La mattina seguente si mettono a bagno nell'aceto e si lasciano per 3 o 4 ore, indi si fanno scolare per 12 ore. Si dispongono a strati nei barattoli di vetro cospargendoli con aglio tagliato a pezzetti sottili, peperoncino a pezzetti, origano e altri aromi a piacere. Si ricoprono con olio extravergine di oliva, si lasciano riposare e si chiudono ermeticamente i vasetti.

Per i 'pomodori maturi secchi sott'olio' si procede innanzitutto scegliendo frutti lunghi e sodi della tipologia 'San Marzano'. Lavati e asciugati, si tagliano a metà nel senso della lunghezza e si lasciano essiccare al sole. Si sistemano su un graticcio e si cospargono di sale per favorire l'eliminazione dell'acqua di costituzione, si espongono al sole durante il giorno rigirandoli di tanto in tanto e durante la notte si pongono in locali secchi e asciutti. Quando sono completamente secchi si immergono in aceto di vino e si strizzano. A questo punto si dispongono nei vasetti e man mano che si formano gli strati si ricoprono con olio e aromi. L'ultimo strato di pomodori deve essere completamente coperto di olio e per questo motivo prima di chiudere il vasetto ermeticamente si aspetta un giorno per poter rabboccare. Il prodotto è pronto per l'uso non prima di un mese.

Storia e tradizione

Prodotto tradizionale la cui ricetta viene tramandata oralmente tra generazioni di massaie. La tradizionalità è garantita dall'utilizzo di materie prime di provenienza locale e dalla produzione secondo preparazioni principalmente familiari del prodotto.
L'essicazione al sole è una tecnica di lavorazione dei prodotti agricoli utilizzata da secoli, con la quale si provvedeva alla conservazione dei prodotti per permetterne il consumo durante l'intero anno, garantita anche dalla successiva immissione del prodotto secco in olio d'oliva.

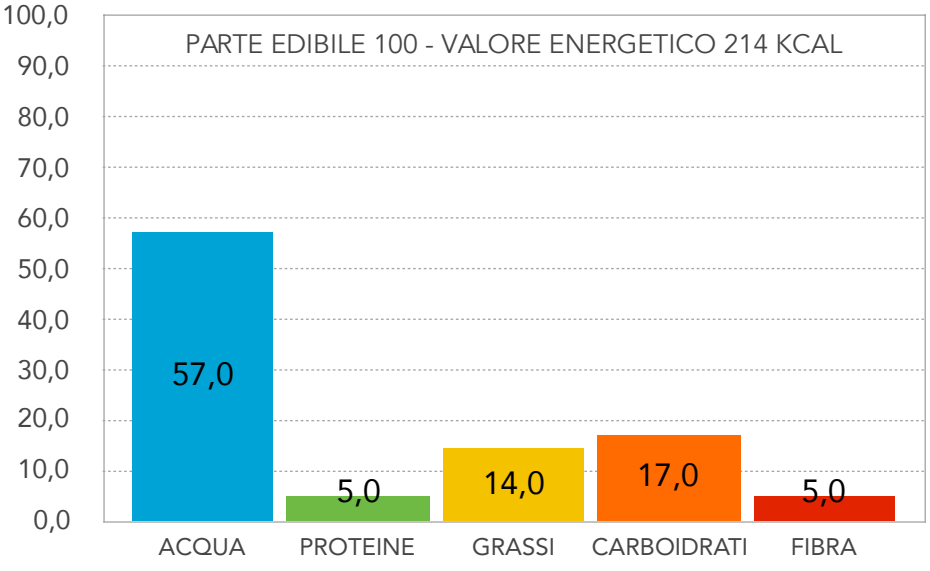


Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, e-commerce, vendita diretta in azienda.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pomodorino di Manduria

Pomodorino mandurese, *Pummitoru paisanu*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2008

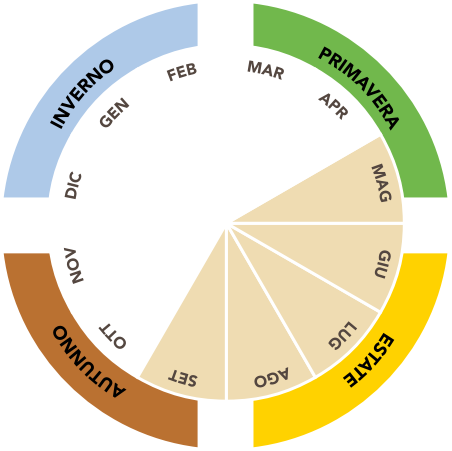
Area di origine del prodotto

Province di Taranto e Brindisi.



Periodo di produzione

Da maggio a settembre.



Descrizione sintetica del prodotto

Si tratta di una popolazione locale del pomodoro caratteristica della zona di Manduria (TA) e dintorni, conosciuto nei luoghi di produzione come "*Pummitoru paisanu*" e come "Mandurese" nei diversi mercati della zona di Taranto e Brindisi.

Il 'Pomodorino di Manduria' è una pianta ad accrescimento contenuto, a frutto piccolo, ovaleggiante, rosso vivo, che è destinato specie all'autoconsumo, per la produzione di prodotto fresco (pomodori) per il consumo tal quale nei mesi estivi, nonché per la produzione della conserva di pomodoro ("la salsa"), che gli abitanti di questa area tradizionalmente fanno per i mesi invernali, e ancora per la produzione di pomodori secchi sott'olio.

Processo produttivo

Ordinariamente è coltivato in piccoli appezzamenti, in genere mezzo ettaro, ma molto spesso anche 1000-2000 m^2, con semina diretta a postarelle, utilizzando il seme dell'anno precedente conservato dagli stessi agricoltori.

Dopo la semina diretta nel mese di marzo si procede al diradamento delle piantine e alla coltura del suolo mediante ripetute sarchiature superficiali. Rari sono gli interventi di difesa della coltura dai parassiti.

A fine maggio inizia la raccolta dei primi frutticini immaturi, che vengono consumati freschi per condire le "frise" oppure in insalata con il 'Carosello di Manduria'. La raccolta procede fino alla fine di luglio con i frutti maturi, per la produzione della "salsa". Sovente, specie nel mese di agosto, è impiegato per la produzione dei pomodori secchi al sole. Ancora è ingrediente base per la preparazione della "*Jatedda*", una gustosissima insalata estiva preparata con i semi freschi del pomodoro, aglio, olio, sale, capperi e/o origano, in cui inzuppare il pane casereccio raffermo di almeno tre giorni.

Le sue produzioni sono molto basse, circa 10 t/ha, ed è coltivato sia su terreni profondi argillosi "*terre ti patuli*", ed in questo caso la coltura è completamente in asciutto, sia nei terreni più sciolti verso il mare, o nelle terre rosse, dove spesso si ricorre a due-tre interventi irrigui nel mese di giugno, che consentono quantitativi di produzione simili alla coltura in asciutto.

Storia e tradizione

È una coltura praticata nella zona di Manduria e dintorni da tempi remoti, appartenente alla tradizione agronomica e culturale tipica di quell'area, con tecniche di coltivazione rimaste immutate nel corso degli anni.

Si riscontrano riferimenti alla sua coltivazione in pubblicazioni come, ad esempio, la tesi di laurea della facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari dal titolo "Formazione e destinazione del reddito nelle famiglie contadine in Manduria" (Mariggiò, 1969), e numerose altre. Altri riferimenti alla sua coltivazione sono riportati in "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1979) in cui si cita una superficie consistente coltivata a 'Pomodoro di Manduria'.



Tipologia di commercializzazione

Dal dettaglio al supermercato.

Iniziative di promozione

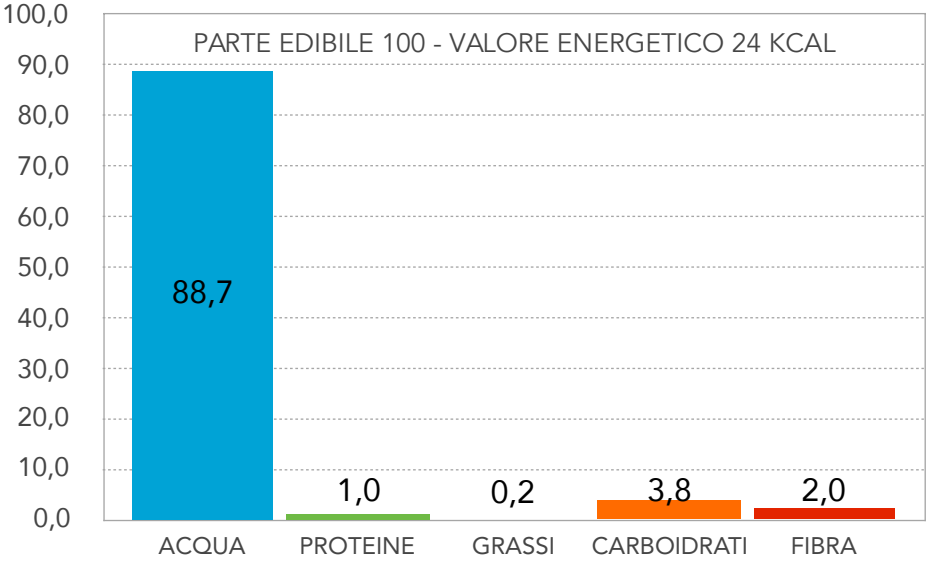
- Il 'Pomodoro di Manduria' è iscritto nel Registro regionale delle varietà pugliesi, istituito con L.R. n.39/2013 per la tutela e conservazione delle risorse genetiche autoctone minacciate di erosione genetica o a rischio di estinzione, di interesse agrario, forestale e zootecnico;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità"): 'Pomodoro di Manduria'. Indagini condotte nell'ambito del progetto BiodiverSO hanno dimostrato che tale varietà presenta livelli utili di tolleranza anche alle infezioni di TSWV-SRB e che tale caratteristica viene esaltata nel momento in cui il Pomodorino mandurese è impiegato come portainnesto di varietà commerciali di pomodoro: in pratica le caratteristiche di tolleranza proprie del 'Pomodoro di Manduria' vengono trasferite anche al nesto;
- Il 'Pomodoro di Manduria' è stato inserito tra i prodotti Presidio Slow Food dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- Il 'Pomodoro di Manduria' su Wikipedia.

Caratteristiche qualitative

- colore: rosso
- forma: ovaleggiante
- peso medio del frutto: 14,30 g
- altezza del frutto: 33,60 mm
- diametro del frutto: 27,70 mm
- rapporto tra gli assi: 1,22
- pH: 3,87
- residuo ottico: 8,2 °Brix
- acidità totale: 0,64%
- sostanza secca: 11,30%
- glucosio: 1,85%
- fruttosio: 1,95%
- saccarosio: assente



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pomodoro da serbo giallo

Pummitoro te 'mpisa giallu, Pummitoru te prendula giallu.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Il pomodoro da serbo giallo (*Solanum lycopersicum* L.) viene ottenuto da una vecchia popolazione riprodotta dai coltivatori. I frutti sono caratterizzati da un peso medio di 25 g, e un elevato numero di semi. La buccia è piuttosto tenace, spessa e coriacea, di colore giallo oro. Le bacche presentano un buon tenore zuccherino, sapore acidulo e sono particolarmente apprezzate per il gusto e la serbevolezza confermata anche da ricerche sperimentali. Il prodotto, al momento della vendita, si presenta riunito in grappoloni (i "pomodori appesi") le cui bacche sono inserite su un filo di spago.

Processo produttivo

Il semenzaio viene preparato dagli agricoltori che conservano il seme dell'anno precedente. Le piantine vengono messe a dimora ad aprile, su terreni profondi e coltivate in regime di aridocoltura. La raccolta avviene scalarmente da luglio a settembre. La serbevolezza delle bacche consente di conservare i pomodori in grossi grappoli che vengono appesi in luoghi asciutti ed areati, e conservati per tutto l'inverno. Il prodotto, oltre ad essere utilizzato per l'autoconsumo, viene usato in alcuni forni per la produzione di focacce e di pane condito, tipo "*pizzi*", "*pirille*", "*scèblasti*", "*cucuzzate*", tipici del Salento.



Storia e tradizione

Prodotto tradizionale il cui processo produttivo e il metodo di conservazione vengono tramandati da generazioni.
È una varietà di antica origine, con ogni probabilità coltivata nel Salento sin dalla sua importazione dal Nuovo Mondo, principalmente per essere utilizzato a scopo ornamentale. Con la sua bella e insolita colorazione, infatti, ha da sempre attirato l'attenzione di pittori e illustratori prima e di fotografi poi. Le sue reste sono state frequentemente immortalate e inserite in scorci pittoreschi, divenendo nel tempo uno degli elementi iconografici che più rappresentano l'area salentina.



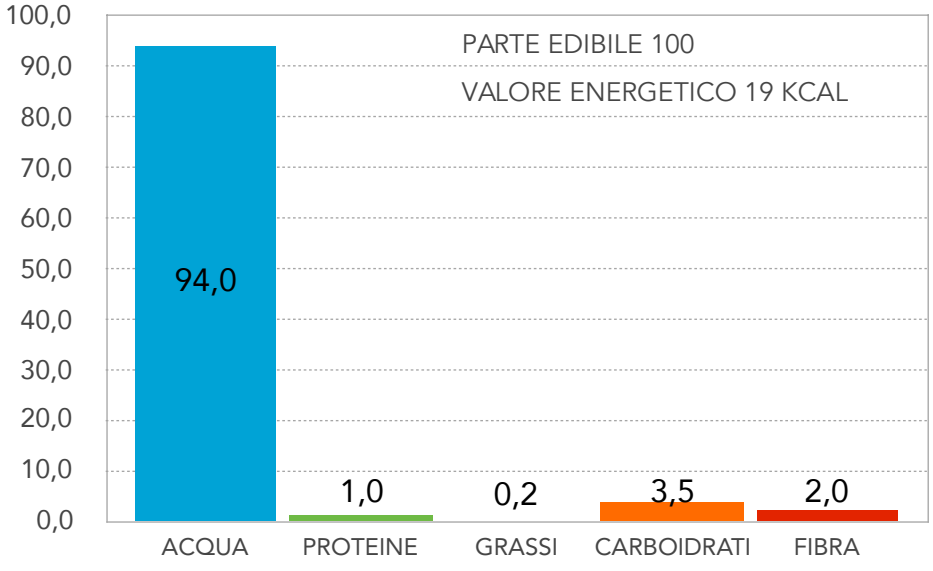
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale.

Iniziative di promozione

- Comune in sagre e fiere nel Salento;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pomodoro di Mola

Pomodoro della marina



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

Area di origine del prodotto

Mola di Bari



Periodo di produzione

Piena estate



Descrizione sintetica del prodotto

Varietà locale di pomodoro con frutti nettamente distinti da quelli tipo 'San Marzano', particolarmente ricercati per l'esclusivo sapore che sanno trasferire alle passate di salsa fatte in casa alla vecchia maniera.

Processo produttivo

Il 'Pomodoro di Mola' è una varietà locale, nonché un prodotto tradizionale. Il pomodoro di Mola viene coltivato soprattutto nei campi più vicini al mare ("*i pénne*" - la "e" senza accento è muta) e sono apprezzati da tutti per la loro sapidità, tanto da alimentare un interessante commercio anche fuori regione (i più anziani ricordano le lunghe teorie di carri che, a notte fonda, partivano per raggiungere i mercati). Anche se diversi agricoltori molesi coltivano spesso varietà migliorate e commercializzate dalle ditte sementiere, a Mola è ancora presente l'antica varietà del 'Pomodoro di Mola'.



Storia e tradizione

Nel saggio "Il paesaggio agrario di Mola dagli inizi del Novecento ai nostri giorni", contenuto nel libro "Mola tra Ottocento e Novecento" (AA.VV., 1985), Magnifico ha descritto la parte costiera del territorio molese: «Tra le colture erbacee, ovviamente, dominava il grano, ma si coltivavano anche l'orzo e l'avena, che venivano seminati in tutte le superfici libere in rotazione con le leguminose da granella nell'entroterra e con il pomodoro lungo le coste. Con il termine *mascìàse* s'intendevano, infatti, le colture miglioratrici in rotazione con i cereali. Questo termine è poi rimasto a Mola ad indicare la sola coltura del pomodoro». Calabrese nel libro "Mola di Bari. Colori suoni memorie di Puglia" (1987), nel lessico etimologico molese, riporta il sinonimo maschile «*Masciaise* (maggese). Dal latino *majus = maggio*».



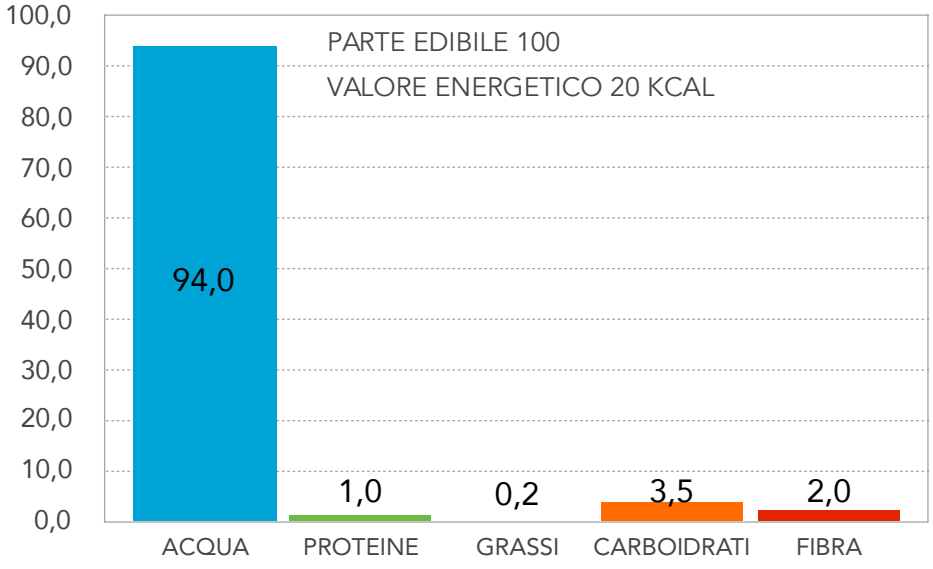
Tipologia di commercializzazione

Dal dettaglio al supermercato.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Progetto regionale Puglia Partecipa "La Compagnia del Carosello" (L.R. 28/2017).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pomodoro di Morciano

Pummadoru de Murcianu.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2011

Area di origine del prodotto

Comune di Morciano di Leuca (LE)



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Pianta determinata, vigorosa, a ciclo precocissimo, molto produttiva e particolarmente idonea alla forzatura; era tra le varietà orticole più precoci coltivate nel Salento. La bacca ha una pezzatura medio-grande, è globosa o leggermente schiacciata ai poli, con costolature pronunciate o assenti, di colore rosso vivo; in genere prevale la forma tondeggiante, globosa, con costolatura appena abbozzata o assente. La particolarità di questa cultivar consta proprio nella precocità e brevità del suo ciclo produttivo, che dura circa tre mesi.

Processo produttivo

Viene tradizionalmente coltivato nei paesi del Basso Salento ed è spesso associato all'olivo in terreni terrazzati a ridosso del promontorio di Leuca dove, grazie anche alla felice giacitura delle particelle esposte a Mezzogiorno e protette dai venti settentrionali, si riesce ad avere un ulteriore anticipo.



Storia e tradizione

La sua coltivazione - attestata in diverse pubblicazioni - è molto antica; basti pensare che una delle motivazioni per le quali, intorno agli anni '60, a Morciano di Leuca (LE) venne abbattuto l'arco di Santa Maria, che costituiva la stretta porta di accesso a piazza San Giovanni, dove si effettuava il mercato rionale dei pomodori, è che esso impediva il transito e la manovra dei primi autotreni di commercianti baresi che giungevano lì per acquistare i pomodori di Morciano. Tale produzione rappresentava già allora una vera primizia non solo per la Puglia ma per tutte le regioni limitrofe, Campania compresa.

La posizione geomorfologica del terreno terrazzato, che a Sud di Morciano dolcemente degrada verso il mare, crea le condizioni climatiche ideali per ottenere una produzione anticipata di tale ortaggio; a queste condizioni particolarmente favorevoli, si aggiunge l'esperienza ultrasecolare acquisita dagli agricoltori di questa comunità, che applicano una tecnica di coltivazione semplice ma ricca di accorgimenti rudimentali ed efficaci, quali la protezione delle piantine di pomodoro con le pale (cladodi) di ficodindia. Questi piccoli accorgimenti garantivano l'impianto già a fine febbraio, a campo aperto, a pochi metri dalla linea di costa, consentendo alle piante di godere dell'azione mitigatrice esercitata dal mare ed impedendo che le stesse venissero irrimediabilmente danneggiate dall'aerosol marino prodotto dalle mareggiate.

Non è casuale se, ancora oggi, i cittadini di Morciano vengono identificati come "quelli del paese dei pomodori". Questo connubio di condizioni climatiche favorevoli, unita ad una metodologia di coltivazione arcaica ma certamente efficace, ha fatto sì che il pomodoro diventasse, dopo l'ulivo, la seconda fonte di reddito per la comunità di Morciano (almeno fino agli anni '80 del secolo scorso). A prova di ciò basti pensare che sul finire degli anni '70 l'amministrazione comunale di Morciano di Leuca, essendo ormai divenuta insufficiente la piazza di San Giovanni, dispose il trasferimento del mercato nella nuova piazza degli Eroi, dotandola di sistema di pesa e di personale addetto. Nel 1985 l'amministrazione comunale di Morciano, venendo incontro alle esigenze dei coltivatori locali, realizzò una apposita area - recintata e dotata di pesa pubblica - sul versante Sud del paese, che oggi viene chiamata piazza dei pomodori.

Attualmente la produzione di questa varietà di pomodoro si è molto ridimensionata, come pure la sua importanza a causa della coltivazione in serra, per tutto l'arco dell'anno, con le nuove varietà a portamento indeterminato e quindi molto più produttive e redditizie. Ciononostante resiste, ancora, una buona nicchia di affezionati consumatori.

Questa produzione viene attualmente anche supportata da alcuni vivaisti locali di piante orticole che producono annualmente svariate migliaia di piantine di questa varietà di pomodoro che vengono acquistate sia da coltivatori professionisti che da un sempre maggior numero di hobbisti.

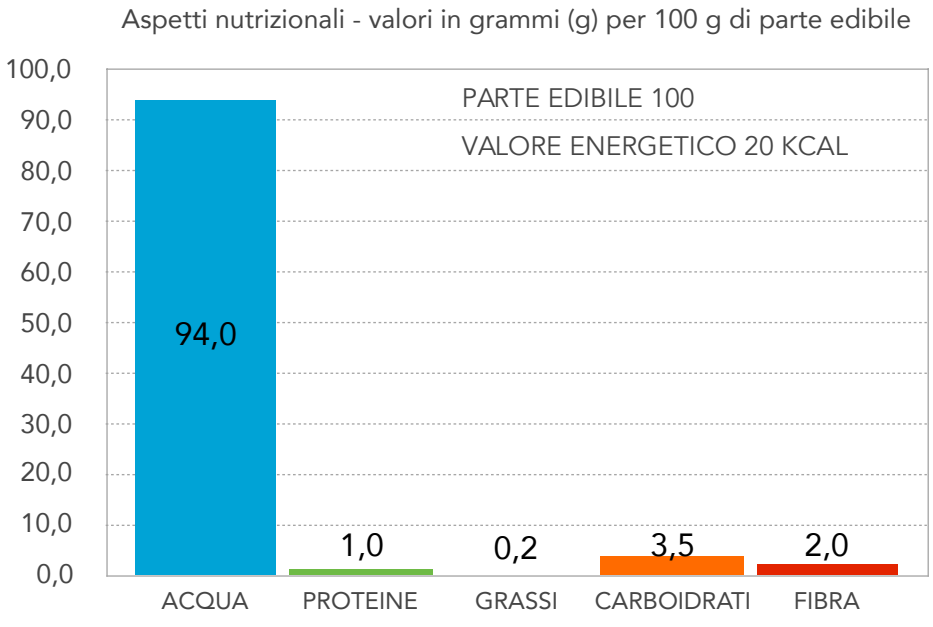


Tipologia di commercializzazione

Dal dettaglio al supermercato.

Iniziative di promozione

- Sagre ed eventi nel comune di Morciano di Leuca (LE);
- Il pomodoro di Morciano tra le antiche varietà locali promosse dall'associazione Salento Km0;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- "Le notti verdi di Lecce" (2016), evento durante il quale è stata promossa l'agrobiodiversità locale. Tra i prodotti promossi, il 'pomodoro di Morciano'.



Pomodoro regina

Ramasole.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2012

Area di origine del prodotto

Province di Bari e Brindisi.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'Pomodoro regina' è una popolazione da serbo selezionata dagli orticoltori locali. Il nome di questo pomodoro è dovuto al peduncolo dalla forma simile ad una corona reale. Le bacche sono piccole e tondeggianti di colore rosso. La buccia, piuttosto spessa (caratteristica dovuta all'acqua salmastra con la quale si irrigano gli orti vicini al mare) aumenta la conservabilità di questa varietà e la resistenza ai parassiti. La maturazione dei frutti è parzialmente scalare. I grappoli sono costituiti da 5-4-3-2 frutti, i quali a completa maturazione si colorano di rosso intenso. Tra i caratenoidi contenuti nella buccia prevale il licopene.

Questo pomodoro riesce a mantenere costanti le sue peculiari caratteristiche organolettiche fino a 9-10 mesi dopo la raccolta, senza alcuno spreco energetico.

Processo produttivo

I terreni particolarmente vocati sono quelli nelle vicinanze del mare senza alberature. I terreni sciolti della "marina" e l'impiego di acqua salmastra per l'irrigazione migliorano sia la conservabilità che le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Una maggiore concentrazione di cloruro di sodio nella bacca rende la stessa difficilmente alterabile durante il lungo periodo di conservazione e notevolmente più resistente agli attacchi parassitari.

I 'Pomodori Regina' si raccolgono a partire da giugno: una parte viene venduta fresca e consumata nel momento della loro reale maturazione e una parte viene riposta in cassette per essere immagazzinata ed appesa al filo di cotone per avere il piacere di consumare un prodotto estivo anche d'inverno.

Per conservarli appesi, gli uomini e soprattutto le donne fasanesi, con maestria ed esperienza tramandata di madre in figlia, ispirandosi a madre natura, annodano, quasi magicamente, i singoli peduncoli con un giro rapidissimo di filo di cotone. Ogni bacca è riunita così in catenelle, le quali, in numero variabile, con uno spago di canapa vanno a costituire le "*ramasole*".

La "*ramasola*" è un grappolone o treccione di lunghezza variabile, tenuto in sospensione con un chiodo sul muro o sotto la volta di un vano con l'utilizzo di uno spago di canapa. L'intreccio dei pomodori è costituito da fibre naturali: filo di cotone e spago di canapa.

La conservazione avviene da sempre non con l'utilizzo di frigoriferi, ma semplicemente in ambienti freschi e ben aerati, con alte volte in tufo, a botte oppure a stella, ambienti tipici delle masserie presenti su tutto il territorio di Fasano, Monopoli e Ostuni.

Storia e tradizione

Nel territorio di riferimento del 'Pomodoro regina', fino alla metà dell'800 la coltivazione prevalente era il cotone, detto "*bambace*", e costituiva una valida integrazione ai bilanci contadini per via dell'artigianato domestico che ne derivava (lenzuola, asciugamani, tovaglie, capi di abbigliamento, tessuti e ricamati in casa dalle donne).
La diffusione della coltura del cotone ha ispirato la comunità locale a inventare questo treccione o grappolone di pomodori al filo di cotone detto "*ramasola*", la quale è appesa ai muri con uno spago di canapa.
Il cotone non scomparve del tutto, veniva coltivato in consociazione con il pomodoro fino agli anni Sessanta e ancora viene utilizzato per legare i singoli pomodori da serbo al filo di cotone per formare le "*ramasole*": simbolo del connubio tra queste due coltivazioni.
Sulla derivazione della parola "*ramasole*" ci sono varie interpretazioni. Una quasi letterale è "ramo di sole", a ricordare l'intensa colorazione purpurea del grappolo, un'altra, di origine araba, farebbe riferimento alla parola "*rvm*", che significa unione in alto, o ancora il termine sembra derivare dal greco, la parola "*ramàsaule*" sarebbe composta da un sostantivo, "*rhàmma*", ed un aggettivo, "*sàulos*" ("io cucio il filo ondeggiante, tortuoso").



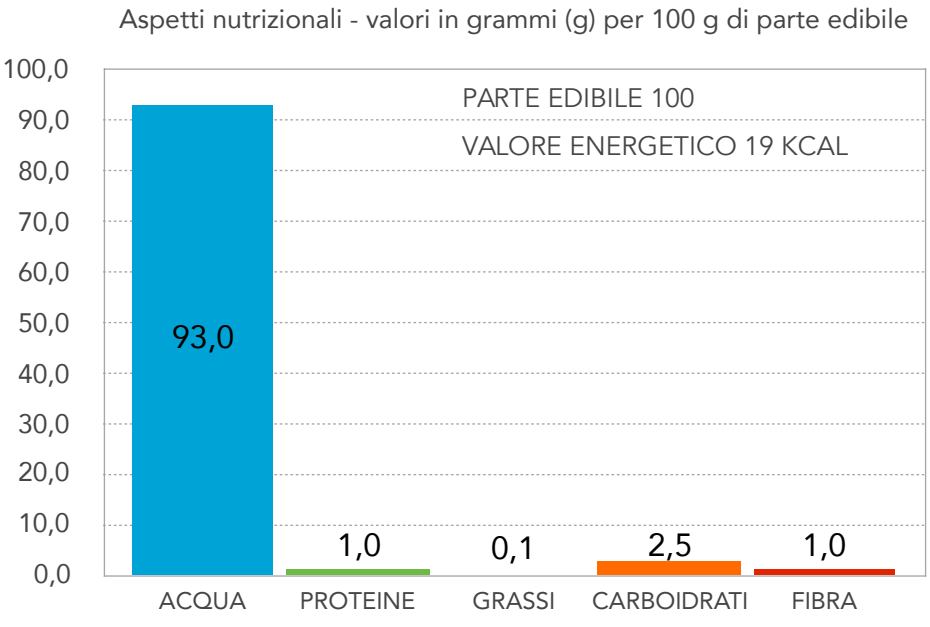
Tipologia di commercializzazione

Dal dettaglio al supermercato.

Iniziative di promozione

- La varietà 'Pomodoro Regina' è iscritta, dal 2022, nel Registro regionale delle varietà pugliesi, istituito con L.R. n.39/2013 per la tutela e conservazione delle risorse genetiche autoctone minacciate di erosione genetica o a rischio di estinzione, di interesse agrario, forestale e zootecnico;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità;
- Il 'Pomodoro regina al filo di cotone di Torre Canne' è stato inserito tra i prodotti Presidio Slow Food dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- Il 'Pomodoro Regina' promosso durante l'evento "Notti Verdi di Torre Canne", tenutosi il 28 e 29 luglio 2017 a Torre Canne, frazione di Fasano (BR), nella sua terza edizione;
- Come bio vuole (Renna e Santamaria, 2021), nell'ambito del progetto regionale Puglia Partecipa "La Compagnia del Carosello" (L.R. 28/2017): ;
- Il 'Pomodoro Regina' su Wikipedia.





Portulaca

Portulaca, procaccia, porcacchia, sportellaccia, andraca, erba dei porci, erba grassa, erba vetro, *perchiàzze, spurchiazza, purchiazze, prechiazz, precchiacche, 'mbrucacchia, brucacchiu, chiappareine.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

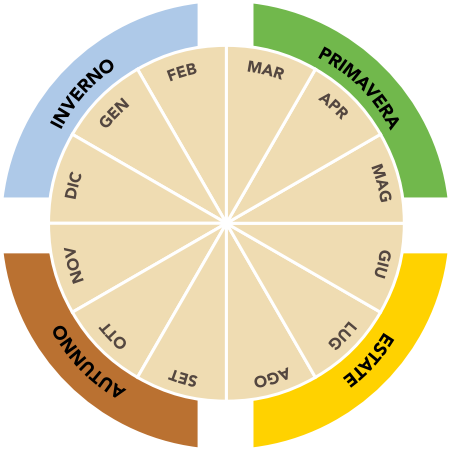
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno



Descrizione sintetica del prodotto

La portulaca (*Portulaca oleracea* L.) è una pianta spontanea della famiglia delle *Portulacaceae* molto comune in orti e campi, dove è considerata un'infestante. Ha foglie e fusti carnosi e succulenti, tanto da sembrare una pianta grassa, portamento strisciante e molto ramificata, il colore è verde o rossastro.

In Puglia sin dall'antichità viene raccolta e si utilizzano germogli e foglie carnosi e dal sapore acidulo e salato, simile a quello degli spinaci freschi. Viene consumate cruda in insalate alle quali conferisce sapidità e freschezza, e cotta per preparare minestre saporite. La portulaca è conosciuta per le sue proprietà benefiche, in passato era utilizzata come erba officinale date le sue proprietà depurative, dissetanti e diuretiche e anti-diabetiche; è un'ottima fonte di acidi grassi omega-3, beta-carotene e vitamina C, e contiene minerali come magnesio, manganese, potassio, ferro e calcio.

Processo produttivo

La raccolta delle piante spontanee viene eseguita a mano con un coltello. Vengono selezionate le piante con foglie più carnose che poi vengono mondate e lavate ripetutamente per eliminare i residui terrosi.



Storia e tradizione

Una prima testimonianza dell'uso della portulaca in Puglia ce la dà il grande cuoco Vincenzo Corrado di Oria (Br), nel libro "Del cibo pitagorico, ovvero erbaceo" (1781).
Un'altra testimonianza è quella di Lo Re in "Capitanata Triste" (1902): «Porcellana (scient. *Portulaca oleracea*, dial. *Chiappareine*) Tutto dee servire o per la famiglia - pane, combustibile, minestra - o per cavarne qualche po' di denaro vendendo il supero su la piazza o per le vie».
Del Lungo (1942) la riporta tra i "40 ortaggi poco noti".
Una descrizione della portulaca e dei suoi usi è riportata nel "Vocabolario botanico martinese" (Selvaggi, 1950) alla voce "*Purchiazze*": «Porcellana comune o Portulaca (*Portulaca oleracea, Portulacee*). Comunissima nei campi sterili. Tal volta suol coltivarsi per mangiarla in insalata, per essere questa pianta più o meno carnosa e sapida. È usata come rinfrescante per le vie urinarie e come leggiero purgativo».
Anche Sada nel suo "La cucina della terra di Bari" (1991), a pagina 65-66 cita la portulaca tra le erbe spontanee .



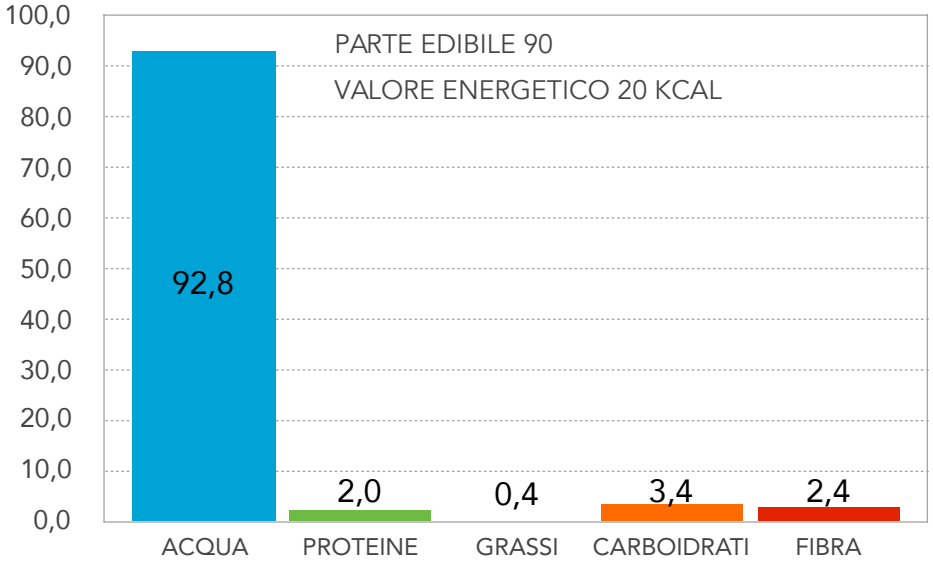
Tipologia di commercializzazione

Viene raccolta negli incolti o nei campi coltivati dove rappresenta una temuta infestante. In alcuni casi viene venduta al dettaglio. In altre regioni è possibile trovarla anche nelle misticanze di IV gamma.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Portulaca in Fiori del Salento e... anche altrove (Campagna, 2012);
- Portulaca, porcacchia, erba porcellana, erba dei porci... insomma lu brucacchiu (Polito, 2012): .

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Ruchetta

Sinonimi: rucola, rucula e ruca.
Diplotaxis tenuifolia: a rochele, àrucula, ruca, rùcula cresta, *rucula* gialla, *rucula servaggia*, *rucula* tarantina, *rùgula*, rucoletta, *r'cuacce, ruc', ròcl, ruchele, ruche*.
D. erucoides: a rapodde, cemescazziette, cime de ciucce, maraiole, marasciule.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

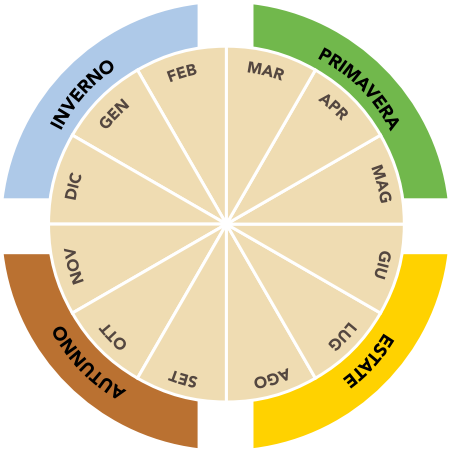
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Con il termine "rucola" vengono indicate diverse specie appartenenti alla famiglia *Brassicaceae*. In Puglia sono presenti allo stato spontaneo: rucola selvatica (*D. tenuifolia*); ruchetta violacea (*D. erucoides*); ruchetta minore (*D. viminea*); ruchetta dei muri (*D. muralis*, specie ibrida tra *D. tenuifolia* e *D. viminea*).
Quelle più importanti, perché coltivate o perché utilizzate per l'alimentazione, sono riconducibili essenzialmente a due generi: il genere *Eruca*, cui appartiene la specie *E. vesicaria* (L.) Cav. (prima designata *E. sativa* Miller), comunemente chiamata "rucola coltivata", e il genere *Diplotaxis* con le due specie più utilizzate, delle oltre 30 appartenenti al genere, la "rucola selvatica" e la "rucola dei muri" (meno adatta alla coltivazione per il suo *habitus* procombente).

Processo produttivo

Nel Sud Italia, i due generi, pur facendo parte della flora spontanea, presentano una distribuzione geografica diversa: *Eruca* spp. sembra essere meno diffusa e risulta presente soprattutto nelle aree interne, *Diplotaxis* spp. è largamente presente in tutte le zone e in particolare lungo le coste, ma è più rara nelle zone interne e al di sopra dei 400 m sul livello del mare, anche se esistono alcune eccezioni (Pignone, 1997).



Storia e tradizione



La ruchetta selvatica è presente in Italia da lunghissimo tempo. È stata segnalata per la prima volta da Petrollini e Cibo nel 1550. Nel territorio di Barletta (BAT) la ruchetta selvatica viene chiamata ruca, come attesta Bruni già nel 1857. Nel monastero di S. Agnese a Trani (BAT) alcuni documenti del 1790 riportano che la ruca veniva consumata.
Bianco ha dedicato un capitolo alla rucola coltivata nel libro "Orticoltura" (Bianco e Pimpini, 1990). A pagina 460 è riportata una foto che segnala le due specie maggiormente diffuse in Puglia.
La storia della ruchetta selvatica è stata tracciata da Raymond (2007). Con riferimento alla Puglia si veda il libro "Piante spontanee nella cucina tradizionale molese" (Bianco et al., 2009).
In Puglia era ed è diffuso l'uso come condimento del classico "pane, acqua e sale" o delle *frise* (pane a tarallo spaccato e cotto due volte al forno), oppure in insalata





Tipologia di commercializzazione

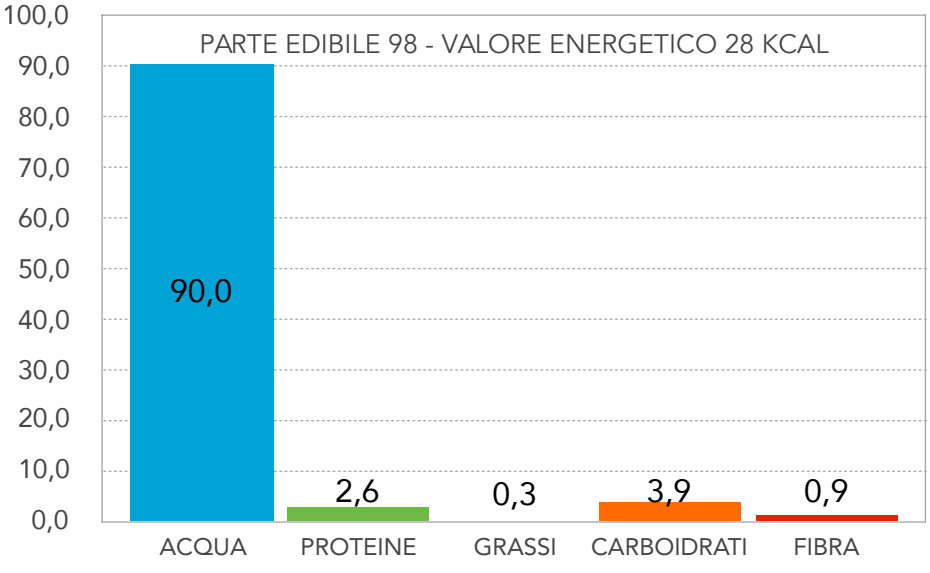
Al dettaglio e all'ingrosso.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Altro: K 511 mg, Mg 26 mg, Ca 344 mg, acido ascorbico 145 mg.
Elevato contenuto di nitrati.

Salicornia sott'olio

Savsodd.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

La salicornia (*Salicornia europaea* L.) è una pianta alofita. Il fusto è alto 30-40 cm e articolato con ramificazioni opposte. I fusticini teneri e carnosi, di colore verde glauco sfumato di rosso, costituiscono la parte commestibile. È frequente lungo l'intero arco costiero della provincia di Foggia e anche in prossimità dei laghi di Lesina e Varano. Tuttavia, in alcune particolari aree nei pressi del lago di Lesina, a nord di San Nicandro Garganico (FG), la "*savsodd*" cresce bene anche se coltivata opportunamente a partire dal seme e produce steli carnosi e teneri, ideali per la preparazione di insalate crude o sbollentate, ma soprattutto dei famosi e ricercati vasetti sott'olio di questa specialità. Anche se, a detta di molti, come spesso accade, la salicornia spontanea è di gran lunga più saporita di quella coltivata.



Processo produttivo

I fusticini teneri vengono lavati e bolliti in una soluzione di acqua ed aceto per circa 45 minuti. Si fanno raffreddare, si sfilacciano in modo tale da eliminare la residua parte più lignificata e si dispongono in vasetti di vetro con olio extravergine di oliva e aggiunta di aglio e menta. È conosciuta anche con il nome di "asparago di mare", vista la sua somiglianza con l'asparago selvatico.

Storia e tradizione

La salicornia ha radici profonde nelle tradizioni della nostra regione. Nei dialetti pugliesi, infatti, tale pianta è da sempre nota con i termini più disparati: *savezudde, salsodda, salissia, sanzariello, sàusa* (a Manduria e dintorni). In realtà, molti di questi termini indicano anche altre specie di piante alofite eduli (nella fattispecie il *Crithmum maritimum* o finocchio marino) che vengono spesso confuse o più spesso assimilate in un'unica macro-categoria dalla tradizionale classificazione vernacolare. Fin da un passato molto antico le principali alofite mediterranee venivano sfruttate sia per le proprietà terapeutico-alimentari sia per la produzione di soda previa incinerazione delle foglie.
In Puglia la tradizione del consumo alimentare di salicornia è diffusa soprattutto lungo la costa adriatica (pensiamo al consumo storico da parte delle suore di S. Maria degli Angeli a Brindisi) ma è in provincia di Foggia e in particolare nella cimosa litoranea tra i laghi di Lesina e Varano e Margherita di Savoia che l'uso è più radicato e diffuso fino ai giorni nostri.
La salicornia è, inoltre, citata nel libro "S. Nicandro, le tradizioni, i piatti, i giochi, i mestieri di una volta" (Lordi, 1993), che ne attesta il legame col territorio.



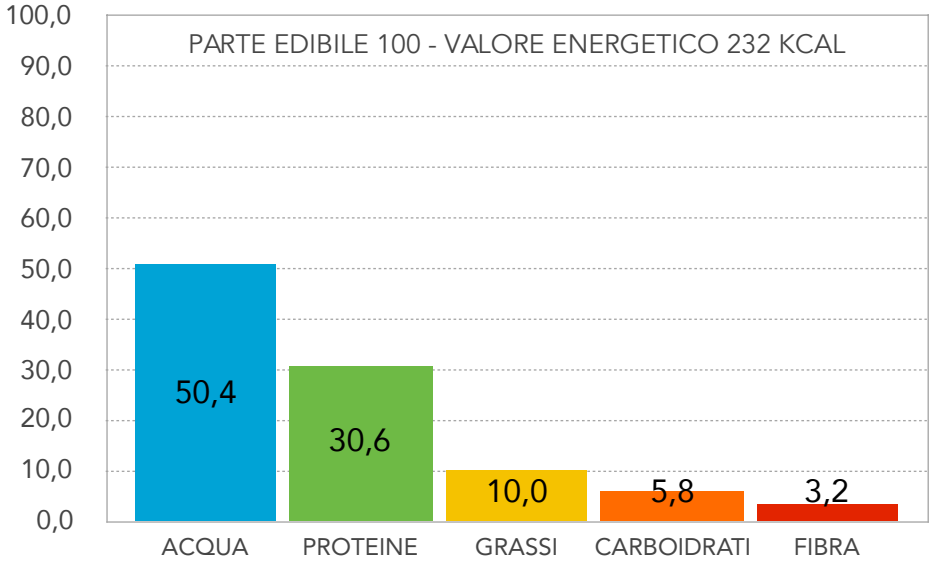
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, commercio elettronico e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Festa del Pane e della Salicornia il 30 luglio a Cagnano Varano (FG);
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- La 'salicornia' nella puntata di Linea Verde del 10 luglio 2016, raccontata da Daniela Ferolla nel suo viaggio in Puglia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Salsa di pomodoro









Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

La salsa di pomodoro si ottiene da frutti di pomodoro (*Solanum lycopersicum* L.) di numerose cultivar. Viene venduta in bottiglie con capsule a chiusura ermetica e di vetro trasparente per mostrare il colore rosso della salsa.

Processo produttivo

Tre metodi si sono consolidati nel tempo, secondo le differenti usanze e tradizioni delle famiglie pugliesi:

1. Salsa con l'acido: ai pomodori, sbolliti per 10-15 minuti, dopo essere stati macinati, veniva aggiunto dell'acido salicilico, aspirina in polvere, che i farmacisti dispensavano in base alla quantità dei pomodori da trasformare, per garantirne la conservazione evitando la successiva bollitura.

2. Salsa con la sterilizzazione: i pomodori sbolliti per 10-12 minuti, venivano macinati e invasati a freddo nelle bottiglie, che perfettamente chiuse, venivano avvolte in fogli di giornale e sistemate nei grandi tegami in cui erano stati cotti i pomodori, o in bidoni di ferro, sul fondo dei quali erano state sistemate vecchie lenzuola e/o tovaglie, fatti sterilizzare in acqua bollente per non meno di 30 minuti lasciati raffreddare nei contenitori e nell'acqua di cottura.

3. Salsa "dormiente" o "con la febbre": non prevede sterilizzazione ma raggiunge il sottovuoto attraverso l'invasamento della polpa macinata, sobbollente, in barattoli di vetro ben riscaldati per non abbassare la temperatura del pomodoro, chiusi perfettamente e velocemente messi "a dormire" in contenitori foderati con tessuti vari e protetti con numerose coperte in modo da garantire alla salsa un sonno continuo e climatizzato per il tempo necessario a raggiungere una temperatura uguale a quella esterna.

Nell'etichettatura del prodotto sono contemplate tutte le voci che regolamentano la vendita di tale prodotto.

Storia e tradizione

La modalità di preparazione della salsa di pomodoro è molto antica in Puglia. La salsa veniva realizzata all'aperto, nelle strade di quartiere e costituiva un vero e proprio rito, nonché un momento di festa, a cui spesso partecipavano parenti, amici e vicini di casa. La materia prima proviene da coltivazioni pugliesi, il prodotto viene preparato in modeste quantità, ha un gusto particolare e la ricetta viene tramandata oralmente da generazioni.









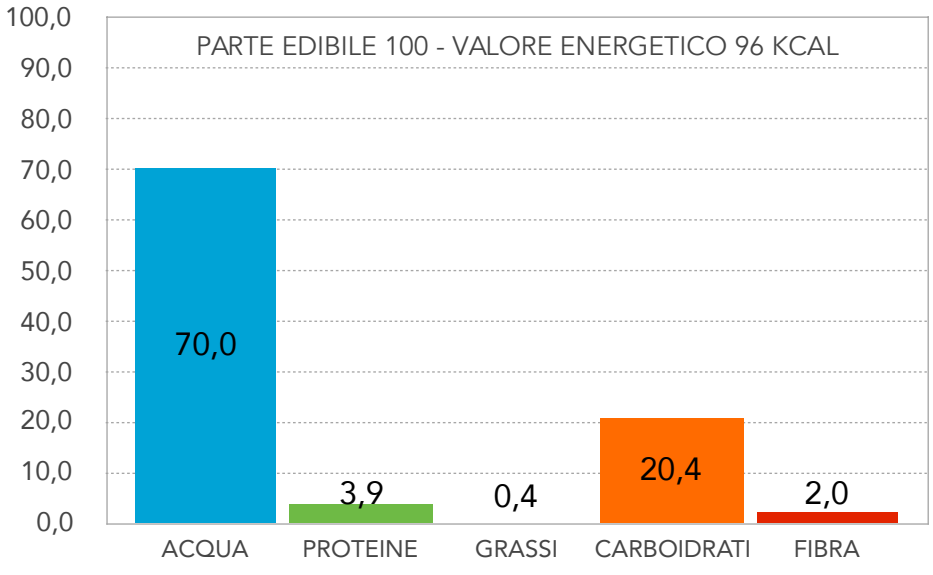
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, ristorazione e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità;
- Come bio vuole (Renna e Santamaria, 2021), nell'ambito del progetto regionale Puglia Partecipa "La Compagnia del Carosello" (L.R. 28/2017);
- Salsa di pomodoro fatta in casa. La preparazione delle massaie pugliesi (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Sedano di Torrepaduli

Làcciu de Turre



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

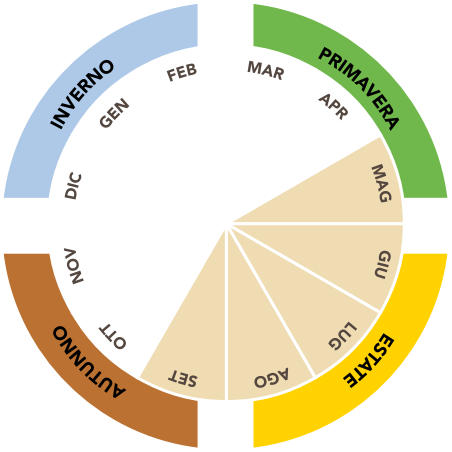
Area di origine del prodotto

Frazione di Torrepaduli (area dei Paduli) Ruffano, Supersano, Nociglia, Miggiano e Montesano (Le).



Periodo di produzione

Da maggio a settembre.



Descrizione sintetica del prodotto

Portamento determinato; altezza media 50 cm, fogliame espanso. Di colore verde chiaro brillante. Il numero di foglie che compongono complessivamente il cespo varia da 7 a 11. Le coste, di colore verde chiaro, si presentano con sezione leggermente concava, una base bianca larga da 2 a 3 cm, piene, croccanti, con pochi filamenti.

Processo produttivo

La semina viene effettuata entro la prima decade di gennaio nei semenzai realizzati in pieno campo, in zone protette dai venti freddi e rigorosamente ricoperti da un grosso spessore di ramaglie o da mini-tunnel. Uno sfasamento colturale prevede una seconda semina entro il mese di febbraio. A 45-50 giorni dalla semina, si può effettuare il trapianto con sesto di impianto 27 x 27 cm. Il terreno che ospiterà la coltura viene lavorato con aggiunta di stallatico, mentre in copertura viene aggiunto un concime complesso (NPK). Per la vendita, la raccolta inizia già a fine maggio e si protrae sino ad agosto - settembre. Per l'imbiancamento, si rincalzano le piante una-due settimane prima della raccolta.



Storia e tradizione

In passato, a metà agosto, in occasione dei festeggiamenti in onore di San Rocco, era comune trovare banchetti per la vendita del 'Sedano di Torre Paduli'.

Mannarini (1914) identificava la presenza nel Salento di *Apium graveolens* L. var *brachyphillum* che gli ortolani distinguevano in: sedano verde, che richiede cure di imbianchimento; sedano bianco, che richiede una semplice rincalzatura per imbianchire; sedano rosso, noto anche col nome dialettale di "*sellaru mbriacu*", con striature violacee su coste e foglie. 'Sedano di Torrepaduli' è un'antica varietà che gli stessi contadini del luogo consideravano già estinta. Un tempo, era protagonista di numerose fiere locali e la sua produzione sosteneva il fabbisogno alimentare di tutto il comprensorio. La sua denominazione identificava l'area di maggior coltivazione; infatti, la frazione Torrepaduli ricade nell'area dei Paduli, una contrada molto estesa che, oltre al comune di Ruffano, interessa anche Supersano, Nociglia, Miggiano e Montesano. Tale contrada era caratterizzata da acquitrini temporanei o perenni, da invasi naturali e artificiali, dove l'acqua non mancava mai, perciò ideale per colture ortive e da fibra (lino e cotone).



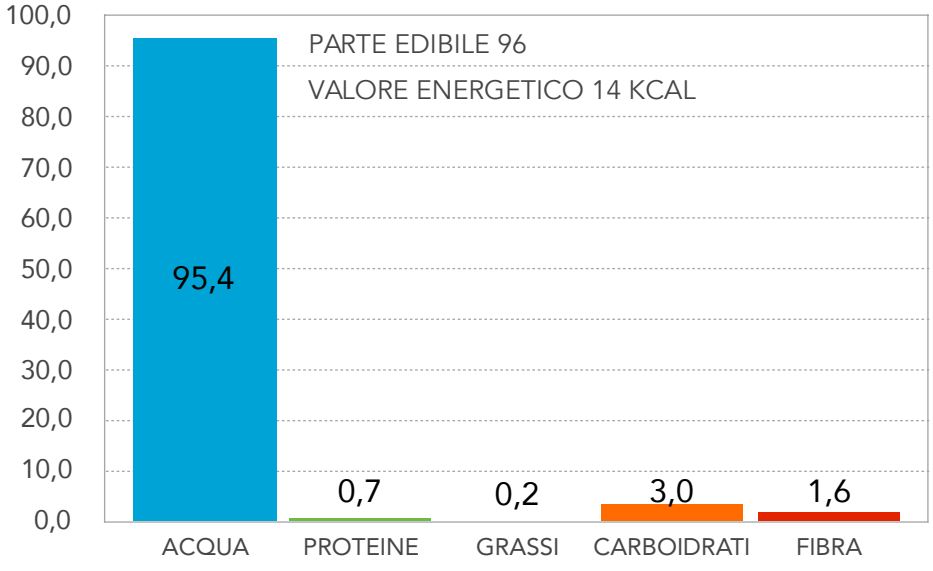
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio, presso aziende locali e venditori ambulanti.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").
- Già dal 2016, la comunità di Ruffano si è attivata per recuperare custodi e germoplasma da moltiplicare e rivitalizzare. L'Amministrazione comunale, da due anni, propone il 'Sedano di Torrepaduli' come prodotto tipico del territorio e della fiera di San Rocco, patrono della piccola frazione del comune di Ruffano.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Semi di lino Altamura

Semente du line.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

Area di origine del prodotto

Provincia di Bari, in particolare il territorio dei comuni dell'Alta Murgia e della Fossa Bradanica confinante.



Periodo di produzione

Agosto e settembre.





Descrizione sintetica del prodotto

I 'Semi di lino di Altamura' (*Linum usitatissimum* L.) sono caratterizzati da un colore "bruno" o "bronzeo".

La coltivazione è legata non tanto al contenuto in fibra, piuttosto ai semi dai quali si ottengono farine ed oli particolarmente richiesti dalle case farmaceutiche (per via del loro contenuto in acidi grassi essenziali Omega-3), parafarmaceutiche (per la cosmesi), industrie chimiche, colorifici e mangimifici.

Processo produttivo

Un tempo la semina e la raccolta avvenivano in maniera manuale, con dispendio di energie notevoli, in particolare per la fase della raccolta, effettuata per estirpazione. Oggi la raccolta è eseguita con l'ausilio di mezzi meccanici.

Storia e tradizione

Castelli in un opuscolo del 1935 riporta che «Il maggior rendimento della coltura della lenticchia ha fatto sì che essa, principalmente nel comune di Altamura, ha addirittura soppiantata quella del lino, che per la predetta zona dava un prodotto di prim'ordine, ben conosciuto sui mercati nazionali e specie quello di Milano ove quota sempre parecchie lire in più al quintale».

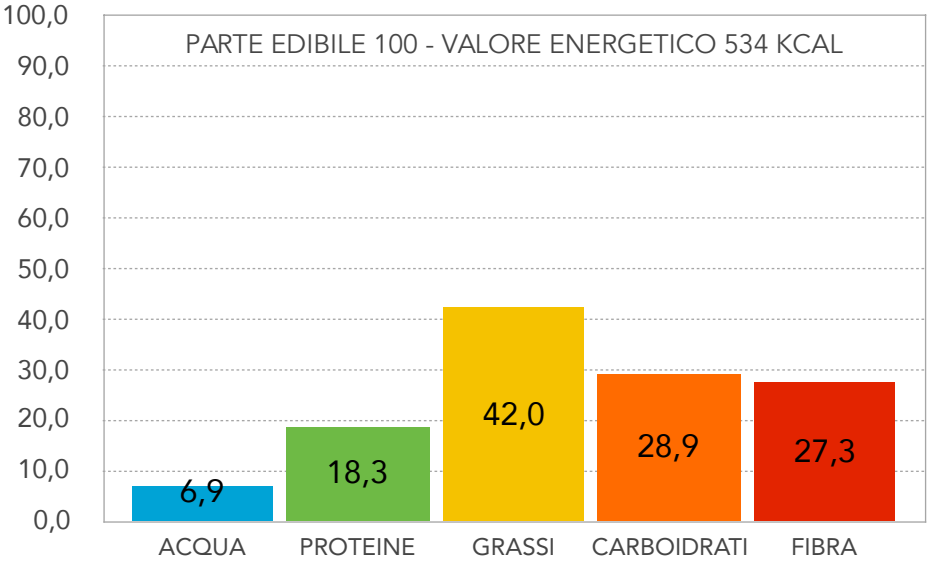


Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna, ristorazione e vendita diretta in azienda.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Senape o Cimamarelle

Sinapis arvensis, S. alba (senape bianca) e *S. nigra* o *Brassica nera* (senape nera o dolce).
Cima maredde o *Cimamaredde* o *Tanne de l'asine* (foglie degli asini: probabilmente gli asini da lavoro erano ghiotti di questa pianta spontanea) (*Sinapis arvensis*), *rapeste, lapèste, senàpe, sinepe, fogghie bianghe* (con la "e" muta), *s'náp o sinipi* (*S. alba* e/o *S. nigra o Brassica nigra*).



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

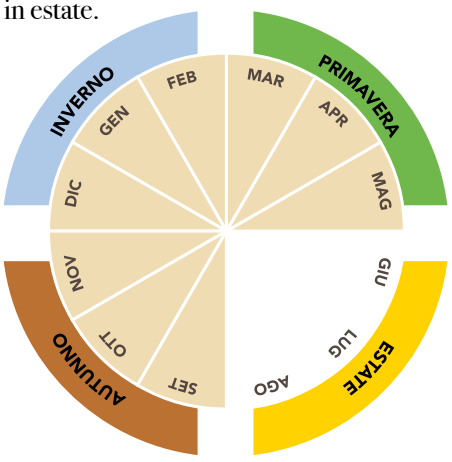
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, con netta riduzione in estate.



Descrizione sintetica del prodotto

È una pianta della famiglia delle Crucifere, dal fusto eretto alquanto ramificato, che può raggiungere il metro di altezza. Le foglie inferiori sono pennate e picciolate, i fiori sono gialli. Originaria dell'Asia Occidentale, attraverso la coltivazione si è diffusa in tutta Italia. La si rinviene inselvatichita un po' dappertutto, nei campi incolti e ai margini dei coltivi, dalla pianura alla bassa montagna. Si utilizzano le foglie e le piccole infiorescenza, ma è noto anche il consumo dei semi maturi essiccati.

Processo produttivo

La senape viene raccolta in tutta la Puglia (dal Tavoliere al Salento) prima della fioritura; infestante dei cereali, è una pianta commestibile, ottima, tenera da cucinare e miscelare con altre erbe di campo ed usare per contorno o ripieni vari per minestre, torte salate o frittate. Dai semi maturi polverizzati, dopo il dovuto trattamento, è possibile ricavare la senape, nota salsa piccante. In passato veniva utilizzata anche come foraggio per il bestiame, oggi, molto richiesta nei mercati locali, viene apprezzata da un numero crescente di consumatori attenti alle tradizioni locali. È una pianta erbacea perenne che può raggiungere anche i 60-100 cm di altezza, con un fusto eretto, ramoso e peloso. Si riconosce, rispetto alle altre tante brassicaceae spontanee eduli nella nostra regione per la siliqua di 2-3 cm di lunghezza, peduncolata, di forma un poco arcuata con 2-3 semi di 2-3,5 mm di diametro, da bianco-giallastri a brunastri.



Storia e tradizione

Nel capitolo "Con gli ortaggi e le erbe spontanee" all'interno del libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (Sada, 1994), nell'elenco delle specie spontanee utilizzate nella cucina pugliese (a pagina 87), viene riportata la "Senape selvatica (*Sinapis erucoides*): *marascùole* (Capitanata), *apudde* (Barese e Tarantino), *cramascùlu* (Salento)" con evidente confusione tra le specie botaniche.
D'Ambrosio nel libro "Tra anima e corpo – Cibo tra alimentazione in Puglia nei secoli XVIII e XIX" (1995), cita il consumo della Senape nel Monastero di S. Agnese a Trani e Gravina riportando anche la frequenza mensile di questo alimento.
Sada nel libro "La cucina della terra di Bari" (1991), riporta questo: «Così pure non dirò diffusamente delle piante spontanee che vengono consumate crude o cotte: l'acetosa minore, l'asfodelo (la cui fecola serviva, in tempi di carestia, a confezionare il pane), il babbagigi, il bacicci, la borragine, il cappero, il cardo selvatico, la cicerbita, la crepide, il crescione, la porcellana, la rapa selvatica, la senape selvatica».



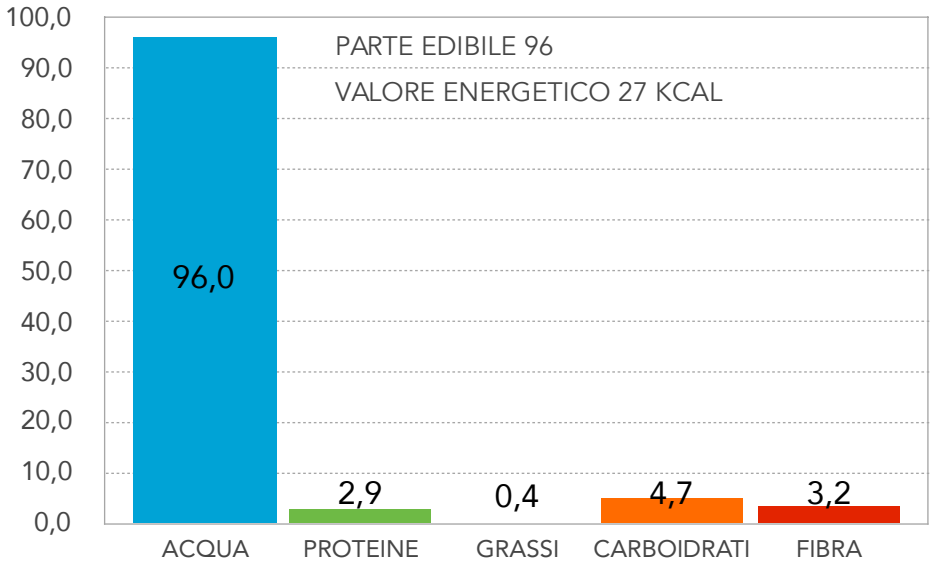
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: USDA (mustard greens).

Sponzali

"Sponsali", cipollotti.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Da ottobre ad aprile.



Descrizione sintetica del prodotto

Con il termine "sponzali" (o "sponsali", cipollotti) vengono indicate le cipolle che si consumano allo stato fresco e che vengono raccolte prima dell'ingrossamento del bulbo (*Allium cepa* L.). Con gli sponzali, come quelli rossi di Acquaviva, si prepara il famoso calzone. Il termine deriva dall'aggettivo e sostantivo maschile "sponsale" [dal latino *sponsalis*, derivato di *sponsus* (sposo)], rispettivamente, "coniugale" e "matrimonio". Nella storia del diritto, è la promessa di matrimonio, tanto che in passato il calzone degli sponzali veniva consumato durante la cena in cui si celebrava la promessa di matrimonio dei futuri sposi.

Processo produttivo

Per la produzione degli "sponzali", oltre alla semina, si possono utilizzare i bulbi di varietà precoci che si piantano all'inizio dell'autunno. Si raccolgono dopo 60-120 giorni in relazione alla temperatura della zona. Per renderli più teneri si effettua una rincalzatura. Sul sito web del progetto BiodiverSO sono descritte le fasi principali del ciclo colturale degli "Sponzali rossi di Acquaviva", che sono ottimi per preparare sottoli, sottaceti, il famoso calzone e piatti tipici in cui accompagnano le cime di rapa stufate o il paté di ceci neri.



Storia e tradizione



Trotta parla dello "sponsale" nel libro "Gli orti di Lucera" (1934). A proposito degli ortaggi coltivati a Lucera e delle consociazioni praticate, l'autore riporta lo "sponsale" come varietà autunno-invernale della cipolla. Lo stesso Trotta, nello stesso libro, a pagina 18, riporta che a Lucera erano coltivati 435 m^2 di cipolle "Sponsali" con produzione di 10 q vendute a 15 lire/q .
Il prof. Bianco nel capitolo dedicato alla cipolla, nel libro "Orticoltura" (1990), descrive la tecnica di produzione dei cipollotti.

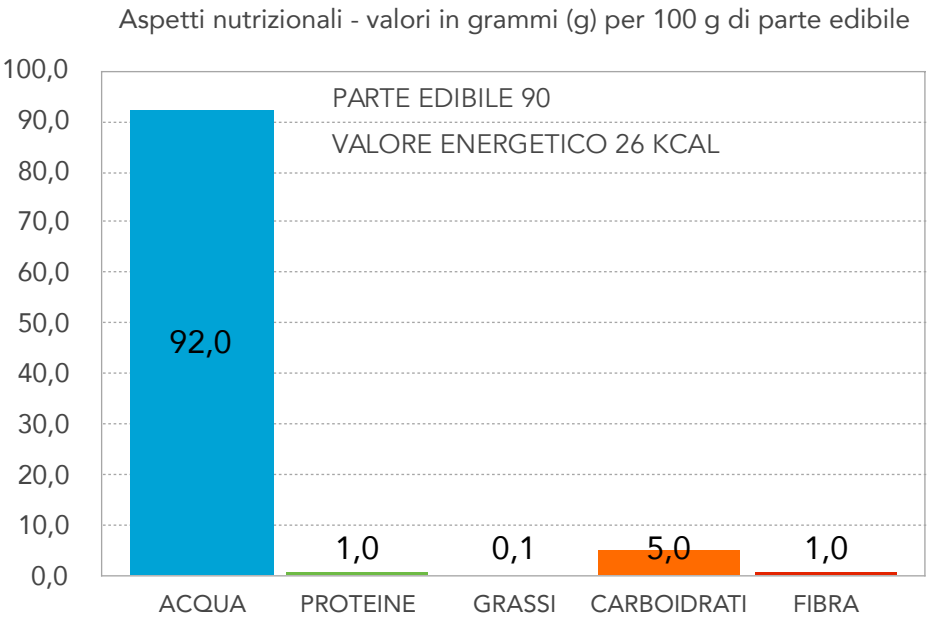


Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio e all'ingrosso. Generalmente, lo sponzale è utilizzato non solo crudo, nella preparazione di insalate, ma anche per la realizzazione del famoso calzone e di piatti tipici in cui si accompagna delicatamente con le cime di rapa stufate, con il patè di ceci neri oppure come prodotto sott'olio e sott'aceto.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità"): ;
- Ortaggi liberati (Bianco *et al.*, 2018), nell'ambito del progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità"): ;
- Come bio vuole (Renna e Santamaria, 2021), nell'ambito del progetto regionale Puglia Partecipa "La Compagnia del Carosello" (L.R. 28/2017).



Succiamele delle fave - sporchia

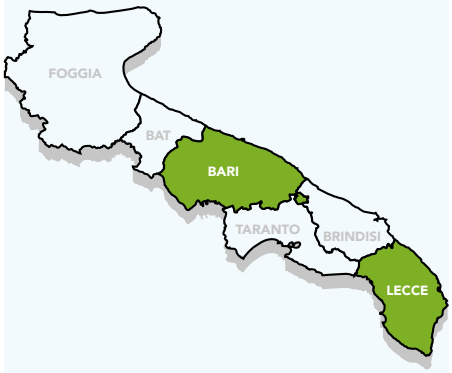
Orobanche delle fave, sporchia, erba fiamma, erba tora, brucia legumi, lopa, lupa, lupu, *mangiafáe, spórchia, spórchiə, spúrchia.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

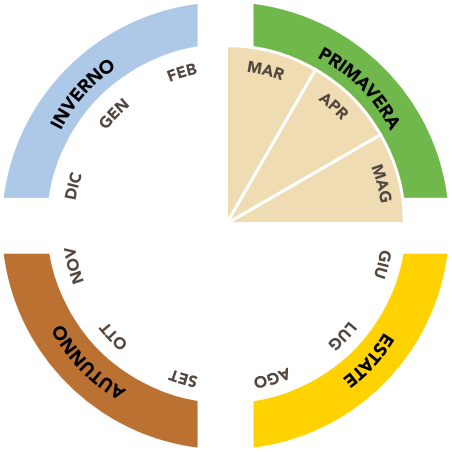
Area di origine del prodotto

Bari e Lecce.



Periodo di produzione

Fine inverno e primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

L'orobanche o succiamele delle fave (nome scientifico: *Orobanche crenata* Forsskal) è una pianta parassita obbligata, completamente priva di clorofilla, che si insedia e si sviluppa sulle radici di diverse leguminose provocando significative riduzioni di produzione. La fava (*Vicia faba* L.) è una delle specie colpite su cui le orobanche riescono a raggiungere dimensioni notevoli. La parte edule dell'orobanche è costituita dallo scapo fiorale (detto "turione") appena emerso dal terreno. Probabilmente, il bell'aspetto delle infiorescenze di orobanche (al momento della raccolta sono acquose, tenere e spesso di colorito chiaro) e la somiglianza a grossi turioni d'asparago sono stati decisivi per la raccolta e il consumo a scopo alimentare di questa specie. L'impiego gastronomico nel territorio pugliese ha origini antiche ed è legato alla realtà povera in cui versavano gli avi, i quali stimolati dalla sempre insoddisfatta fame, sfruttavano ciò che offriva il territorio tutt'altro che opulento. Del resto il parassita rappresenta una vera calamità per le leguminose. L'eliminazione di tale infestante permette, quindi, di preservare un'importante coltura e al tempo stesso mette a disposizione cibo di cui nutrirsi.

Processo produttivo

Le orobanche possono essere consumate sia crude che cotte, e talora si prestano a sostituire, in alcune ricette, altri ortaggi più comuni; già gli antichi romani erano soliti mangiarle lessate o cotte al vapore. Tradizionalmente, i turioni vengono mondati eliminando la parte basale più dura, lavati e lessati in acqua e sale. Successivamente si lasciano a bagno per alcune ore al fine di far perdere quel sovrappiù di amaro che li renderebbe ingrati al palato, quindi sono pronti all'uso. Possono essere semplicemente conditi con olio, aceto, sale, aglio e menta, ma l'uso comune dei contadini murgiani vuole che possano essere anche gratinati al forno, o utilizzati per frittate e sformati.

L'orobanche, inoltre, viene utilizzata cruda a fettine sottili, condita con aceto, olio e sale e servita come contorno al purè di fave, oppure cotta e conservata sotto aceto, fritta, alla parmigiana o condita con olio e sale insieme alle fave fresche, anch'esse cotte. L'attitudine preferenziale, quindi, sembra essere per la preparazione di contorni; tuttavia, i turioni di orobanche possono costituire l'ingrediente principale di antipasti e primi piatti.

Storia e tradizione

Nel capitolo dedicato alla fava del libro "Orticoltura" (Bianco e Pimpini, 1990) vengono riportate foto emblematiche e l'utilizzo gastronomico dei turioni di orobanche in alcune zone della provincia di Bari.







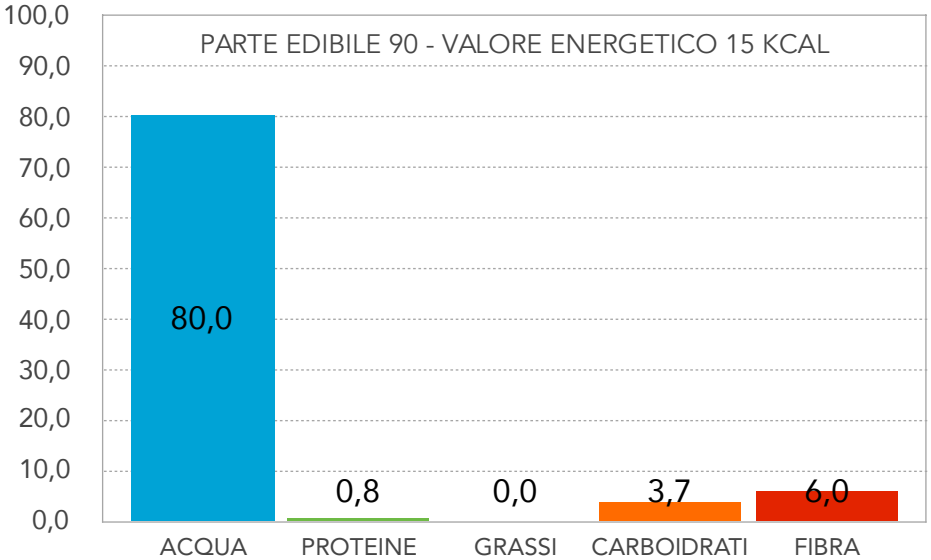
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- L'orobanche, per i nostri contadini spurchia, terrore dei campi (Polito, 2012);
- Ortaggi liberati (Bianco et al., 2018), nell'ambito del progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Il contenuto di fibra grezza risulta molto più elevato dei comuni ortaggi ed è paragonabile a molti semi di leguminose. Basso, invece, è l'apporto glucidico (1,3 - 1,9 - e 0,5 g/100 g di prodotto fresco, rispettivamente, di glucosio, fruttosio e saccarosio). Risulta interessante anche la presenza di tannini, acidi grassi liberi, carotene, sostanze amare e composti fenolici. Il contenuto di quest'ultimi ammonta a circa 1,2 g/100 g p.f. (espressi come acido caffeico), quantità ragguardevole se si considera che può essere paragonata al contenuto in derivati caffeici delle brattee di carciofo.

Tortarello

Cocomero tortarello verde, Tortarello bianco barese, Tortarello verde barese, Tortarello pugliese, Cetriolo tortarello barese chiaro, Cetriolo tortarello barese scuro.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

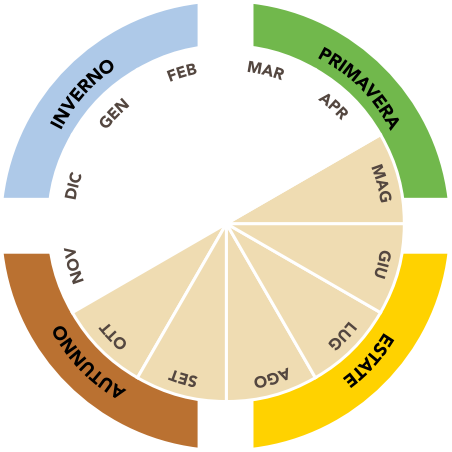
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Da maggio ad ottobre.



Descrizione sintetica del prodotto

Il tortarello (*C. melo L. subsp. melo* var. *flexuosus* L. Naudin), come il carosello e il barattiere, è una cucurbitacea appartenente alla specie *Cucumis melo* L.; è diffuso su tutto il territorio pugliese e i 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 cultivar dell'epoca egizia di cui non sono disponibili esemplari nelle collezioni di germoplasma di Naudin, Pagalo e Grebenscikov (Hammer *et al.*, 1986).

L'assenza di barriere agli incroci intraspecifici è alla base della notevole variabilità di caratteri osservata nel germoplasma di queste popolazioni di melone, soprattutto per la morfologia dei frutti. Questi sono, in qualunque caso, privi del sapore amaro anche quando immaturi. La facilità di incrocio ha reso possibile un polimorfismo accentuato sia per la lunghezza degli steli che per la morfologia dei frutti. Infatti si riscontrano tipi con steli lunghi anche oltre tre metri (Bianco, 1990).

Processo produttivo

Le esigenze climatiche sono simili a quelle del melone. 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. A fronte di interessanti potenzialità produttive, la considerevole variabilità dei caratteri biomorfologici all'interno di una stessa popolazione molto frequentemente rende aleatorio l'esito della coltura. La produzione è piuttosto variabile in funzione dell'ambiente di coltivazione e del ciclo produttivo.

Storia e tradizione

È segnalato nel libro "Orticoltura" (Bianco e Pimpini, 1990).
Nella immagine del V secolo a.C. (foto accanto) sono rappresentati melagrane, capsule di papavero e un tortarello custoditi presso il Museo Archeologico di Taranto.









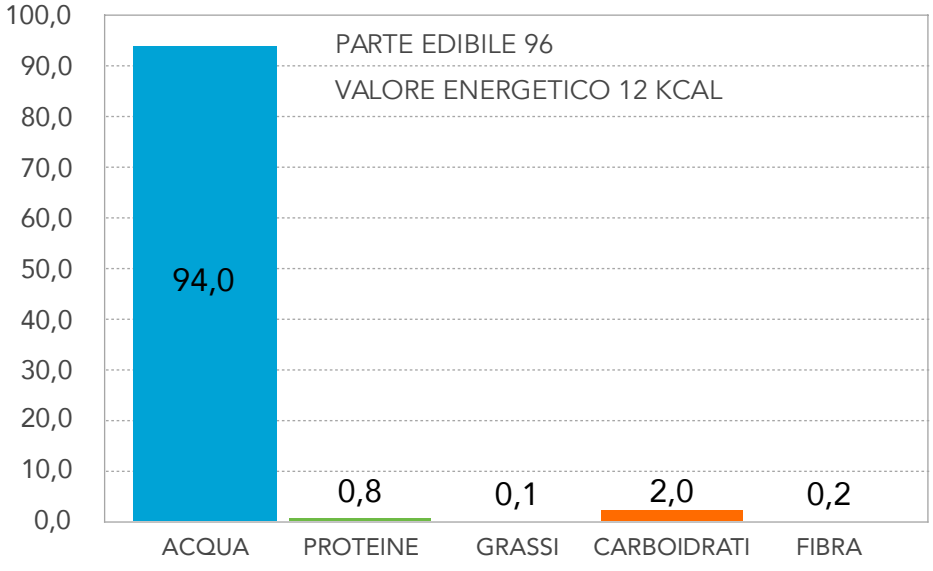
Tipologia di commercializzazione

In genere la commercializzazione è effettuata alla rinfusa e molto spesso si possono trovare frutti accumulati sui banchi dei mercati. In galleria alcuni esempi di ditte sementiere che commercializzano il seme di tortarello.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



I frutti sono molto ricchi di potassio (1.100 mg/kg di p.f.); basso è il contenuto di acido ascorbico (10 mg/100 g di succo) e nitrato (160 mg/kg di p.f.).

Uva baresana

Doraca, Uva drech, Imperatore, Lattuaria, Lattuario, Roscio, Sacra, Sagrone, Turca, Turchiesca, Uva di cera, Uva rosa.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

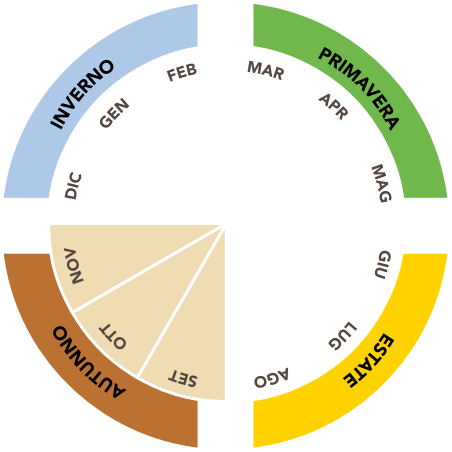
Area di origine del prodotto

Provincia di Bari.



Periodo di produzione

Da settembre a novembre.



Descrizione sintetica del prodotto

Presenta acini croccanti, di colore bianco-giallo perlato trasparente, dalla buccia sottilissima e di diametro compreso tra 1 e 1,5 cm. Dal sapore dolce e molto fruttato, se ne riconosce la giusta maturazione solo quando il chicco, diventando trasparente, con eventuale tendenza leggermente al rosato, lascia intravedere chiaramente i semini negli acini.

Il vitigno è capace di grandi produzioni ma si è consolidata la tecnica del diradamento dei grappoli, che permette di ottenere produzioni qualitativamente apprezzabili. Il grappolo, solitamente conico, è di media grandezza (400-500 g) e giustamente spargolo; l'acino è subovale, con buccia sottile, poco pruinosa e pertanto di aspetto traslucido, presenta un'eccezionale croccantezza e consistenza della polpa. I vinaccioli sono piccoli, in numero di 1-2 per acino.

Pur mancando esperienze specifiche nella conservazione post-raccolta, la 'Baresana', rispetto alle varietà attualmente diffuse ed esportate, presenta una ridotta conservabilità e conseguentemente scarsa attitudine al trasporto su lunghe tratte. Per questi motivi l'uva 'Baresana' resta più adatta ad un consumo locale e nazionale.

Processo produttivo

A differenza delle uve da tavola convenzionali, la 'Baresana' non necessita di ingenti concimazioni, né di profonde lavorazioni del terreno. Viene prodotta utilizzando diverse forme di allevamento: l'antico alberello pugliese (aree marginali della pre-Murgia), la controspalliera (nel nord barese) e il tendone (Adelfia). In primavera si esegue la legatura e la sistemazione della nuova vegetazione e delle infiorescenze, il diradamento dei grappoli, l'eliminazione delle foglie poste nelle vicinanze dei grappoli (allo scopo di favorire l'arieggiamento all'interno dei grappoli), mentre non è strettamente necessaria l'acinellatura (eliminazione dai grappoli degli acini piccoli che vengono denominati 'corallini'), perché così il prodotto è presentato e conosciuto sul mercato locale. Nei mesi estivi e soprattutto autunnali si effettua la pulitura del grappolo pochi giorni prima della raccolta allo scopo di eliminare gli acini non sani. L'irrigazione è necessaria per conservare la turgidità dei frutti durante la stagione estiva.

Storia e tradizione

Il nome "Baresana", introdotto con lungimiranza alla fine del 1800 dai piccoli agricoltori per unificare in funzione commerciale la miriade di nomi locali (ad Adelfia 'Duraca', ad Acquaviva delle Fonti 'Lattuario', altrove 'Sacra', 'Roscio', 'Imperatore', 'Turca', ecc.), può essere considerato un antesignano dei marchi di origine: "Baresana, ovvero di origine barese". Infatti, se è vero che la più antica citazione del nome "Baresana" risale al 1892 (Fonseca), nei bollettini ampelografici pubblicati dal Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio sono invece citati o descritti quelli che oggi sono i suoi sinonimi.
È possibile dire che il nome "Baresana" si affermò agli inizi del 1900, conseguentemente all'incremento della coltivazione di uva da tavola in Puglia ed in particolare nella provincia di Bari. A confermare tale ipotesi, nel 1914, il prof. Briganti della Scuola di Agricoltura di Portici, in un articolo sulla rivista Italia Agricola scrisse: «In quasi tutta la provincia di Bari questo vitigno è allevato ad alberello pugliese, senza sostegno, a due branche, ciascuna con uno sperone di due gemme. Per il suo grande vigore si presta bene anche ad alberello a vaso, che consente una più abbondante fruttificazione».
Nel 1930 la Commissione Nazionale Fascista degli Agricoltori (C.N.F.A.), dedica un'opera alle migliori varietà di uva da tavola italiane riservando ampio spazio alla 'Baresana'.
Nel 1934, il professor Musci, Direttore del Consorzio Antifillosserico di Bari, scriveva: «Per chilometri e chilometri è tutta una lieta distesa di ubertosi ed ammirevoli vigneti [...] I carretti originali giungono dalle campagne vicine e lontane o s'avviano alla stazione, portando i superbi grappoli di Baresana».
Lo stesso Musci riportava dati precisi sulle superfici investite ad uva da tavola: nel 1934 la provincia di Bari ospitava ha 3014 appartenenti alla 'Baresana'. I maggiori centri di produzione erano Ruvo di Puglia, Bisceglie e Adelfia.



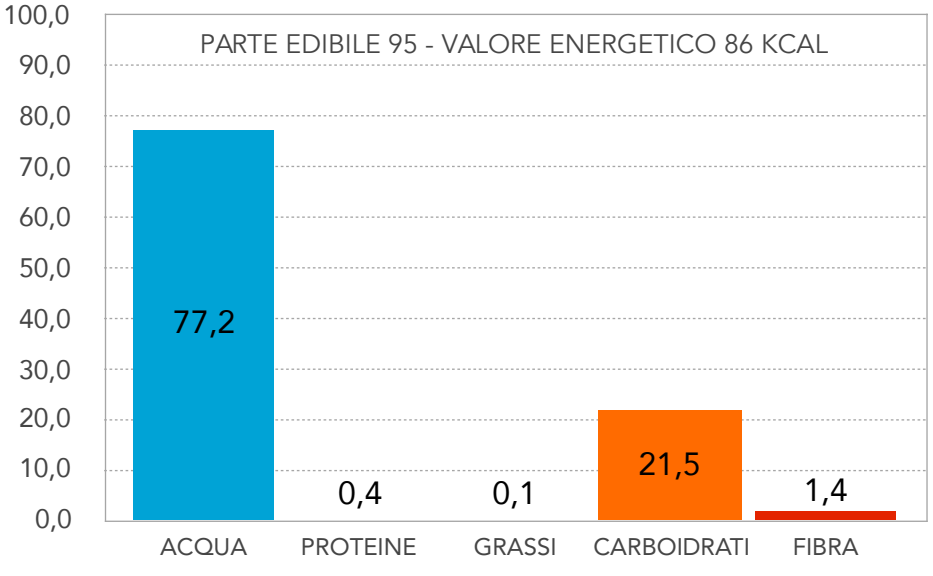
Tipologia di commercializzazione

Mercati ortofrutticoli generali e al dettaglio tradizionale.

Iniziative di promozione

- "Sagra dell'uva" a Rutigliano, celebrata in ottobre e giunta alla 57^ edizione nel 2021;
- "Sagra dell'uva e delle frittelle" ad Adelfia, durante la quale vengono promosse le varietà di uva coltivate nel comune barese, tra cui la 'Baresana';
- L'uva 'Baresana' è inserita tra i prodotti dell'Arca del Gusto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- La 'Baresana' su Wikipedia;
- L'uva 'Baresana' promossa nel mercato della terra del GAS AGRIcultura.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



fonte: www.alimentinutrizione.it

Uva da tavola



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

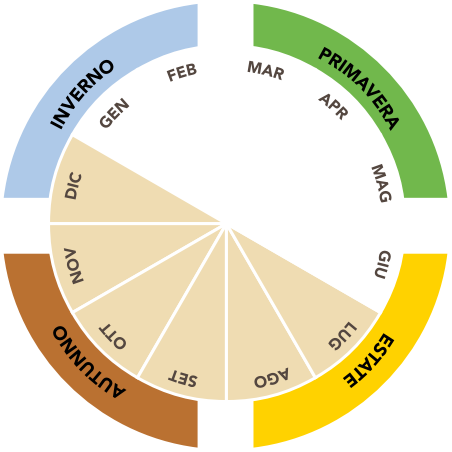
Area di origine del prodotto

Intera regione, in particolare province di Bari, Taranto e Foggia



Periodo di produzione

Da luglio a dicembre.



Descrizione sintetica del prodotto

L'uva da tavola coltivata in Puglia appartiene a molteplici varietà sia a bacca bianca che a bacca nera, con o senza semi. Le varietà maggiormente presenti sono:

- a bacca bianca: 'Italia', 'Victoria', 'Centennial', 'Sublima';
- a bacca nera: 'Michele Palieri', 'Red Globe', 'Black Magic', 'Big Perlon'.

L'uva da tavola in Puglia trova condizioni pedo-climatiche ideali per l'ottenimento di un prodotto di elevata qualità, con elevato accumulo di zuccheri e formazione d'aromi, molto apprezzato dai consumatori nazionali ed internazionali.

Processo produttivo

In Puglia, l'uva da tavola è prodotta con un'unica forma di allevamento tipica della zona e denominata "tendone pugliese". È previsto, inoltre, l'impianto di irrigazione artificiale che è, quasi sempre, a microportata (a "goccia"). In sequenza si eseguono numerose operazioni colturali, della durata complessiva annuale, tra cui: potatura dai tralci dell'anno precedente, sistemazione e legatura dei capi a frutto; allontanamento dei tralci potati; concimazione di fondo invernale con i tre principali macroelementi (azoto, fosforo e potassio); lavorazione del terreno; legatura e sistemazione della nuova vegetazione e delle infiorescenze (futuro grappolo); potatura verde, diradamento dei grappoli, eliminazione foglie poste in vicinanze dei grappoli (allo scopo di mantenere arieggiato il più possibile il frutto e rendere più efficace il trattamento fitosanitario); acinellatura (eliminazione dal grappolo degli acini poco sviluppati nelle prime fasi, denominati in gergo locale "corallini"); pulitura del grappolo, pochi giorni prima della raccolta allo scopo di eliminare dal grappolo gli acini marciti.

La raccolta è eseguita tra luglio e dicembre, a seconda delle strategie di anticipo o posticipo di produzione.

Storia e tradizione

L'uva da tavola comparve in alcune zone della provincia di Bari all'incirca negli anni '60, dando il via ad una vera e propria rivoluzione agricola; si passò da colture come grano, olive e legumi alla coltivazione in molte zone di questo prodotto ad altissima specializzazione. Vitigni per uva da tavola esistevano già (varietà 'Baresana' o 'Imperatore'), ma perlopiù servivano per consumo familiare. Fu con l'introduzione delle varietà 'Regina' e 'Mennavacca' che iniziò la riorganizzazione delle aziende agricole verso una specializzazione più spinta: si diffuse la forma di allevamento a "tendone" che ha consentito di razionalizzare al massimo le pratiche colturali. È oggi possibile individuare cinque grandi aree in Puglia dove la coltivazione dell'uva da tavola ha assunto carattere di coltura principale:

- Zona A (Ofantina): comuni di Trinitapoli, San Ferdinando di Puglia e parte dei comuni di Cerignola, Canosa e Minervino;
- Zona B (Ovest barese): comuni di Trani, Bisceglie, Molfetta, Terlizzi, Corato, Ruvo di Puglia e Giovinazzo;
- Zona C (Sud-est barese): comuni di Rutigliano, Mola di Bari, Noicattaro, Triggiano, Capurso, Valenzano, Cellamare, Casamassima, Adelfia, Bitritto, Bitetto, Sannicandro di Bari, Binetto, Conversano, Acquaviva, Turi e Polignano;
- Zona D (Occidente jonica): Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Massacra e Taranto;
- Zona E (Tarantina brindisina): Latiano, San Vito dei Normanni, San Michele Talentino, Grottaglie, Brindisi, Mesagne, Carovigno,
- Francavilla, Cristiano e San Giorgio jonico. Cioè una zona a cavallo dei comuni di Brindisi e Taranto.



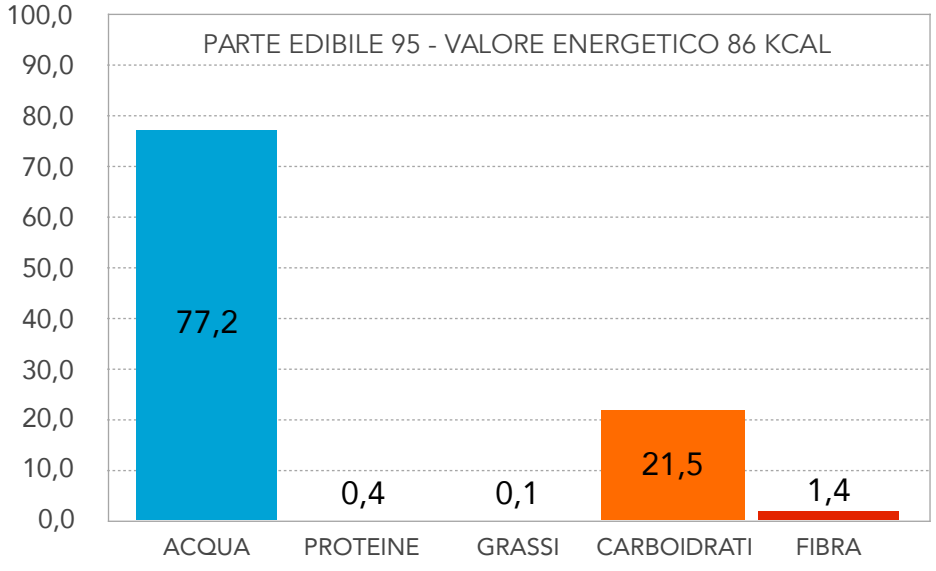
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in grande distribuzione e distribuzione moderna.

Iniziative di promozione

- "Sagra dell'uva" a Rutigliano, celebrata in ottobre e giunta alla 57^ edizione nel 2021. Sagre simili si svolgono in altri comuni, quali Adelfia (BA), Guagnano (LE), Castellaneta Marina e Grottaglie (TA);
- L'Uva di Puglia è marchio I.G.P. e tutelata da apposito disciplinare di produzione.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



fonte: www.alimentinutrizione.it

Fava di Carpino



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

Area di origine del prodotto

Comune di Carpino (FG)



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'Fava di Carpino' (*Vicia faba* var. *major* Harz.) è caratterizzata da semi piccoli, compressi e con una fossetta nella parte inferiore. La cuticola al momento della raccolta è di colore verde e con il tempo diventa color bianco sabbia. Se opportunamente essiccati al sole si conservano per lungo tempo.

Processo produttivo

I terreni calcarei e argillosi di Carpino sono perfetti per la coltivazione delle fave e non a caso proprio qui, da sempre, si coltiva una popolazione locale tra le più apprezzate della Puglia. Si produce in rotazione con grano duro, bietola da zucchero, pomodoro e lupino. La semina avviene nei mesi di ottobre e novembre. Non si impiegano fertilizzanti di sintesi e agrofarmaci le infestanti vengono eliminate con la sarchiatura e scerbatura. Fiorisce scalarmene 90-120 giorni dopo la semina; la maturazione completa dei baccelli ha luogo 170-210 giorni dalla semina. A giugno, quando le piante sono ingiallite, si estirpano a mano, si legano in covoni (i cosiddetti "*manocchi*") e si lasciano seccare sul campo. Nel frattempo si predispone un'area circolare ("*arij*") bagnando il terreno, ricoprendolo di paglia e pressandolo. Lo scopo è quello di creare uno strato duro e compatto su cui trebbiare. Nel mese di luglio, quando i "*manocchi*" sono ben secchi, si sistemano sull'*arij* (dopo aver eliminato la paglia) e, quando il sole è alto, si trebbia: un agricoltore sta al centro dell'area, mentre uno o più cavalli girano intorno schiacciando i covoni. Quindi, con tradizionali forche di legno, si separano i semi dai fusti e foglie e per eliminare le particelle più piccole, si sollevano le fave con pale di legno e si gettano in aria approfittando della brezza pomeridiana.



Storia e tradizione

Le fonti storiche che parlano della coltivazione di fave in Capitanata risalgono ai primi anni dell'800. Tra questi Luigi Baselice, storico foggiano, in una sua relazione del 1812 descrive sommariamente l'agrotecnica con cui veniva coltivata.
Nel Catasto Agrario del 1929 nel comune di Carpino risultano coltivati a fave 303 ha.
La tradizionale produzione della 'Fava di Carpino' è descritta nel libro "Folklore Garganico" di Giovanni Tancredi (1938).
Nel 2014 la 'Fava di Carpino' era uno dei componenti il mix di legumi consumato dagli astronauti della Stazione Spaziale Internazionale tra cui l'italiana Samantha Cristoforetti.



Iniziative di promozione

- La 'Fava di Carpino' è iscritta nel Registro regionale delle varietà pugliesi, istituito con L.R. n.39/2013 per la tutela e conservazione delle risorse genetiche autoctone minacciate di erosione genetica o a rischio di estinzione, di interesse agrario, forestale e zootecnico;
- La 'Fava di Carpino' è stata inserita tra i prodotti Presidio Slow Food dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- Progetto regionale "Recupero, caratterizzazione, salvaguardia e valorizzazione di leguminose e cereali da granella e foraggio in Puglia" - SaVeGraINPuglia ((PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- La 'Fava di Carpino' tra i prodotti promossi dal GAL Gargano;
- Un sito internet interamente dedicato alla 'Fava di Carpino';
- Festa della Pesatura. Pesatura delle fave secondo le antiche tradizioni contadine. A Carpino, nel periodo estivo;
- Sagra dell'olio d'oliva e delle fave (Carpino, 12 agosto);
- La 'Fava di Carpino' su Wikipedia.

Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

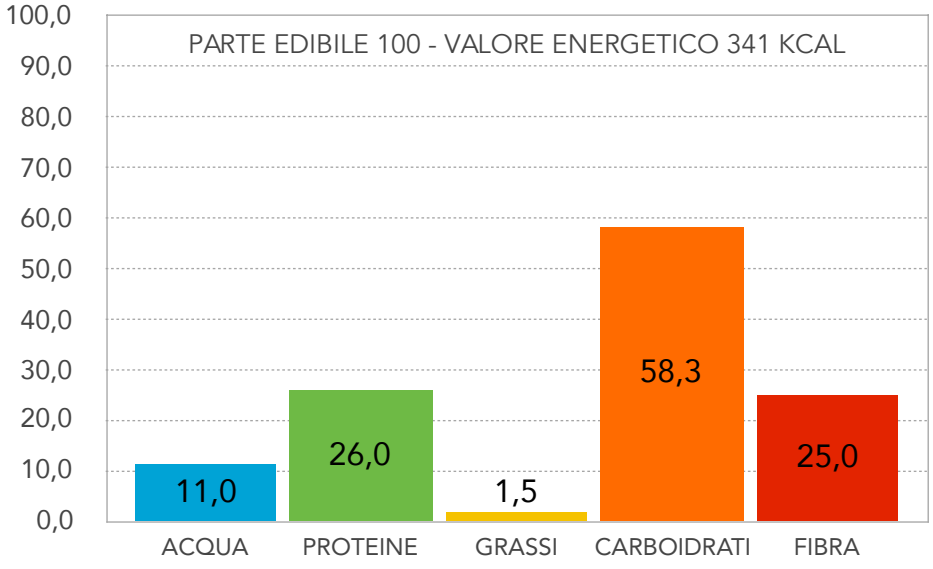
Aspetti nutrizionali

Composizione nutrizionale delle fave fresche:

- Acqua (%) 83,9
- Proteine (%) 5,2
- Carboidrati (%) 4,5
- Grassi (%) 0,4
- Fibra (%) 5,0
- Valore Energetico: 41 kcal

Fonte: Bancadati INRAN ed. 1997

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Note: composizione nutrizionale fave secche

Vincotto

Cotto mosto d'uva, *Cuettu.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

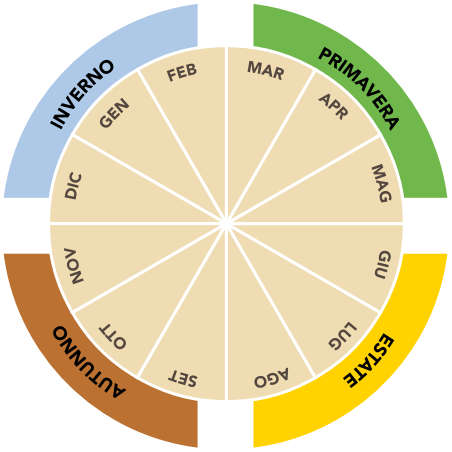
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il prodotto presenta un colore bruno con riflessi rossi più o meno intensi, e risulta molto dolce e denso a causa del processo di caramellizzazione degli zuccheri del mosto d'uva.

Processo produttivo

Il processo di produzione tradizionale per l'ottenimento del "vincotto" prevede la bollitura, per circa 12-15 ore, in una grossa caldaia di rame o acciaio del mosto d'uva appena pigiato, ottenuto da uve raccolte tardivamente, per avere una maggiore concentrazione di zuccheri. L'operazione di bollitura è condotta a fuoco diretto fino all'evaporazione di 1/3 del contenuto di acqua del mosto, così da ottenere un sentore di caramello. Dopo questa energica pastorizzazione e riduzione della massa, il vincotto ottenuto viene posto, dopo essere stato raffreddato, in vasi di creta per una decina di giorni, dopodiché si passa all'imbottigliamento.



Storia e tradizione

Il prodotto viene impiegato in numerose ricette tradizionali pugliesi come, ad esempio, le "cartellate".
I contadini producevano in passato un preparato derivante dalla cottura del mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve. Era così prezioso che risultava l'unico condimento che la popolazione locale utilizzava nel corso delle festività invernali e, talvolta, a scopo terapeutico.



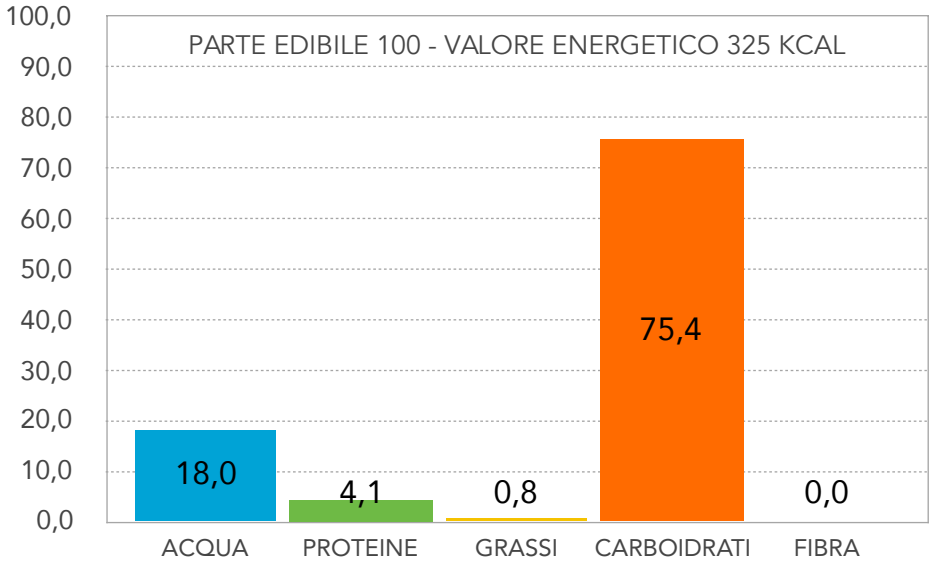
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in commercio elettronico e vendita diretta in azienda. In genere commercializzato in bottiglia di vetro.

Iniziative di promozione

- Il 'vincotto' su Wikipedia;
- Il 'vincotto' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com;
- Un sito dedicato al 'vincotto' di Lizzanello (LE), preparato dal 1825 dalla famiglia Calogiuri secondo ricetta tradizionale.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Zucchine secche al sole



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Le zucchine sono il frutto immaturo di *Cucurbita pepo* L. Esse sono di forma cilindrica con buccia di colore verde scuro striato o punteggiato, oppure verde chiaro o giallo. La polpa è sempre bianca, più o meno acquosa. Le cultivar impiegate in passato erano prevalentemente la 'Striata d'Italia', la 'Verde di Milano', la 'Rigata pugliese', la 'Veneziana', la 'Bianca Sarda'. Ora vengono utilizzati anche gli ibridi.

Il prodotto è da sempre utilizzato nella regione; prima del consumo viene reidratato in acqua tiepida per alcuni minuti e poi condito. È tipica l'essiccazione delle zucchine per la preparazione delle "zucchine alla poverella".

Processo produttivo

I frutti impiegati sono lunghi circa 15 cm. Dopo il lavaggio vengono affettati in senso longitudinale; le fettine vengono salate e lasciate asciugare al sole per far perdere l'umidità in eccesso. Quando sono essiccate (contenuto di acqua del 30%) vengono bagnate con aceto di vino e subito asciugate molto delicatamente per non rovinare il prodotto. Infine le zucchine vengono conservate allo stato secco in recipienti chiusi o poste sott'olio.



Storia e tradizione

Prodotto tradizionale la cui ricetta viene tramandata oralmente tra generazioni di massaie.



ricettelastminute.com

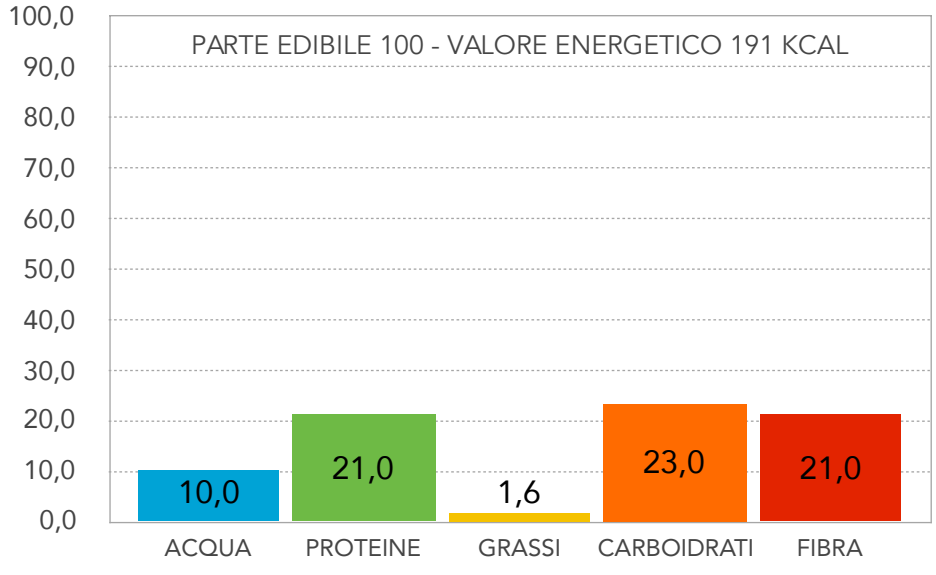
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, commercio elettronico e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Sagra della Zucchina di Locorotondo (BA) (2014);
- Sagra della cucuzzata di Santa Cesarea Terme (LE) (2018);
- Sagra della zucchina alla poverella, a Monopoli (BA) nell'ultima settimana di maggio, nell'ambito dei festeggiamenti parrocchiali della chiesa di Regina Pacis (2020);

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Zucchine sott'olio



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

La zucchina (*Cucurbita pepo* L.) è il frutto a maturazione commerciale, sodo con epidermide lucida. Le cultivar impiegate hanno forma allungata e spesso sono striate. Le zucchine prima della preparazione vengono tagliate a "rondelle" e all'atto dell'immissione al consumo si possono trovare in vasetti di vetro.

Processo produttivo

Le zucchine lavate, intere o a pezzi vengono messe a bollire in acqua e aceto. A cottura ultimata si fanno asciugare, dopodiché si dispongono in vasetti di vetro, si coprono di olio extra vergine d'oliva e si aggiungono gli aromi: aglio, prezzemolo, peperoncino, pepe nero, foglie di basilico, ecc.



Storia e tradizione

Prodotto tradizionale la cui ricetta viene tramandata oralmente tra generazioni di massaie.



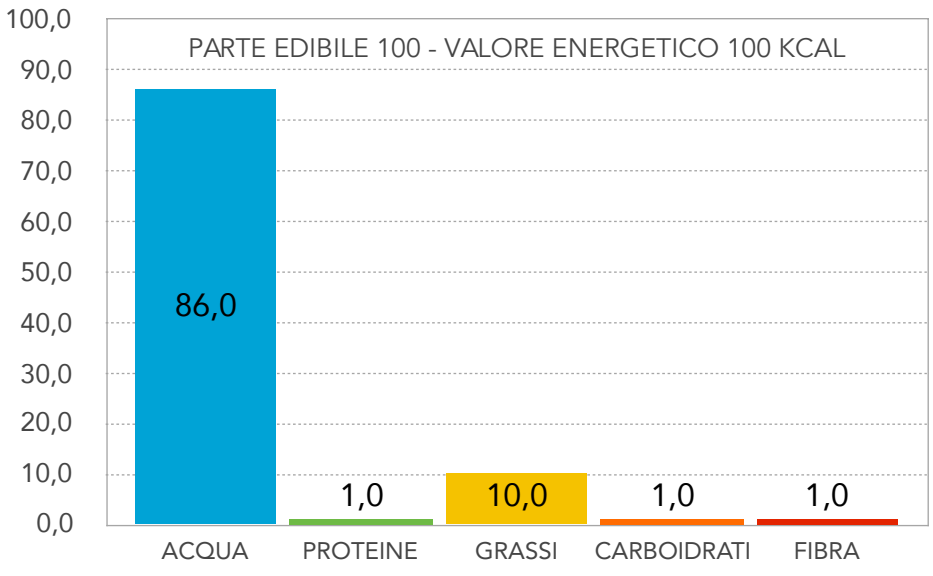
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati, commercio elettronico e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Sagra della Zucchina di Locorotondo (BA) (2014);
- Sagra della cucuzzata di Santa Cesarea Terme (LE) (2018).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile





Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria

Africani



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Biscotto a base di tuorli d'uovo e zucchero usato sin dal secolo scorso come alimento energetico e che veniva regalato in particolari occasioni (come la nascita di un figlio). Si presenta in forma di parallelepipedo di circa 4 cm di larghezza, 2 cm di altezza e 10 cm di lunghezza. Il colore è bianco ghiaccio.

Processo produttivo

Il prodotto è costituito da tuorli d'uovo e zucchero nella misura di tre uova per ogni 100 g di zucchero. I tuorli d'uovo e lo zucchero si mescolano energicamente in una pentola con un cucchiaio di legno per circa 30 min. Ottenuta una crema morbida con piccole bollicine d'aria in superficie, si trasferisce il preparato in forme rettangolari di carta da forno di dimensioni di circa 10x4 cm di base e 2 cm di altezza e si pone in forno a 200 °C per circa 5 min. Lasciato raffreddare per 4-5 ore, il prodotto è rimosso dalla forma e conservato in vasi di vetro a chiusura ermetica.



Storia e tradizione

È un prodotto nato tra fine Settecento e i primi anni dell'Ottocento, originariamente con il nome di "dita degli apostoli", successivamente cambiato in "africani" anche se ancora oggi non è nota la motivazione. La tradizione è stata tramandata oralmente dagli antichi pasticceri alle nuove generazioni.
In Corrado (1773) è presente una delle prime versioni della ricetta.



Tipologia di commercializzazione

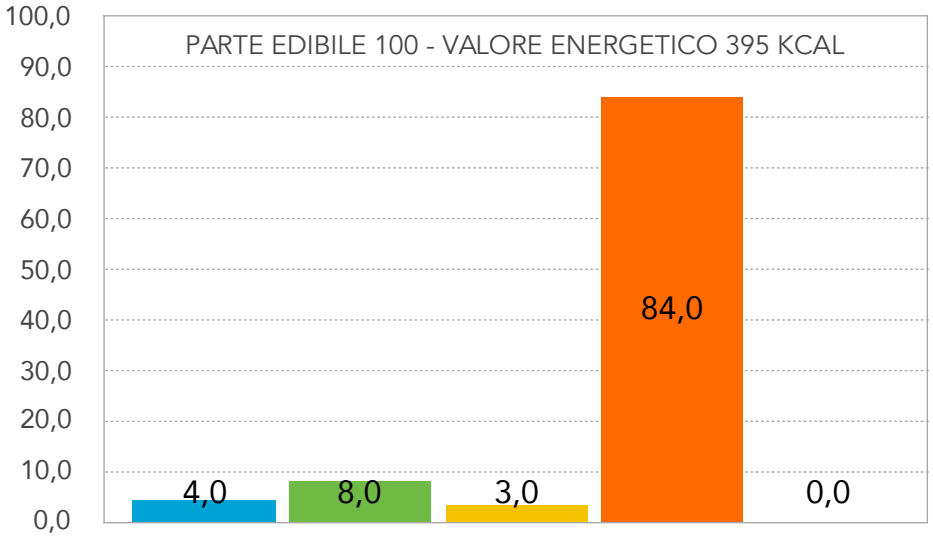
Vendita diretta.

Iniziative di promozione

- Iniziative di promozione da parte del gruppo folkloristico "Cantieri Koreya": ;
- I biscotti africani di Galatina: il ricostituente dei salentini (Salento da gustare, 2018).



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Biscotto di Ceglie Messapica

Piscquett'l



primochef.it

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

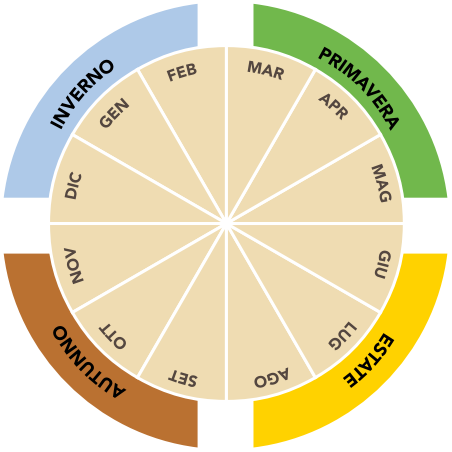
Area di origine del prodotto

Comune di Ceglie Messapica (BR)



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolcetto di forma irregolarmente cubica, preparato a partire da mandorle in parte scottate in acqua in parte tostate e quindi finemente macinate, ma non tanto da perdere la grana del frutto. Sono di colore scuro con ripieno di confettura. Le varianti sono costituite dal differente ripieno; infatti, la confettura può essere di amarena, ciliegie, fichi. Possono essere aromatizzati al caffè o essere ricoperti di una glassa a base di zucchero e cacao.

Processo produttivo

L'ingrediente principale è rappresentato dalle mandorle, preferibilmente quelle della varietà 'Cegliese'. Le mandorle tritate (50% tostate e 50% crude) si impastano con zucchero, miele, scorzetta di limone grattugiata, rosolio di agrumi e tante uova quante ne occorrono perché il composto risulti abbastanza duro (circa 4 per un kg di mandorle). L'impasto si lavora a mano fino ad ottenere delle strisce larghe 12-14 cm, lunghe 35-40 cm ed alte 1,5 cm; sul bordo si spalma la confettura che si ricopre ripiegando la striscia su sé stessa. Poi si continua a lavorare l'impasto arrotolandolo delicatamente in modo da inglobare al centro la confettura. I filoncini rimodellati vengono, quindi, tagliati in tanti quadratini di circa 5 cm, posti in una grande teglia leggermente infarinata e, infine, cotti in forno preriscaldato per 15-20 minuti, indicativamente a 160-180 °C. È facoltativa una lieve glassatura, a base di zucchero e cacao ("gileppapura"), al fine di migliorare la conservazione del biscotto nel tempo.



biscottodiceglie.it

Storia e tradizione

I biscotti di Ceglie Messapica vantano una lunga tradizione contadina: venivano e vengono preparati nelle case dei cegliesi in concomitanza delle feste importanti e dei banchetti nuziali e non mancavano mai nelle "bomboniere". Sono oggi venduti in forni, bar e pasticcerie locali, oltre ad essere offerti nei ristoranti cegliesi in versioni non proprio originali ma senz'altro gustose. Sono ottimi abbinati ad un rosolio (liquore dolce fatto in casa) o a vini dolci della zona quali l'Aleatico e il Primitivo dolce naturale.



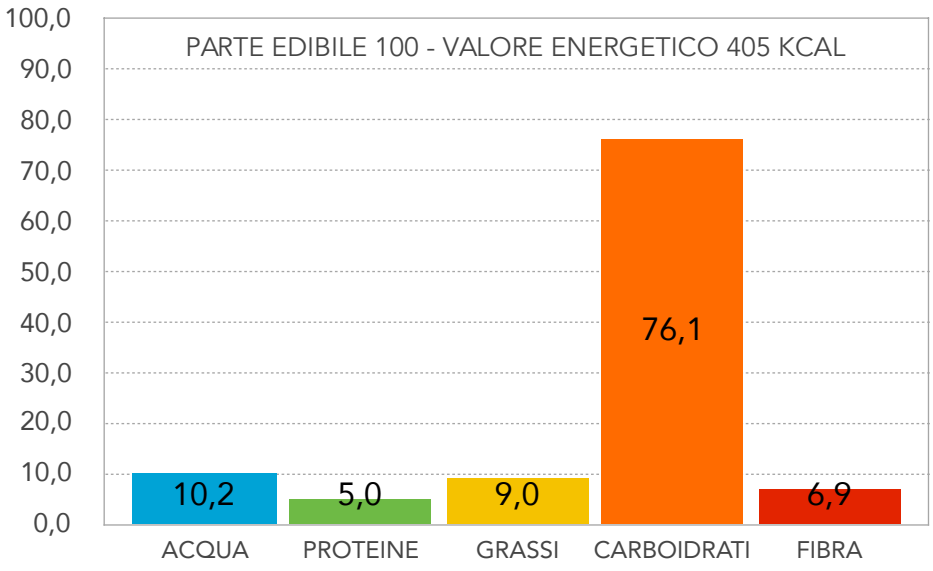
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e ristorazione.

Iniziative di promozione

- "Consorzio per la tutela del biscotto di Ceglie Messapica (BR)", che riunisce produttori di materie prime, artigiani, ristoratori i quali intendono incentivarne la diffusione, ricostruendo un processo di filiera di alta qualità e genuinità;
- Il Biscotto di Ceglie è inserito tra i prodotti della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Bocca di dama



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolcetto di forma circolare con un doppio strato di pasta, uno strato intermedio di crema, glassato con zucchero fondente bianco ed una ciliegia candita sulla parte superiore. Il nome è decisamente evocativo: osservandole trasversalmente, in effetti, sembrano proprio delle dolci e delicate boccucce.

Processo produttivo

Ingredienti per la pasta: uova, zucchero, farina 00; per la crema pasticcera: zucchero, latte, farina 00, tuorli di uovo.

Per ottenere la pasta occorre montare gli albumi e i tuorli con lo zucchero in modo simile alla preparazione dei savoiardi. Quindi si amalgama la farina e con l'ausilio di una sacca da pasticcere si formano delle caratteristiche forme a cupoletta che si cuociono in forno a 180-200 °C per circa 10-15 minuti. Successivamente si prepara la crema pasticcera che, una volta raffreddata, verrà utilizzata per farcire l'interno tra due cupolette. Si copre il tutto con un altro disco di pasta e si glassa con lo zucchero fondente. Infine, si aggiunge una ciliegia candita.



Storia e tradizione

L'origine della bocca di dama non è povera, nonostante nell'impasto si prevedano pochi ingredienti e nessun agente lievitante. Erano dolcetti tipicamente consumati dalle famiglie agiate del Salento che si adeguavano alla cucina sobria e semplice.
La particolare denominazione di questo dolce tipico pugliese deriva dalle sue peculiari caratteristiche: le dimensioni piccole, la forma simile appunto ad una graziosa "bocca di dama", la dolcezza che conquista immediatamente chiunque lo assaggi, che si tratti di un bimbo o di un adulto. La produzione avviene secondo metodi tradizionali che si tramandano di generazione in generazione.



Tipologia di commercializzazione

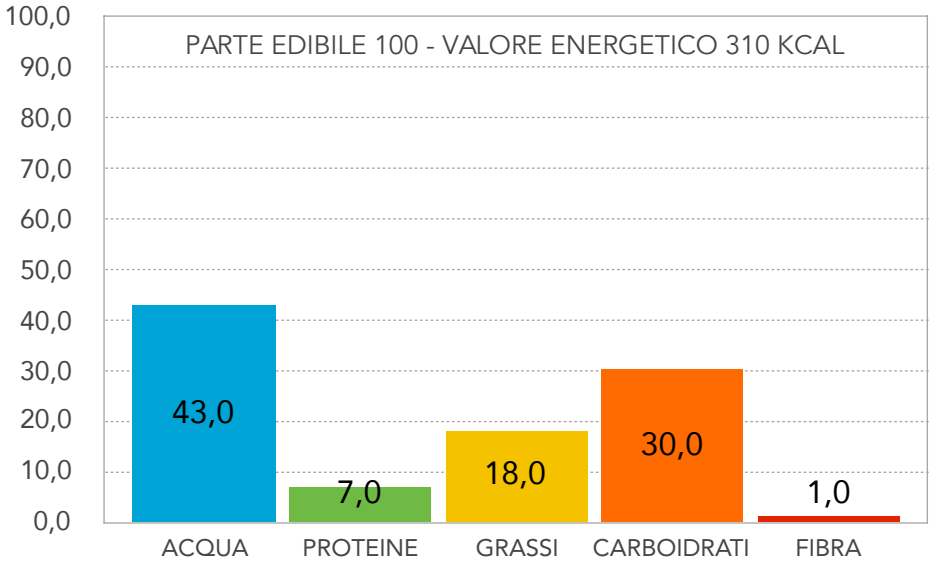
In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e ristorazione.

Iniziative di promozione

- Festa de "U paninu d'a zita" a Minervino (Le) (2014);
- "Crita - Festival delle arti" a Cutrofiano (Le) (2021).



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Buccunottu gallipolino



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

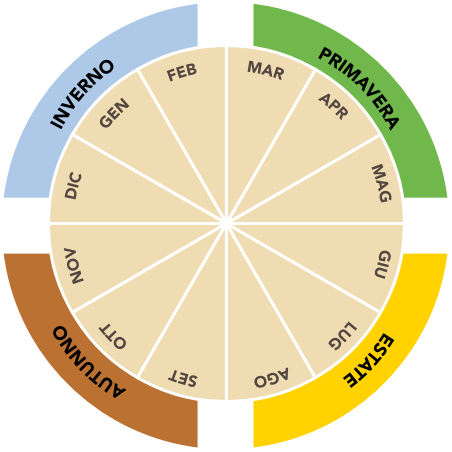
Area di origine del prodotto

Gallipoli (LE).



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolce tipico gallipolino a base di pasta frolla e crema pasticcera, cotto in forno a temperatura elevata.

Processo produttivo

Per la pasta frolla: disporre strutto, margarina, uova, zucchero e aromi e procedere ad amalgamare il tutto. Quindi aggiungere la farina, un piccolo quantitativo di acqua ed un po' di sale, fino ad ottenere un impasto omogeneo; si lascia quindi a riposare per circa 24 ore.

Per la crema pasticcera: si fa bollire il latte, quindi si aggiunge lo zucchero, le uova, la farina (q.b.) e gli aromi naturali precedentemente amalgamati; si mantiene a fuoco lento fino ad ottenere il composto cremoso, dopodiché si fa raffreddare la crema per poterla utilizzare.

Si prende la pasta frolla (dopo il riposo di 24 ore) e la si rende, manualmente, malleabile. Si formano poi dei bastoncini di pasta frolla e si sezionano in quantità necessarie per ogni forma. Si prendono, quindi, le formine stagnolate ovaleggianti e si riempiono di pasta frolla, inserendo nella concavità la crema, con l'apposita sacca e richiudendo con un altro strato di pasta frolla.

Si inforna fino a cottura omogenea e l'aspetto tipicamente dorato.

Al termine il prodotto viene spolverato con zucchero a velo.



Storia e tradizione

La storia del *Buccunottu* risale alla fine dell'Ottocento, quando la famiglia Ingrosso di Gallipoli creò un laboratorio di pasticceria in via Monacelle aprendo un punto vendita denominato Caffè Menotti in Piazza Duomo (centro storico di Gallipoli). Il titolare, signor Giovanni Ingrosso, elaborò questa ricetta già dal finire del XIX secolo, incontrando sempre più il gusto dei consumatori locali, si è tramandata sino a noi.
Negli anni Quaranta, continuata con successo tale produzione, l'attività commerciale si trasferì in via Forni (attuale via XXIV maggio) ampliando, così, gli spazi di vendita a disposizione.
Nel 1986 l'attività di produzione e vendita venne rilevata da Antonio Bellisario, il quale ha ereditato la ricetta direttamente dai discendenti del signor Ingrosso, preservandone la produzione nel pieno rispetto dell'antica tradizione.



Tipologia di commercializzazione

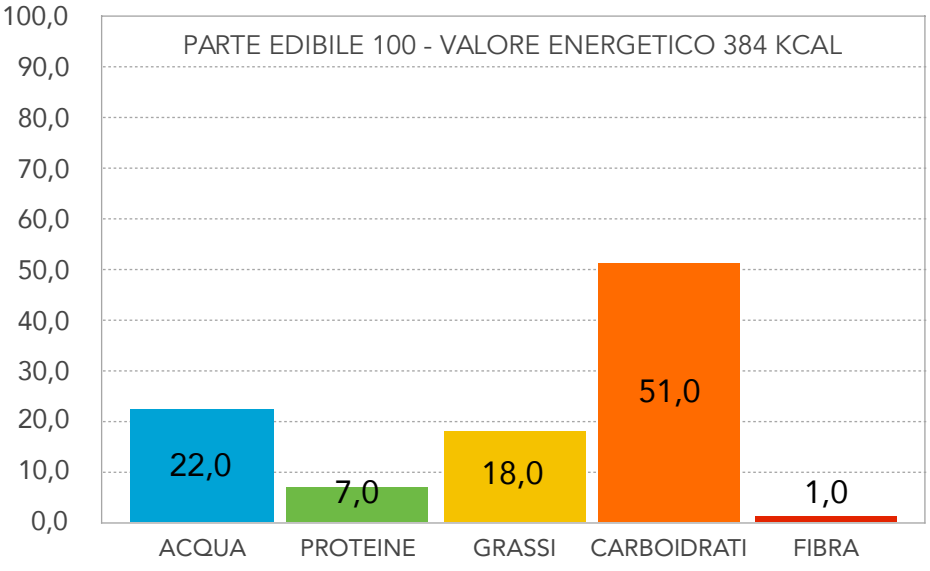
Pasticcerie.

Iniziative di promozione

- Eventi itineranti su tutto il territorio nazionale nell'ambito del progetto "Dolce in Salento...in Tour": a Chieti (2012); a Parma (2013);
- Evento "Pane in piazza" a Lecce.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Calzoncelli



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolcetti natalizi tradizionali della provincia di Foggia caratterizzati dalla forma a cuscinetto e il colore giallo scuro dovuto alla doratura della frittura, ma possono essere di diverse forme e dimensioni. I calzoncelli sono quindi dei dolcetti di pasta sfoglia fritti, farciti: all'interno sono di colore marrone perché il ripieno classico è fatto con le castagne, uno dei due ingredienti principali insieme al miele del Gargano, meglio se di fiori di ciliegio. Ma ci sono diverse varianti di questo dolce che si riferiscono all'uso di ingredienti diversi per il ripieno: si possono preparare con ripieno di purea di ceci e cioccolato o di marmellata di uva o di mele cotogne.

Processo produttivo

Per la preparazione del ripieno sono necessarie castagne del Gargano tritate, miele (di solito di fiori di ciliegio), succo d'arancia, vino bianco, polvere di cacao, zucchero, cannella e caffè. Gli ingredienti vengono mescolati insieme, molto lentamente. Per la sfoglia si utilizza farina tipo "00", zucchero, olio e vino bianco. Si crea l'impasto e si stende una sfoglia molto sottile (circa 2 mm). Con l'ausilio di un cucchiaio si pongono sulla sfoglia palline di ripieno distanti tra loro circa 5 cm e, ad operazione completata, si coprono le palline di ripieno con un altro strato di sfoglia. Si completa ritagliando i piccoli fagottini con apposite taglierine da cucina che conferiscono al calzoncello bordi orlati e/o dentellati. La cottura è tradizionalmente fatta per frittura in olio extra vergine di oliva.



Storia e tradizione

Diverse sono le fonti bibliografiche dalle quali si evince la tradizionalità dei calzoncelli, come ad esempio Tancredi (1938), Arbusti (1988) e De Leo (1994).



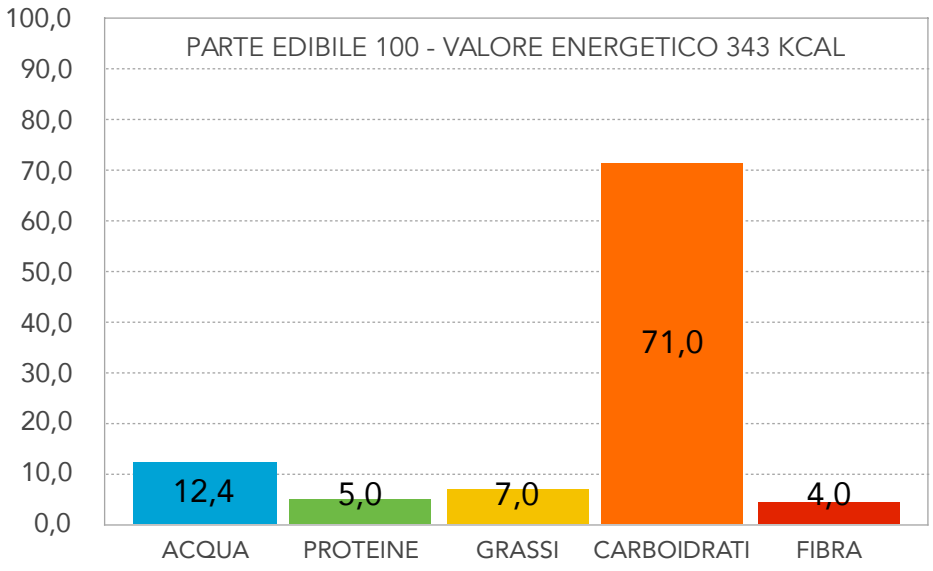
Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna, dettaglio tradizionale, ristorazione, vendita diretta in azienda, sagre e feste paesane.

Iniziative di promozione

- I mercatini di Natale in provincia di Foggia (2016);
- Corsi di cucina di dolci natalizi a Carpino (FG) (2017);
- Eventi, come il Natale nel Borgo Antico di Bovino (FG) (2018).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Calzone di Ischitella

Cavicione





Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Comune di Ischitella (FG)



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il calzone di Ischitella è una focaccia chiusa di forma variabile, prevalentemente arrotondata, di diametro di circa 40 cm con bordo arrotondato, farcita con cipollotti, uva passa e acciughe sotto sale. Il colore è dorato con alcune parti più scure dovute al grado di cottura, molto friabile, di sapore salato e leggermente agrodolce.

Processo produttivo

La preparazione dell'impasto avviene su tavole di legno (denominate "*i tavler*") con farina, acqua, uova, sale, lievito madre e olio extravergine di oliva. Il calzone viene farcito con acciughe preventivamente lavate, uva passa, cipollotti tritati e macerati prima con olio e sale in cui sono passate le acciughe e richiuso a portafoglio, ripiegando bene gli orli e abbassando il tutto con il matterello. La cottura avviene in forni commerciali o in forni a legna casalinghi a cupola ("*i furnidd*") per circa 30 minuti alla temperatura di 230 °C, disponendo i calzoni su teglie ricoperte da fogli di carta da forno.

Storia e tradizione

Il calzone di Ischitella è un prodotto storicamente legato alla tradizione culinaria del comune di Ischitella, soprattutto come dolce quaresimale tipico della settimana santa, quando in tutto il paese l'odore di questa focaccia ne fa da padrone. È talmente buono e ricercato che molti emigranti di Ischitella ritornano nel periodo pasquale al loro paese natale per riassaggiarlo. Testimonianze orali fanno risalire la produzione del calzone intorno al 1800.



Tipologia di commercializzazione

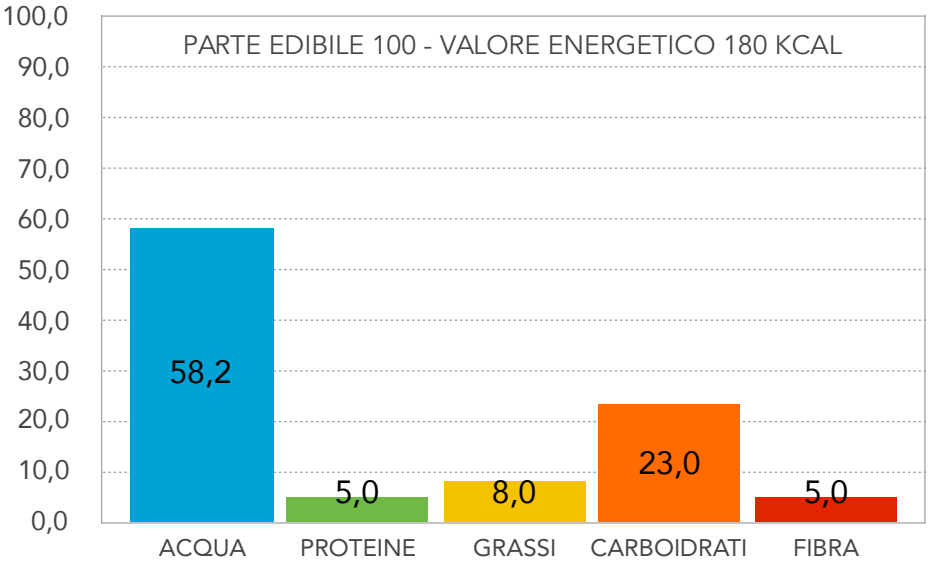
Vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Sagra del Cavicione a Ischitella (FG) (2019);
- Prodotti locali, progetti per la valorizzazione di Ischitella e Foce Varano (Pro Loco Uria, 2021).



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cartellate

a Bari *Carteddàte,* a Lucera *Crùstele,* a Lecce *Cartiddhate* , a Venosa *Scarteddàte*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

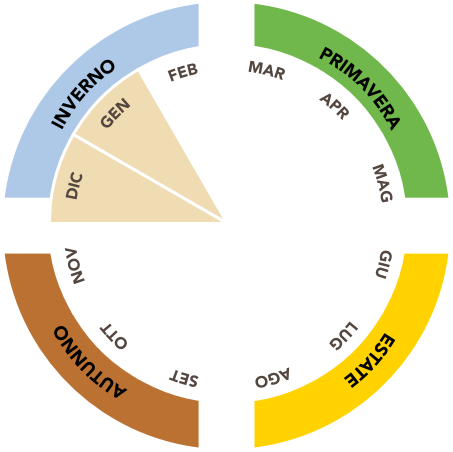
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Festività natalizie.



Descrizione sintetica del prodotto

La cartellata è un tipico dolce natalizio della tradizione culinaria pugliese. L'impasto è dato da farina, vino bianco e olio evo. Si presenta come dolcetto friabile, croccante, con bolle dovute alla frittura e con odore tipico di vino bianco.

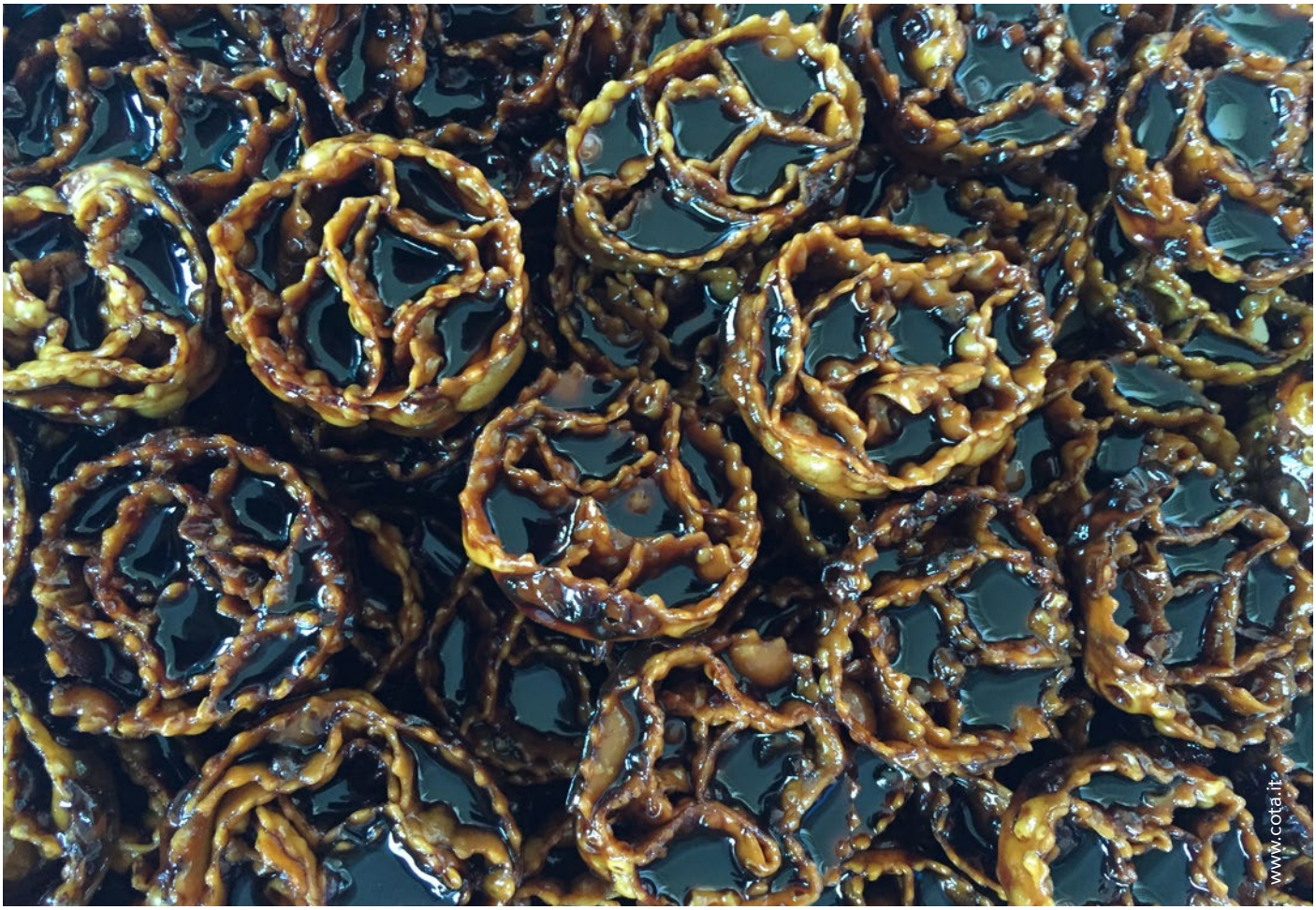
Processo produttivo

Gli ingredienti vengono impastati tutti assieme con cura per ottenere una consistenza soda e per nulla appiccicosa. L'impasto così ottenuto viene lasciato riposare per 15-20 minuti per poi essere tirato a sfoglie sottilissime con la macchinetta per la pasta. La lamina che si otterrà sarà larga 20 cm e di lunghezza variabile; lo spessore è di 1-2mm. La sfoglia viene tagliata a mano con il tagliapasta in striscette larghe 3 cm. Queste vengono successivamente piegate a "U" e contemporaneamente se ne unisce il lembo in modo alternato. Contemporaneamente, si arrotola il tutto a spirale. Le cartellate così preparate, vengono poste in teglie ad asciugare per 4-5 ore. Si passa poi alla fase di frittura, in friggitrici alla temperatura di 150 °C per 1-2 minuti, sino a quando il colore inizia a diventare dorato. Dopo il raffreddamento le cartellate vengono spolverate con zucchero a velo e cannella oppure si ricoprono di miele, vincotto o cotto di fichi.



Storia e tradizione

La sua origine probabilmente risalirebbe all'epoca bizantina, quando usi e costumi orientali si mescolavano con la cultura e le tradizioni locali; il nome "*Kartelas*", cestino in greco, identificherebbe questo dolce semplice nella sua essenza, che amalgama la bontà dell'olio di oliva della Puglia con il profumo orientaleggiante della cannella. Nella tradizione pugliese le fasce con cui si formano le cartellate simboleggiano le fasce che avvolgono Gesù Bambino.
La ricetta delle cartellate è riportata in un articolo di Miccolis pubblicato su "Noci gazzettino" (1976). Il binomio Natale e cartellate viene riportato anche nel "Don Chisciottino" (1906) un periodico di Foggia.
La cartellata è presente anche in Carnacina, Veronelli (1994) e Sada (1981).



Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

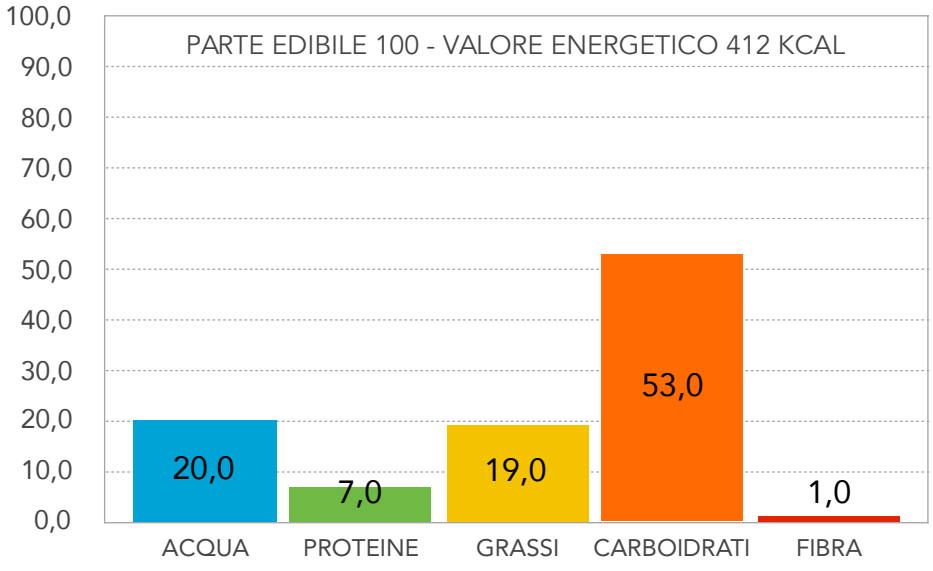
Iniziative di promozione

- Sagre in diversi paesi pugliesi.
- Sagra della Cartellata, Trinitapoli (BAT):

- sesta edizione;
- settima edizione;

- Sagra della Cartellata e del dolce tipico natalizio, Trani (BAT).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cavatelli

Minghiaridd, cicatijell



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

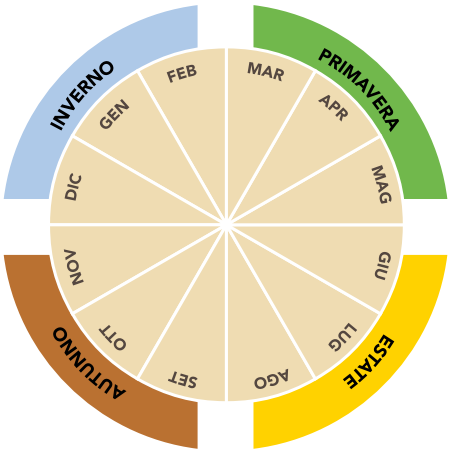
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno, con riduzione in estate.



Descrizione sintetica del prodotto

I cavatelli sono un tipo di pasta fresca di colore giallino chiaro la cui forma, affusolata e arrotolata, è detta "a tre dita". Possono essere venduti sfusi e in tal caso possono essere conservati per un periodo di 2-3 giorni in frigo. Oppure, possono essere venduti preconfezionati in atmosfera modificata (ATM) con conservazione in frigo sino a 3 mesi.

Processo produttivo

Semola di grano duro, farina 00 e acqua vengono impastati e, successivamente, l'impasto viene posto in una macchina formatrice. Una volta ottenuti, questi si pongono in essiccatoio per 5 minuti e sono quindi pronti per la commercializzazione. Nel caso dei cavatelli freschi, confezionati in ATM, i cavatelli ottenuti dopo la fase di impasto e di formatura, subiscono un processo di asciugatura spinta e pastorizzazione, seguiti dal confezionamento in ATM. In entrambi i casi il prodotto necessita del mantenimento della conservazione refrigerata (0-4 °C). La ricetta completa su www.patpuglia.it.



Storia e tradizione

La ricetta artigianale dei cavatelli è riportata in un articolo di Giovanni Miccolis pubblicato su "Noci gazzettino" (anno IX numero 8-9 – agosto-settembre 1976).
I cavatelli sono presenti anche in alcuni testi come Arbusti (1998), Sada (1994), Carnicina e Veronelli (1974).



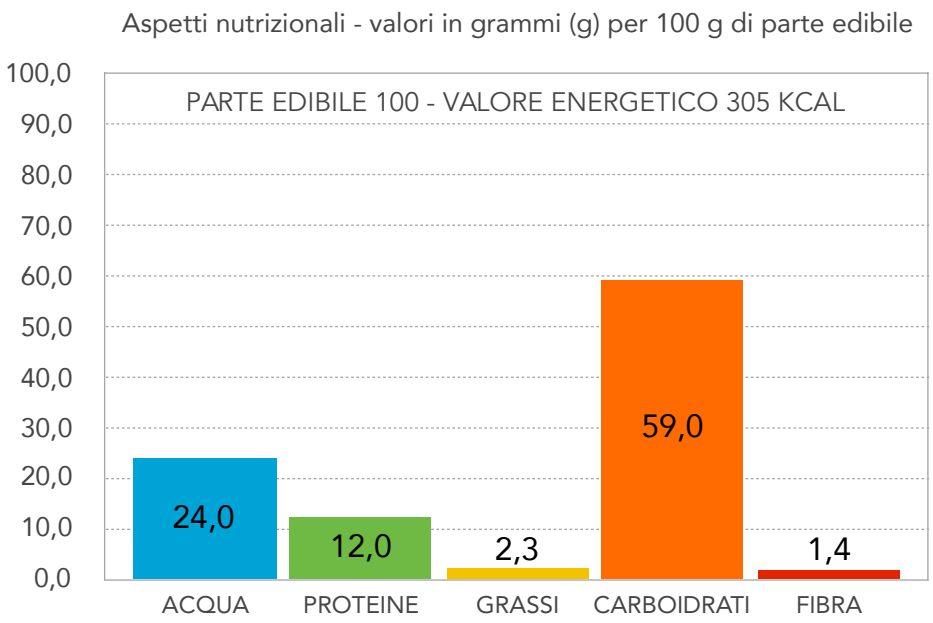
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, dettaglio tradizionale, negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

Sagre in diversi paesi pugliesi. Ad esempio:

- Sagra del Cavatello, Rutigliano (BA);
- Sagra du Minghiaridd, Triggiano (BA);
- Sagra del caciocavallo, cicatijell e acc', Monteleone di Puglia (FG).



Cazzateddhra di Nardò

Cazzateddhra cu lu pepe.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

Area di origine del prodotto

Comune di Nardò (Le)



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Semplici panetti insaporiti con olio di frantoio e nobilitati dal pepe nero, spezia un tempo a disposizione solo di alcuni ceti popolari.

Processo produttivo

Farina di grano duro, olio di frantoio, pepe nero macinato, sale e lievito di birra vengono impastati con acqua tiepida fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo, ma non eccessivamente morbido. Questo viene allungato sino a ricavare dei cilindretti di 2-3 centimetri di diametro e di10 centimetri di lunghezza; si accavallano poi le due estremità, così da ottenere una specie di piccole ciambelle senza buco. Le "*cazzateddhre*" così ottenute si pongono in una teglia e si lasciano lievitare sino al raddoppio delle dimensioni; successivamente, si infornano a 200 °C sino quando non avranno acquisito la tipica colorazione dorata.

Storia e tradizione

Da tempo immemorabile costituiscono una sorta di pane rituale preparato in occasione dei festeggiamenti di San Gregorio Armeno, patrono della città di Nardò e santo molto amato. Nonostante la devozione, l'affetto e l'attribuzione di grandi miracoli (come il salvataggio della città dal terribile terremoto del 1743) tanto i festeggiamenti civili quanto i piatti tradizionali della ricorrenza sono sempre stati particolarmente sobri. D'altronde un antico proverbio recita: «Prima di Natale, né freddo, né fame; dopo Natale, freddo e fame»; e febbraio era indubbiamente il più duro dei mesi invernali, con le provviste che ormai iniziavano impietosamente a scarseggiare. Non a caso la specialità della festa sono proprio le "*cazzateddhre*". E quando comparivano non c'era dubbio: era festa! Oggi è entrato nell'uso corrente e viene preparato quotidianamente da molti panifici. A testimonianza della tradizionalità e storicità del prodotto si segnala la citazione sul Vocabolario dei Dialetti Salentini (Rohlfs, 1976).



Tipologia di commercializzazione

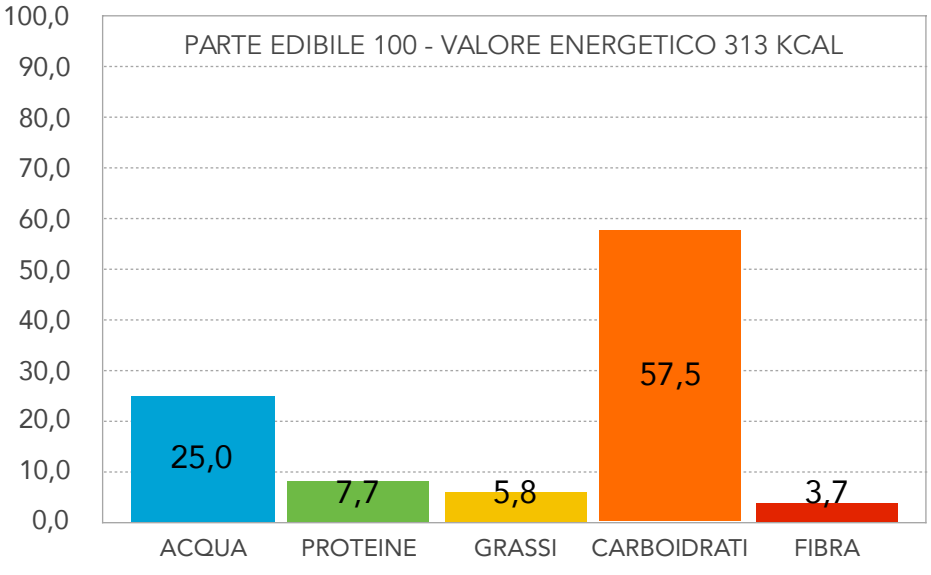
In distribuzione moderna, dettaglio tradizionale, negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Sagra dello spizzico e della 'cazzateddhra' a Nardò (LE) e in altri Comuni del Salento.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Note: dati nutrizionali relativi a "panini all'olio", della banca dati CREA-NUT (ex INRAN).

Cazzateddhra di Surbo

Cazzateddha



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

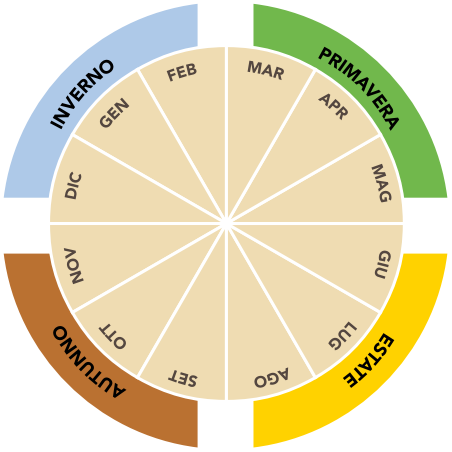
Area di origine del prodotto

Comune di Surbo (Le)



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Panetti dalla forma schiacciata costituiti semplicemente da farina acqua e lievito.

Processo produttivo

Gli ingredienti sono: farina di grano duro, acqua, sale, lievito di birra.

Si pongono la farina il sale e il lievito in un recipiente; si aggiunge l'acqua e si mescola il tutto fino ad ottenere una pasta omogenea.

Si lascia riposare l'impasto il tempo necessario alla lievitazione e si procede alla cottura formando delle schiacciatine con le proprie mani e ponendole velocemente in forno a legna a fiamma diretta.

Storia e tradizione

La sua origine è sicuramente molto antica e ricalca, nella forma, tipi di pane tuttora in auge nei paesi arabi. A testimonianza della tradizionalità e storicità del prodotto si segnala la citazione sul Vocabolario dei Dialetti Salentini (Rohlfs, 1976).



Tipologia di commercializzazione

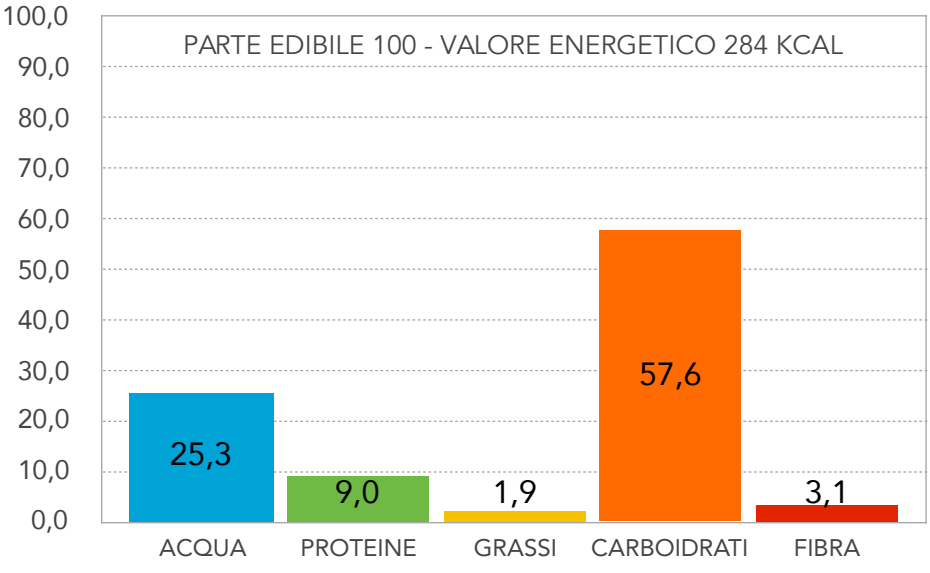
In distribuzione moderna, dettaglio tradizionale, negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Sagra della Cazzateddhra e Sagra della Piscialetta a Surbo (LE).



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Note: dati nutrizionali relativi a "pane tipo rosetta", della banca dati CREA-NUT (ex INRAN).

Cuddhura

Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica, Puddhica cu l'oe.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, ma preparato tradizionalmente nel periodo pasquale.





Descrizione sintetica del prodotto

Ciambella di varie forme con inserite una o più uova, intere, con tutto il guscio.

Processo produttivo

Gli ingredienti sono: farina, zucchero, olio extravergine d'oliva, uova, latte, ammoniaca, uova sode. Si impasta la farina con l'olio, lo zucchero e le uova. Si aggiunge l'ammoniaca, sciolta nel latte tiepido e si lascia riposare la pasta per mezz'ora. Quindi si sagomano le *cuddhure* nelle forme desiderate e si pongono al centro di ognuna di queste, una o più uova, bloccandole con qualche strisciolina della stessa pasta. Si adagiano poi su una placca da forno e si infornano a temperatura moderata, sino a quando saranno ben cotte e dorate.

Storia e tradizione

La *Cuddhura*, dal bizantino *kollùra*, è un tipico dolce pasquale di antichissima origine e diffuso in tutto il Salento. Originariamente le *cuddhure* erano preparate con della comune pasta di pane, sagomata a forma di colomba, che veniva semplicemente pennellata in superficie con l'uovo sbattuto per conferirgli un aspetto lucido, esteticamente più accattivante. Era un pane rituale e come tale non si pretendeva che dovesse avere un sapore particolarmente grato; veniva consumato a mezzogiorno del Sabato Santo, quando le campane annunziavano la Resurrezione, rompendo così il digiuno quaresimale. In Puglia la tradizione è ancora molto osservata ma la *coddhura* viene preparata quasi sempre con pasta dolce.
La *cuddhura*, a forma di animale (solitamente galletto) o di bambola, veniva donata ai bambini, e nessun giovane da ragazzo poteva esimersi dal regalarne una, generalmente a forma di panierino, alla "*zita*".
Un riferimento alla *cuddhura* lo ritroviamo anche nel Corriere meridionale, Anno XII, numero 13 (1901).



Tipologia di commercializzazione

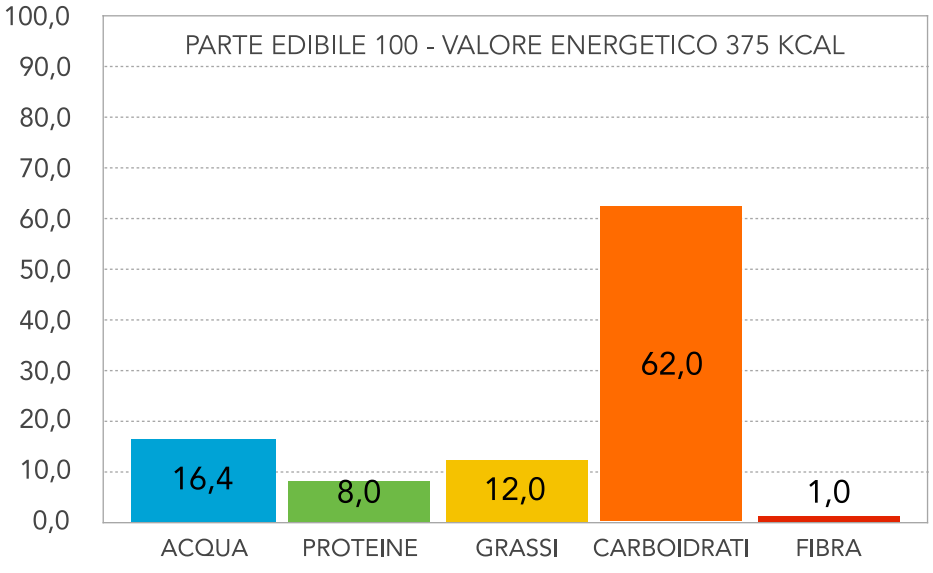
In negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Sagra della Cuddhura nel Comune di S. Cesarea Terme (LE).



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



NOVITÀ 2022

PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Copeta di Polignano

Copeta polignanese, *Chepaite*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

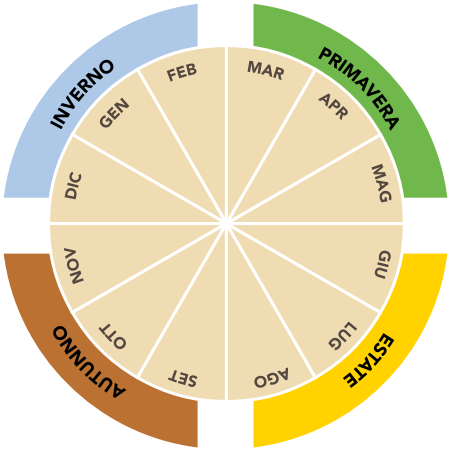
Area di origine del prodotto

Polignano a Mare (BA) e comuni limitrofi



Periodo di produzione

Tutto l'anno, soprattutto in autunno.





Descrizione sintetica del prodotto

Antico dolce di Polignano a Mare (BA), e dintorni, a base di carrube, fichi secchi, mandorle e noci, aromatizzato con cannella e scorza di limone e/o arancia. Il prodotto si presenta di forma cilindrica/ovale, di colore bruno irregolare dovuto alla presenza degli ingredienti tritati grossolanamente.

Processo produttivo

La "*chepaite*" si ottiene da carrube spezzettate e snocciolate (70%), pestate in un mortaio insieme a fichi secchi (20%), mandorle (5%), noci (5%) qualche pezzetto di cannella, qualche scorza di limone e/o arancia. Generalmente erano le nonne che chiamavano intorno a loro i nipoti e pestando questi ingredienti preparavano la "*chepaite*": ottenevano una palla di una pasta molle e malleabile per ricavarne tanti bastoncini che si lasciavano asciugare un poco prima di mangiarli.

Storia e tradizione

Fabio Pellegrini, di Polignano a mare, descrive la ricetta e la tradizione di questo dolce tramandato in famiglia di generazione in generazione.
Un riferimento molto antico di questo dolce polignanese è riportato in un documento del 1629, riportato nel libro di Giovanni Talenti intitolato "La città di Polignano, benché per sua disgrazia nata vassalla. Una comunità meridionale nei secoli XV-XVIII" (2009).
Nello stesso volume, l'autore riporta due note bibliografiche, rispettivamente del 1658 e del 1713, denominate "Apprezzo", strumento ufficiale di stima oggi denominata perizia. Da queste note si evince la presenza di alberi di carrube ("*soscelle*"), mandorle ("*amendole*"), fichi e agrumi in località "Masseria l'orto di Monsignore" (nota anche come "Starsa") a Polignano a mare. È dunque plausibile pensare che la contemporanea presenza di tali alberi all'interno e nelle immediate vicinanze dei "giardini" di Polignano a mare abbia favorito la nascita di questo dolce.
La disponibilità di tali materie prime in questa zona di Puglia è ampiamente documentata. A tal riguardo si cita il libro "Oro di Puglia" (Rivera, 1928).



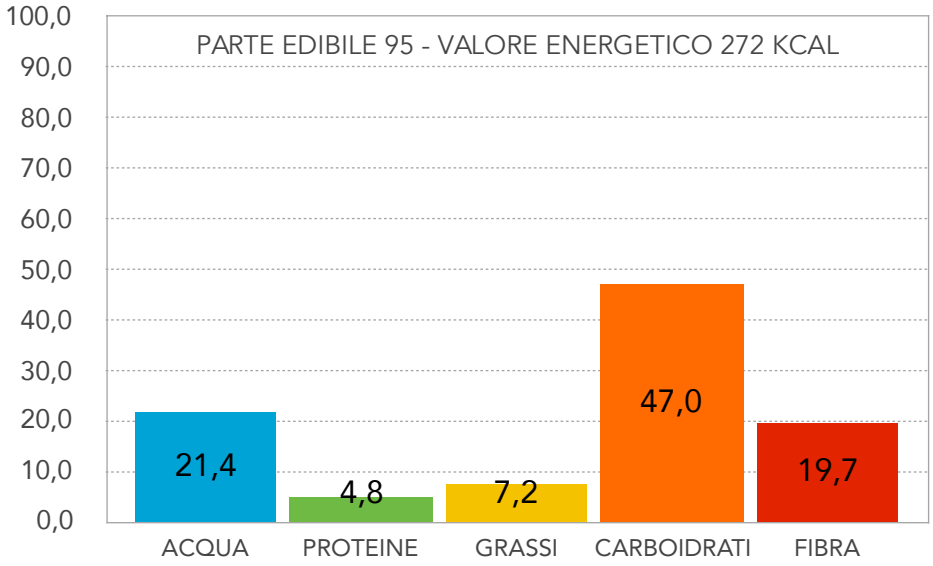
Tipologia di commercializzazione

Il prodotto è preparato e consumato esclusivamente in ambito familiare.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "La Compagnia del Carosello: agro-biodiversità e comunità del cibo" (L.R. 28/2017, Legge sulla partecipazione - Avviso per l'individuazione dei processi di partecipazione, 2018).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cupeta

Cupeta tosta.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

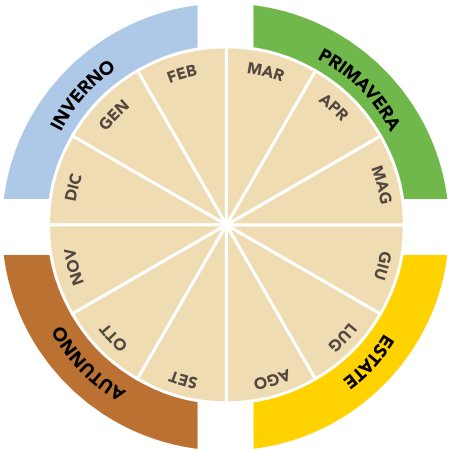
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, ma preparato tradizionalmente nel periodo pasquale.



Descrizione sintetica del prodotto

Croccante a base di zucchero caramellato e mandorle tostate, che si presenta sotto forma di lunghe stecche di colore ambrato.

Processo produttivo

Gli ingredienti della *cupeta* sono: mandorle leggermente tostate zucchero e aroma alla vaniglia. Viene realizzata in almeno tre versioni: *cupeta* nera, (con mandorle integre); *cupeta bianca*, con mandorle pelate; *cupeta* macinata, con mandorle pelate e tritate. Si mette lo zucchero nel polsonetto, si bagna con l'acqua in modo che ne derivi uno sciroppo molto denso; si pone sulla fiamma e quando lo zucchero raggiunge un bel colore ambrato, si unisce un analogo quantitativo di mandorle. Si mescola bene, si aromatizza con la vaniglia e si sorveglia, mescolando di tanto in tanto. Quando lo zucchero, bollendo, non genera più schiuma e appare limpido, viene tolto prontamente dalla fiamma onde evitare che superi la cottura (condizione che lo renderebbe amaro). Si versa il contenuto del polsonetto sopra un tavolo di marmo unto di olio, dove si procede a spatolarlo un bel po', rivoltandolo ripetutamente con uno specifico utensile (una sorta di coltello dalla lama rettangolare molto allungata,) che si utilizza a mo' di spatola. Appena accenna ad indurirsi si stende velocemente e, utilizzando sempre il coltello, si rifila ai bordi in modo da ottenere una forma rettangolare. Infine, si taglia la *cupeta* così ottenuta, a stecche (larghe due dita e spesse una).

Storia e tradizione

Preparazione di sicura tradizione ultrasecolare, come dimostra la sua popolarità e diffusione. Viene pertanto riportata in tutte le guide gastronomiche e nei testi di cucina pugliese e salentina, che la accreditano univocamente come antica e popolare. Tra questi l'Almanacco Salentino (1968-1969) e Le ricette della mia cucina pugliese (Pepe, 1981).
La cupeta viene anche citata in alcuni versi de "*Lu cunsiglìu*" pubblicati sul periodico "Il Risorgimento", anno XXVII, numero 9 (Nutricati, 1902). Sempre dello stesso autore, il testo di un canto in dialetto leccese, pubblicato sulla rivista Apulia (1910) con descrizione della cupeta tra le note.



Tipologia di commercializzazione

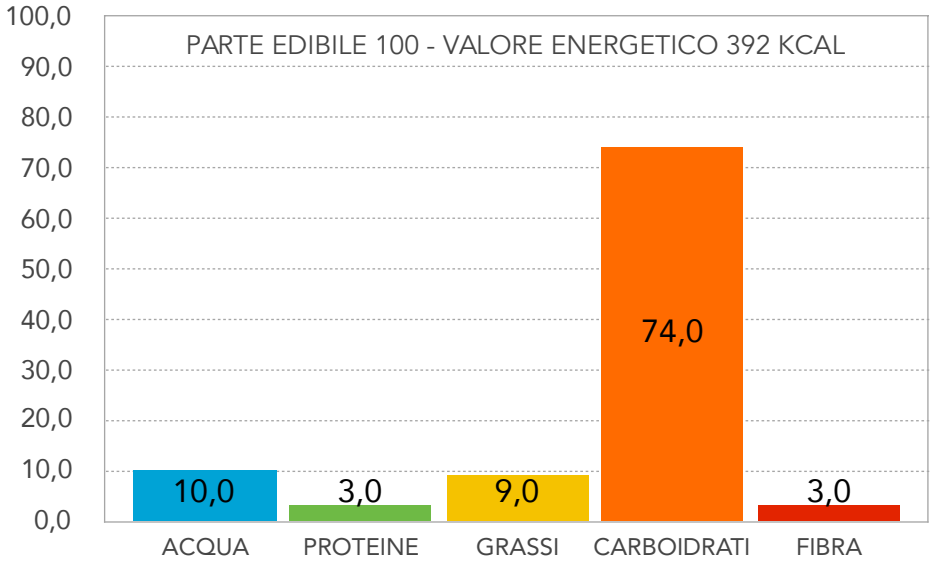
In negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

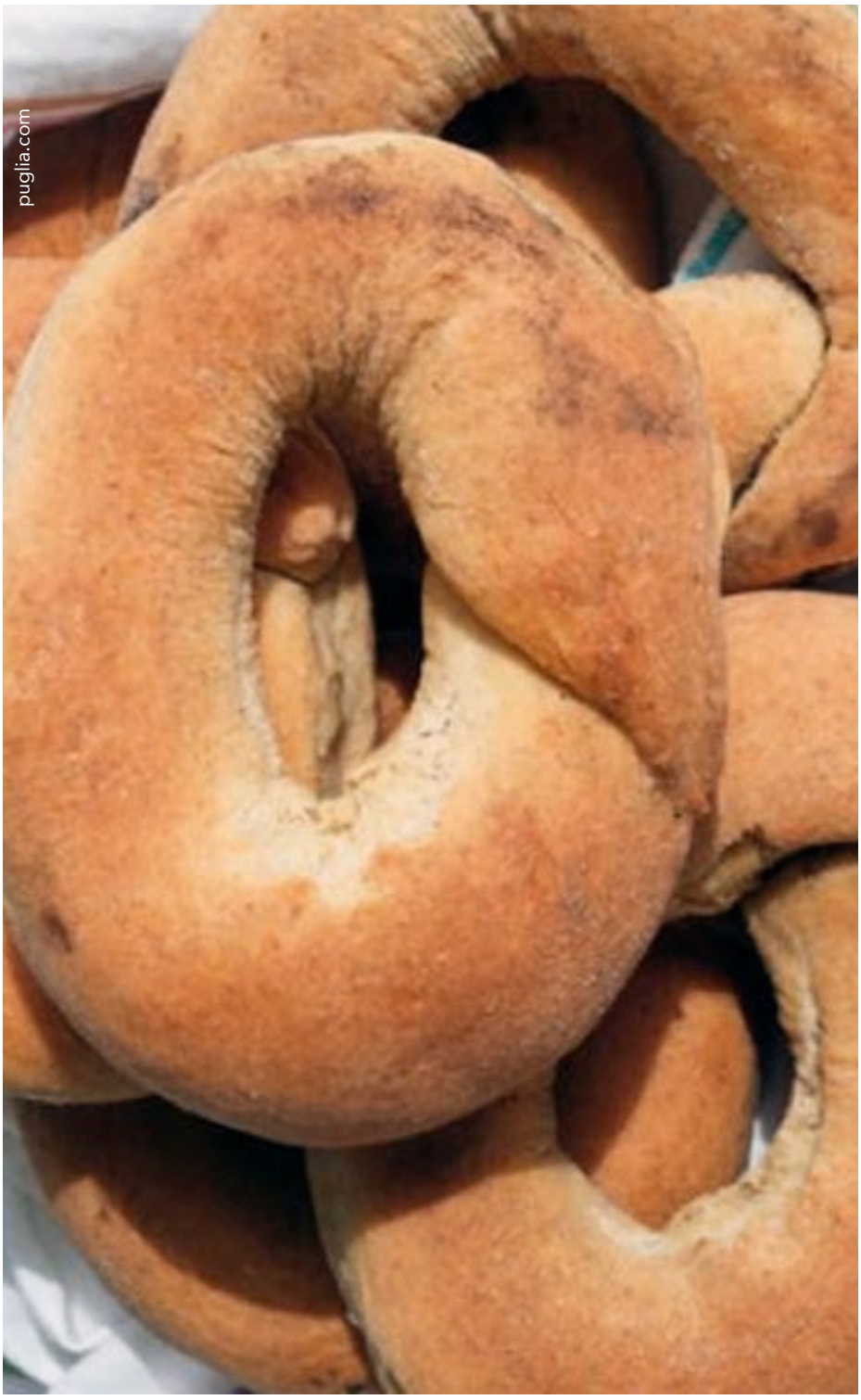
- Feste patronali.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cuturusciu



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2012

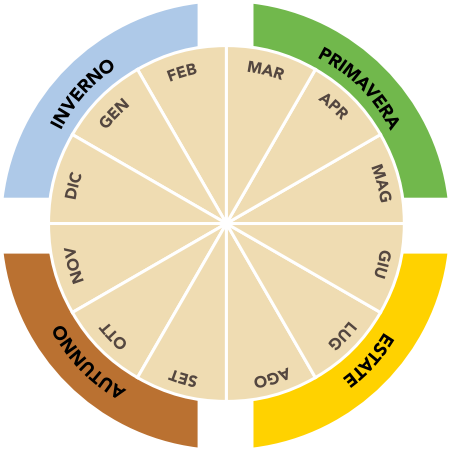
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce. In particolare il Comune di Calimera e l'area della Grecìa Salentina.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

"Tarallo morbido" prodotto incorporando al comune impasto di pane olio extravergine di oliva, pepe nero e sale grosso.

Processo produttivo

In una madia di legno si impasta farina, acqua, lievito, olio extra vergine d'oliva, sale e pepe nero. L'impasto così ottenuto si lascia lievitare fino al raddoppio di volume. Quindi, si, formano delle piccole ciambelline del diametro di circa 10 cm, che si lasciano lievitare per circa un'ora in un luogo caldo. Cuocere in forno statico a 200 °C.

Storia e tradizione

Questa ciambella morbida è nata, forse per caso, dagli avanzi dell'impasto del pane rimasti attaccati alle pareti della madia. Insufficienti per costituire un panetto ma abbastanza preziosi per non essere gettati via, questi "scarti" di lavorazione, destinati ad indurire leggermente sulla superficie interna della madia, venivano abilmente reimpastati dalle massaie della Grecìa salentina con un filo d'olio in più, un po' d'acqua per ammorbidire, sale grosso e pepe per insaporire. Rohlfs, nel "Vocabolario dei dialetti Salentini" (1976) riporta il significato del termine "*cuturusciu*".



Tipologia di commercializzazione

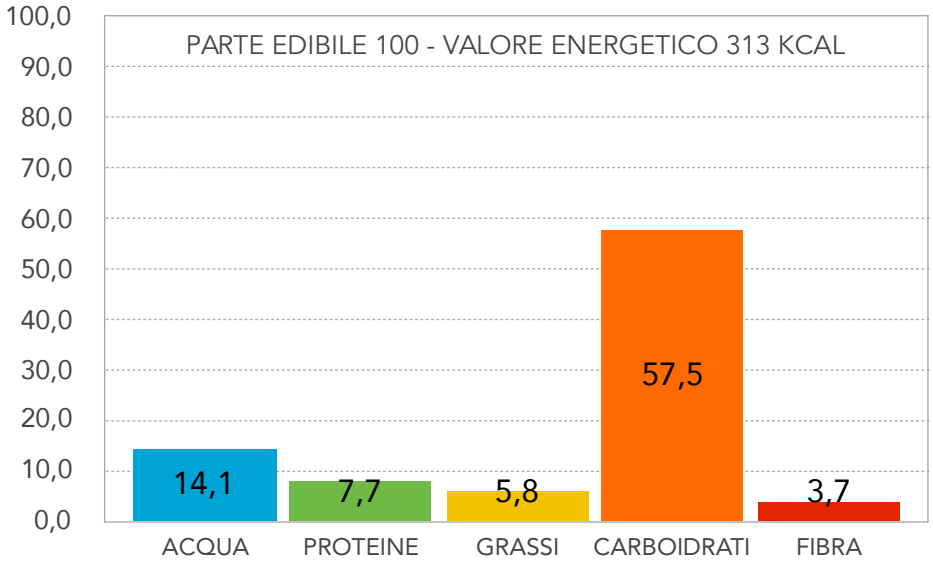
In negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Festa dei lampioni e *du lu cuturusciu* a Calimera (Le), nel 2017 e nel 2019.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Dita degli apostoli

Cannelloni dolci di carnevale, *oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

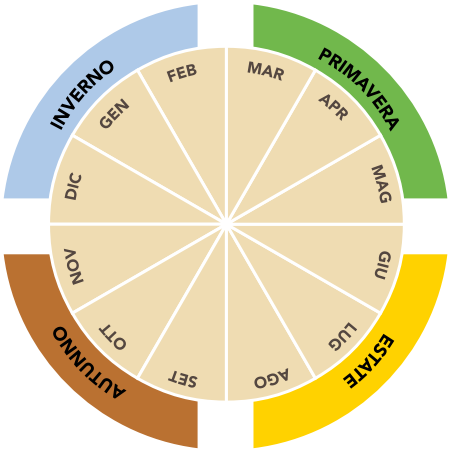
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno. In particolare durante la primavera in corrispondenza del Carnevale e della Pasqua.



Descrizione sintetica del prodotto

"Le dita degli apostoli" hanno la forma di un piccolo cannolo farcito, ottenuto arrotolando piccole frittatine. La farcitura è composta da ricotta fresca dolcificata e aromatizzata. Hanno un delicato colore giallo paglierino tendente al bianco, poiché la superficie viene spolverizzata con zucchero a velo.

Processo produttivo

Per la farcitura si amalgama la ricotta fresca, con zucchero o miele, in modo da ottenere un impasto cremoso. A questo si aggiunge cacao o vincotto o in alternativa un liquore dolce. A parte si prepara una pastella di albume d'uovo e un pizzico di sale, come per le *crêpe*. In una padella si fa scaldare del burro con qualche goccia di olio extravergine di oliva; aiutandosi con un cucchiaio si versano piccole quantità di pastella nell'olio caldo e si lasciano dorare da ambo le parti, ottenendo così delle piccole frittelle rotonde. Una volta raffreddate si farciscono col composto di ricotta e si arrotolano per formare dei piccoli cannoli.

Si sistemano su un piatto da portata e si spolverano con zucchero a velo e cannella. Il dolce va conservato in frigo e servito freddo.



Storia e tradizione

Il richiamo agli Apostoli fa presagire una correlazione con la religione cattolica; secondo alcuni autori tale dolce proviene dai conventi. Infatti, per spiegare le "dita degli apostoli" create con l'albume si potrebbe ipotizzare che le suore che producevano gli agnelli di pasta di mandorle ripieni di "faldacchiera" (una sorta di zabaione a base di tuorli d'uovo e zucchero) si trovassero grandi quantitativi di albume inutilizzati. Del resto, è importante evidenziare la funzione che ebbero i monasteri femminili nello sviluppo della pasticceria pugliese al punto da considerare monopolio di essi i più importanti ricettari; ciascun monastero aveva le proprie specialità.
Una interessante informazione storica su questo dolce è fornita da Sada nel libro "La cucina della terra di Bari" (1991). L'autore descrive: «Ritornando ai monasteri, ciascuno di essi aveva le proprie specialità... ed ancora, per restare a Bari, le clarisse di Santa Chiara ammannivano le "dita degli apostoli".»
Altre interessanti testimonianze sono fornite da Stagnani che, in un articolo pubblicato sulla Gazzetta del mezzogiorno del 2 giugno 2005, riporta notizie storiche della originale ricetta in Capitanata, Terra di Bari e Salento, risalente alla metà del XIX secolo.



Tipologia di commercializzazione

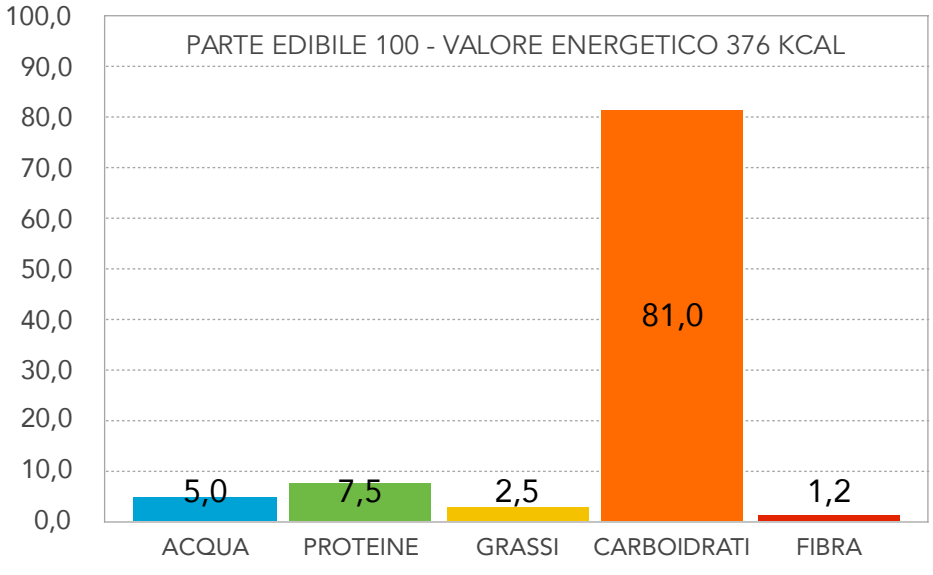
In distribuzione moderna, dettaglio tradizionale, negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Iniziative sul web.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Dolcetto della sposa

Dolcetto bianco



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Dolcino monoporzione in pasta di mandorle salentina, ripieno di "*faldacchiera*" (crema composta da uova e zucchero, liquore) e ricoperto di zucchero fondente. Il prodotto può avere una qualsiasi forma ovale, tonda, quadrata, a rombo, ecc.

Processo produttivo

Si inizia con la scelta delle mandorle che devono essere di ottima qualità (le 'Baresi'), si sbollentano e si elimina la pellicina. Si aggiunge lo zucchero e si passa alla raffinatrice sino ad ottenere una pasta omogenea. Si formano a mano i dolcini dando varie forme: tondi, ovali, a punta, farcendoli con la *faldacchiera*. Si lasciano asciugare, dopodiché si glassano con lo zucchero fondente.

Storia e tradizione

La loro storia rimarca quella della pasta di mandorla della quale sono una versione elaborata rigorosamente monodose. Per decenni, sino al boom economico degli anni Sessanta, questi dolcetti hanno costituito per i salentini il "complimento", ossia il rinfresco per antonomasia, tanto da meritarsi l'appellativo di dolcetti della sposa; con il rosolio e i confetti non potevano assolutamente mancare ad un ricevimento nunziale o in altre ricorrenze speciali. I dolcetti della sposa rappresentano una versione un poco più elaborata della classica pasta di mandorle, che si è evoluta man mano nelle cucine più opulente, sino ad approdare nei primi caffè pasticceria di cui divennero ben presto un'esclusiva. Diverse pasticcerie storiche salentine tutt'oggi custodiscono invariate le antiche ricette.



Tipologia di commercializzazione

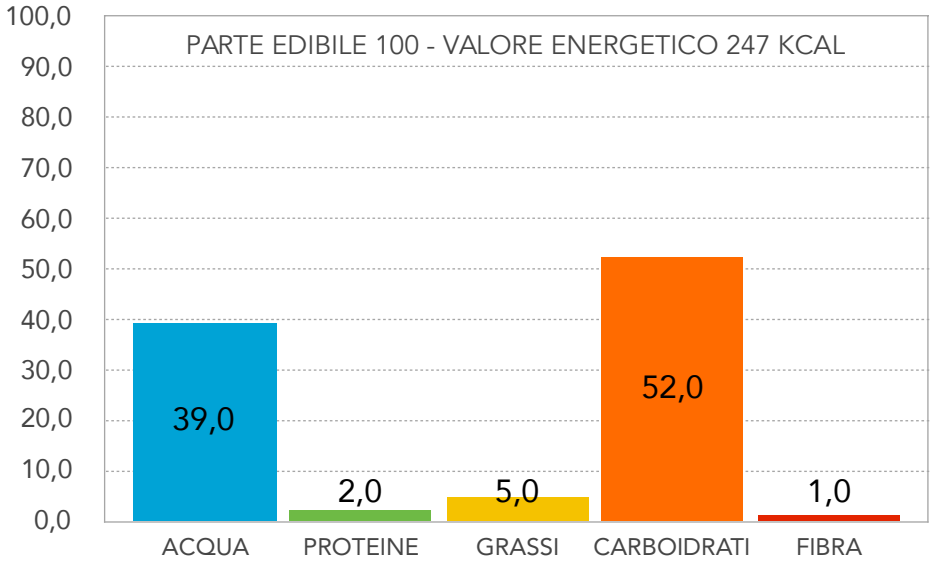
Vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Iniziative di promozione e vendita sul web, ad esempio olioesale.com.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Dolci di pasta di mandorle (pasta reale)

Paste secche



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

I dolci di pasta di mandorla, anche detta "pasta reale", sono un classico della pasticceria secca pugliese. Sono friabili e famosi per il loro intenso aroma di mandorla, concentrato in un bocconcino di 20-30 grammi. Nella forma possono variare in base alle tecniche di preparazione utilizzate dai pasticceri che durante tutto l'anno li espongono nei banconi dei migliori bar e pasticcerie di Puglia. La forma è dettata anche dalle aree geografiche diverse in cui il dolce subisce piccole variazioni.

Processo produttivo

La fase iniziale è detta "raffinatura" e si esegue con la raffinatrice nella quale si inseriscono mandorle pelate e zucchero che in passaggi ripetuti e identici vengono macinate sino ad avere una graniglia di dimensioni medio-piccole. La fase successiva è detta "impastatura" e consiste nell'unire e amalgamare albumi d'uovo e aromi. Questo impasto viene quindi inserito nelle sacchette da pasticceria aventi in punta un beccuccio d'alluminio, rigato, e si procede alla formatura dei dolcetti ("a cuoricino", "a rosetta", "a torciglione", o addirittura "ad occhio di Polifemo") sulle teglie. I dolcetti vengono spolverati con zucchero, dopodiché rimangono ad asciugare per 5-6 ore. Segue la fase di cottura in forno alla temperatura di 190-200 °C per circa 10 minuti.



Storia e tradizione

Molte ed antiche sono le testimonianze che riconducono i dolci di pasta di mandorle nella tradizione tipica pugliese. Questi in varie arie della Puglia prendono forme e nomi differenti e le diverse tipologie vengono preparate in genere per le festività religiose. Testimonianze su questo dolce sono presenti in numerosi libri di autori pugliesi come, ad esempio, Luigi Sada.



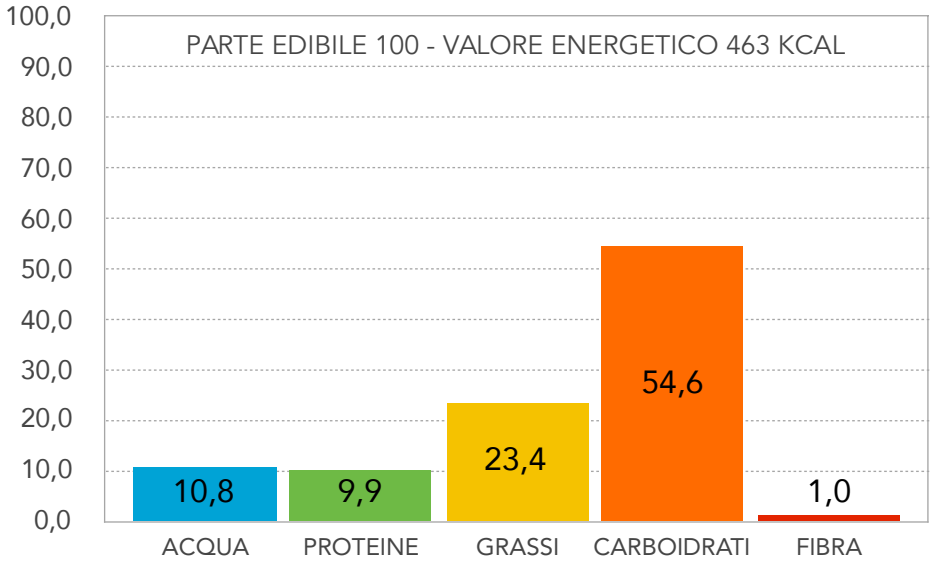
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Dolci di pasta di mandorla. La ricetta pugliese dei pasticcini (puglia.com);
- Dolci di pasta di mandorla promossi dal GAL Gargano.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

La Faldacchea di Turi

La *Faldacchèje* (termine dialettale di Turi).



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

Area di origine del prodotto

Provincia di Bari, in particolare Turi.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolce tipico preparato con pasta di mandorle locali cotte a fuoco lento con tuorli d'uova, ripiena di amarene sciroppate e pan di Spagna bagnato con liquore di alkermes. I pezzetti di faldacchea, uno per uno manualmente, vengono ricoperti di glassa di zucchero (*naspro*) o con finissimo cioccolato. La faldacchea viene decorata con i cosiddetti "scherzetti", termine che negli anni '40 è stato inventato da Antonia Adele Dragone, nota maestra dolciaria di Turi.

Etimologicamente, il termine "faldacchea" deriva presumibilmente dal termine spagnolo "*faldiquera*" o "*faltriquera*", che indica un accessorio indossato sotto il grembiule o la gonna; una specie di tasca in tessuto, in alcuni casi finemente ricamata. L'accessorio serviva per riporre piccoli oggetti per l'uso giornaliero o per riporvi particolari dolcetti, "*huevos de faldiquera*", ancora oggi prodotti in molti monasteri spagnoli

Processo produttivo

Le mandorle, precedentemente sbollentate e pelate, vengono tritate e aromatizzate con cannella e buccia di limone non trattato. Il composto viene cotto a fuoco lento, amalgamandolo con tuorli d'uova in un composto di acqua e zucchero portato a ebollizione. Dopo la cottura l'impasto viene fatto raffreddare e lasciato a riposare per un giorno intero. Poi, manualmente, si procederà, alla farcitura dei piccoli pezzi di pasta di mandorle, con un ripieno di amarena e pan di Spagna imbevuto con il liquore di alkermes. I pezzi di faldacchea verranno lasciati ad asciugare per un giorno. Successivamente si procederà alla glassatura di zucchero fondente o verranno ricoperti con finissimo cioccolato. Come ultima operazione, ogni pezzo viene decorato con la fantasia e della dolciaria eseguendo i cosiddetti "scherzetti". Il composto per decorare è fatto di zucchero a velo e chiari d'uova.

Storia e tradizione

L'origine e la diffusione della 'faldacchea di Turi' risale alla fine dell'Ottocento nel monastero delle clarisse di Santa Chiara, allora presente nell'omonimo comune. Si narra che fu Anna Antonia Martinelli ad apprendere presso il monastero le antiche ricette lì custodite gelosamente dalle monache, in particolar modo quelle relative alla preparazione dei dolci tradizionali di mandorla tra cui la 'faldacchea'.
Nel 1892, Martinelli convoglia a nozze e decide di aprire presso la sua abitazione un piccolo laboratorio dolciario casalingo. Ben presto il laboratorio divenne una vera e propria scuola di cucina per le giovani ragazze turesi e dei paesi limitrofi, che qui apprendevano l'arte dolciaria locale come oggi la conosciamo.



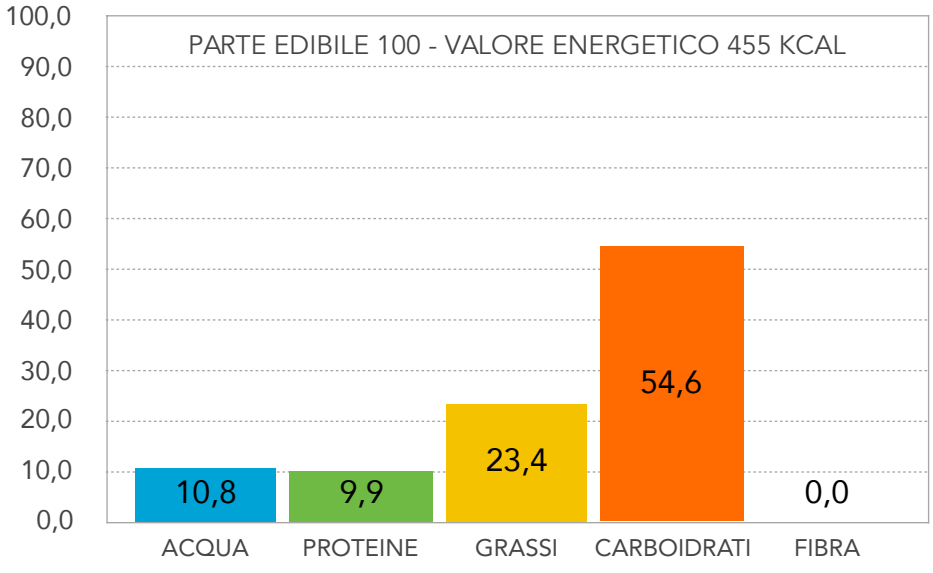
Tipologia di commercializzazione

Vendita al dettaglio, negozi specializzati ed e-commerce.

Iniziative di promozione

- La 'faldacchea di Turi', inserita tra i prodotti dell'Arca del Gusto dell'Ass. Slow Food per la Biodiversità nel 2021;
- "Festa del borgo antico e sagra delle delizie turesi: trònere, percoche e faldacchea", prima metà di settembre, a cura della Pro Loco di Turi;
- Nel 2021 si è costituita l'ass.cult. "La Faldacchea di Turi", produttori di dolci di mandorla e di 'faldacchea', maestre dolciaie e cultrici del tipico dolce;
- La 'faldacchea' su puglia.com;
- La 'faldacchea' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Farrata di Manfredonia

A farréte



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

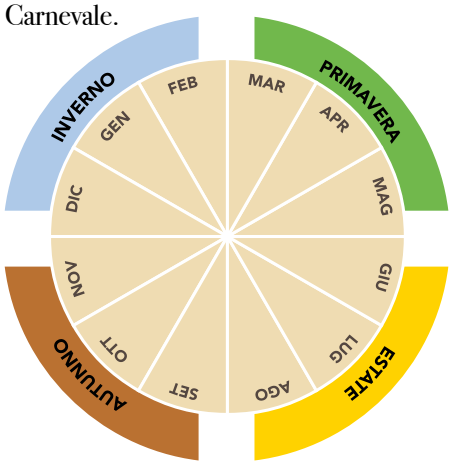
Area di origine del prodotto

La provincia di Foggia. In particolare il Comune di Manfredonia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare nel periodo di Carnevale.





Descrizione sintetica del prodotto

È un rustico di forma rotonda, fatto con sottili strati di pasta del diametro di circa 10 cm e spessore di 6-7 cm, con ripieno di ricotta. Il suo nome deriva dal farro, dato che un tempo questa pietanza veniva preparata utilizzando tale cereale, successivamente sostituito dal frumento.

Processo produttivo

Si prepara un impasto, con farina tipo 00, acqua e sale grosso, dal quale si ricavano delle sfoglie, molto sottili, dalla forma rotonda; tra due di esse si introduce la farcitura a base di ricotta fresca di pecora, cariossidi di frumento lessate, menta, maggiorana, pepe e sale. Chiuse le due sfoglie a mo' di calzone, si cosparge sulla parte superiore dell'uovo sbattuto. Si procede con la cottura in forno per circa 20 minuti a circa 180 °C.

Storia e tradizione

L'origine del piatto viene tradizionalmente fatta risalire al periodo romano: presso le famiglie nobili, infatti, i riti matrimoniali venivano celebrati spezzando e offrendo agli sposi una focaccia di farro. La cerimonia era detta "*confarreatio*" e consacrava l'unione. Oggi la farrata viene consumata a Manfredonia soprattutto nel periodo di carnevale, ma è reperibile con facilità nell'area durante tutto l'anno



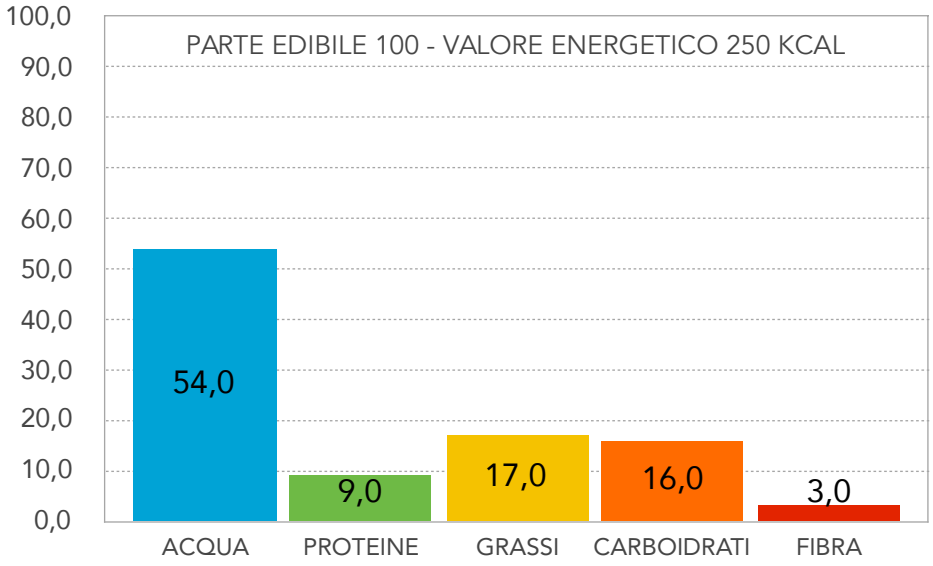
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Farrata di Manfredonia: speciale focaccia al farro (puglia.com);
- La Farrata (*a farrete*) (Rinaldi, 2018);
- La Farrata: rustico tipico della tradizione manfredoniana (Associazione Dauniatur, 2021).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Focaccia a libro di Sammichele di Bari

Fecazze a livrel.


Panificio Spinelli

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

Area di origine del prodotto

La provincia di Bari. In particolare il Comune di Sammichele di Bari.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Rotolo di pasta avvolto a spirale con diametro di circa 30-35 cm e spessore di circa 3-4 cm; esternamente è croccante e ha un colore tendente al bruno, mentre è soffice e di colore bianco all'interno. Il nome deriva proprio dalla chiusura a libro della sfoglia che viene stesa, condita con olio extravergine, sale e origano, pochi e semplici ingredienti tipici della cucina povera di un tempo, e poi richiusa su sé stessa per formare un rotolo che viene sistemato appunto a spirale. Il prodotto viene venduto a pezzi oppure a forme intere che vanno da piccole pezzature, di poco più di 100 g, a quelle più grandi che arrivano a 600-700 g.

Processo produttivo

Ingredienti: farina tipo 00, acqua, lievito naturale o di birra, sale, olio extravergine di oliva e, a scelta, patate lesse passate.

Procedimento: lessare la patata in acqua bollente, pelare e passare con uno schiacciapatate; la patata rende l'impasto più soffice, ma l'utilizzo è facoltativo. Sistemare sul piano da lavoro la farina a fontana e al centro versare la patata lessa e passata, il lievito, un po' d'olio, il sale e infine l'acqua tiepida. Lavorare il tutto con le mani energicamente fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Lasciar lievitare per circa 30 minuti. Dividere la pasta in due parti e stendetela con il mattarello fino ad ottenere due sfoglie molto sottili; ungere con olio, origano, e sale. Arrotolare le due parti su sé stesse in modo da formare due grossi rotoli e poi disporle in una teglia già unta d'olio avvolgendole in modo da formare la spirale, partendo dal centro della teglia preferibilmente rotonda. Condire ancora con un filo d'olio in superficie e cuocere in forno a legna (metodo tradizionale) o elettrico già caldo a 180° per circa mezz'ora, fino alla doratura. È buona da mangiare sia calda sia fredda.


regionepuglia.org

Storia e tradizione

Antica ricetta, probabilmente legata alla religione, tramandata di generazione in generazione nelle famiglie del comune di Sammichele di Bari. Il riferimento al "libro" sembra sia dovuto al fatto che la sfoglia stesa rappresenti "un libro aperto che contiene la Santa Fede", mentre il breve tempo di lievitazione (solo 30 minuti) era il tempo necessario per recitare "dieci preghiere". Inoltre, l'atto di ungere la sfoglia con olio rappresentava una sorta di "benedizione".



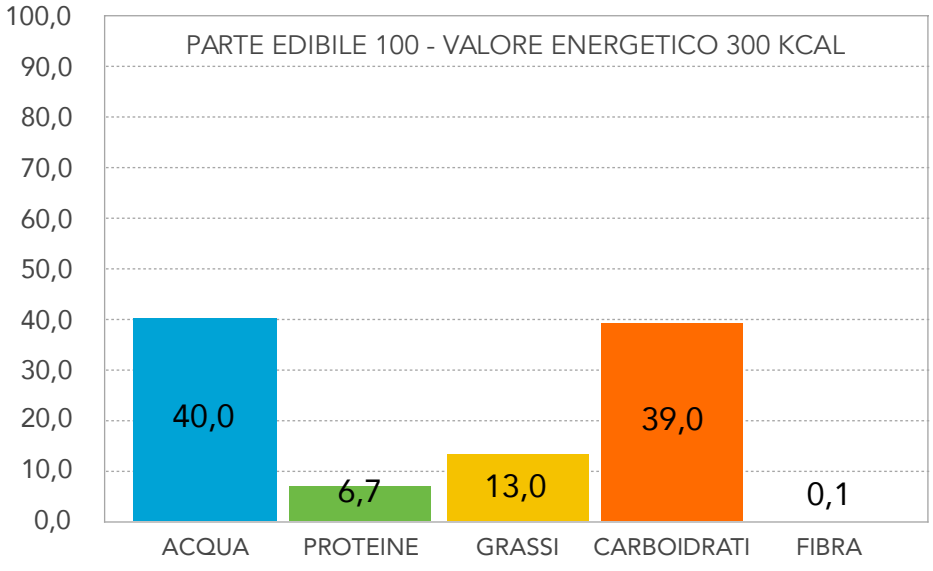
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Sagra della focaccia a libro, a Sammichele di Bari (BA), il 25-26 settembre;
- Prodotto inserito nell'Arca del gusto della Fondazione Slowfood per la Biodiversità Onlus;
- Focaccia a libro tra i prodotti della tradizione si Sammichele di Bari (BA) (Proloco Sammichele di Bari);
- La f'kaz a' livre (regionepuglia.org, 2020).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Focaccia barese

Fecàzze



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2012

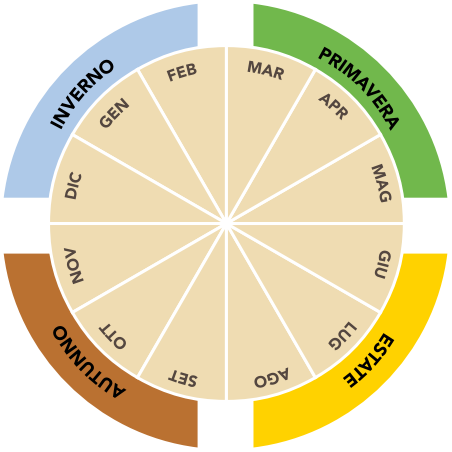
Area di origine del prodotto

Le province di Bari, BAT e Taranto



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Focaccia tonda, del diametro di circa 30 cm, condita in superficie con pomodori freschi. Risulta croccante all'esterno ma morbida all'interno e succosa per la presenza abbondante dei pomodori. È lo snack per eccellenza dei baresi; si usa per sostituire il pranzo o la cena ma si mangia in qualsiasi altro momento della giornata, per "sfizio", e non è raro incontrare persone che la gustano tranquillamente per strada, costretti a fare attenzione perché, ad ogni morso, si corre il rischio che un pomodoro possa cadere e macchiare i vestiti.

Processo produttivo

Impastare acqua, olio e lievito per un paio di minuti; aggiungere le farine, il sale, lo zucchero e la patata e impastare per altri tre minuti. L'impasto risulterà molto morbido ma non liquido; metterlo in una ciotola, chiudere col coperchio e lasciarlo lievitare per un'ora all'interno del forno spento. Quando l'impasto sarà lievitato, prendere una teglia, metterci un pochino d'olio e spolverare con del sale fino; rovesciarci delicatamente la pasta dentro e stenderla con le mani unte, senza schiacciarla per non perdere i gas della lievitazione, fino a coprire omogeneamente tutta la teglia. Coprire con i pomodorini spaccati a metà, mettendo la parte con la buccia rivolta verso l'alto e la parte succosa a contatto con la pasta. Coprire con una teglia più grande (o un vassoio) e rimettere in forno a lievitare per un'altra ora. Quando la pasta sarà lievitata, cospargere la superficie col sale e l'origano ed infornare a 220 °C nella parte bassa del forno per circa 15 minuti; poi mettetela sulla griglia al secondo livello e cuocere per altri 15-20 minuti (abbassando il forno a 180 °C) finché sarà di un bel colore bruno. È buona da mangiare sia calda sia fredda.

Storia e tradizione

Nasce, probabilmente, ad Altamura o Laterza, come variante del tradizionale pane di grano duro e dall'esigenza di sfruttare il calore iniziale forte del forno a legna, prima che questo si stabilizzi sulla temperatura ideale per cuocere il pane. Prima di infornare le pagnotte, si stendeva un pezzo di pasta di pane cruda su una teglia, lo si lasciava riposare un po', dunque lo si condiva e infine lo si cuoceva. La storia della focaccia però è antichissima, risalente addirittura al periodo preromano e classico. Una sorta di focaccia veniva preparata già da Fenici, Cartaginesi e Greci, fatta con ogni sorta di cereale tra cui orzo, segale e miglio. Il nome della focaccia deriva dal latino *focus*, dunque cotta sul fuoco. Le focacce venivano offerte agli dei dai Latini, e consumate insieme al vino durante i matrimoni nel Rinascimento. Nell'età moderna, nel Meridione e in Liguria si diffuse la produzione di focacce condite con olio di oliva, mentre al Nord era utilizzato soprattutto lo strutto.
Informazioni tratte dal libro "*La checine de nononne*" (Panza, 1982).



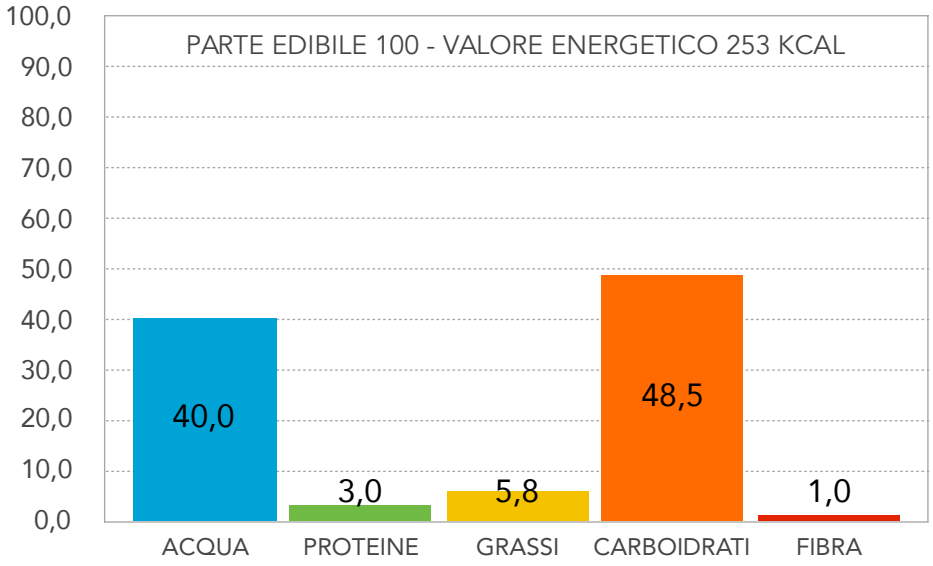
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Consorzio della focaccia barese, fondato nel 2010, che promuove e valorizza questo PAT con numerose iniziative come, ad esempio, la video ricetta della focaccia barese, preparata secondo la tradizione.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: www.lecalorie.it/calorie-valori-nutrizionali/focaccia-barese-una-porzione

Focaccia di San Giuseppe di Gravina

U ruccl, u rùcchel, Rùcchələ.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

Area di origine del prodotto

Provincia di Bari. In particolare Gravina in Puglia.



Periodo di produzione

In occasione della festività di San Giuseppe (19 marzo).



Descrizione sintetica del prodotto

È una sorta di calzone, preparato con semola di grano duro, ripieno di cipolle sponsali, uvetta e alici sotto sale o sottolio, arrotolato a forma di spirale.

Processo produttivo

Ingredienti: farina di grano duro, lievito di birra o naturale, cipolle sponzali, uva sultanina, alici salate, pepe, sale, olio di oliva.

Procedimento: preparare l'impasto mescolando tutti gli ingredienti, quindi far lievitare per un'ora e/o fino al raddoppio in volume. Stendere l'impasto in una sfoglia di mezzo centimetro e condirla con le cipolle stufate, uva passa e le alici spezzettate; arrotolare la pasta su sé stessa ottenendo un cilindro che arrotolerete ancora a spirale su sé stesso. Disporre la focaccia così ottenuta in una teglia con l'olio e schiacciarla leggermente. Infornare per circa un'ora a 180 °C.



Storia e tradizione

L'etimo più accreditato della voce "*Rùcchələ*" è da ritenersi discendente dal "deverbale roteare".
Nel libro "Gravina e le sue tradizioni" (Mastrogiacomo, 1973) vengono spiegati piatti tradizionali della cultura gravinese. Viene nominata la focaccia di San Giuseppe, preparata e venduta in concomitanza con la festa del Santo.



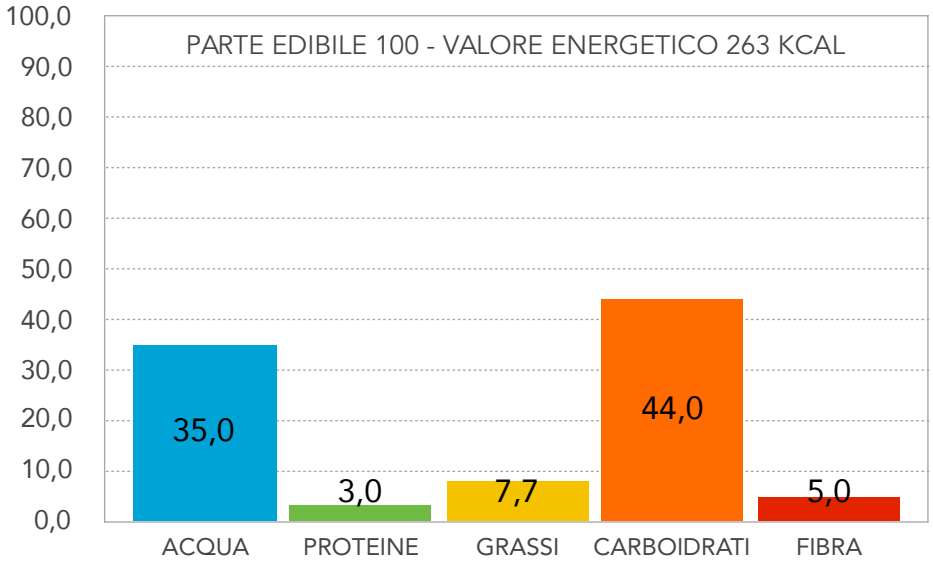
Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale.

Iniziative di promozione

- Iscrizione della focaccia di San Giuseppe nei prodotti De.Co. del Comune di Gravina;
- *U rùcchel de S. Gesèpp* (gravinaoggi.it, 2012);
- Ricetta Salata "*U' Rùcchélé*", un classico della festa di San Giuseppe a Gravina (Mazzotta, 2019);
- Video ricette sul web, come ad esempio i video proposto da Dovealsud (2020).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: www.lecalorie.it/calorie-valori-nutrizionali/focaccia-con-cipolle

Friselle di orzo e di grano

Fresèdde (Barese), fresèlla (Foggiano), *frasèdda, frisèdda e frisa* (Salento), *frisoccula* (Cellino San Marco).



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Pane biscottato di forma circolare, liscio da un lato, ruvido dall'altro, di colore variabile dal crema (di grano) al marroncino (di orzo), con peso medio di circa 50 g.

Processo produttivo

La mattina si prepara la farina di orzo e/o grano su un tavolo e si aggiunge il lievito madre o della pasta di riporto (*"llatu", "crisciturù"*) amalgamando il tutto con acqua tiepida ed un po' di sale. Si impasta fino a farla divenire morbida ed elastica; a questo punto si inizia a farla roteare, con il palmo delle mani e si tagliano cilindri lunghi 15 cm. Queste forme così ottenute si attorcigliano su sé stesse in modo da formare una spirale. Tali forme si lasciano lievitare per circa due ore. Contemporaneamente si accende il forno che si fa riscaldare intorno ai 200-250 °C. Si infornano le forme di pasta per circa due ore. Dopo la cottura si tolgono dal forno e si spaccano in modo diagonale, si rimettono nel forno per la biscottatura ad una temperatura di 150 °C.



Storia e tradizione

Le origini della frisella di orzo e grano risalirebbero al X secolo a.C., consumata dai navigatori come pane da viaggio, ammorbidita con acqua di mare e insaporita con olio d'oliva. Durante il dopoguerra la frisella era destinata solo alle tavole dei ricchi, consumata durante occasioni importanti, mentre in seguito è diventato un alimento della tradizione contadina, condita con pomodoro fresco o "appeso" e olio extravergine d'oliva. Ai giorni nostri la frisella è diventata un pasto prelibato a tutti gli effetti, da gustare con i prodotti tipici della Puglia, come aperitivo, spuntino o come pasto veloce, soprattutto d'estate; viene utilizzata anche per la preparazione della 'cialda'. Prima di essere condite, le friselle vanno rigorosamente "*sponzate*", ovvero, bagnate ed ammorbidite con acqua.

Sada nel suo libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (1994), nella sezione dedicata alle "forme di pane pugliese" scrive: «*Fresèdde* (Barese), *fresèlla* (Foggiano), *frasèdda, frisèdda* e *frisa* (Salento), *frisoccula* (Cellino San Marco): piccolo pane, tagliato in due prima di biscottarlo. Un tempo si facevano con farina di farro, oggi con farina integrale. Le migliori sono quelle della provincia di Lecce e di Manduria, dove vengono confezionate con farina di grano duro. Ottime per cialde».

Miccolis, nella sua rubrica di gastronomia su "Noci Gazzettino" (1978, Anno 11, fascicolo 5), parla delle friselle in merito alle tradizioni a tavola. Nello stesso periodico (1993, Anno 26, fascicolo 11), le friselle vengono indicate tra le specialità tipiche pugliesi, protagoniste di una serata dal titolo "Folklore e sapori di Puglia".

La ricetta della "*frisedda*" è presente nel libro "Le ricette della mia cucina pugliese" (Pepe, 1991).



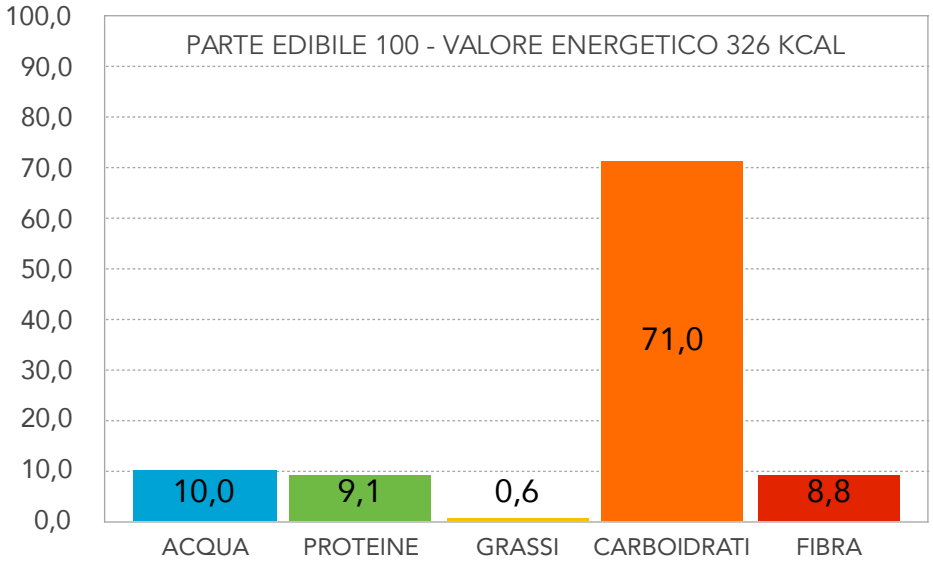
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Festa della frisella, a Putignano (BA), nel mese di luglio;
- Sagra "*ta friseddhra e tu pimmitoru scattarisciatu*" - Supersano (LE), nel mese di agosto;
- Sagra della frisella, a Marittima (LE), nel mese di agosto;
- Frisella Fest a Ceglie Messapica (BR);
- La frisella pugliese (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fruttone

Barchiglia



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolce monoporzione composto da pasta frolla con ripieno di pasta di mandorle, marmellata di pere, albicocche o mele cotogne, e ricoperto da uno strato di cioccolato fondente.

Processo produttivo

In una ciotola si pone la farina, lo zucchero e il burro (o la margarina) e si inizia ad amalgamare gli ingredienti. Quindi, si uniscono i tuorli d'uovo, lievito in polvere e vanillina e si continua ad amalgamare per ottenere un impasto liscio ed omogeneo. In seguito la pasta frolla viene stesa ed utilizzare per foderare la base delle formine. Si aggiunge, all'interno, uno strato di marmellata ed uno di pasta di mandorle e si chiude con un altro strato di pasta frolla, facendo aderire per bene i bordi affinché si formi una cupoletta al centro. Infornare a 180 °C per 15-20 minuti, quindi far raffreddare e glassare col cioccolato fuso la parte superiore.



Storia e tradizione

La storia del fruttone, ritenuto il "gemello diverso" del pasticciotto, è molto antica e tramandata da generazione in generazione. Qualcuno nel Salento fa risalire la sua origine, come pure quella del pasticciotto, alla prima metà del '700, tesi suffragata dall'esistenza già a quel tempo degli appositi pirottini metallici. Dopo essere stati per molto tempo esclusivo appannaggio dei convivi dei nobili, divengono popolari con l'apertura delle prime caffetterie e pasticcerie.
Il fruttone, monoporzione, deriverebbe dalla "Barchiglia", torta dalla forma tonda. La parola 'fruttone' è composta dalla base nominale "frutto" (la frutta rappresenta l'ingrediente principale del dolce, al di là che si tratti di marmellata di albicocca, mela cotogna o pere) con il suffisso -one, che riguarda l'intensificazione di un tratto pertinente che non è solo dimensionale. Quanto all'attestazione della parola "fruttone" in area salentina, essa risale alla metà del Novecento: la parola compare nella narrativa di De Sanctis, scrittore, giornalista e sceneggiatore di origine leccese che descrive il dolce come «una squisitezza di cioccolata e marmellata» (1958). Il Fruttone viene descritto anche da Cesari Sartoni nel libro dal titolo "Mangia italiano. Guida alle specialità regionali italiane" (2005).



shop.martinuccilaboratory.it

Tipologia di commercializzazione

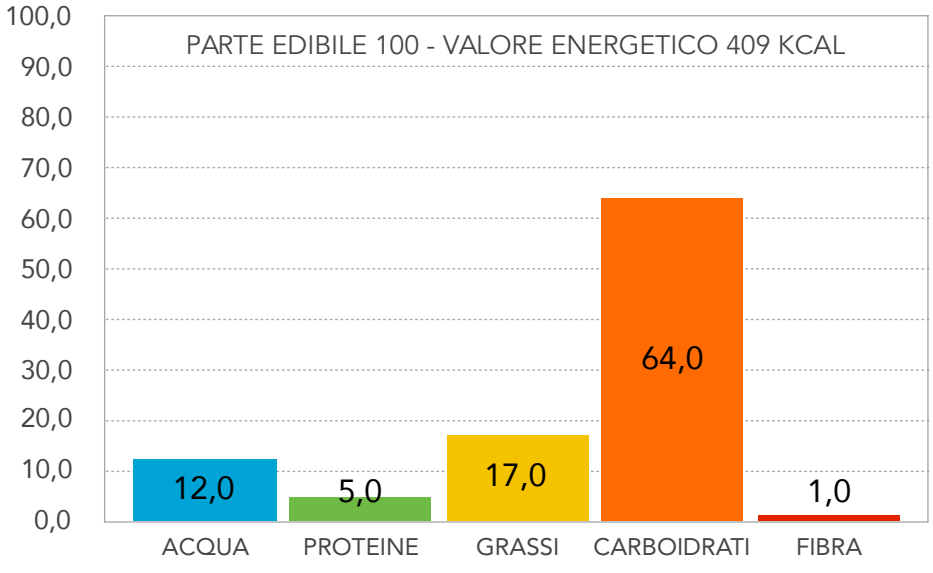
Dettaglio tradizionale.

Iniziative di promozione

- Il fruttone, antico dolce tradizionale salentino (fondazioneterredotranto.it, 2012);
- Il delizioso Fruttone Salentino per una pausa golosa (nelsalento.com);
- Fruttone: ricetta del tipico dolce salentino (puglia.com).



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fusilli

Fusille, fusìdde.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Spaghetti spessi di colore giallo dorato, lunghi 8-10 centimetri, avvolti ad elica su un ferro a sezione quadrata.

Processo produttivo

L'impasto si ottiene miscelando semola di grano duro, acqua e uova. Sebbene l'uso di uova può anche non essere previsto, l'aggiunta determina un colore giallo più intenso della pasta. Dopo miscelazione degli ingredienti, l'impasto è sottoposto a formatura ottenendo dei bastoncini della lunghezza di 15-20 cm, i quali sono successivamente arrotolati intorno a ferri di sezione quadrata. La pasta è, quindi, sfilata, stesa su taglieri di legno, tagliata e fatta asciugare all'aria.



Storia e tradizione

I fusilli di semola di grano duro sono un prodotto storicamente legato alla tradizione culinaria della provincia di Foggia. Sulla Rivista della XVII Fiera dell'Agricoltura di Foggia (anni Sessanta del secolo scorso) sono citati i fusilli nell'ambito di alcune ricette di piatti tradizionali foggiani. Altre testimonianze della tradizionalità di questo prodotto sono presenti in numerosi libri di autori pugliesi come, ad esempio, Luigi Sada.

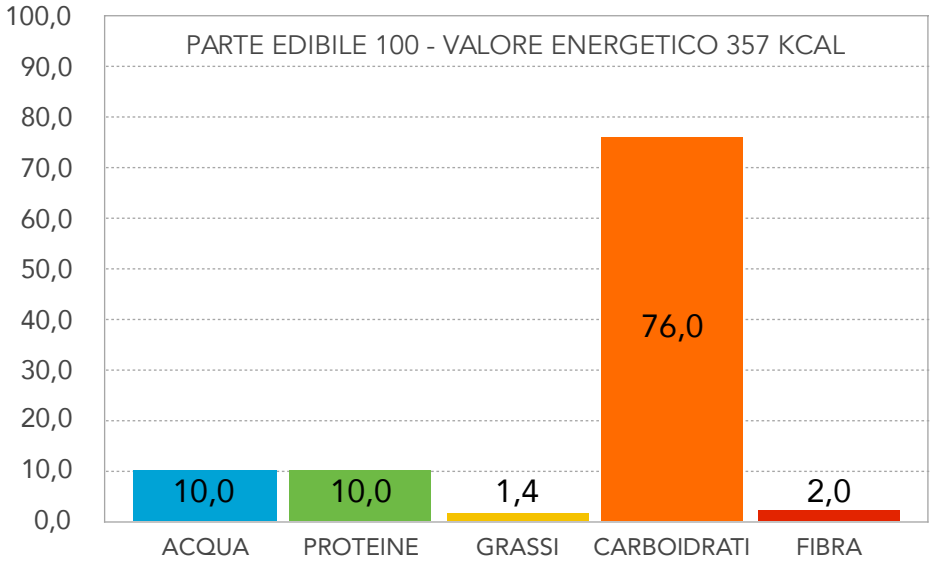


Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna, negozi specializzati e vendita diretta in azienda.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Grano dei morti

Cicc cuòtt, Colva.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Novembre, in particolare per la ricorrenza dei defunti (2 novembre).



Descrizione sintetica del prodotto

Il grano dei morti è un piatto dal gusto molto intenso dovuto proprio al miscuglio dei diversi ingredienti: cariossidi di grano tenero, melograno, vincotto, scaglie di cioccolato, frutta secca, frutta candita. Il nome del prodotto deriva dalla voce bizantina "*kolba*", in greco "*kollyba*" ("*Frumentum coctum*").

Processo produttivo

Ingredienti: cariossidi di grano, cotto di fichi, frutta candita, cannella, chiodi di garofano, mandorle, gherigli di noce, cioccolato, melograno.

Preparazione: tenere a bagno per circa 3 giorni i chicchi di grano liberati dalla pula, avendo cura di cambiare l'acqua ogni giorno. Cuocere il grano in abbondante acqua fino all'apertura delle cariossidi, lavarlo varie volte e tenerlo ancora un po' in acqua. Tostare le mandorle e tritarle assieme ai gherigli di noci. Togliere dall'acqua il grano un'ora prima di servirlo e condirlo con abbondante cotto di fichi, il trito di mandorle e noci, pezzetti di frutta candita, scaglie di cioccolato, cannella, chiodi di garofano e chicchi di melograno. Amalgamare bene il tutto e servirlo.



Storia e tradizione

Questa preparazione discende dalla tradizione dei Cristiani di rito greco di consumare, nella ricorrenza dei Morti, il grano bollito benedetto durante la funzione religiosa; è stato poi, man mano arricchito di altri ingredienti che ne migliorano il gusto, ne accentuano altresì la valenza fortemente rituale e simbolica. È il caso dei chicchi di melograno, un frutto di origine fenicia, simbolo di rinascita e di vita che, dai tempi più antichi, era posto nelle tombe, accanto al grano, per assicurare al defunto il necessario nutrimento e, al tempo stesso, una speranza di resurrezione dopo la morte. Anche le noci erano care agli antichi che le definivano "le ghiande di Giove", essendo indubbiamente le più gustose tra le ghiande di cui erano costretti a cibarsi in periodi di estrema carestia. In Sada ritroviamo numerosi riferimenti bibliografici inerenti al 'grano dei morti'.



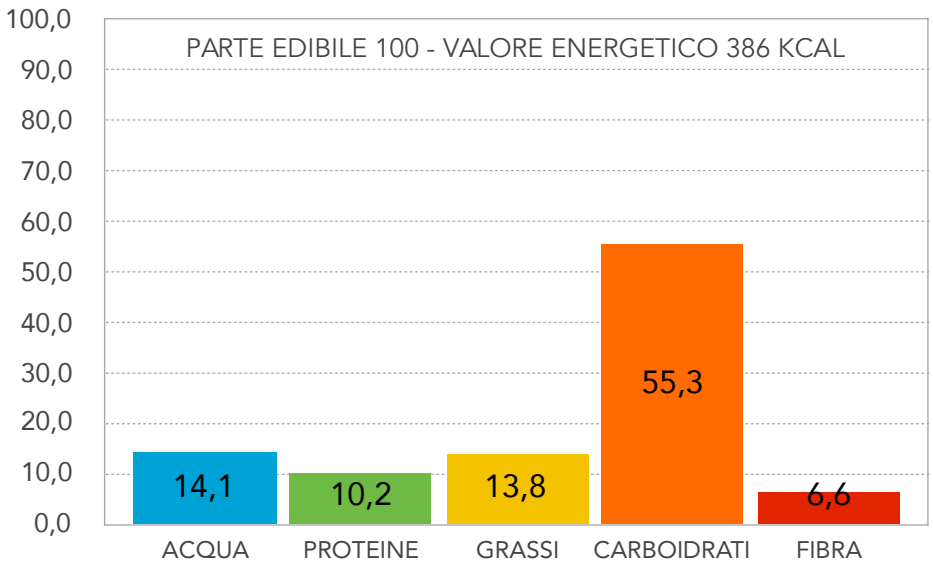
Tipologia di commercializzazione

Il prodotto non viene commercializzato essendo una preparazione tipicamente realizzata in casa e consumata nell'ambito familiare.

Iniziative di promozione

- Sagra del grano cotto a Margherita di Savoia (Bt);
- Ognissanti: la tradizione dei Cicci cott' (Gelormini, 2016);
- Puglia, il "grano dei morti" che celebra la rinascita (turismo.it, 2018);
- Il «grano dei morti» a tavola (canosaweb.it, 2019).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Intorchiate



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Bari.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Treccine zuccherate, di colore dorato, friabili, decorate con mandorle intere poste al centro di ogni intreccio sulla parte superiore. La particolare consistenza ed il sapore sono dovuti alla presenza di olio extravergine d'oliva e vino bianco nell'impasto.

Processo produttivo

Ingredienti: farina, olio extravergine d'oliva, vino bianco, acqua, zucchero, mandorle, lievito in polvere, sale.

Procedimento: impastare il tutto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo e una pasta liscia ed elastica. Prelevare delle piccole parti e formare dei bastoncini sottili lunghi circa 20 cm, piegare ciascuno a metà e avvolgerlo su sé stesso due volte per ottenere la classica forma a treccina; vicino ad ogni incrocio incastrare una mandorla intera. Intingere nello zucchero semolato e disporre le intorchiate su una teglia rivestita di carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 20-25 minuti.



Storia e tradizione

L'intreccio dell'impasto per la tradizione pugliese può avere tantissimi significati: c'è chi lo riconduce all'unione e all'abbraccio tra il bambino e Dio, tra due amanti, tra gli sposi subito dopo il matrimonio. Proprio per questa origine storica, vengono tradizionalmente offerte durante la celebrazione di battesimi e matrimoni, come segno di buon augurio e accompagnamento al nuovo percorso di fede ed amore di chi le riceve. Sebbene non abbiano la normale forma del tarallo, sono molto conosciute anche come taralli dolci o taralli della nonna, forse per il loro legame con la tradizione pugliese e per il tipo di impasto, simile in entrambe le preparazioni.
Oltre ad essere una preparazione tradizionalmente realizzata in casa, le intorchiate sono diffusamente commercializzate nei panifici di tutta la Puglia. Una testimonianza è presente nel periodico "Noci gazzettino" del 1996, nel quale viene pubblicizzata la vendita delle intorchiate da parte di un panificio locale .



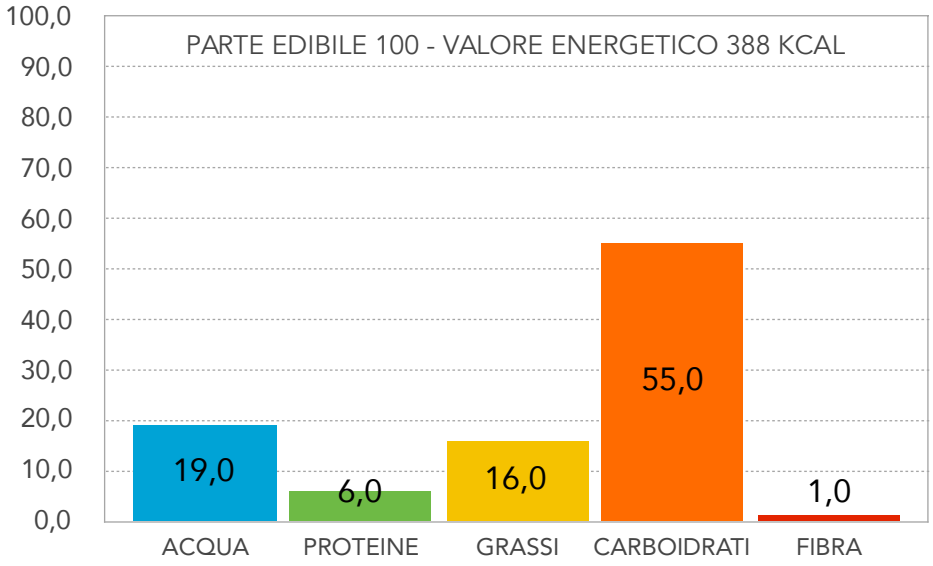
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna e negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Articoli e ricette sul web come, ad esempio "Intorchiate con mandorle. Biscotti pugliesi a forma di treccia" (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Lagane

Lajaned



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Foggia, nonché l'intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Tagliatella molto stretta di circa 0,5 cm di larghezza e 25-40 cm di lunghezza, di colore giallo dorato.

Processo produttivo

Prodotto ottenuto dall'impasto della semola di grano duro con uova e tanta acqua tiepida, quanta ne occorre per ottenere una pasta liscia e consistente. Dall'impasto si ottengono delle sfoglie sottili che saranno tagliate a strisce di circa 0,5 cm di larghezza.

Storia e tradizione

L'esistenza di un tipo di preparazione abbastanza simile all'odierna sfoglia è attestata già nella Grecia del primo millennio a.C., dove con il termine "*làganon*" si indicavano delle sfoglie di pasta larghe e piatte, tagliate a strisce.
Nel 35 a.C., il poeta latino Orazio così descrive nelle "Satire" la propria cena: «(...) quindi me ne torno a casa alla mia scodella di porri, ceci e lagane».
Le lagane si sono diffuse nel corso dei secoli in tutto il territorio dell'impero romano, anche se la diversità di materie prime, da luogo a luogo, portò varianti nella loro composizione. La semola di grano duro con la quale la pasta veniva comunemente preparata nel meridione (i romani importavano il grano dall'Egitto e dalla Sicilia), era infatti raramente reperibile nelle regioni del Centro-Nord, a causa del clima più umido e freddo, favorevole alla coltivazione del grano tenero. Ancora oggi, nel settentrione d'Italia, la cultura della pasta si caratterizza per il maggior utilizzo di grano tenero.
Testimonianze legate alla tradizionalità delle lagane in Puglia sono presenti in numerosi libri di autori pugliesi come, ad esempio, Luigi Sada.



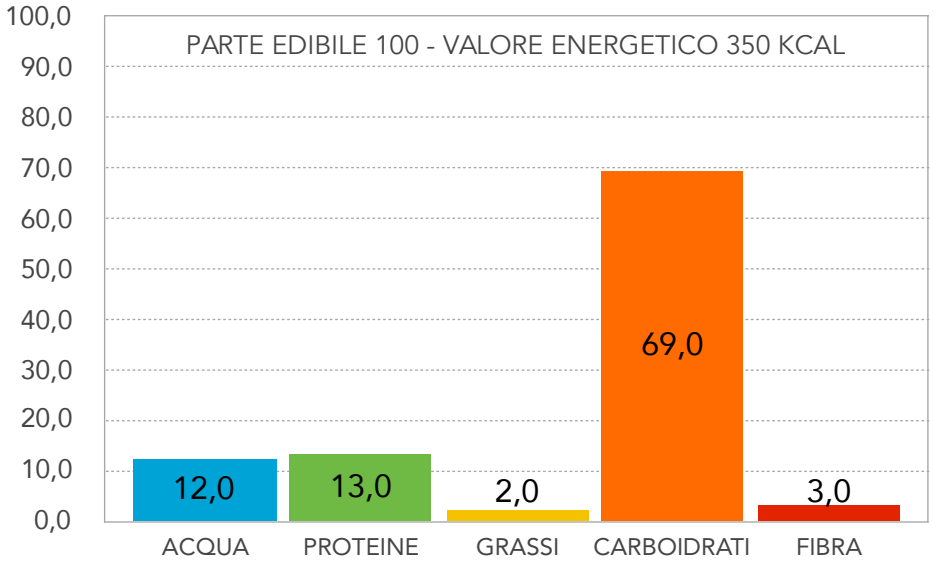
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Articoli e ricette sul web come, ad esempio "Lagane al pangrattato fritto, antico piatto della tradizione pugliese" (puglia.com) oppure le 'lagane' sul sito pugliaandculture.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Lasagne arrotolate

Sagne 'ncannulate.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Strisce di pasta arrotolate su sé stesse, condite con vari tipi di salse. Si presentano di colore bianco con consistenza cresposa al tatto.

Processo produttivo

Si stende la farina di semola di grano su un tavolo, possibilmente di legno, si fa un foro al centro del cumulo di farina. In questo foro si aggiunge acqua e si amalgama piano piano, fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Quando l'impasto è pronto, con l'aiuto di un mattarello, si stende fino a raggiungere lo spessore di circa 2 mm, si tagliano strisce larghe di 1,5-2 cm e lunghe circa 30 cm. Queste strisce si arrotolano e si lasciano su una tavola per farle essiccare.



Storia e tradizione

Le *"sagne 'ncannulate"* sono una ricetta tipica del Salento. "*Ncannulata*" significa attorcigliata, che è proprio la modalità con cui viene preparata questa pasta fresca tipica di questa zona. Prodotte interamente da farina di semola di grano duro, ne esistono versioni anche con farina d'orzo.
Le "*sagne 'ncannulate*" venivano preparate durante la domenica e per il condimento venivano scelti i prodotti stagionali.
Secondo la tradizione salentina, le "*sagne 'ncannulate*" hanno una storia che risale a molti anni fa. Pare infatti che questa pasta sia nata in passato per rendere omaggio a San Giuseppe durante la sua festa il 19 marzo. La loro particolare forma attorcigliata dovrebbe ricordare i trucioli di legno che sono prodotti dai falegnami che lavorano il legno nelle loro botteghe, proprio come faceva San Giuseppe. Da quel momento in poi diventò una vera e propria tradizione tipica di questa festa, anche se oggi si possono trovare in qualsiasi altro periodo dell'anno.



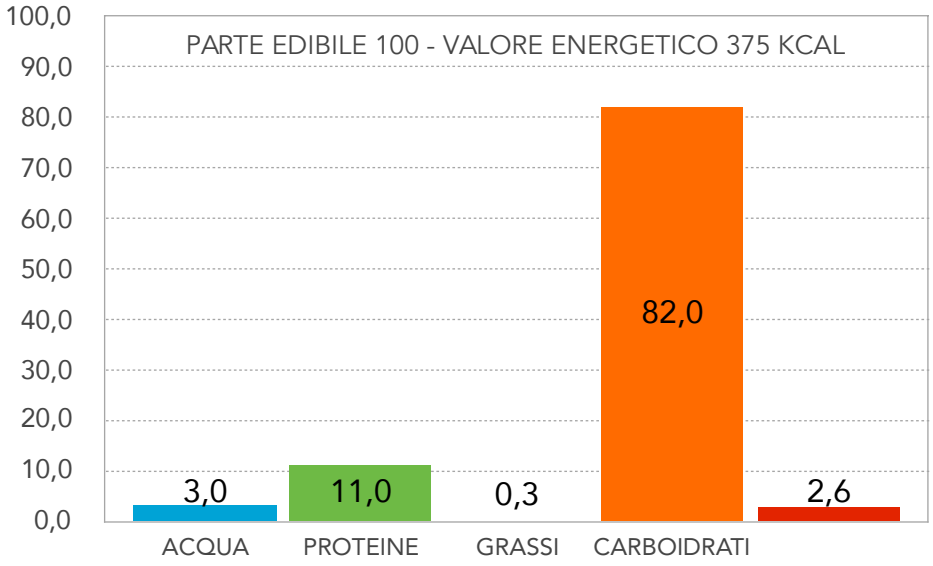
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna, negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Sagne 'ncannulate: una storia d'amore salentina (Giannitelli, 2019);
- Lasagne arrotolate - sagne 'ncannulate PAT (vivigreen.eu, 2021).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Maccaruni

Minchiarieddhi.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

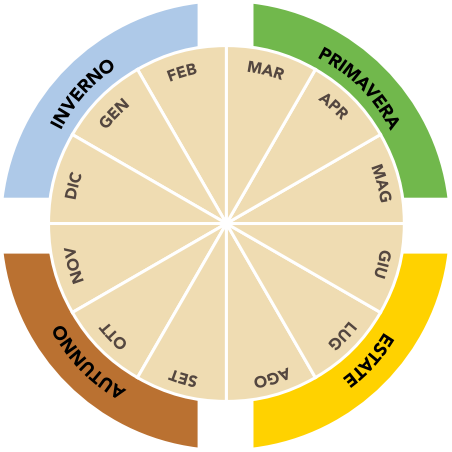
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Pasta di forma cilindrica con foro centrale, di colore grigio di colore più o meno intenso a seconda dello sfarinato utilizzato (semola di frumento o farina di orzo).

Processo produttivo

La semola e l'acqua vengono amalgamate fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. L'impasto viene steso e stirato con le mani per formare dei piccoli cilindri di spessore pari a 2 mm e di lunghezza variabile. Si posa un filamento di ferro a sezione quadrata sui piccoli cilindri di pasta e si fa pressione con il palmo della mano, facendo roteare avanti ed indietro, fino a formare un foro centrale. La pasta così ottenuta viene fatta asciugare all'aria o mediante essiccatore.

Storia e tradizione

La loro forma simboleggia la sessualità maschile e, spesso, vengono accompagnati alle orecchiette (simbolo invece di quella femminile): insieme, formano i "maritati" (letteralmente, "gli sposati"), pietanza tipica dei banchetti nuziali salentini in quanto simbolo di fecondità e di serenità.
In alcuni atti notarili stilati in vari centri salentini, risalenti ai secoli XVII, XVIII e XIX, relativi a capitoli matrimoniali ed elenchi patrimoniali si trovano citati i cosiddetti beni dotali consistenti in attrezzi per la lavorazione delle paste fatte in casa. Tra questi, viene citato il "ferro da maccaruni".



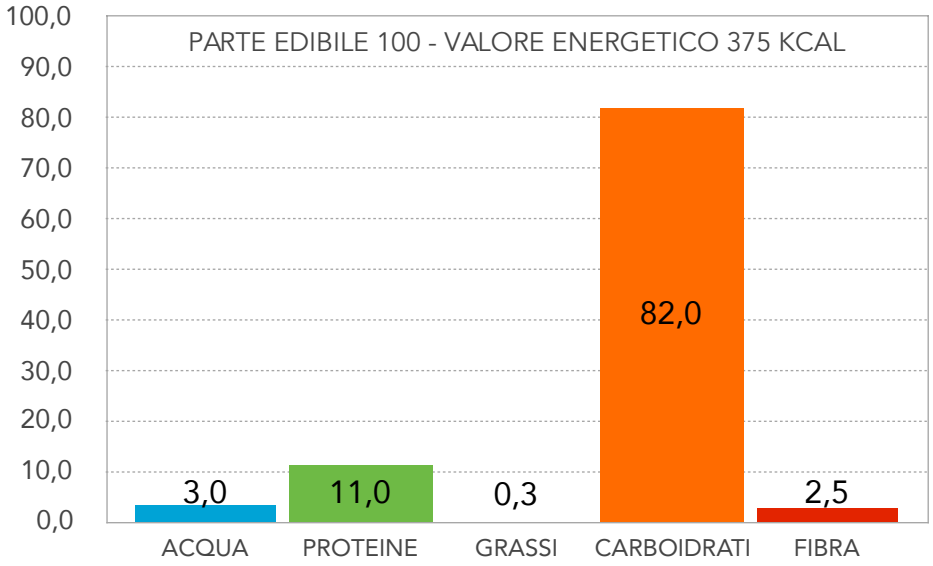
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e vendita in azienda.

Iniziative di promozione

- Sagra della pasta fatta in casa a Salve (LE) (2015);
- Minchiareddhi con sugo di pomodoro, classici maccheroni pugliesi (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Mafalda



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce, in particolare il comune di Galatina.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, prevalentemente d'estate.





Descrizione sintetica del prodotto

Gelato artigianale che si presenta come un tronchetto a sezione di mezzaluna. Si compone di tre gusti: cioccolato, nocciola e cuore di fiordilatte con gocce di cioccolato.

Processo produttivo

Si preparano le tre diverse tipologie di gelato, quindi si procede a comporre il tronchetto che verrà ricoperto di mandorle tostate. Preparato il tronchetto lo si fa congelare per poi tagliarlo, confezionarlo nella carta oleata e, una volta porzionato, rimetterlo nel congelatore.

Storia e tradizione

Negli anni '50 del secolo scorso il cav. Antonio Matteo, di ritorno dall'America per nostalgia della propria terra, si cimentò, con buoni risultati, nella pasticceria e nella gelateria. Tutti i giorni egli percorreva le uniche due strade che lo portavano dal laboratorio alla sua abitazione; una di queste era via Principessa Mafalda. Quest'ultimo nome lo indusse a chiamare "Mafalda" questo prodotto da lui inventato. Fu così che a Galatina, il 27 maggio del 1955, nacque un "nuovo" gelato, come attestato da alcuni giornali locali dell'epoca.



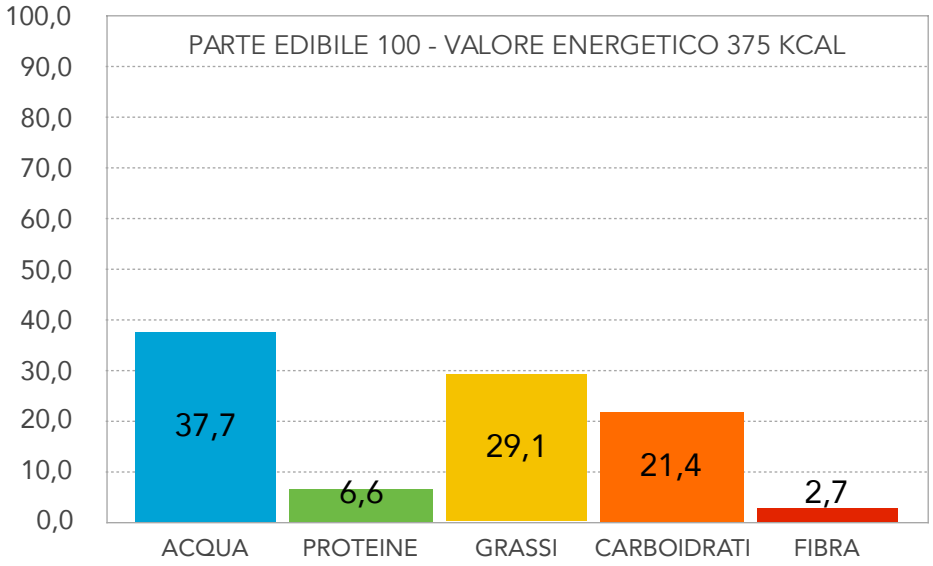
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e vendita in azienda.

Iniziative di promozione

- Il maestro gelataio e pasticcere Antonio Matteo, il padre del gelato 'Mafalda' sul portale di promozione della città di Galatina (LE), visitgalatina.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Mandorla riccia di Francavilla Fontana

Confetti ricci, *Cunfietti rizzi, mennuli rizze.*



foto: Margherita Cinefra

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

Area di origine del prodotto

Provincia di Brindisi, in particolare il Comune di Francavilla Fontana



Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare a settembre e durante il periodo di Carnevale.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolce di forma ovoidale (molto simile ad una mandorla), con superficie riccia e di colore bianco per la presenza dello zucchero. La consistenza è tenera e friabile all'esterno, dura e croccante all'interno per la presenza della mandorla abbrustolita; il tutto ha un sapore dolciastro. Simili ai classici confetti, la differenza è la copertura granulosa, che risulta meno compatta e luccicante, mentre la mandorla, all'interno, rimane dura.

Processo produttivo

Si pongono le mandorle sgusciate in teglie rettangolari di ferro, in un solo strato, per farle dorare nel forno a legna. In una pentola di rame ("*conca*") sistemata su braciere di carboni ardenti vengono ricoperte di zucchero mediante un movimento ondulatorio che dura per 70 minuti. L'arricciatura si ottiene passando queste mandorle, ancora tiepide, in un'altra conca, sempre su carboni accesi ma a fuoco più lento, facendole oscillare per due ore e mezzo, mentre da un colino posto in alto gocciola la glassa ("*giulebbe*"). In questa fase si spreme qualche goccia di succo di limone e cedro e infine ancora calde si spolverano di vaniglia.



foto: Gabriele Caponio

Storia e tradizione

In occasione della festa della Madonna della fontana, patrona della città di Francavilla Fontana, che ricorre il 14 settembre, il prodotto si può trovare in tutte le vie, le piazze, le pasticcerie e i bar del paese.
La tradizione vuole che, nel periodo di Carnevale, nei due giovedì che precedono il Martedì Grasso, le mandorle ricce diventino protagoniste di una simpatica usanza che consiste nello scambiarsi i confetti tra donne e uomini. Il primo giovedì ("*lo sciuìtìa ti li fimmini*"), a seconda del ruolo di mogli, madri, sorelle, fidanzate o amiche, sono le donne a regalare le mandorle agli uomini della loro vita, mentre il giovedì successivo ("*lo sciuìtìa ti li masculi*") gli uomini ricambiano il gesto.
Testimonianze storiche su questo dolce sono presenti nei ricettari ed attività artigiane datati dal 1931 dalla ditta artigiana familiare di Giovanni Tardio. Altre testimonianze sono presenti nel testo "Folklore francavillese" di Nicola Argentina (1975).



foto: Gianni Tardio

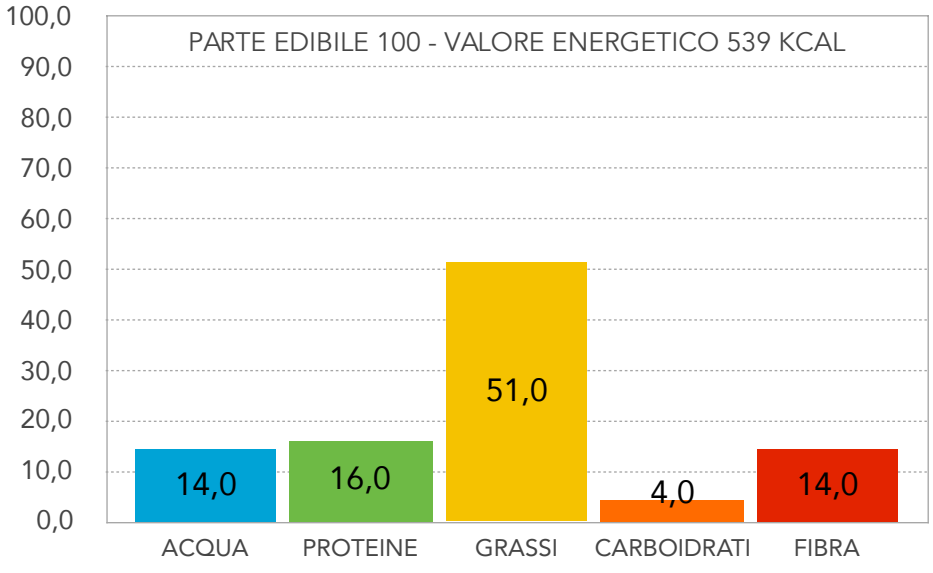
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, vendita in azienda e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Il "riccio di Francavilla" è stato insignito della medaglia d'ora durante la Fiera dei sapori di Parigi nel lontano 1912;
- Il 'confetto riccio di Francavilla Fontana' è inserito nel catalogo dell'Arca del Gusto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- La 'mandorla riccia di Francavilla Fontana' su Wikipedia;
- Le 'mandorle ricce di Francavilla Fontana' sul portale promozionale della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Mandorlaccio



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Bari.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare nel periodo natalizio.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolce a forma di cupola a base di mandorle, uova, zucchero e miele.

Processo produttivo

Si comincia dalle uova separando i tuorli dagli albumi; montare a neve gli albumi con l'aiuto di un frullino; aggiungere il miele e lo zucchero e lavorare per circa 10 minuti sempre con il frullino fino a rendere i tuorli spumosi e chiarissimi. Mescolare le mandorle tritate con la farina e poi aggiungere il tutto ai tuorli montati usando una spatola; amalgamare il tutto e per ultimo aggiungere il burro fuso. Imburrare ed infarinare una tortiera di forma cilindrica e cuocere in forno caldo a 180 °C per circa 40 minuti. Per la copertura sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco e poi versarlo sul 'mandorlaccio' cercando di distribuirlo con una spatola su tutta la parte esterna del dolce; dopo distribuire le mandorle pralinate su tutta la copertura di cioccolato bianco fino a coprire per bene tutto il dolce. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.



Storia e tradizione

Il 'mandorlaccio' è un dolce tipico della tradizione contadina pugliese, le cui origini risalgono all'epoca pre-romana, probabilmente Appula. La leggenda lo vuole collegato ad antichi riti di rinascita e fecondità della terra.
Le fasi della preparazione sono le stesse tramandate da diverse generazioni. Negli anni 90, rovistando tra i quaderni di famiglia appartenuti a nonne e bisnonne, il maestro pasticcere Giuseppe Berardi di Ruvo di Puglia (Bari), ritrovò l'antica ricetta del 'mandorlaccio' e riportò in vita quella tradizione che oggi è reclamata a gran voce sulle tavole natalizie pugliesi.



Iniziative di promozione

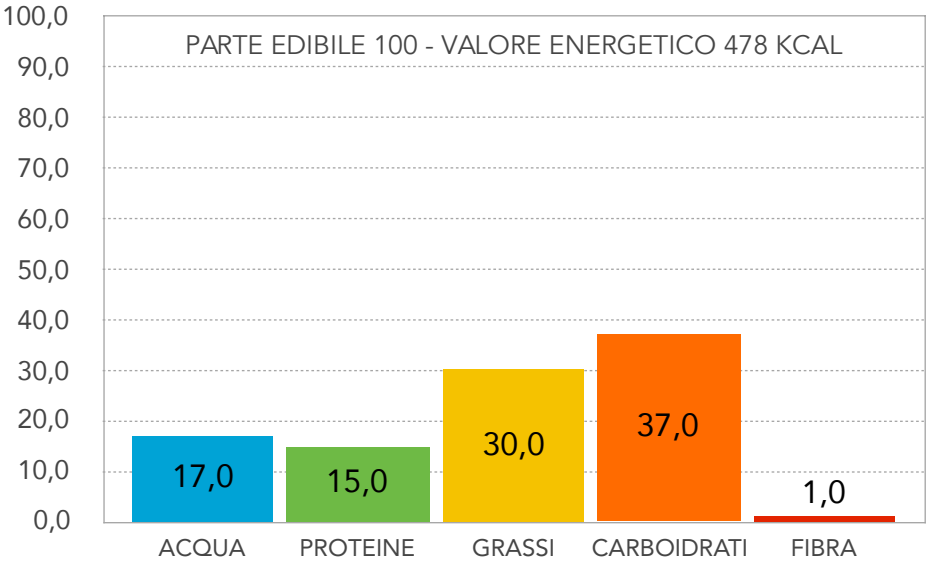
- Nel 2002, a Ruvo di Puglia (BA), è stato inaugurato il progetto de "L'accademia dell'arte dolce", avente come obiettivo la valorizzazione della pasticceria artigianale locale e delle sue tradizioni. Prodotto d'eccellenza di questa iniziativa era proprio il 'mandorlaccio';
- Per tredici edizioni, fino al 2019 era organizzata a Gioia del Colle (BA) la manifestazione enogastronomica "Dolce Puglia", finalizzata alla promozione dei vini pugliesi dolci, della pasticceria, cioccolateria e dei caseari regionali. Tra questi prodotti, uno dei più rappresentativi era il 'mandorlaccio';
- Il 'mandorlaccio' è stato uno dei prodotti scelti nel 2018 per rappresentare l'enogastronomia pugliese presso Casa Sanremo Vitality's, area allestita in occasione del 68^ Festival di Sanremo;
- Il 'mandorlaccio' pugliese tra gli itinerari enogastronomici promossi dal GAL Murgia Più;
- Il 'mandorlaccio' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, vendita in azienda e in negozi specializzati.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Mandorle atterrate



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare nel periodo natalizio.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolcetti di forma irregolare a base di mandorle tostate e cioccolato fondente.

Processo produttivo

Mettere le mandorle su una teglia da forno e tostatele per circa 15-20 minuti a 100 °C. Nel frattempo, sciogliere il cioccolato a bagnomaria in una ciotola abbastanza capiente, che possa contenere anche le mandorle. Una volta sciolto completamente, aggiungere le mandorle tostate e amalgamare con un cucchiaio finché non saranno completamente rivestite di cioccolato. Con l'ausilio di un cucchiaio da cucina, si prelevano mucchietti dell'amalgama preparata e si pongono su una spianatoia di legno o in pirottini di carta. Far raffreddare per almeno 3-4 ore in attesa che il cioccolato si asciughi e solidifichi bene.



Storia e tradizione

Le mandorle atterrate sono un prodotto storicamente legato alla tradizione culinaria della provincia di Foggia. Ritroviamo numerosi riferimenti bibliografici inerenti a questo dolce nei libri di Luigi Sada.









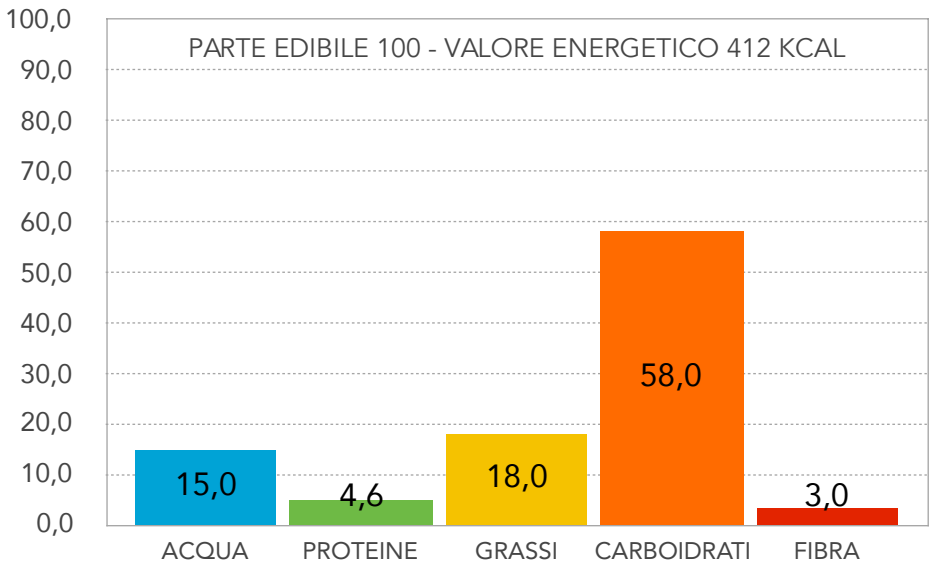
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, vendita in azienda e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- È comune trovare le 'mandorle atterrate' presso fiere e sagre di tutta la regione e, in particolar modo, nella provincia di Foggia;
- Le 'mandorle atterrate' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com;
- Le 'mandorle atterrate' tra i prodotti tradizionali della cucina pugliese su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Marzapane

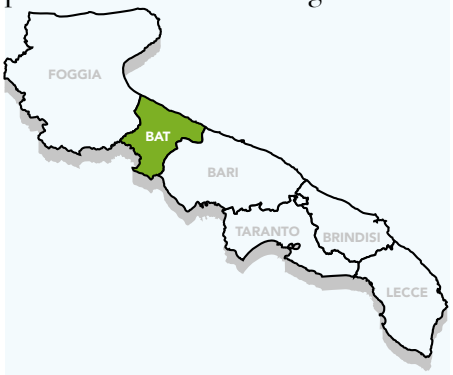
Marzapane di Minervino Murge, biscotto tipico, pasta secca



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

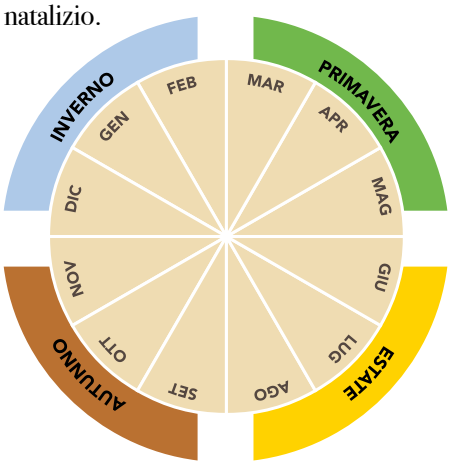
Area di origine del prodotto

Provincia di Barletta-Andria-Trani. In particolare Minervino Murge.



Periodo di produzione

Tutto l'anno. In particolare nel periodo natalizio.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolce, di consistenza croccante, con forma irregolare a rombi o losanghe, con sopra zucchero a granellini; il colore è marroncino chiaro. L'elemento predominante nell'atto della degustazione è la mandorla (che caratterizza il marzapane anche nell'odore) con leggero retrogusto di limone.

Processo produttivo

Ingredienti: 5 kg di mandorle, 3 kg di zucchero, 20 uova e 3 limoni grattugiati.
Procedimento: le mandorle vengono tritate/macinate (raffinate) a macchina e successivamente impastate con le uova, lo zucchero e le scorze di limone grattugiato. Ottenuto l'impasto ottimale, si lavora su un piano di lavoro in acciaio fino a formare una sorta di salame un po' schiacciato; al termine di questa fase si procede con il taglio in piccoli pezzettini, a forma romboidale o rettangolare ("a losanga"). Questi tocchettini vengono bagnati ulteriormente nello zucchero dopodiché posti in teglie. Qui riposano circa 30 minuti prima di essere infornati alla temperatura di 190 °C per 12-15 minuti.



Storia e tradizione

Il marzapane rappresenta un importante prodotto della tradizione di Minervino Murge. A testimonianza della longevità di questo prodotto, è stata reperita una fattura di vendita di Marzapane, del 1980, che dimostra il commercio di questo gustoso alimento da oltre 25 anni. Inoltre, nel volume "L'alta Murgia" della collana "Puglia Rurale" (1999), nella sezione dedicata a Minervino Murge, a pagina 170, sono riportate le specialità gastronomiche del territorio, tra cui il "marzapane", considerato un dolce tipico della tradizione natalizia di Minervino.



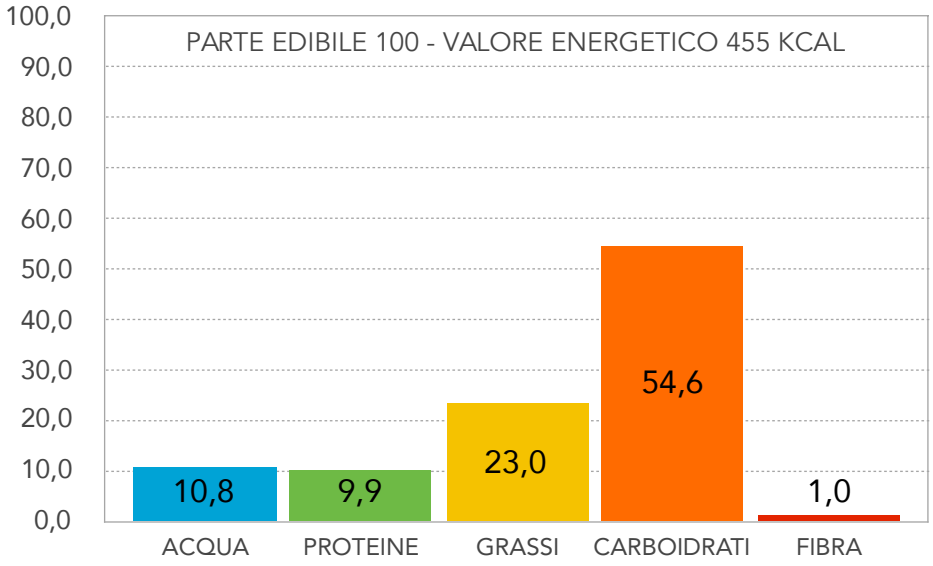
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Il marzapane tra le tipicità di Puglia (viaggiareinpuglia.it);
- Il marzapane tra i prodotti tipici della Murgia (Gal Murgiapiù).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Mostaccioli

Mustazzoli



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

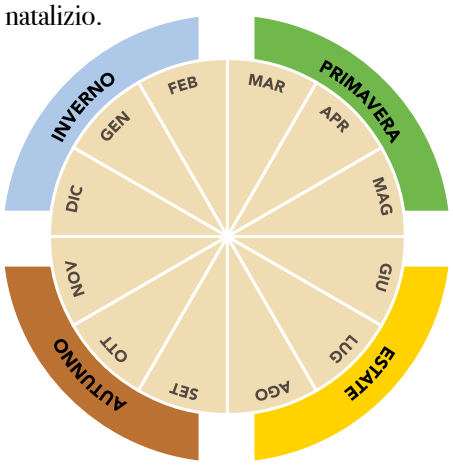
Area di origine del prodotto

Intera regione, in particolare la provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno. In particolare nel periodo natalizio.



Descrizione sintetica del prodotto

I mostaccioli hanno generalmente forma circolare con diametro di 5-7 cm, spessore di 1-2 cm e peso di 40-50 g; sono molto soffici ed emanano il profumo intenso delle spezie (chiodi di garofano e cannella) e delle essenze (buccia di limone e di arancia grattugiate). Il colore è marrone scuro per la presenza del vincotto nell'impasto. A piacimento, poi, li si può ricoprire di glassa di cioccolato fondente.

Processo produttivo

Ingredienti: 1 l di vincotto, 500 g di farina "00" e 500 g di semola rimacinata, 100 g di cioccolato fondente grattugiato, un cucchiaio di cacao amaro, 150 g di zucchero, 100 g di mandorle tostate e tritate, una buccia di limone ed una di arancia grattugiate, mezzo bicchiere di olio extra vergine di oliva, 150 mL di latte, ammoniaca per alimenti, qualche chiodo di garofano tritato.

Procedimento: al vincotto riscaldato e versato in un contenitore sono aggiunti tutti gli altri ingredienti amalgamandoli bene; se l'impasto è troppo morbido viene aggiunta ulteriore farina. Il composto è distribuito, con l'aiuto di un cucchiaio, in piccole porzioni di forma tonda in una teglia foderata con carta da forno e spolverizzata di farina. La cottura è in forno a 200 °C per 10-15 minuti.



Storia e tradizione

Questa ricetta ha origini molto antiche (probabilmente magnogreche o romane), custodite nella cultura popolare pugliese, ed è stata tramandata nel tempo dalle massaie che hanno conservato la tradizione familiare assicurando la provenienza locale delle materie prime e la particolarità del gusto. Il termine *mustazzoli* deriva dal latino *mustaceus* ed è preda di varie paretimologie. Alcuni lo fanno derivare dal latino, legato all'uso nelle antiche ricette contadine del mosto, col quale venivano preparati per essere più dolci. Infine, diversi sono i testi riportanti le testimonianze di questo dolce.



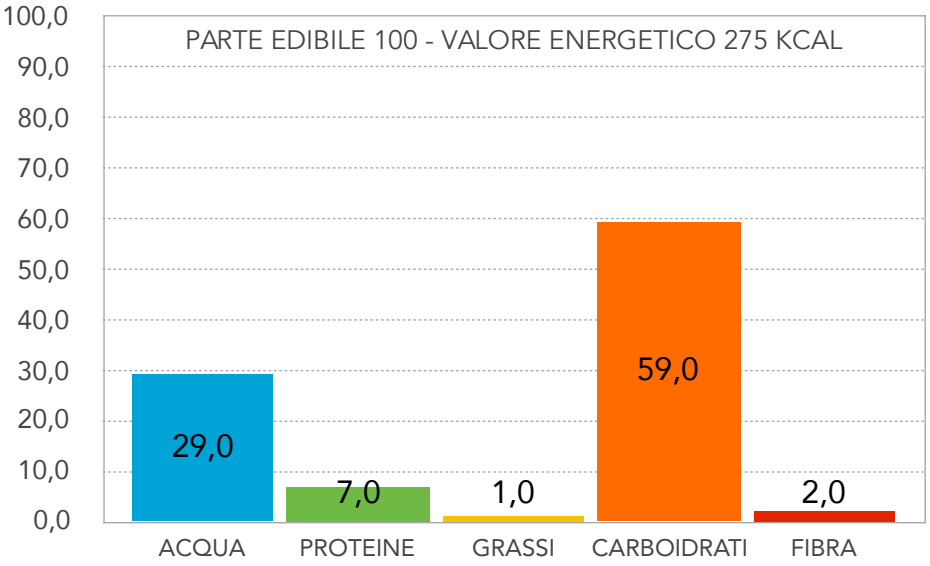
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, vendita in azienda e in negozi specializzati

Iniziative di promozione

- I 'mustazzoli' su Wikipedia;
- Mostaccioli pugliesi: ricetta dolcetti al profumo di Natale (puglia.com):

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Mpilla

Pizzi leccesi, cucuzzate, pirilla, pitilla, pilla, simeddhra.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce, in particolare il comune di Sannicola.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Pagnotta soffice, rotonda e un po' schiacciata, che si ottiene dall'impasto di grano duro, acqua, sale, lievito, condimenti e ortaggi.

Processo produttivo

Ingredienti: farina di grano duro, zucchine, cipolla, pomodori rossi, capperi, olive nere, olio extravergine d'oliva, lievito, peperoncino facoltativo.

Procedimento: si tagliuzzano a cubettini le zucchine, i pomodorini, le cipolle, si aggiunge del sale e si lascia marinare per 24 ore; cuocere per almeno 10 minuti finché tutto il liquido sarà evaporato. A parte si prepara la farina di grano duro, olio extra vergine d'oliva, capperi locali, olive nere in salamoia e lievito. Si impasta mescolando ed amalgamando il tutto e si lascia lievitare per almeno tre ore. Quindi, si riprende l'impasto, si formano delle pagnottelle e si inforna in forno a legna per circa 20 minuti a 200 °C.



Storia e tradizione

La "*mpilla*" è nata nelle famiglie contadine dove si usava produrre in casa il pane di grano. Per accontentare i bambini, spesso, si sottraeva un po' di pasta all'impasto approntato per fare il pane e si aggiungevano verdure, ortaggi ed olio d'oliva formando delle piccole focacce a base tondeggiante. Queste venivano posate su foglie di vite e cotte nei tradizionali forni di pietra alla pompeiana (ossia a fiamma diretta). L'usanza, come spesso avviene, si è nel tempo consolidata e, a partire dagli anni '70 del secolo scorso, i panifici hanno cominciato a farne commercio con regolarità. A testimonianza della tradizionalità e storicità del prodotto si segnala la citazione nel "Vocabolario dei Dialetti Salentini" di Rohlfs (1976).
Faceva riferimento alla *'mpilla* anche una tenera filastrocca usata dai bambini per la conta: «*Peti pitugna, la mamma te giugna, 'na bella preghiera, comanda Maria. Cotta la 'mpilla, a catenella, tira susu, la cchiù bella*».

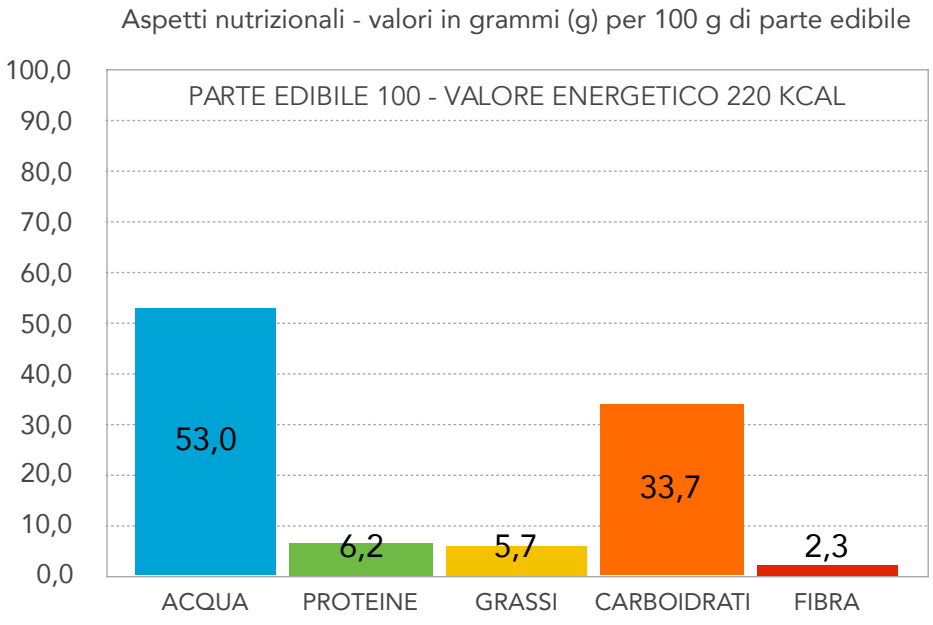


Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, vendita in azienda e in negozi specializzati

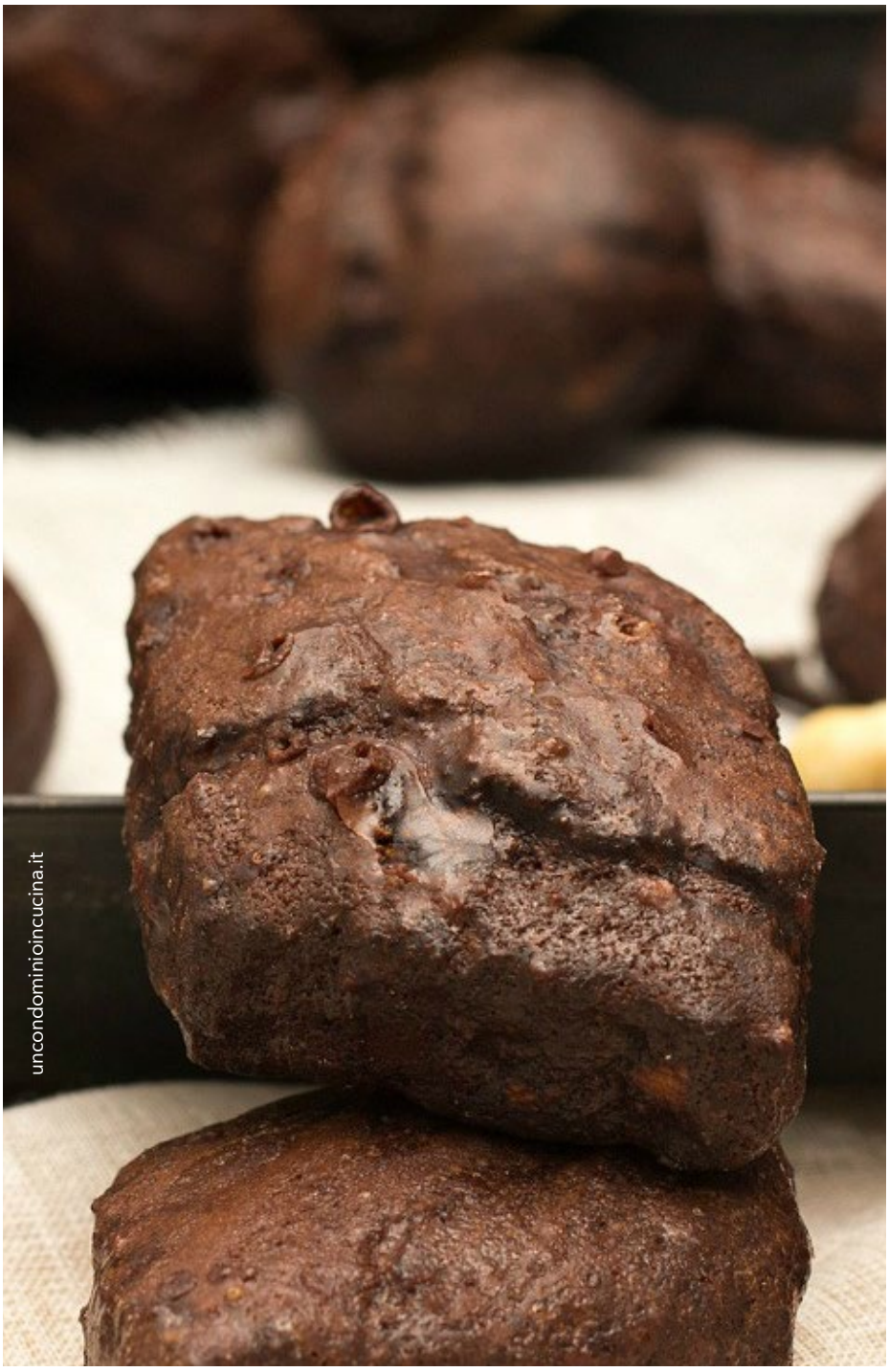
Iniziative di promozione

- La *pirilla* (*'mpilla*) su Wikipedia;
- Fino al 2008 a Ruffano (LE) si svolgeva la "Festa delle aie". Organizzata dall'Associazione culturale Suttalaria, la festa era promossa per raccontare storie di uomini, donne e campi e promuovere i prodotti della tradizione, tra cui la 'mpilla di Sannicola.



Mustazzueli

Mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Si presentano di colore marrone scuro e lucidi, alla degustazione risultano dolci, ma non stucchevoli, friabili e morbidi. Sono rivestiti da una glassa di zucchero fondente e cacao, detta in gergo "naspro".

Processo produttivo

Si prepara un impasto con la farina, lo zucchero, le mandorle tostate e finemente tritate, cacao in polvere, aromi e lievito in polvere. Si ricava un impasto piuttosto consistente con il quale si ricavano dei piccoli cubetti che si mettono nel forno ad una temperatura di 200 °C per circa 20 minuti. Una volta sfornati e raffreddati si glassano con il "naspro", cioè la glassa di zucchero.



Storia e tradizione

È un prodotto nato dalla cultura popolare ed utilizzato molto nelle fiere e sagre popolari. La loro preparazione è certamente ultrasecolare e da tempo vengono venduti in forma ambulante ad opera di artigiani che si tramandano questo mestiere, di padre in figlio. Fra le famiglie impegnate da più tempo in questa attività si annoverano: gli Assenzio di Campi Salentina; i Sorgente, originari dei paesi dell'*hinterland* leccese (San Cesario di Lecce e San Pietro in Lama); i Tamborrino di Matino; gli Stella di Martano; i Basile di Taurisano.
Il termine "naspro", la glassa di zucchero utilizzata per la copertura dei *Mustazzueli*, è una voce tipicamente meridionale che deriverebbe dal bizantino *aspros* (bianco); venne riportato per la prima volta negli scritti di Vincenzo Corrado (1736-1836) celebre cuoco originario di Oria (BR), che ne descrisse ben undici varianti.



Tipologia di commercializzazione

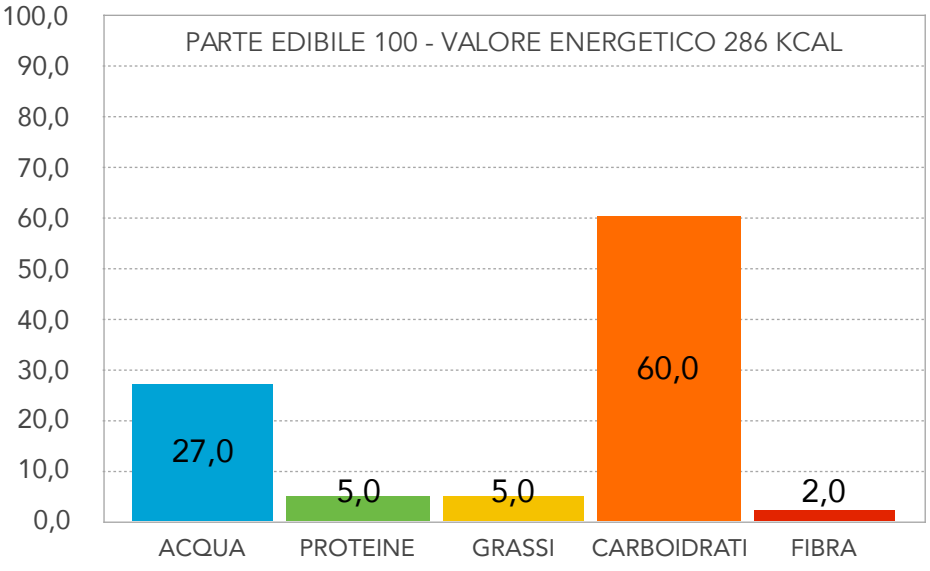
Al dettaglio tradizionale, vendita in azienda e in negozi specializzati

Iniziative di promozione

Comune in fiere e sagre di paese, specialmente nel Salento. La promozione online è a cura di articoli informativi come, ad esempio:

- I '*Mustazzuèli 'nnasprati*', il dolce più popolare del Salento. La sua storia, la ricetta (Vaglio, 2012).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Orecchiette

Chiancarelle, strascinati, fiaffioli, *strasc'nat, recchjetedd, stachioddi, "recch' d'privt.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Pasta fresca che si presenta come una piccola cupola di colore giallo-dorato.

Processo produttivo

Si impasta semola di grano duro e acqua fino ad ottenere una consistenza omogenea ed elastica, quindi far riposare a temperatura ambiente per circa 15 minuti. Prelevare un pezzo di impasto e lavorarlo fino ad ottenere un filoncino dello spessore di circa 1 cm; da questo, ricavare dei pezzettini grandi circa 1 cm. Con l'aiuto di un coltello a lama liscia, formare delle conchigliette trascinando ciascun pezzetto sulla spianatoia; rigirare poi la conchiglia su sé stessa in modo da formare l'orecchietta.

Esiste anche una versione realizzata senza la forma di cupola, meglio conosciuta come "strascinati" (*strasc'nat*), perlopiù a Bari; il termine dialettale indica spesso le classiche orecchiette, riferendosi al metodo di creazione con cui la pasta prende forma strascinandola sul tavolo.

Storia e tradizione

Le origini delle orecchiette sono remote ma prive di certezze. Secondo una teoria ebbero luogo nella Provenza, Francia, in cui si preparava una pasta dalle sembianze di un disco, incavata al centro con il pollice della mano. In seguito gli Angioini avrebbero introdotto questo formato nelle terre conquistate di Puglia e Basilicata.
Un'altra ipotesi suggerisce che le orecchiette ebbero origine durante la dominazione normanno-sveva in Puglia dopo l'arrivo delle comunità ebraiche; sembrerebbe che le orecchiette siano nate, per quanto riguarda la lavorazione, come variante delle orecchie di *Haman*, impasti dolci a forma concava preparati per celebrazione del *Purim*.
Da alcuni documenti scritti si evince che le orecchiette erano presenti a Bari e in qualche paese della Puglia nella seconda metà del 1500. Una testimonianza del 1966 si può rinvenire in un antico menù, affisso in un tipico locale di Bari, che cita tra i propri piatti le orecchiette.
Infine, numerosi testi riportano testimonianze inerenti alla tradizionalità delle orecchiette in Puglia.


puglia.com

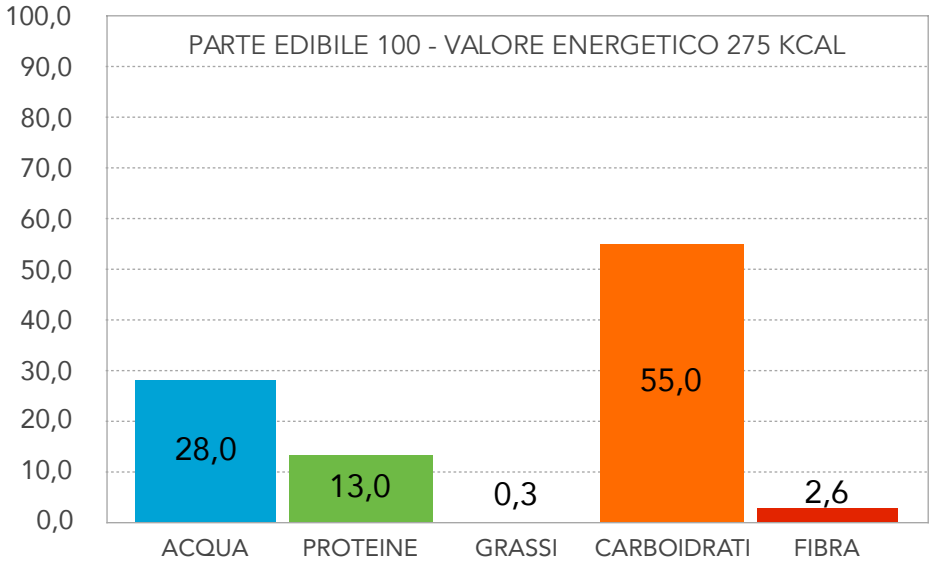
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Le 'orecchiette' su Wikipedia;
- La Sagra delle orecchiette nel borgo di Caranna, a Cisternino (BR);
- Numerosi corsi e laboratori di cucina regionale in agriturismi e masserie del territorio.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Ostie ripiene

Ostia chjène.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare il Comune di Monte Sant'Angelo.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Sono composte da due cialde ovali di ostia farcite con un ripieno di mandorle tostate, caramellate con zucchero e miele. La forma è particolare (tonda oppure ovale, di diverse dimensioni); esternamente sono di colore bianco panna e di consistenza molto delicata, internamente il colore è quello marrone scuro delle mandorle tostate e caramellate. Il sapore è dolce, gradevole e intenso con un forte aroma di miele e di cannella che conferisce un leggero retrogusto amaro.

Processo produttivo

Le ostie vanno preparate mescolando acqua e farina fino ad ottenere una pastella. Usando l'apposito attrezzo arroventato sul fuoco, si otterranno le cialde. A parte si versano in un tegame, preferibilmente di rame, il miele, lo zucchero e le mandorle tostate. Si fa sciogliere a fuoco lento il tutto, rimescolando continuamente fino a che le mandorle saranno ricoperte da questo denso sciroppo e iniziano a scoppiettare. Si aggiunge la cannella e dopo un'ultima rimescolata si spegne il fuoco. Su un piano di marmo si adagiano le ostie già pronte e su di esse si stende il composto ancora bollente. Con l'altra metà delle ostie si copre il composto e, per far sì che si incollino e rimangano diritte, si mette sopra una tavoletta di legno con dei pesi e si lascia raffreddare.



Storia e tradizione

La leggenda narra che un giorno del 1600, nelle cucine del Monastero della S. Trinità di Monte Sant'Angelo, mentre alcune monache preparavano l'impasto per le sacre ostie, delle mandorle caddero in una ciotola di miele caldo, appena cotto. Una di loro, accortasi del fatto, non avendo all'istante alcunché per raccoglierle, pensò bene di servirsi di due pezzi di ostie: le mandorle, ricoperte di miele, si attaccarono alle ostie formando un unico composto. Così nacque l'ostia "*chjène*" (ripiena), tipico dolce della zona del Gargano, apprezzato in tutta la regione.



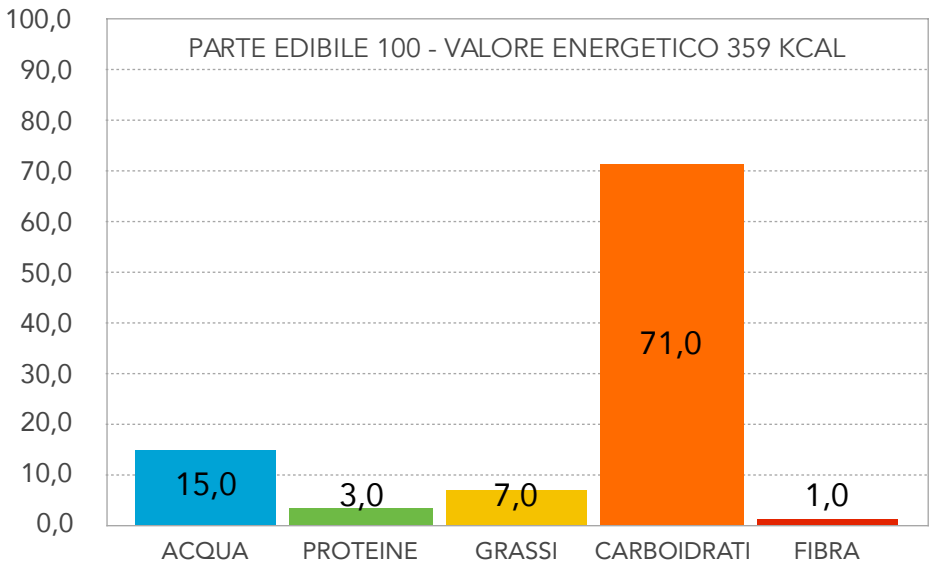
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Le 'ostie ripiene' su Wikipedia;
- Ostie ripiene, delicato dolce pugliese (puglia.com);
- Le ostie ripiende di Monte Sant'Angelo (turismomontesantangelo.it).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pane di Ascoli Satriano



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare il comune di Ascoli Satriano.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Pane di pezzatura variabile da 100 g a 5 kg. Ha forma rotonda con doppio taglio o forma allungata, detta "Filone di Orazio". Ha un colore bruno dorato con leggera infarinatura superficiale.

Processo produttivo

Si impasta semola di grano duro, acqua e pasta acida proveniente dalla panificazione precedente. Al termine della fase di impasto avviene la puntatura dove la pasta è lasciata riposare; quindi viene effettuata la pezzatura di vario peso e la pasta è fatta lievitare per un tempo di circa cinque ore in cassetti di legno. Al termine della fase di lievitazione alle pezzature viene data la forma di pani circolari o a forma di filone che, dopo una nuova breve fase di riposo, sono infornate a 220 °C.



Storia e tradizione

Il pane di Ascoli Striano è menzionato sin dai tempi dell'antica Roma. Orazio, nella sua V Satira del I libro, narra di un pane "splendido" di cui facevano incetta i viaggiatori:
«In biroccio condotti a un picciol borgo
Che non ha luogo in latin verso; a' segni
È facile indicarlo. Ivi si vende
Quel che per tutto è sì comun, fin l'acqua,
Ma vi si trova un eccellente pane»
(Satire, I ,5, vv.121-125).
Gli studi compiuti sull'argomento hanno confermato che il poeta si riferisse proprio al pane di Ascoli Satriano, assaggiato durante un viaggio attraverso la Puglia.



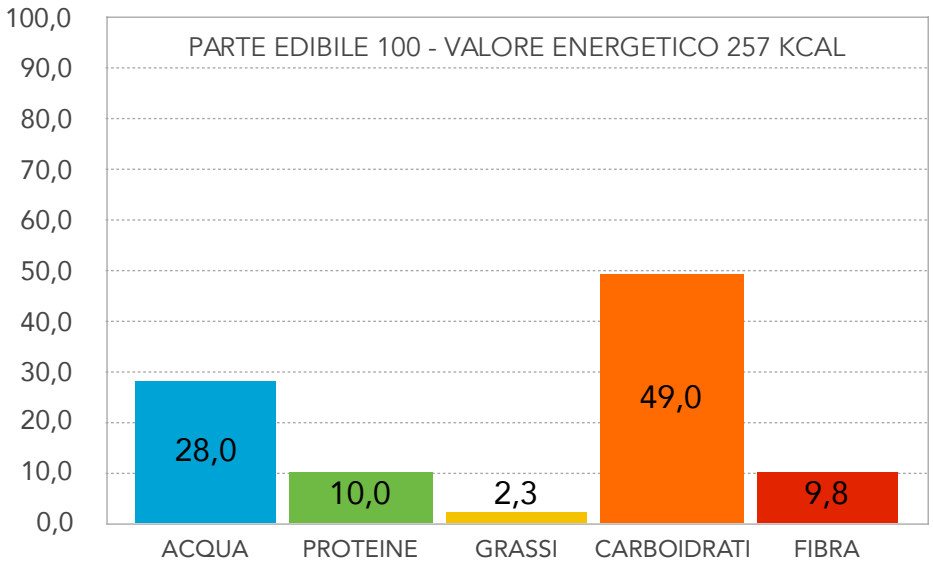
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Pane di Ascoli Satriano, bontà nota anche al poeta Orazio (puglia.com);
- Il pane di Ascoli Satriano tra le eccellenze dei monti Dauni;
- Il pane di Ascoli Satriano tra le eccellenze tradizionali della Puglia secondo Puglia Promozione (Orrico, 2016).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pane di grano duro



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Pane realizzato con semola rimacinata di grano duro; si presenta con varie pezzature, crosta croccante e mollica fitta e soffice.

Processo produttivo

Per la produzione del pane di grano duro s'impastano acqua, semola, sale e lievito naturale per 30 minuti e si lascia riposare l'impasto. Segue la formazione dei pezzi e la pesatura. Quindi si procede alla lievitazione in cassetti di legno, all'incisione delle forme e alla cottura a temperatura ottimale. Durante la cottura si procede allo spostamento delle pagnotte nel forno per migliorarne l'asciugatura. Alla fine, quando il prodotto è pronto, viene raffreddato alla temperatura di 30 °C.

Storia e tradizione

Il pane di grano duro è un prodotto legato alla tradizione storica-gastronomica della Regione Puglia. Sada, nel suo libro intitolato "La cucina pugliese" (1994), descrive le diverse tipologie di pane pugliese, tra cui quelle realizzate con semola di grano duro.

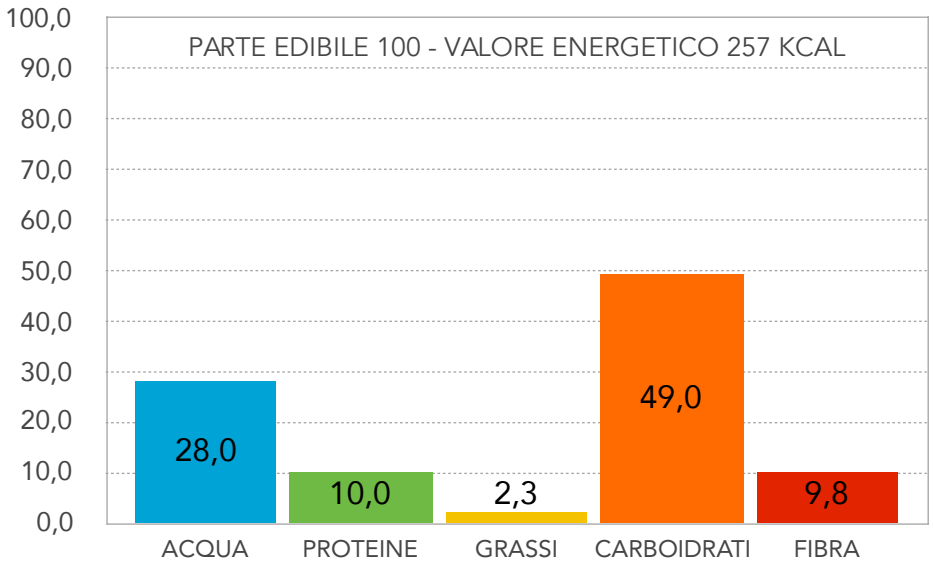


Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda, in distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

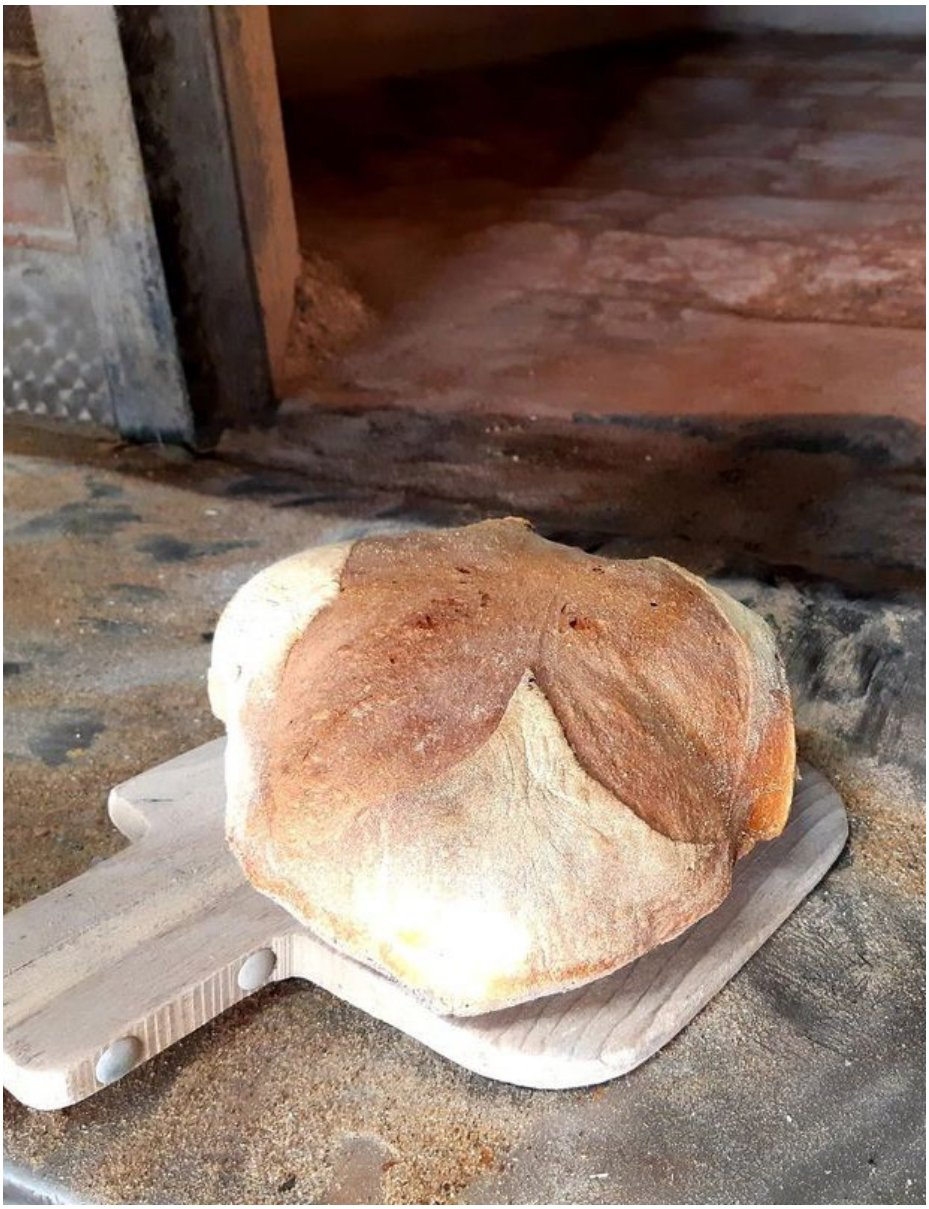


Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pane di Laterza

Panédd.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Taranto, in particolare il comune di Laterza.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Si presenta sotto forma di pagnotta, con forme varie (casereccio, ciabattona, mattonella, sfilatino, treccia, torciglione e marsigliese). È ottenuto dall'impiego di farina di semola di grano duro rimacinata delle varietà coltivate nei territori del comune di Laterza o in quelli dei comuni limitrofi, mescolata con acqua, sale e lievito madre. Cotto nei tradizionali forni a legna, il pane di Laterza si distingue per il suo profumo di cereale e per il suo sapore ben definito, tendente all'acidulo. La pezzatura tradizionale prevede forme di pane (dette *panédd* in dialetto laertino) da 1, 2 e 4 kg di peso, con un diametro rispettivamente di circa 25, 35 e 45 cm. Lo spessore della crosta è di circa 3 mm ed il colore della mollica è bianco avorio.



Processo produttivo

Per la produzione sono usati semola rimacinata di grano duro, ottenuta dalla macinazione di grani duri delle varietà più diffuse nel territorio laertino (es. Simeto, Appulo, Arcangelo), acqua, sale e lievito naturale. Il processo di lievitazione ha la durata di circa 6 ore e la cottura dell'impasto avviene in forno a legna, utilizzando fascine di legna di bosco e/o di olivo, o in alternativa nocciolino di albicocca.

Storia e tradizione

La tradizione agricola, e in particolare della panificazione, ha radici molto lontane nel territorio di Laterza. Le prime notizie relative alla produzione di pane nel territorio di Laterza risalgono al V secolo a.C. Il pane, allora chiamato "focaccia", era di farro ed orzo, ed era prodotto con o senza lievito e veniva cotto sotto la cenere o sopra la brace. L'ampia documentazione disponibile testimonia come Laterza abbia da sempre rappresentato un punto di riferimento per le diverse civiltà relativamente alle tecniche di panificazione.

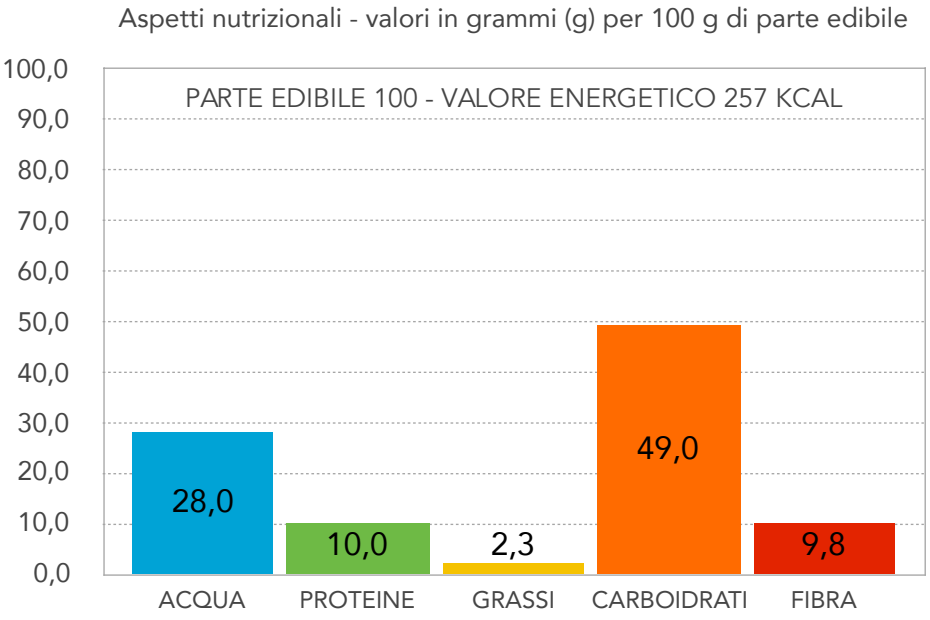


Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda, in distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- La pagina web e la pagina Facebook dedicate al 'pane di Laterza';
- Nel 1998 è stato fondato il Consorzio "Pane di Laterza", grazie ad un'intesa tra il Comune di Laterza e alcuni panificatori della città che producono il pane secondo tradizione;
- Il Comune di Laterza è socio dell'Associazione nazionale città del pane, avente come obiettivo la valorizzazione dei pani tipici legati al territorio e la tutela della qualità del pane;
- Il 'pane di Laterza' è prodotto dell' Arca del gusto della Fondazione Slow Food;
- Il 'pane di Laterza' su Wikipedia.
- Il 'pane di Laterza' su Laterza.org.



Pane di Monte Sant'Angelo

"li panett".



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare il comune di Monte Sant'Angelo.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il pane di Monte Sant'Angelo è un pane di farina di grano tenero di forma rotonda, grande, a volte grandissima; può raggiungere infatti 80-90 cm di diametro e altezza di circa 9 cm; la crosta è croccante e profumata, di color mandorla, la mollica è soffice e compatta.

Processo produttivo

Gli ingredienti per la sua preparazione sono la farina di grano tenero tipo 0, l'acqua, il sale e il lievito naturale (*lu crescente*). La farina viene mescolata al lievito naturale e poi stemperata in acqua con l'aggiunta di sale. L'impasto così ottenuto viene lasciato lievitare per circa un'ora, poi viene modellato per ottenere la pagnotta di pane. Fatto questo, si lascia a riposo la forma di pane in cassoni di legno per almeno un'ora prima di metterla in forno, alla temperatura di circa 200 °C (il metodo di cottura tradizionale vuole che il pane sia cotto in forni a legna).



Storia e tradizione

Il pane di Monte Sant'Angelo rappresenta la memoria storica della cultura contadina e dell'alimentazione montanara e garganica. La sua manifattura è stata per secoli una delle occupazioni principali della donna. Il rito con cui esse dedicavano notti intere alla preparazione del pane indica l'importanza che tale alimento riveste nel fabbisogno alimentare garganico. La preparazione e il consumo del pane sono accompagnati da gesti, preghiere, formule, riti che donano all'alimento quell'aurea di sacralità propria del bene essenziale e primario dell'alimentazione e di ogni civiltà.
Un tempo le famiglie acquistavano il pane una sola volta alla settimana e quindi le forme potevano raggiungere anche 12 kg e oltre. Oggi si produce in formati più piccoli e quindi le pagnotte sono mediamente da 1 a 4 kg. Le forme tradizionali più grandi si producono ancora ma occorre prenotarle.
Il pane di grano tenero prodotto nel comune di Monte Sant'Angelo risulta menzionato sul testo "Folclore garganico" di Tancredi (1940).



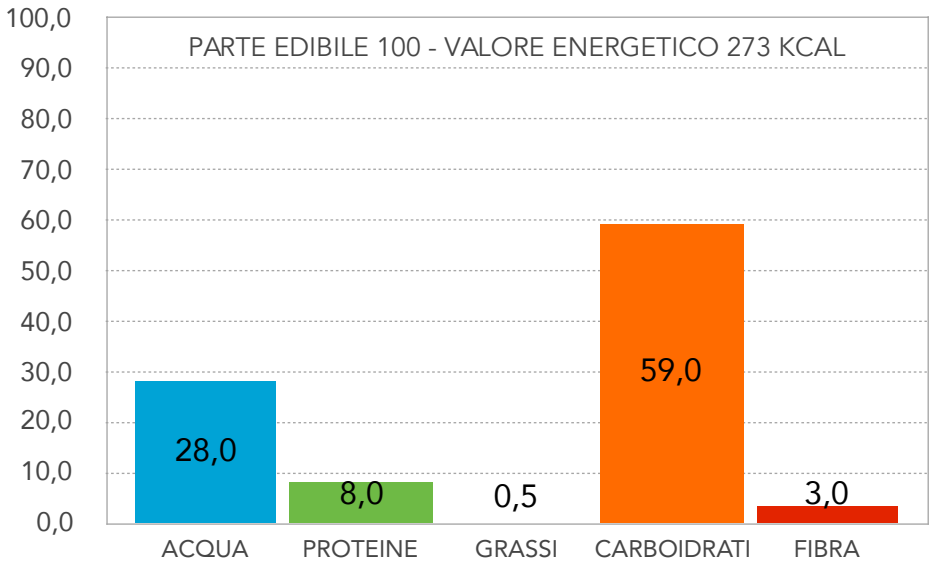
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda e in distribuzione moderna.

Iniziative di promozione

- Il 'pane di Monte Sant'Angelo', è un prodotto Arca del gusto della Fondazione Slow Food;
- Il Comune di Monte Sant'Angelo è socio dell'Associazione nazionale città del pane;
- Il 'pane di Monte Sant'Angelo' su Wikipedia;
- Il 'pane di Monte Sant'Angelo' tra i prodotti tipici del Gargano secondo il GAL del Gargano;
- Pane di Monte Sant'Angelo (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pane di Santeramo in Colle

Pane dell'alta Murgia.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2012

Area di origine del prodotto

Provincia di Bari, in particolare il comune di Santeramo in Colle.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Il pane di Santeramo in Colle è un pane di semola rimacinata costituita da una miscela di grani duri, principalmente della varietà Senatore Cappelli. Ha una forma attorcigliata con una crosta dorata e croccante, mentre la mollica è bianca e soffice.

Processo produttivo

Pane realizzato con metodo indiretto partendo da un pre-impasto ottenuto impastando un terzo della semola totale con acqua e lievito di birra, oppure pasta acida. Dopo due ore di lievitazione si completa l'impasto aggiungendo gli altri due terzi di farina, acqua e sale. Segue lievitazione per 1-2 ore, formatura ed altra lievitazione di 15-30 minuti prima della cottura a 150 °C circa.

Storia e tradizione

Se c'è un prodotto di cui i santermani vanno fieri è il loro pane. Proprio quello che si produce a Santeramo, seguendo una ricetta molto semplice, che si tramanda da generazioni e sempre adottando gli stessi ingredienti. Fino a qualche decennio fa quasi tutte le famiglie provvedevano in proprio a panificare il fabbisogno necessario per una settimana. Ancora oggi in alcune famiglie quella tradizione continua a rinnovarsi ed è dura a scomparire. Il procedimento è sempre lo stesso: si prepara l'impasto a tarda sera, in modo da farlo lievitare, e il giorno dopo, di prima mattina, si procede a preparare le pagnotte da mezzo chilo o da un chilo e si portano a cuocere in uno dei tanti forni a legna disseminati nel paese. Negli archivi e nei registri anagrafici del Comune di Santeramo in Colle sono presenti diverse testimonianze che attestano la presenza dei forni. Nel 1763 si parla di un solo forno, mentre dal 1803 si fa già distinzione tra forno grande e forno piccolo. Con il passare degli anni si sono aperti altri forni in diversi punti del paese, tra cui il forno secolare della famiglia Digiorgio che è tuttora in attività.

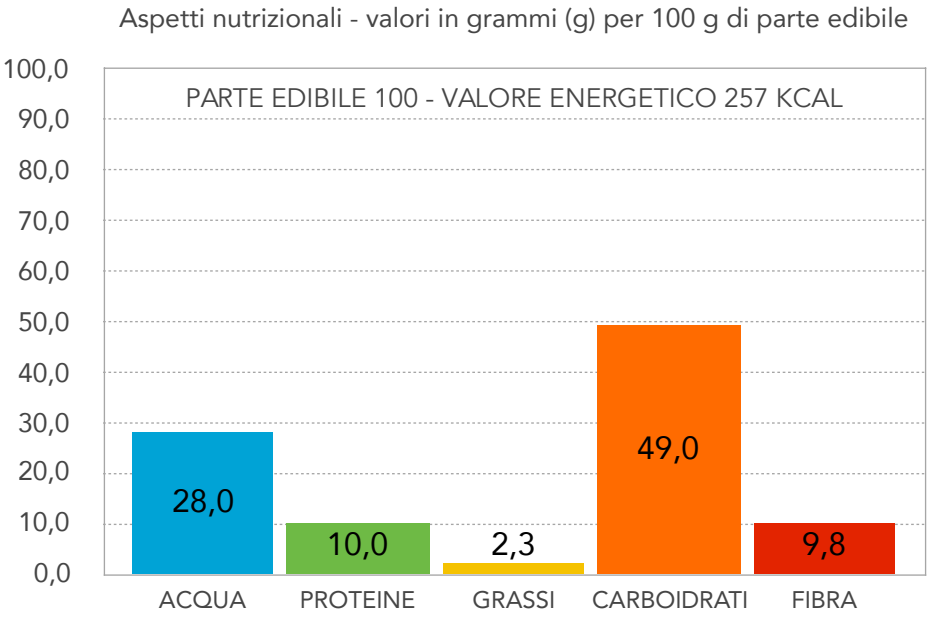


Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda e in distribuzione moderna.

Iniziative di promozione

- Il pane di Santeramo tra le tipicità di Puglia (viaggiarecinpuglia.it);
- Nel 2019 è pubblicato il libro "Il giovane fornaio di Santeramo e altri fatti" (Nuzzi, 2019), in cui l'autore, tra le altre cose, racconta le tradizioni legate alla panificazione in Santeramo e la storia di giovani fornai che scelgono di farsi portatori e tramite di quest'arte culinaria locale;
- Il pane di Santeramo in Colle in portali tematici pugliesi.



Panzerotto fritto

Frittella, calzone, *frittue, calzengüdde.*








Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2012

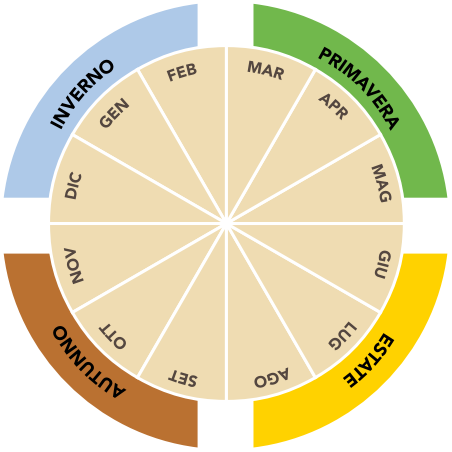
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Involucro di pasta da pizza, lavorato e reso simile a una mezzaluna, farcito al suo interno con mozzarella e pomodoro (o tante altre varianti che prevedono carne tritata e mozzarella, cime di rapa, ricotta, provolone e mortadella, sponzali). Viene fritto in olio di oliva o di semi ma può essere cotto anche in forno. Il prodotto per essere gustato appieno va mangiato caldo ma non bollente.

Processo produttivo

Preparare un impasto elastico con la farina, il lievito sciolto in acqua tiepida, l'olio e il sale. Lasciare lievitare la pasta per almeno due ore in un posto tiepido e coperta. A lievitazione ultimata (dovrebbe essere il doppio di volume) formare un grosso serpente e tagliare dei tocchettini che vanno stesi a formare dei piccoli dischi (10-15 cm di diametro).

Preparare il ripieno sminuzzando la mozzarella, scolandola per bene, ed aggiungere il pomodoro (passata, polpa o pezzetti), origano e sale, quindi amalgamare il tutto.

Mettere un cucchiaio abbondante del composto al centro dei dischi di pasta e chiudere bene a forma di mezza luna premendo bene i bordi; togliere l'eccesso di pasta tagliando con una rotellina.

Friggere in abbondante olio avendo cura di girarli più volte, delicatamente, fino a che siano dorati da entrambe le parti.

Storia e tradizione

Il panzerotto nasce in Puglia, probabilmente da un anonimo fornaio o da una ignota casalinga che trasforma un po' di impasto di pane avanzato in una piccola pizza, la riempie con pomodoro e mozzarella e la richiude a mezzaluna. Si pensa che le origini di questa eccellenza gastronomica pugliese risalgano al XVI secolo, in concomitanza con la diffusione del pomodoro in Italia.
Pur nelle sue diverse varianti di condimento e dimensioni, il panzerotto deve il suo nome alla "panza" che appunto ad un certo punto si apre rompendosi e mostrando il condimento che si trova all'interno. La tradizione pugliese vuole che il panzerotto si mangi per strada, facendo però attenzione a non sbrodolarsi; il rischio è sempre quello di sporcarsi, ma anche di scottarsi, dato che il ripieno di solito è bollente.
Una testimonianza scritta inerente alla tradizionalità del panzerotto è reperibile sul volume di ricette popolari baresi "*La checine de nononne: u mangià de li barise d'aiire e de iosce*" di Giovanni Panza (Schena editore, 1982); nel libro vengono riportate anche le numerose varianti di ripieno.



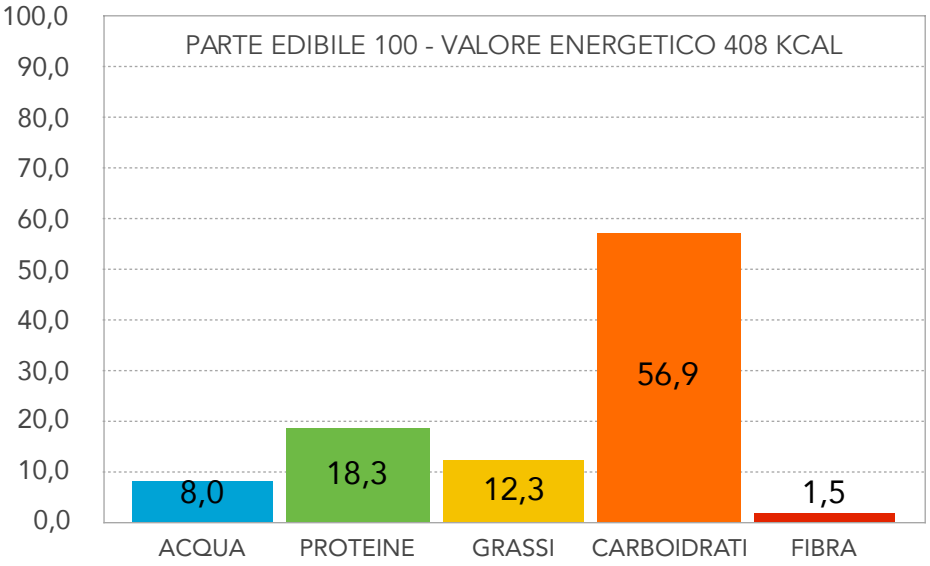
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda. Comune in sagre e feste di paese.

Iniziative di promozione

- Sagra del panzerotto a Terlizzi (BA), giunta nel 2021 alla sua 34a edizione;
- La ricetta del panzerotto pugliese promossa da puglia.com;
- Il 'panzerotto' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Paposcia

Pizza a vamp, pizza schett.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare il comune di Vico del Gargano.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La paposcia, detta anche '*Pizza a vamp*', cioè cotta con la "vampa" (fiamma) del forno a legna, è un pan-focaccia conosciuto sin dal XVI secolo e largamente diffuso sul Gargano. È particolarmente apprezzata per la sua squisitezza e per il modo di prestarsi facilmente ai diversi accostamenti gastronomici, grazie alla consistenza perfetta dell'impasto e al gusto soffice ed equilibrato dal fresco retrogusto di grano. Il nome paposcia è dato dalla forma allungata e schiacciata del pan-focaccia che ricorda una ciabatta o *babuccia* ("paposcia" nel sud Italia), tagliato poi orizzontalmente e farcito come se fosse un panino.

Processo produttivo

Gli ingredienti sono farina tipo 00, acqua, sale, olio extravergine d'oliva e la "crescenza" (lievito naturale). Quest'ultima risulta una componente essenziale nella lavorazione della pasta in quanto le conferisce la caratteristica morbidezza.

Dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti, si lascia lievitare la pasta per due ore. Segue la cottura in forno a legna di faggio, a fuoco vivo, per circa quattro minuti. Sfornare e farcire a piacere.



Storia e tradizione

Da sempre il pane ha rappresentato l'alimento principale degli abitanti di Vico del Gargano. Secondo quanto riporta la tradizione, la paposcia venne realizzata per caso, in quanto inizialmente servì per verificare che la temperatura del forno fosse ottimale per ospitare il pane. Dopo aver tolto l'impasto usato per realizzare le pagnotte, quello che restava attaccato alla madia veniva raccolto ed allungato fino a raggiungere i 20-30 cm. Tale impasto, infarinato e infornato poco prima delle pagnotte, restava in forno solo pochi minuti. Se la paposcia teneva bene la cottura significava che anche le pagnotte sarebbero state ottime.
La tradizionalità della paposcia è attesta in numerosi testi come, ad esempio, "Relazione d'Apprezzo" (Scaramuzzo, 1987), "La cucina garganica" (Arbusti, 1988) e "Ricordi di Vico del Gargano" (Biscotti, 1998).



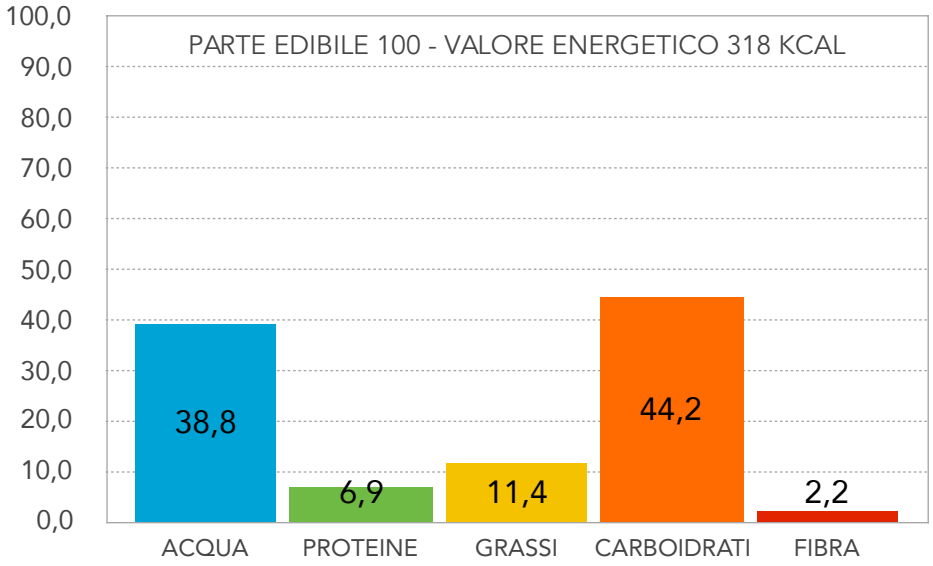
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda e in ristoranti tradizionali.

Iniziative di promozione

- Club della 'Paposcia', fondato nel 1996 a Vico del Gargano. Oggi diventato bar-pizzeria;
- La 'Paposcia' in portali tematici territoriali come, ad esempio, destinazionegargano.it;
- La 'Paposcia' sul sito internet dell'Ente Nazionale Parco del Gargano;
- Paposcia: gustoso panfocaccia del Gargano (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Passulate di Nardò

Pucce con *li pàssule, passuliate.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce, in particolare il comune di Nardò.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, ma tradizionali della vigilia dell'Immacolata (7 dicembre).



Descrizione sintetica del prodotto

Panetti semi-dolci a base di farina di grano duro, farcite con uva passa e talvolta arricchiti con mandorle o noci.

Processo produttivo

Setacciare la farina ed impastare unendo il lievito, il sale e l'acqua sino a ottenere un impasto morbido e liscio. A fine lavorazione unire la frutta secca e porre il tutto in una ciotola a lievitare. Quando sarà raddoppiato il volume dell'impasto, procedere alla formatura e alla cottura dei panetti prelevando direttamente dalla ciotola delle porzioni di pasta e ponendole speditamente sulla pala da forno cosparsa di farina, infornandole alla temperatura di 250 °C. Si estraggono dal forno non appena acquisiscono la tipica colorazione ambrata.



Storia e tradizione

Costituisce una variante semi dolce delle più comuni 'pucce' con le olive.
È una specialità esclusiva di Nardò dove un tempo la preparazione era limitata, quasi esclusivamente, alla vigilia dell'Immacolata. Oggi molti panifici neretini le preparano quotidianamente.
Si rammenta un antico refrain ricorrente nei mercati dell'epoca: "*Ci ole uliate, ci ole passuliate*", a comprovare l'esistenza della locale domanda dei due prodotti da forno più richiesti: i panini con le olive e i panini con l'uva passa.
Le 'passulate di Nardò' sono citate nel "Dizionario Leccese-Italiano" (Garrisi, 1990).



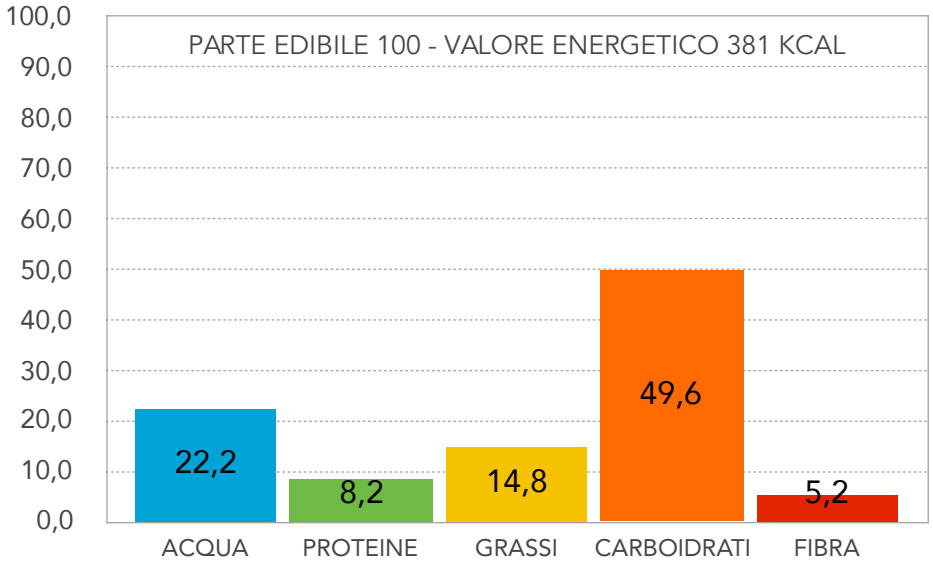
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda, al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Le 'Passulate di Nardò', denominate "puccette" sul sito web della Pro Loco Salento (prolocosalento.it);
- Le 'Passulate di Nardò' in portali culinari tematici, con ricetta (intavoliamo.it).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pasta di grano bruciato

Pasta di grano arso.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La pasta di grano bruciato è caratterizzata dall'uso come ingrediente di grano tostato e successivamente sottoposto a macinatura. Diverse tipologie di pasta (es. cavatelli, cicatelli ed orecchiette) possono essere prodotte con questo ingrediente. Il taglio più diffuso sono i cicatelli, un tipo di pasta fresca dalla forma affusolata, arrotolata e definita "a un dito". Il colore della pasta è grigio scuro, conferito dall'impiego di semola di grano arso.



Processo produttivo

La definizione di grano arso deriva dal processo di tostatura che è applicato alle cariossidi di frumento duro; ha luogo in forno dove è applicata la temperatura di circa 250 °C per un tempo variabile da 2 a 3 ore. Le cariossidi tostate sono successivamente sottoposte a molitura.

Per l'impasto si utilizza semola di grano duro, acqua e semola di grano arso nel rapporto 1:0,4:0,2. Dopo miscelazione degli ingredienti, l'impasto è avviato alla macchina formatrice per la produzione della tipologia di pasta desiderata.

Storia e tradizione

L'origine del grano arso risale a una storia antica che parla di contadini, di povertà, dei latifondi e del sole ardente del Tavoliere delle Puglie, detto anche "Granaio d'Italia". I ricchi proprietari terrieri permettevano un tempo agli agricoltori di raccogliere per uso personale il "*grène jàrse*", cioè i chicchi di grano duro rimasti sui loro terreni dopo la mietitura e la bruciatura delle stoppie. I chicchi, caduti a terra, venivano macinati in mulini a pietra o nei mortai a mano e ridotti in farina grezza, poi passata al setaccio, usata per fare il pane o come merce di scambio per comprare qualche manciata della più costosa farina bianca. Un prodotto, che prima di diventare tipico era considerato povero e contadino, nato appunto dalla necessità di non sprecare nemmeno una spiga. Numerosi autori (soprattutto Sada) riportano testimonianze inerenti alla tradizionalità della pasta di grano arso in Puglia.



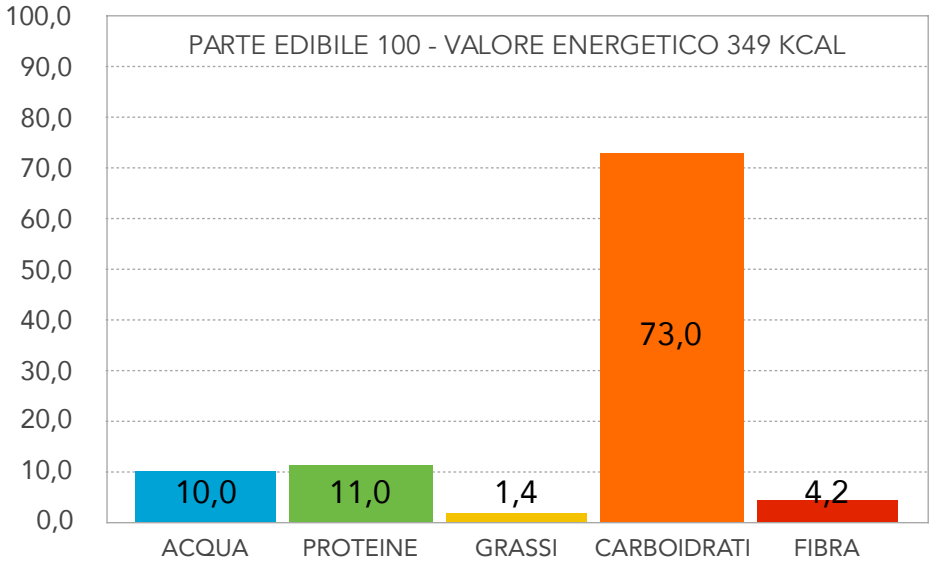
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda e in distribuzione moderna.

Iniziative di promozione

- La 'Pasta di grano bruciato' in portali culinari tematici, con preparazione (intavoliamo.it);
- La 'Pasta di grano bruciato' in portali promozionali regionali, (pugliaandculture.com);
- I saperi sull'uso di farina di grano bruciato nel Geoportale della Cultura Alimentare (culturaalimentare.it);
- Esplosione di gusto nei piatti con le orecchiette di grano arso (puglia.com): .

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pasticciotto



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolce tipico salentino composto da una pasta frolla farcita di crema pasticcera. Il 'pasticciotto' ha forma ovale e presenta una doppia consistenza: compatto all'esterno, morbido internamente.

Processo produttivo

Per la pasta frolla: si dispone la farina a fontana. Al centro si pone il burro o la margarina e si lavora per farla amalgamare bene. Si aggiungono zucchero, tuorli d'uovo, una bustina di lievito, vaniglia: si continua ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Per la crema, invece, prendere una ciotola e mescolare le uova, lo zucchero e la vanillina, aggiungendo un po' alla volta la farina setacciata. Versare il latte bollente sul composto e mettere sul fuoco, mescolando fino all'ebollizione. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

La pasta frolla viene quindi posta nelle formine facendola aderire bene alle pareti. Al centro si pone la crema pasticcera e si ricopre con uno strato di pasta frolla. Con i pollici si fanno aderire i due strati formando al centro una cupoletta e si inforna.



Storia e tradizione

Leggenda e tradizione collocherebbero la nascita del pasticciotto nel 1745 a Galatina nella bottega pasticciera della famiglia Ascalone durante le festività di San Paolo, guaritore delle "tarantate". Secondo questa versione, Nicola Ascalone si sarebbe ritrovato un impasto e un po' di crema non sufficienti per cuocere un'altra torta e li utilizzò ponendoli in forno in un piccolo recipiente di rame ricavandone una piccolissima torta di crema che lui stesso definì un "pasticcio".
Da documenti storici è invece accertato che la ricetta del pasticciotto alla crema è stata adottata nel Salento, molto probabilmente alla fine dell'800, e ha avuto la massima diffusione artigianale nella provincia leccese dagli anni del boom economico e per tutta la seconda metà del '900. Da allora ad oggi sono state proposte tante varianti a questo dolce che ha contribuito a rendere famosa la tipica cucina salentina.



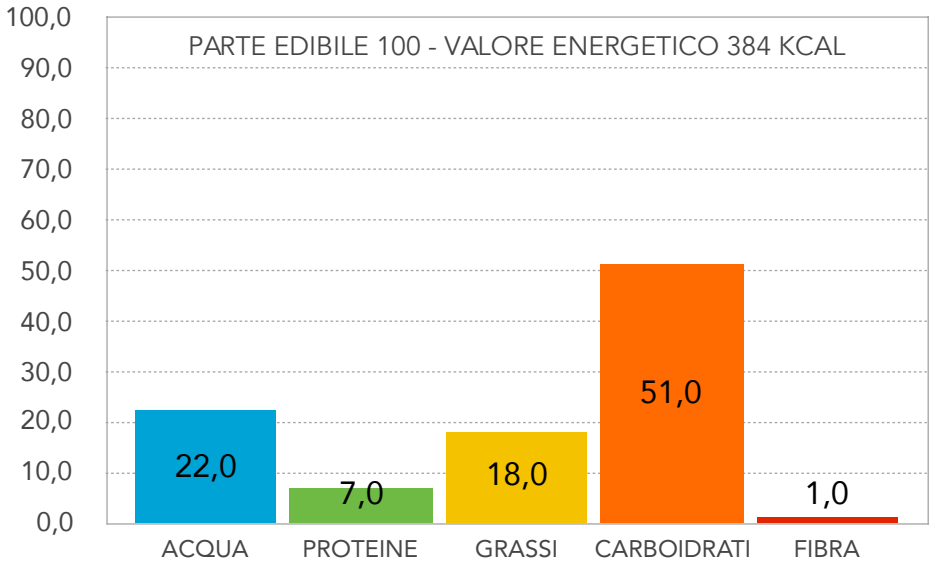
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda, distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Il 'pasticciotto' è stato riconosciuto come prodotto De.Co. dal comune di Galatina (LE), nonostante la diatriba con la città di Lecce per vedersi riconosciuta la paternità del prodotto;
- Nel giugno del 2020 è stato istituito il "Pasticciotto Day", con l'intento di suggellare la riprese delle attività commerciali nel territorio salentino. L'evento ha da subito avuto ripercussione sull'interno territorio nazionale, che ha portato al ripetersi dell'evento nel 2021, con numerose attività aderenti sul territorio regionale, nazionale e internazionale (con partecipazione di esercizi commerciali spagnoli);
- Il 'pasticciotto' su Wikipedia;
- Il 'pasticciotto' leccese su puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pesce e agnello di pasta di mandorle



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tradizionalmente a Pasqua e Natale.



Descrizione sintetica del prodotto

Pasta di mandorla, ripiena e foggiata a forma di pesce o agnellino; l'agnello è tipico delle festività di Pasqua, mentre il pesce viene preparato per le festività natalizie.

Processo produttivo

Gli ingredienti sono: mandorle pelate e zucchero per la pasta di mandorle, confettura di pere o marmellata di agrumi, *faldacchiera* (zabaione cotto), cioccolato fondente e, facoltativamente, canditi d'agrumi per la farcitura.

Si macinano le mandorle con un uguale quantitativo di zucchero, si stempera con un po' di acqua e si mette a cuocere il tutto in una casseruola a fuoco moderato, sino a quando l'impasto si stacca dalle pareti della casseruola. Quando l'impasto è freddo si stende con il matterello sino allo spessore di circa 1 cm e si fodera lo stampo in gesso a forma d'agnellino accovacciato o di pesce, precedentemente spolverato di zucchero a velo. Si farcisce con la marmellata, pezzetti di cioccolato fondente e la *faldacchiera*. Si ricopre con altra pasta di mandorle e si capovolge su vassoi in cartone per alimenti o cestini in legno, quindi viene decorato. L'agnellino, viene decorato con della pasta di mandorle stemperata con albume d'uovo, che, passando attraverso il beccuccio di una siringa per pasticcere, produce un decoro piacevolissimo ed efficace, in quanto molto simile ad un vero vello d'agnello.

Storia e tradizione

L'agnello, nella simbologia cristiana, rappresenta il sacrificio di Cristo; il pesce, invece, sta a rappresentare Cristo e la "Ragione". Questo dolce, in entrambe le forme, viene storicamente (almeno dalla fine dell'Ottocento) confezionato dalle suore del Monastero benedettino di san Giovanni Evangelista di Lecce. Per la sua prelibatezza e per l'elevato costo era detto: "*Tuce te li signori*", ossia dolce per signori. È un dolce che compare praticamente in tutte le pubblicazioni di cucina salentina, fra cui "Dolci bocconi di Puglia", di Luigi Sada (1981).



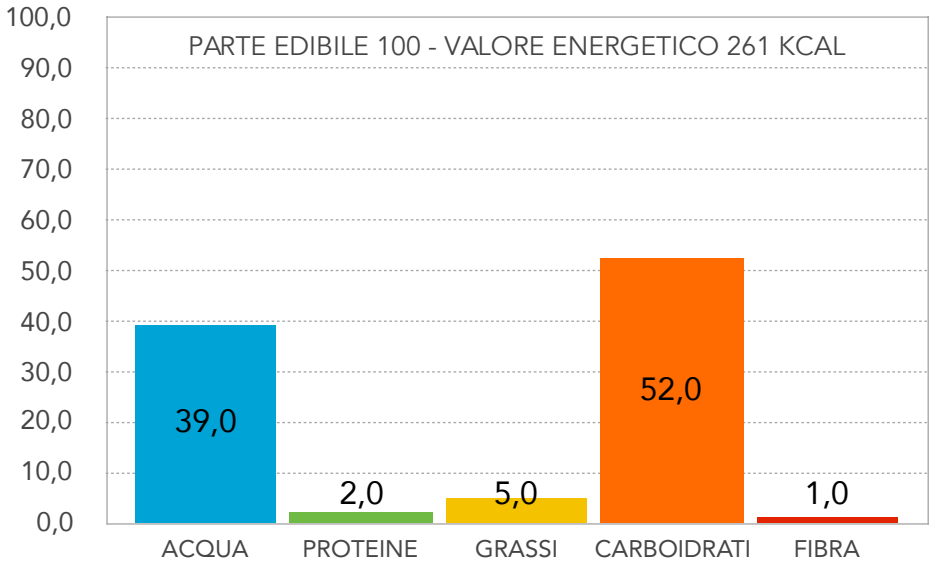
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Il pesce e l'agnello di pasta di mandorle sono oggetto di promozione sul territorio, data la loro tradizionalità, anche tramite iniziative sul web come, ad esempio, i video dimostrativi di salentoweb.tv;
- 'Pesce e agnello di pasta di mandorla' tra le tipicità di Puglia del portale web tematico viaggiareinpuglia.it;
- L'agnello di pasta di mandorle promosso su puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pettole

Pèttëlë (Taranto), scorpelle (San Severo), sfringioli (Torremaggiore), *pèttuli* (Brindisi), popizze (Bari), *pittule* (Lecce), *pəttəlècchjə* (Altamura).



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare durante le festività natalizie.



Descrizione sintetica del prodotto

Sono pallottole di pasta lievitata molto morbida, fritte nell'olio bollente.
Possono essere consumate nella versione dolce, cosparse di zucchero o ricoperte di vincotto o miele, ma anche nella versione salata, come antipasto o piatto unico: volendo si possono riempire con piccoli pezzi di baccalà lessato o di alice salata, oppure con un broccoletto di cavolo cotto a metà.

Processo produttivo

In una ciotola, mettere insieme la farina, il sale, un po' di olio e il lievito sciolto in un bicchiere di acqua tiepida. Impastare energicamente anche con le mani, fino ad ottenere una pastella morbida. Coprire con un canovaccio e lasciar riposare per due-tre ore. In abbondante olio d'oliva caldissimo, immergere il composto aiutandosi a suddividerlo con un cucchiaio, in modo da formare delle palline più o meno regolari. Quando le pettole sono dorate, scolarle e riporle su carta assorbente, in modo da farle asciugare. Alcune varianti prevedono l'aggiunta di patate lesse (ridotte in purea) nell'impasto.



Storia e tradizione

La loro origine va a collegarsi all'ondata emigratoria del XV secolo di esuli dell'Albania che si insediarono in Italia, portando con sé cultura e usi, diffondendosi nel meridione.
Secondo una leggenda, le pettole nascono a Taranto, dove una donna, durante la notte di Santa Cecilia, lasciò lievitare troppo a lungo il pane perché distratta dalla musica degli zampognari che suonavano tra le vie della città vecchia. La donna, catturata dal suono di quelle note, si allontanò da casa e, dopo avervi fatto ritorno, si accorse che l'impasto non sarebbe stato utilizzabile per la panificazione. Lo ridusse quindi in palline che, tuffate nell'olio bollente, si gonfiarono e si dorarono. I suoi figli apprezzarono la nuova ricetta e chiesero alla mamma come si chiamasse. Lei rispose "*pèttëlë*", pensando ad una piccola versione della focaccia che in dialetto tarantino si chiama "*pitta*". Una ulteriore versione della stessa leggenda vuole che sia stato San Francesco D'Assisi, durante le sue prediche per l'evangelizzazione della città, a distrarre la donna mentre passava nei pressi della sua abitazione.
A Taranto le prime pettole vengono fritte la notte del 22 novembre (Santa Cecilia) come simbolo di dono per i bandisti che la notte, durante la processione della Santa, e per tutta la giornata, percorrono le vie della città suonando le tipiche pastorali tarantine. Nella zona della Valle d'Itria è consuetudine preparare le pettole insieme al baccalà fritto il 7 dicembre, vigilia dell'Immacolata Concezione. Nella zona leccese la prima frittura avviene l'11 novembre, giorno in cui si celebra San Martino. In alcuni comuni del sud-est barese, come Rutigliano, è consuetudine prepararle il giorno di Santa Caterina, il 25 novembre. Si usa ancora prepararle recitando preghiere.



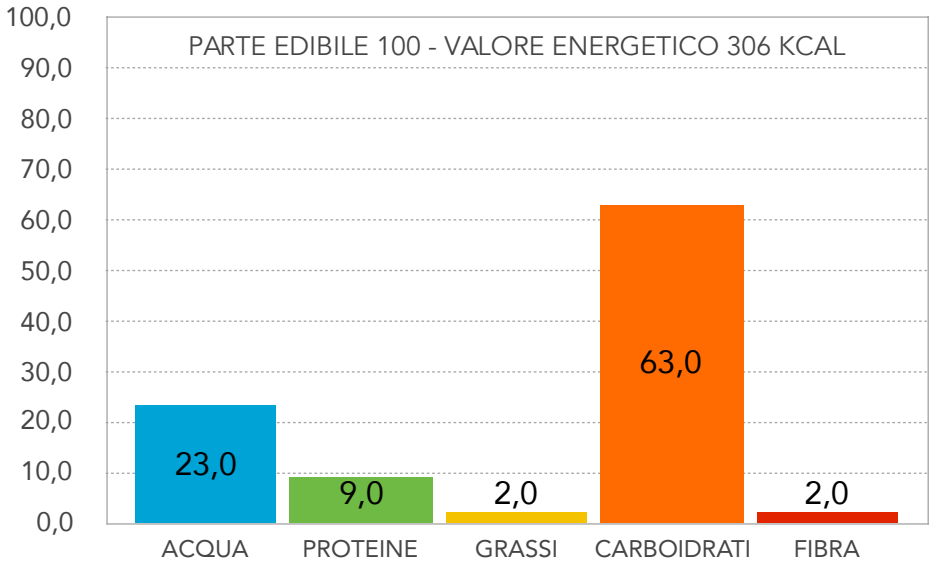
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- "Sagra delle pettole" Rutigliano (BA), 14 e 15 dicembre, XXXIV edizione nel 2019;
- "Sagra della pettola" Castelluccio Valmaggiore (FG), 26 dicembre, XXXI edizione nel 2017;
- "Sagra del latticino, del panzerotto e delle pettole" Monopoli (BA), 2018;
- L'evento "Natale nel Borgo e 15ª Sagra delle Pettole e dei dolci natalizi", Bari, località Palese, Natale 2021;
- Le 'pettole' su wikipedia;
- Pettole pugliesi. Soffici e croccanti, da gustare a Natale (e non solo) (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Piscialetta

Piscialletta, *pizzi* (Lecce).



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce, in particolare il comune di Surbo.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Focaccina a forma di piccola pagnotta o tarallo, realizzata aggiungendo al comune impasto di pane: olio extravergine di oliva, peperoncino (talvolta pepe), capperi, olive e pomodori.

Processo produttivo

Al comune impasto utilizzato per fare il pane tradizionale si aggiungono i condimenti. Si amalgama il tutto, ottenendo un impasto cremoso; questo viene prelevato con un mestolo e posto velocemente sul piano del forno a legna a fiamma diretta.

Storia e tradizione

I nostri avi erano soliti cucinare la piscialetta in occasione della preparazione della provvista settimanale di pane. La piscialetta veniva fatta raccogliendo (letteralmente grattando) i resti della pasta del pane che rimaneva attaccata alla "*mattira*" (antico utensile in legno dove si impastava il pane); a questi si aggiungevano pomodoro, capperi, olio extravergine di oliva e peperoncino, si rimpastava il tutto e quindi si infornava. Alla piscialetta veniva data la forma di un tarallo, ma qualcuno la faceva anche a forma di piccola pagnotta.
Il nome probabilmente viene dall'usanza di condirla in alcuni casi con il tarassaco, un'erba che in dialetto viene chiamata proprio "*piscialetto*" (per gli effetti che produce essendo depurativa e diuretica).
A testimonianza della tradizionalità e storicità del prodotto si segnala la citazione sul "Vocabolario dei Dialetti Salentini" di Rohlfs (1976).



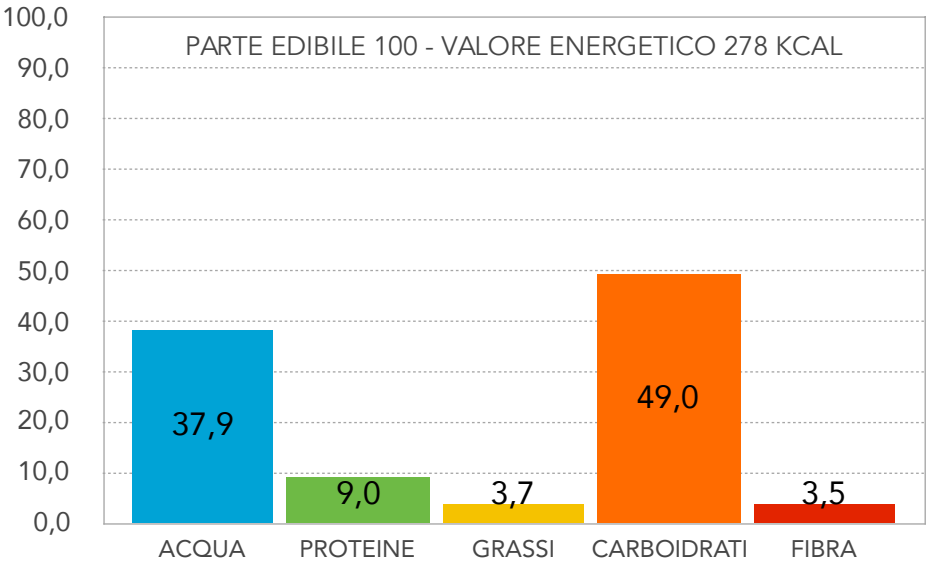
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Mille e una puccia", la sagra della 'piscialetta' a Surbo (LE) (link), cui prima edizione risale al 1994.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pistofatru



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolce povero a base di semola di grano duro e vincotto, aromatizzato e reso solido a mezzo di cottura.

Processo produttivo

Ad un dato quantitativo di vincotto (già prodotto tradizionale della nostra regione) posto a scaldare in una casseruola, si aggiunge il 20% di semola di grano duro. Si continua a cuocere, mescolando con un cucchiaio di legno, sino a quando la stessa abbia assorbito completamente il vincotto e si stacca dalle pareti della casseruola. A fine cottura si aggiunge del cacao e si aromatizza con cannella in polvere. Poi, l'impasto si trasferisce in una terrina, si lascia raffreddare e si taglia a tranci romboidali che vengono cosparsi di zucchero semolato.

C'è anche una variante che prevede l'uso delle ciliegie e delle noci, descritta a pagina 85 del libro "Guida all'analisi sensoriale. Storia, biodiversità, curiosità, ricette e schede sensoriali sui prodotti tipici di Puglia" (Guarini *et al.*, 2019).

Storia e tradizione

Dolce povero, certamente di antichissima origine, viene considerato l'antesignano dei dolci salentini, e come tale viene accreditato su diversi testi di cucina e di tradizioni salentine. La denominazione "*pistofatru*" deriva probabilmente da farro pesto.
Alcuni testi dimostrano la tradizionalità di questo dolce come, ad esempio, "Almanacco Salentino" (Congedo, 1970) e "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1979).



Tipologia di commercializzazione

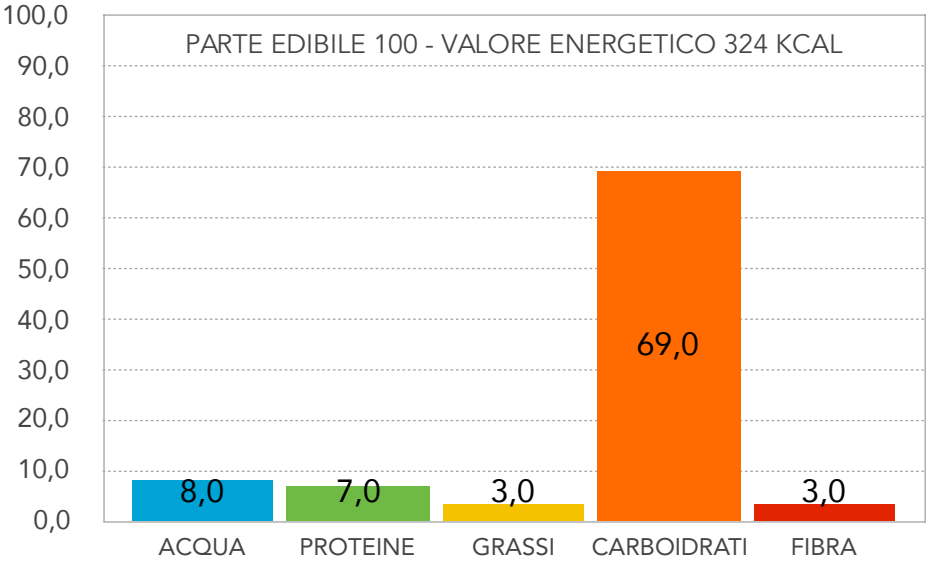
In negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Nel 2007 è stato registrato il marchio collettivo "Dolce in Salento" che, tra gli altri dolci leccesi, comprende anche il '*pistofatru*'. Promosso dall'associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Lecce, il marchio garantisce l'utilizzo degli ingredienti "giusti" nella preparazione di prodotti artigianali tipici che si tramandano di generazione in generazione;
- Il '*pistofatru*' è stato protagonista di una rubrica culinaria sui dolci salentini, "Ricette e segreti dei dolci del Salento" (Vaglio, 2015), pubblicata con il mensile "quiSalento";
- Il '*pistofatru*' tra i prodotti tipici della Puglia sul portale tematico viaggiareinpuglia.it;
- Curiosità e la ricetta del '*pistofatru*' sul portale tematico intavoliamo.it;



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pitilla

Pirilla, simeddhra, brocula, frizzulu.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

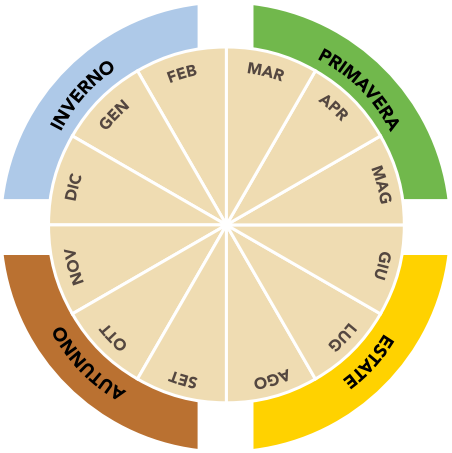
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Focaccia contadina, originaria della zona sudorientale del Salento, a base di farina di grano duro e dal gusto molto particolare e caratteristico. Si presenta come una specie di schiacciata di forma circolare, piuttosto bassa e solitamente del diametro di 30 cm circa. Da consumarsi preferibilmente ancora calda, sia al naturale che farcita (con ricotta forte, acciughe ed innaffiata con olio extravergine di oliva).

Vi è anche una versione che prevede l'aggiunta di olive della cultivar 'Cellina di Nardò' nell'impasto. La pitilla viene cotta in forno a legna, prelevando man mano il morbido impasto direttamente dal vaso in cui è stato lavorato.

Processo produttivo

Si prepara l'impasto con pasta di riporto data dall'impasto originario realizzato con lievito madre, farina di grano duro locale, acqua, lievito di birra, sale. Riposo nei "*limmi*" vetrificati (vasi di creta); formatura a mano e cottura in forno di pietra a fiamma diretta, alimentato con ramaglie d'olivo.



Storia e tradizione

La pitilla è storicamente legata al panificio della famiglia Cavilla e dei suoi eredi (1800-1980) in località Specchia Gallone, frazione di Minervino di Lecce; dal 1990 l'attività si sviluppa presso il panificio "Caroppo".
A testimonianza della tradizionalità e storicità del prodotto si segnala la citazione della pitilla sul "Vocabolario dei Dialetti Salentini" (Rohlfs, 1976).



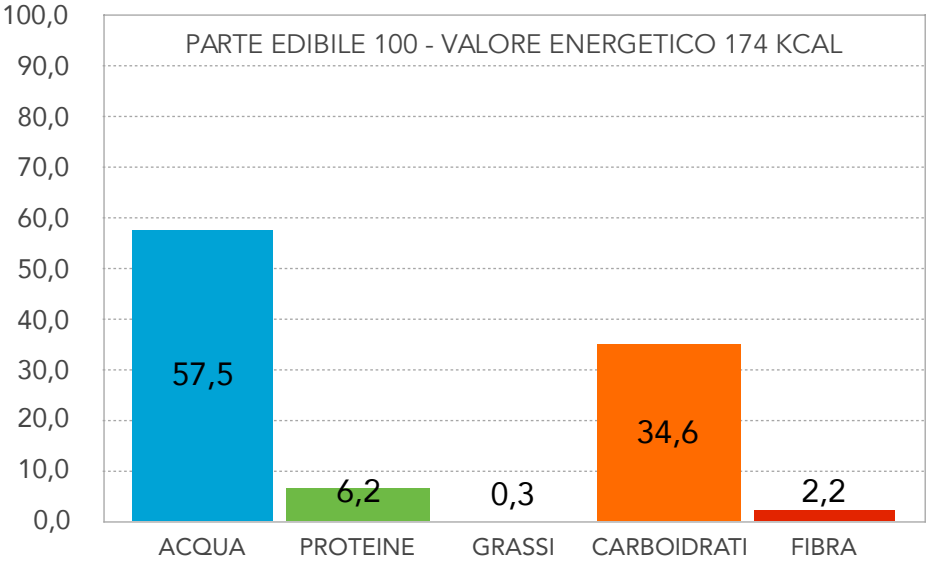
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra della Pirilla" ad Ortelle (LE), che ricorre nella seconda decade di agosto;
- "Festa della Pitilla" a Specchia Gallone, frazione di Minervino di Lecce, che ricorre nella seconda metà di agosto;
- La 'pirilla' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pitteddhre

Muffettate, Pitteddhe, Pittedde.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

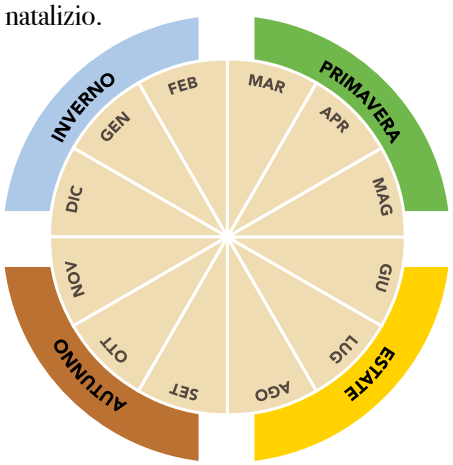
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare nel periodo natalizio.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolci simili a crostatine, dalla forma di piccolo vassoio dai bordi rialzati, guarnite con confettura di uva, preparata con varietà locali di uva da vino, addolcita con mela cotogna che localmente prende il nome di "mostarda".

Processo produttivo

Alla farina tipo 00 (oppure farina di grano duro setacciata) si aggiunge un 20% di olio d'oliva, buccia di limone (finemente grattugiata) e poco sale. Si impasta a lungo il tutto, sino ad ottenere una pasta elastica, aggiungendo se necessario un po' di acqua. Si stende tutto con il matterello e, aiutandosi con una tazzina da caffè o con una fustella, si ricavano dei dischi di pasta. Al centro di ognuno di questi si pone una cucchiaiata di mostarda. Si stende il tutto e, lavorando con i polpastrelli del pollice e dell'indice di entrambe le mani, si arricciano i bordi in modo da formare una sorta di piccole guantiere.

Le '*pitteddhre*' si cuociono in forno e, quando la pasta si presenta croccante, si estraggono. Nella tradizione familiare, una volta fredde, venivano conservate in scatole di latta o nelle classiche *capaseddhre*.



Storia e tradizione

La loro origine è contadina, come la maggior parte delle ricette pugliesi. Venivano chiamate anche "cuscini di Gesù Bambino" per la loro tradizionale forma a stella. L'usanza era quella di utilizzare i ritagli di pasta che avanzavano dalla preparazione di focacce piegandoli in maniera da formare dei piccoli cestini. Un tempo questi biscotti venivano cotti nel forno di pietra e poi conservati in recipienti di terracotta nei quali potevano restare anche per lunghi periodi.



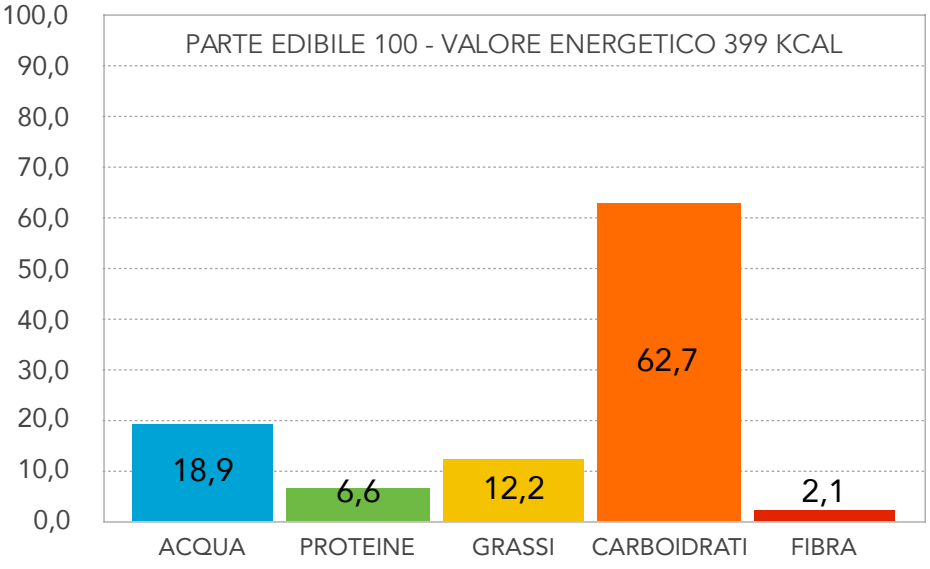
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Pitteddhe: tipico dolce salentino con mostarda d'uva (puglia.com);
- Le 'pitteddhre' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pizza di grano d'india

Pizza di granturco.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Tipologia di pizza, di diverse forme e colore giallo-dorato, realizzata con farina di mais, uva passa e acciughe.

Processo produttivo

La versione più antica e più povera della pizza è la seguente: si prepara impastando la farina di mais con sale e acqua calda fino a quando il composto non è ben amalgamato e acquista una consistenza piuttosto compatta. Successivamente, si stende l'impasto su di una teglia da forno, precedentemente oliata, con uno spessore di circa 2 cm, si irrora con un filo di olio d'oliva, si aggiunge una spruzzatina di sale e si inforna a 200 °C per circa 45 minuti. La versione più ricca prevede anche l'aggiunta di uva passa e acciughe. Altre versioni prevedono l'aggiunta di patate lesse nell'impasto.

Storia e tradizione

Si tratta di una pietanza semplice e tipica della tradizione contadina e, come suggerisce il suo nome, l'ingrediente fondamentale è il mais, alias "grano d'India", per via dell'origine americana del cereale, anche noto come "granone".
Questa pietanza era, assieme alla polenta, quella più consumata dalle famiglie dei piccoli agricoltori (*li cozze*) di San Marco in Lamis (FG), in quanto il granturco, di cui erano produttori, costava meno del grano e, quindi, permetteva loro di risparmiare.
Testimonianze inerenti alla tradizionalità di questo prodotto sono presenti in "Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi" (Galante, 2018) e "1001 specialità della cucina italiana da provare almeno una volta nella vita" (Machado e Prete, 2015).







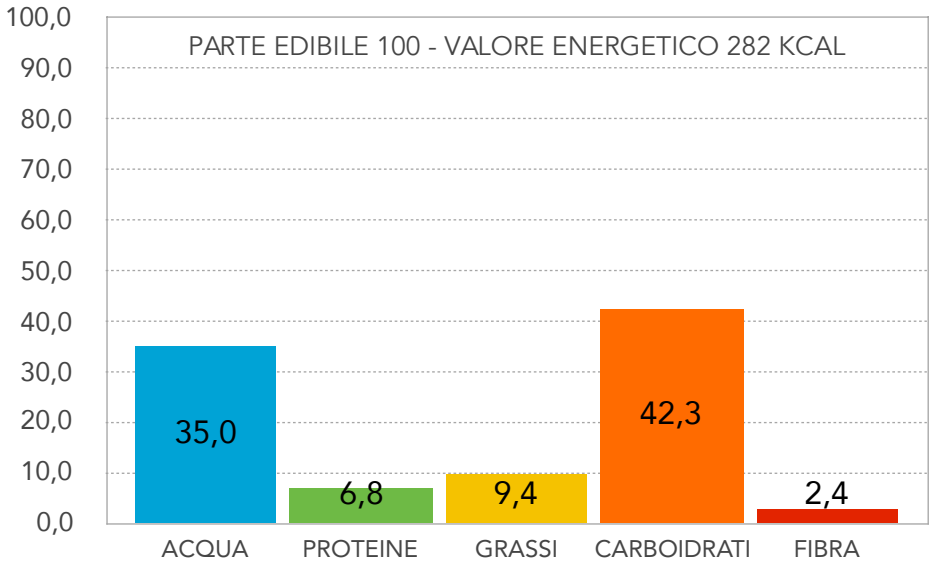
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- La 'pizza di grano d'india' è associata spesso alla cucina tradizionale foggiana. Questo avviene su Wikipedia e in numerosi blog come, ad esempio, quello del Circolo "La Torre" di Cesena (FC).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pizza sette sfoglie di Cerignola

Pizza a sette *sfogghie*, Pizza del giorno di tutti i Santi, Pizza sette panni.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2010

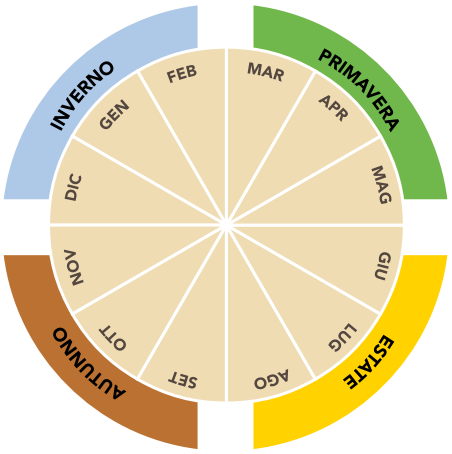
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare il comune di Cerignola.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, tradizionalmente preparata a novembre in concomitanza della ricorrenza di Ognissanti e nel periodo natalizio.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolce composto da sette strati di pasta conditi con frutta secca, confettura, cioccolata e spezie. Ne esistono diverse varianti, a seconda del paese di provenienza (alcuni utilizzano del liquore, altri lo sostituiscono con il succo di limone), ma sostanzialmente la ricetta è sempre quella descritta di seguito.

Processo produttivo

Ingredienti della sfoglia: farina, zucchero, vino bianco, olio extravergine d'oliva, uova, bucce di agrumi, sale.
Ingredienti del ripieno: zucchero, uva passa, mandorle tostate e tritate, olio extravergine d'oliva, mostarda d'uva, pinoli, cannella, bucce di agrumi, vanillina e aggiunta eventuale di cioccolato puro al latte.
Procedimento per la sfoglia: unire gli ingredienti e impastare con vino bianco energicamente fino a rendere la pasta malleabile; dividere per sette sfoglie e stenderla in modo da renderla molto sottile. Lo spessore della camicia deve essere di 0,5 mm, quello della sfoglia intermedia di 0,3 mm.
Procedimento per il ripieno: amalgamare lo zucchero con le mandorle in un contenitore e preparare separatamente ciascun ingrediente da porre nei diversi strati.
Disporre la prima sfoglia più spessa, che forma la camicia, in una grande teglia da forno oleata, aggiungere per ciascuno strato i singoli ingredienti del ripieno, separando i vari strati con la sfoglia intermedia più sottile, posare la sfoglia superiore esterna più spessa (camicia), che deve presentare forma ondulata, ed aggiungere su di essa olio extravergine d'oliva e zucchero. Infornare a 170 °C per circa mezz'ora.

Storia e tradizione

Dolce della tradizione le cui origini risalgono a prima del XVII secolo, quando le contadine farcivano sette strati di sfoglia con un abbondante ripieno dolce. Secondo alcune credenze, il dolce sarebbe stato creato in onore della Madonna dei Sette veli, che è venerata nella vicina Foggia. Un riferimento a questo dolce è presente nel testo "Cerignola: storia, tradizioni, leggende, riti, usi e costumi, credenze, superstizioni, emblematica" di (Antonellis, 1964).



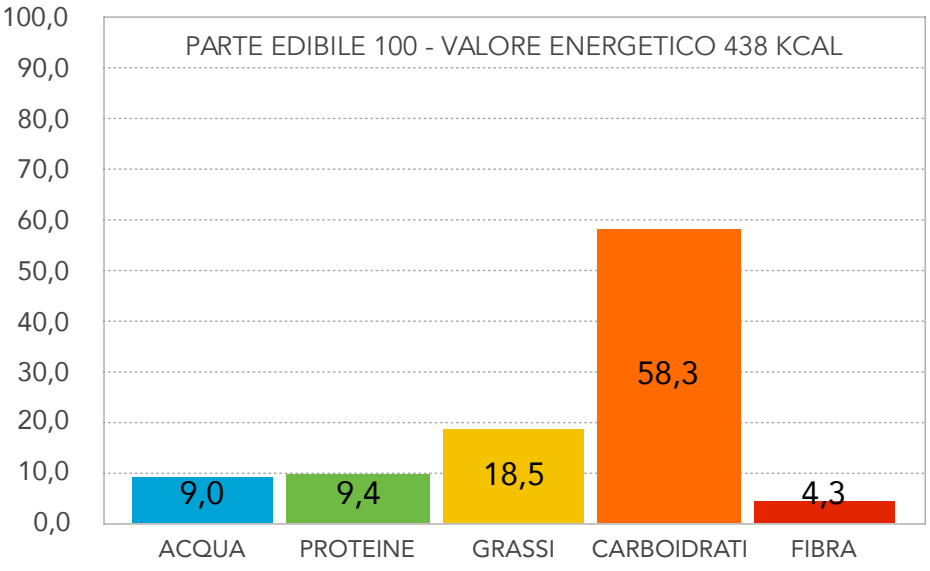
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- La 'pizza sette sfoglie di Cerignola' è inserita tra i prodotti tipici della Puglia sul portale web dedicato viaggiareinpuglia.it.
- La 'pizza sette sfoglie di Cerignola' nei piatti tipici della cucina cerignolana su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pizza sfoglia e *scannatedda*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare il comune di Ischitella



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La pizza sfoglia si presenta come focaccia arrotolata di 15-20 cm di diametro, mentre la scannatedda è una focaccia intrecciata di 20-25 cm di lunghezza. Entrambe sono farcite con fiori di finocchio dolce selvatico, che conferisce al prodotto un leggero e quasi impercettibile aroma amaro, sale e olio extravergine di oliva.

Processo produttivo

La preparazione dell'impasto, realizzato con lievito naturale (*crescend*), semola di grano duro e acqua, avviene preliminarmente in conche di legno (*falzator*) e, successivamente, su tavole di legno (*tavler*) fino ad ottenere una massa omogenea. Dopo la lievitazione dell'impasto, le fasi si differenziano per quanto riguarda la focaccia arrotolata (pizza sfoglia) e la focaccia intrecciata (*scannatedda*). La 'pizza sfoglia' si prepara a partire da filoni-strisce di pasta lavorata che vengono arrotolate su sé stesse fino ad ottenere una focaccia di forma rotonda. La '*scannatedda*', invece, si prepara sempre a partire dagli stessi filoni lunghi i quali però, invece di arrotolarsi su sé stessi, sono intrecciati, dando al prodotto finale una forma allungata. Segue la cottura in forno a legna.



Storia e tradizione

La 'pizza sfoglia' e la '*scanatedda*' sono prodotti storicamente legati alla tradizione culinaria del comune di Ischitella (FG). Entrambe le preparazioni vennero ideate durante la prima guerra mondiale, periodo in cui bisognava ingegnarsi per creare qualcosa di buono a partire da ingredienti economici.



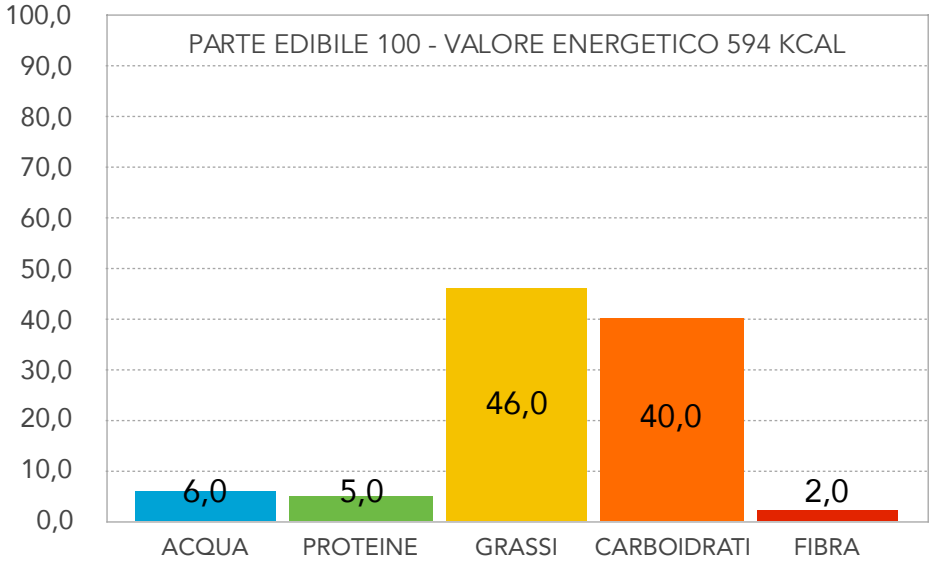
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Prodotti locali, progetti per la valorizzazione di Ischitella e Foce Varano (Pro Loco Uria, 2021); 'pizza sfoglia', '*scannatedda*' e '*cavicione*' sono stati, inoltre, protagonisti dell'evento "Antichi sapori" organizzato dalla stessa associazione Pro Loco negli anni passati;
- Il 'pizza sfoglia' e '*scannatedda*' tra i prodotti tipici degli itinerari gastronomici del Gargano (quigargano.it).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pizzelle

Pizzarelle, pizzette, *pizzaréll, pzzaréll, pezzaredde, pezzédde.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Pasta di semola di grano duro, di forma romboidale irregolare, di dimensione variabile tra 3 e 4 cm.

Processo produttivo

Impasto della semola di grano duro con acqua e uova (ma possono essere fatte anche senza uova). Taglio e formazione della pizzella di forma romboidale irregolare di dimensione variabile tra i 3 ed i 4 cm, essiccazione all'aria.

Storia e tradizione

Le pizzelle di semola di grano duro sono un prodotto storicamente legato alla tradizione culinaria della provincia di Foggia, dove tipiche sono la ricetta "*Pezzotte e ghijete*" (bietole) oppure la preparazione con talli di *cocozze* (tenerumi di zucchina). In Sada, ritroviamo numerosi riferimenti bibliografici inerenti questo prodotto.



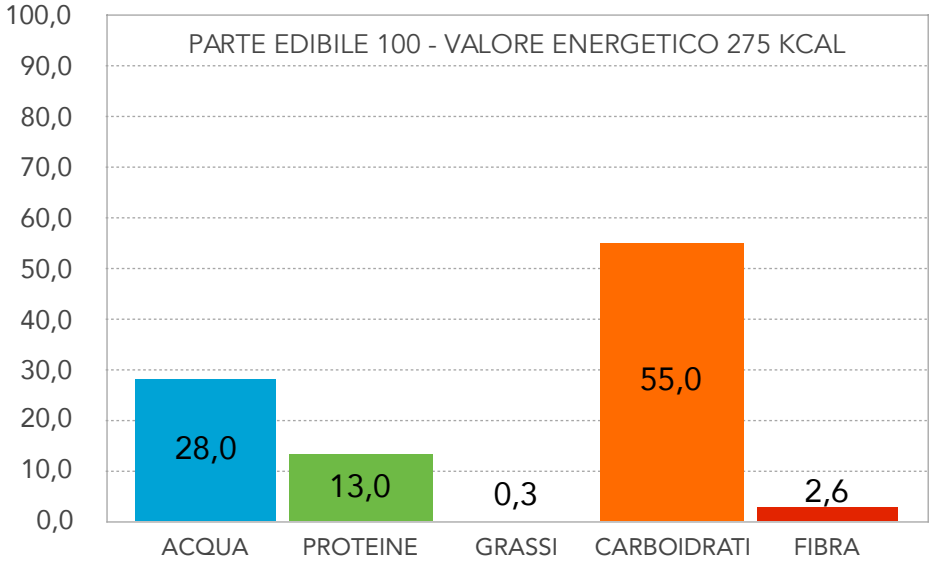
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda, in negozi specializzati e vendita al dettaglio.

Iniziative di promozione

- Una ricetta a base di '*pezzèdde*' promossa dalla Pro Loco di Deliceto (FG).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pucce

Uliate, pane di semola, pane di orzo.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Le 'pucce' sono pani a sezione circolare di diametro 25-35 cm, mentre le *uliate* sono più piccole (10-20 cm di diametro). Entrambe hanno superficie bruna ed interno di colore chiaro, tendente al bianco. L'*uliata*, in più, è caratterizzata dalle olive locali maturate in salamoia.

Nella sua variante tipicamente leccese, la puccia è farcita con ingredienti poveri, stagionali e tipici della tradizione culinaria locale, quali melanzane, pomodori, peperoni, zucchine, rucola, cicoria selvatica ed una fetta di formaggio.

Processo produttivo

Dopo aver fatto sciogliere il lievito in acqua tiepida, si versa il composto nella miscela di sfarinati (farina di frumento tenero, semola di grano duro e farina d'orzo) e si impasta; quindi si lascia riposare l'impasto. Lievitando, il prodotto raddoppia il suo volume; a questo punto si cosparge il fondo di una teglia di alluminio con farina di grano duro e si mettono i tozzetti del prodotto in varia misura. Si inforna per circa 30 minuti in forno caldo a 200-250 °C. Le *uliate* sono una variante delle pucce, poiché hanno la stessa preparazione ma nell'impasto vengono aggiunte le olive nere (con il nocciolo) e olio extravergine d'oliva che le rende più morbide e profumate.



Storia e tradizione

La puccia salentina, nella sua variante tipicamente leccese, nasce per caso negli anni Settanta a Trepuzzi, per mano di Giovanni Caccetta, falegname e pasticcere di grande talento. Giovanni, ispirandosi a quello che aveva visto fare per anni dalle zie con l'eccesso della pasta del pane, preparava delle palline che, schiacciate ed infornate nel forno a legna, davano come risultato un panino gonfio e senza mollica, tutto da farcire.
Il termine "puccia" deriverebbe dal latino *bùccea* = boccone, *bucèlla* = boccocnino e *buccellatum* (derivato da *bucèlla*, a sua volta da *bucèlla*).
Per tradizione, anticamente il giorno della vigilia dell'Immacolata, il 7 dicembre, i salentini a pranzo dovevano consumare solo una puccia bianca farcita magari con tonno, capperi e alici, per rispettare il digiuno in attesa della festa dell'8 dicembre.



Iniziative di promozione

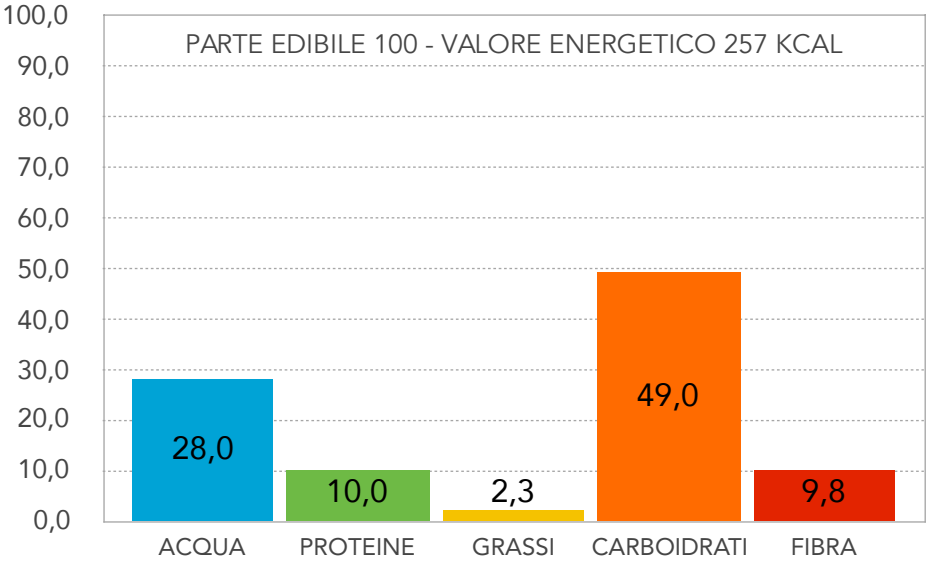
- "*Sagra ta Puccia*" a Supersano (LE);
- "Sagra della Puccia" a Villa Convento di Lecce (LE);
- "Sagra della Puccia" a Cocumola, frazione di Minervino di Lecce (LE);
- "Sagra della Puccia" a Sternatia (LE), durante le celebrazioni della Fiera di San Rocco, il 15 e 16 agosto;
- "Sagra della Puccia" a Novoli (LE), nella seconda settimana di maggio;
- "Festa te la Uliata" a Caprarica di Lecce (LE);
- La 'puccia' in una guida enogastronomica del Salento a cura di nelsalento.com;
- La 'puccia' sul sito internet del Distretto Agroalimentare di Qualità Jonico Salentino;
- La 'puccia' su Wikipedia;
- Un sito internet dedicato alla 'puccia' salentina;
- La 'puccia' salentina sul portale di promozione puglia.com.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda e in distribuzione moderna.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Purceddhruzzi

Purciddhuzzi, purceddhi, porceddhruzzi, purciddhruzzi, purciaddhuzzi, pustraddhuzzi, purcəddùzzə.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

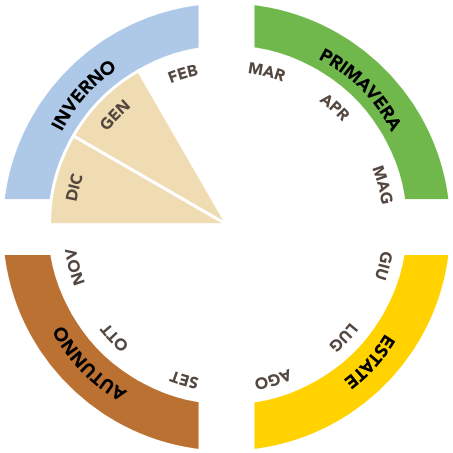
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tradizionalmente nel periodo natalizio.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolcetti che si presentano come gnocchetti di pasta, fritti e cosparsi di miele, frutta secca e confettini colorati.

Processo produttivo

Si pone la farina a fontana sulla spianatoia, si versa al centro olio d'oliva, sale e vino bianco secco intiepidito. Si amalgama bene il tutto sino a che risulti una pasta compatta; si raccoglie a palla, si avvolge in un panno dove si farà riposare per un paio di ore. Quindi si infarina leggermente la spianatoia, vi si pone sopra l'impasto, si lavora diligentemente, si ricavano dei cordoni di pasta di 1 cm di diametro, si tagliano in cilindretti di circa 2 cm di lunghezza che si passano su apposita tavoletta scanalata (oppure sui rebbi di una forchetta o qualunque altro oggetto capace di imprimere una zigrinatura).

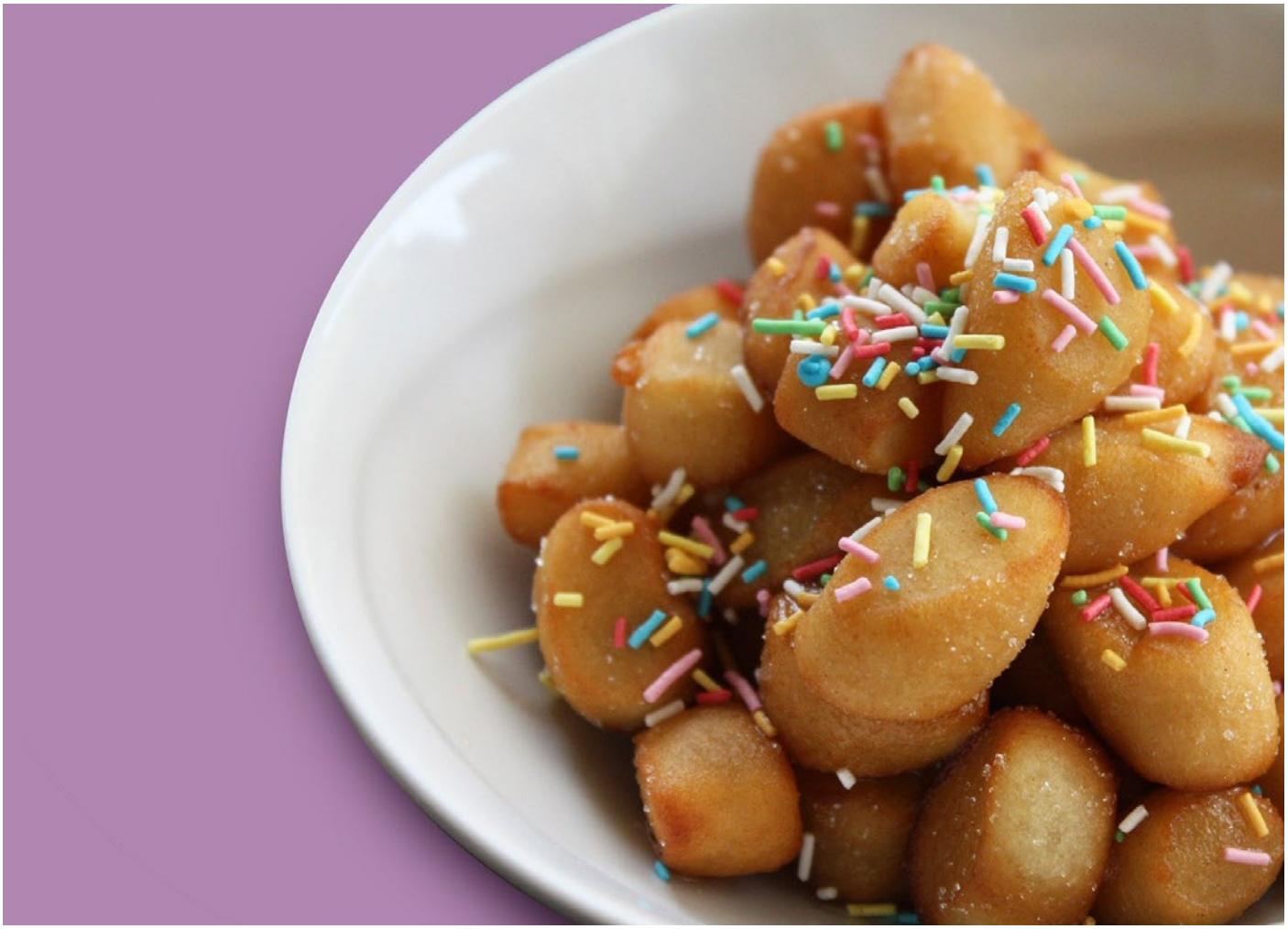
Si friggono in olio fino a che risultano ben dorati e croccanti; quindi sono riposti su carta assorbente.

Si immergono, infine, man mano nel miele scaldato a bagnomaria, si ritirano con l'aiuto di una cazzuola, si dispongono in terrine e si guarniscono con confettini colorati, pinoli, mandorle spellate e cannella in polvere.



Storia e tradizione

È un prodotto di antichissima origine; già ai tempi dei Romani venivano comunemente consumati dei piatti di pasta fritta condita con miele e spezie. Piatti simili sono stati comunemente consumati sino a qualche secolo addietro.
Con l'evoluzione del gusto avvenuta negli ultimi due secoli, questo piatto è uscito dall'uso corrente per divenire un dolce ad uso del popolino e, siccome le fasce più popolari potevano mangiare il dolce solo a Natale, i '*purceddhruzzi*' sono divenuti gradatamente quasi un dolce devozionale, legato quasi esclusivamente alla tradizione natalizia. Come tale, è infatti accreditato da tutti i libri di cucina salentina; tra questi il libro "Puglia, dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1979).



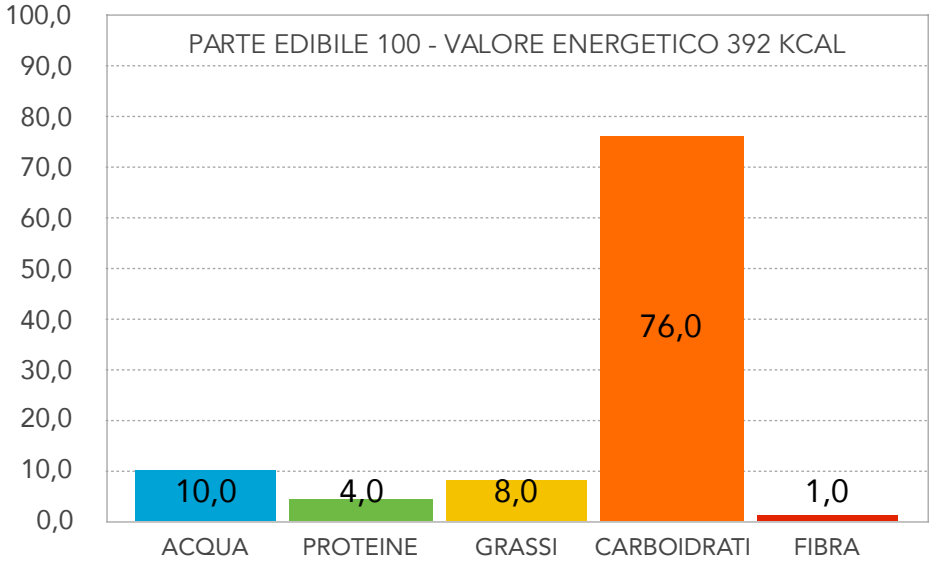
Tipologia di commercializzazione

In negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- Nel 2007 è stato registrato il marchio collettivo "Dolce in Salento" che, tra gli altri dolci leccesi, comprende anche i '*purcheddhruzzi*'. Promosso dall'associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Lecce, il marchio garantisce l'utilizzo degli ingredienti "giusti" nella preparazione di prodotti artigianali tipici che si tramandano di generazione in generazione;
- I '*purcheddhruzzi*' su Wikipedia;
- I '*purcheddhruzzi*' sul portale tematico puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Quaresimali

Tozzetti, Cantucci.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

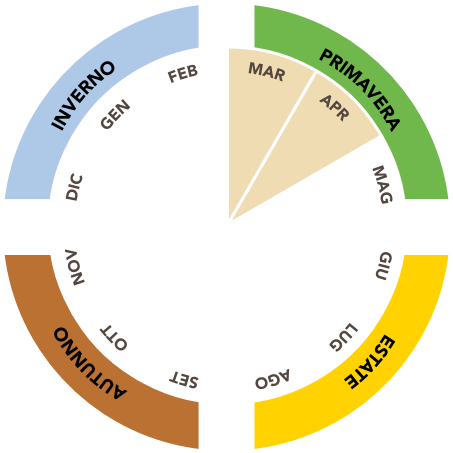
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Nel periodo quaresimale e a Pasqua.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolce in tranci, a base di mandorle e farina. Un tempo erano i dolci tradizionali del periodo di Quaresima e da questa prendono il nome.

Processo produttivo

Gli ingredienti dei quaresimali sono: mandorle pelate, zucchero, farina e uova intere.
Procedimento: si tostano le mandorle passandole in forno sino a quando acquisiscono una leggera coloritura; si lasciano raffreddare; si trinciano grossolanamente con un coltello; si amalgamano a tutti gli altri ingredienti e si impastano sino ad ottenere un impasto omogeneo e consistente.
Si formano quindi delle losanghe appiattite, larghe circa 6-7 cm; si dispongono su di una teglia e si infarina il tutto a 180 °C. Dopo una mezz'ora le losanghe sono prelevate dal forno, disposte su un tagliere e, con l'ausilio di un coltello a lama larga ben affilato, affettate in tranci dello spessore di circa 2 cm.
Si rimettono in forno e si lasciano biscottare lentamente a temperatura moderata, in modo tale che acquisiscano la tipica colorazione dorata.
Se ben riusciti devono risultare, oltre che ben coloriti, non eccessivamente duri, friabili e croccanti.



Storia e tradizione

Dolce d'antica tradizione, la cui produzione originariamente era confinata nei prestigiosi laboratori di pasticceria dei numerosi monasteri salentini. Oggi viene prodotto dalla quasi totalità delle pasticcerie di Lecce e provincia ed è anche molto diffuso come dolce di preparazione casalinga.
La tradizione popolare è certificata dalla citazione dei 'quaresimali' sul "Vocabolario Leccese – Italiano" (Garrisi, 1990).
La sua produzione è inoltre attestata come tradizionale in molte pubblicazioni di ricette salentine come, ad esempio, "Cucina popolare e aristocratica di terra d'Otranto" (Foscarini, 1991); "Il Salento a Tavola. Guida alla cucina leccese" (D'Errico, 1990); "Odori, Colori Sapori della Cucina Salentina" (Lazari, 1997).
Se ne trovano richiami anche nel volume dedicato alla Puglia della "Guida turistica e gastronomica d'Italia", pubblicato da De Agostini nel 1979.



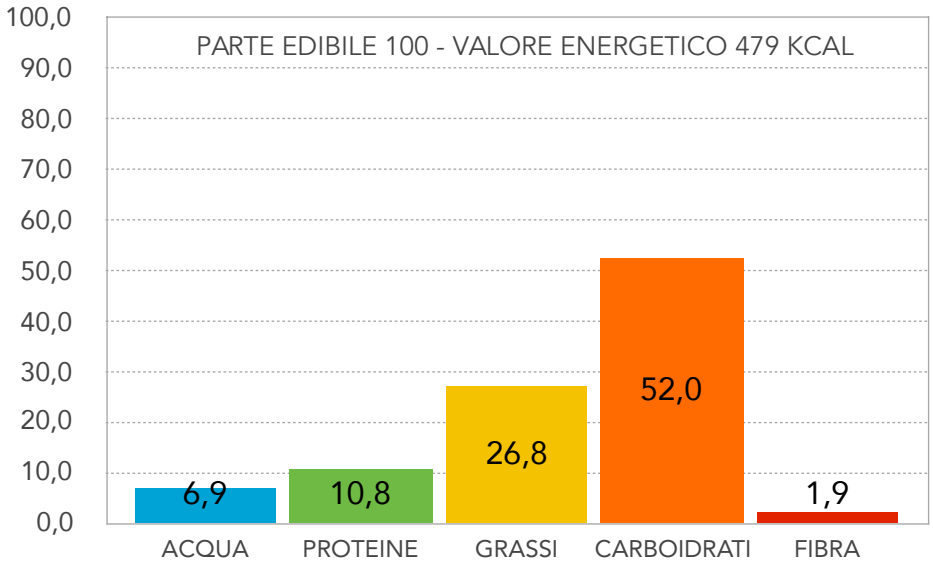
Tipologia di commercializzazione

In aziende pasticcere, laboratori artigianali e vendita online.

Iniziative di promozione

- L'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce tutela e promuove le ricette tradizionali dei dolci salentini, tra cui quella dei 'quaresimali';
- "AGRO.GE.PA.CIOK - Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare", manifestazione annule giunta alla sua XVI edizione nel 2021. Il salone è prestigiosa vetrina per il mondo della pasticceria e al suo interno vengono promossi tutti i prodotti dolciari leccesi, tra cui i 'quaresimali'.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Altri aspetti nutrizionali: Calcio: 80 mg - Proteine vegetali: 0,5 g - Ferro:.3,5 mg
Potassio 120 mg - Zinco 2,5 mg - Magnesio: 10 mg

Ravioli con ricotta



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Pasta fresca ripiena a forma di mezzaluna. Il ripieno è composto da ricotta di pecora, prezzemolo, formaggio e pepe.

Processo produttivo

Impastare semola, uova e acqua (circa 200 g di uova per ogni chilo di semola) fino ad ottenere un impasto omogeneo. L'impasto va steso ad arte con il mattarello o con la laminatrice, fino a raggiungere una sfoglia di circa 50 cm di lunghezza e 15 cm di larghezza. Quando il sottile impasto è pronto, va tagliato, riempito con il gustoso ripieno, preparato con ricotta di pecora, prezzemolo, formaggio e pepe, e richiuso per ottenere la tipica forma a "raviolo". Il prodotto così ottenuto viene lasciato essiccare all'aria.

Una variante locale è rappresentata dai 'ravioli di ricotta e ortica' di Orsara di Puglia (FG).



Storia e tradizione

Ghiottoneria gastronomica tramandata oralmente dalle massaie, i ravioli con ricotta sono un piatto che rallegra la tavola. In Sada, ritroviamo numerosi riferimenti bibliografici inerenti questo prodotto.



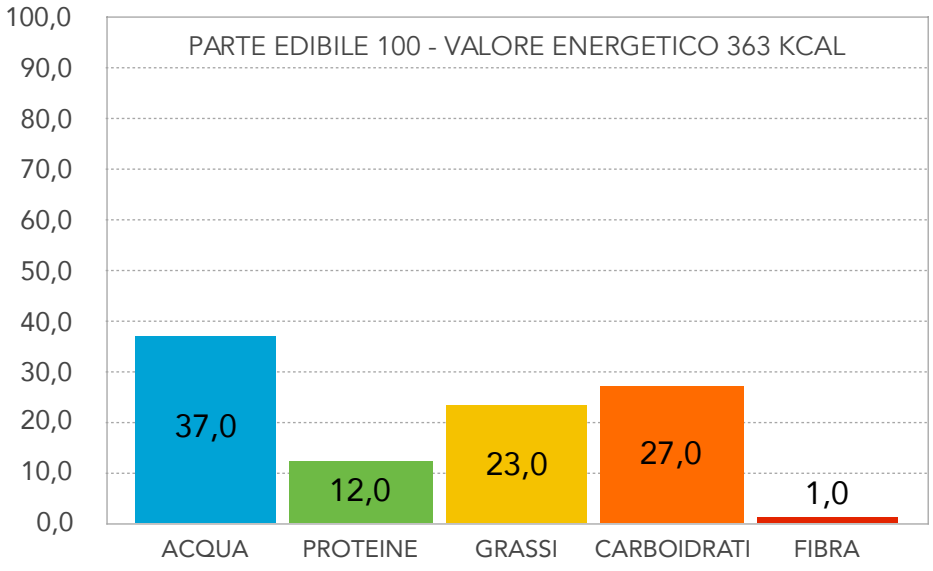
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- I 'ravioli di ricotta' sono stati inseriti tra i prodotti tipici della Puglia sul portale web dedicato viaggiareinpuglia.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Rustico leccese



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Disco di pasta sfoglia cotto in forno e ripieno di besciamella, passata di pomodoro e mozzarella.

Processo produttivo

Stendere la pasta sfoglia e, con un tagliapasta, ottenere dei dischi di 10-12 cm di diametro. Spennellare il disco con uovo sbattuto e farcire con un cucchiaio di besciamella, passata di pomodoro e mozzarella tritata. Chiudere con un altro disco di pasta sfoglia e sigillare bene con le dita facendo aderire i bordi dei due dischi di sfoglia. Cuocere in forno a 200 °C per circa 20 minuti fino a che non si avrà una doratura accentuata.

Storia e tradizione

Il rustico non nasce dalla cucina contadina (come molte altre specialità salentine) perché al tempo non era semplice reperire ingredienti come la besciamella e la pasta sfoglia. È più probabile che la ricetta derivi dagli ambienti aristocratici della seconda metà del 1700, dopo la diffusione della besciamella.
Una convinzione piuttosto diffusa riporta le origini del rustico a dopo il XVIII secolo, visto che in quel periodo fece la comparsa sulle tavole di mezza Europa la tanto amata pasta sfoglia; è assai probabile possa essere stato inventato all'interno di ambienti nobili che si trovavano nella Lecce dell'età che ha preceduto l'ascesa al potere di Napoleone Bonaparte e della sua Francia imperialista.
Altri studiosi hanno rimarcato la teoria secondo la quale il rustico Leccese è una sorta di versione italiana del vol-au-vent francese, con un ripieno che nella versione originale prevede mozzarella freschissima (fior di latte) e polpa di pomodoro.



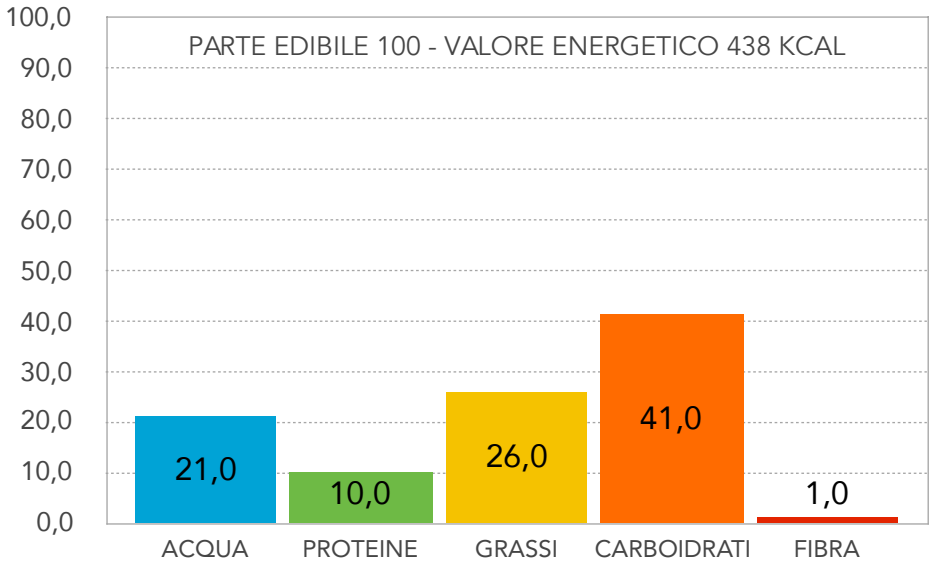
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra del Rustico Leccese" a Surano (LE), organizzata solitamente nel periodo estivo;
- Il 'rustico leccese' su Wikipedia;
- Il 'rustico leccese' in una guida enogastronomica del Salento a cura di nelsalento.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Sasanello gravinese

Sasanèdd, sasaneddere, sasanìdde, sasanìdd.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

Area di origine del prodotto

Provincia di Bari, in particolare il comune di Gravina di Puglia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare durante la ricorrenza dei defunti (2 novembre).



Descrizione sintetica del prodotto

I sasanelli sono dolci casereccì, dal colore molto scuro e di forma tondeggiante, a base di farina, zucchero, vincotto, buccia di limone ed arancia grattugiata, cannella, chiodi di garofano e cacao. In taluni casi si possono trovare ricoperti da un leggero strato di mandorle e uva sultanina.

Processo produttivo

Ingredienti: farina tipo 00 (500 g), semola rimacinata di grano duro (500 g), vincotto (300 g), zucchero (200 g), olio extravergine di oliva (100 g), cacao (90 g), 2 uova, lievito in polvere (25 g), acqua (100 g), cioccolato fondente (300 g), cannella, chiodi di garofano, scorze di agrumi grattugiate.

Procedimento: porre in una terrina il vincotto, lo zucchero, l'olio EVO, il cacao, le uova, la scorza di arancia/limone, il cioccolato fondente e il lievito in polvere. Amalgamare bene il tutto e aggiungere la farina, la semola e l'acqua; continuare a impastare fino ad ottenere un composto liscio e morbido. Mettere l'impasto nelle teglie con un cucchiaio (misura rotonda di diametro che va da 4 a 15 cm). Lasciare cuocere per circa 10 minuti a circa 200 °C.



Storia e tradizione

Secondo le credenze popolari, nella notte tra l'1 e il 2 novembre le anime dei defunti tornano dall'aldilà; per l'occasione si preparava per loro una tavola imbandita di cibo allo scopo di renderli benevoli per i giorni futuri. I dolci rappresentavano un'offerta di ristoro, da parte dei vivi, per il loro faticoso viaggio. Questo gesto era un modo per esorcizzare la paura dell'ignoto e della morte. I sasanelli gravinesi nascono proprio per commemorare i morti; tuttavia, con il passare del tempo sono diventanti un dolce piuttosto comune e prelibato, tanto che tutte le famiglie di medio e basso ceto li preparavano in occasione delle feste o per i matrimoni.
In "*U Calaridd*. Cucina Gravinese, Cultura, Tradizioni e Storia" (1997), redatto dall'Università della Terza età di Gravina in Puglia (BA), ne è riportata la preparazione.



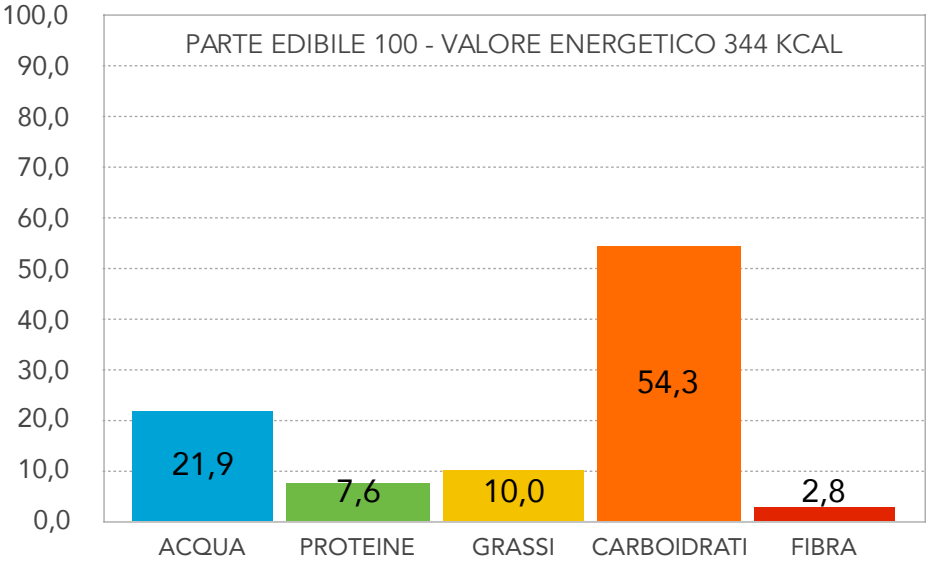
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Il '*sasanello gravinese*' tra i prodotti dell'enogastronomia tradizionale di Gravina in Puglia (BA);
- Il '*sasanello gravinese*' su Wikipedia;
- *U sasanìdd pu crescènd* sul portale gravinaoggi.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Scaldatelli

Scaldatelle, *scavëdatíllë.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Taralli di colore dorato, lucido, croccante, con aroma fragrante, misto tra olio e vino, e che rilasciano, durante la masticazione, un retrogusto piacevole di finocchio. La loro forma tipica è quella circolare ma si trovano anche in forma allungata.

Processo produttivo

Ingredienti: farina (oppure mix di farina e semola di grano duro, 1 kg), olio extravergine di oliva (200 g), 1 bicchiere di vino bianco, 1 cucchiaio di semi di finocchio e 20 g di sale fino.

Procedimento: impastare tutti gli ingredienti con acqua tiepida fino ad ottenere una pasta consistente, liscia e non molto morbida che va fatta riposare per circa 15 minuti. Tagliare la pasta a panetti e realizzare dei bastoncini lunghi circa 10-15 cm e dello spessore di un mignolo; sagomare e formare un cerchietto (tarallo) che verrà chiuso con la leggera pressione di un dito. Alcune varianti prevedono la realizzazione di bastoncini più lunghi che potranno essere sagomati a "cancelletto", a forma di "otto", oppure a "chiocciola". Le forme così ottenute vengono immerse in acqua in ebollizione per la "scaldatura" del prodotto, finché non vengono a galla. La fase successiva è l'asciugatura all'aria, per 4-10 ore, seguita dalla cottura in forno a 180-200 °C per circa 20-30 minuti.



Storia e tradizione

Affondano le proprie origini nel XV secolo, quando una poverissima contadina, moglie di un bracciante, trascorrendo le giornate in solitudine, decise di preparare dei cerchietti di pasta e di scaldarli (da qui il nome 'scaldatelli'). Assaggiandoli si rese conto che erano immangiabili, tuttavia si accorse che dopo averli essiccati e cotti in forno diventavano buonissimi. Dal XVII secolo, in una Puglia povera e agricola, questo prodotto prese piede tra le famiglie contatine, a volte in sostituzione del più costoso pane, e veniva scambiato come segno di convivialità e amicizia.
A questo tipo di taralli è legato un detto tipico pugliese: «È finito tutto a tarallucci e vino», cioè è finito tutto bene e ogni discussione si è risolta con un nulla di fatto.



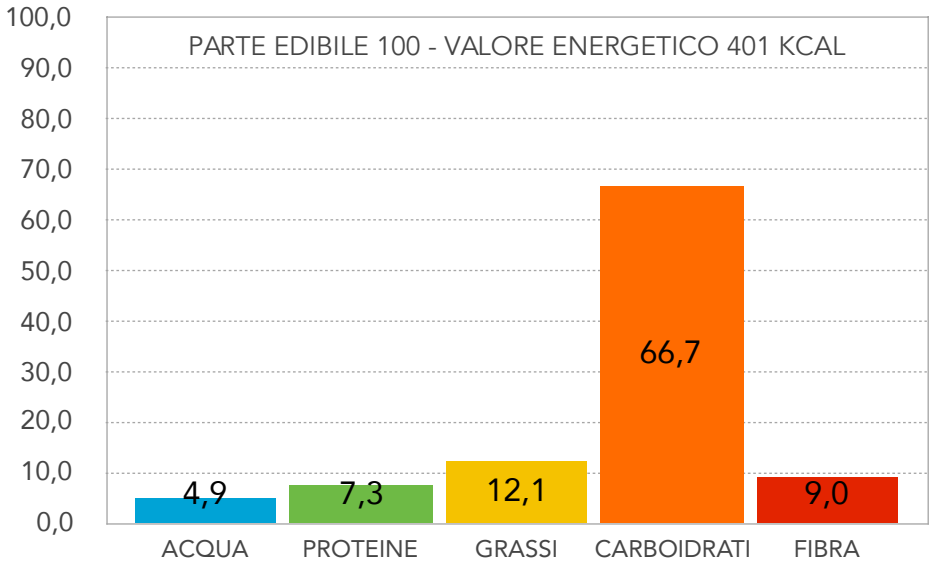
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- Gli 'scaldatelli' su Wikipedia;
- Gli 'scaldatelli' sul sito della Pro Loco di Rignano Garganico (FG);
- Gli 'scaldatelli' pugliesi nel portale tematico dedicato alla promozione della Puglia puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Scarcelle

Scarcedda, corrucolo, *scarcedd.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

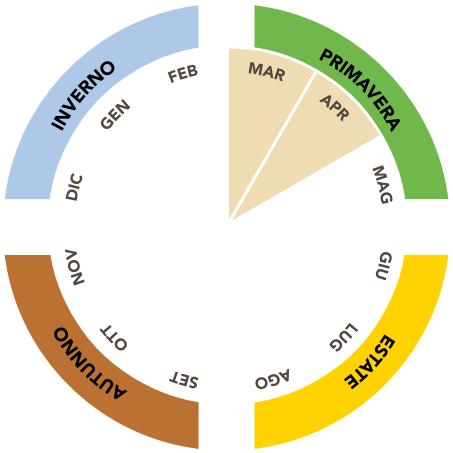
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Festività pasquali.



Descrizione sintetica del prodotto

Biscotto dolce di varie forme (ciambelle, cestini, colombe, coniglietti, trecce, ecc.) con la presenza di un uovo sodo incastonato. Può essere decorato con confettini di zucchero, codette colorate o può essere ricoperto con una glassa a base di zucchero.

Processo produttivo

Impasto a base di farina, zucchero, olio, uova e lievito per dolci; una volta ottenuto un composto elastico e ben lavorato si lascia riposare per circa 30 minuti. Successivamente, si realizzano le forme desiderate, si procede ad incastonare l'uovo sodo, si spennella di uovo e si decora con i confettini e/o le codette colorate. Cuocere in forno a circa 180 °C per 40-45 minuti.



Storia e tradizione

La forma originaria di questo dolce è quella a ruota; infatti, il termine "scarcella" si traduce letteralmente in ciambella.
La 'scarcella' ha forti significati simbolici tra cui quello della nascita di una vita rappresentata dalle uova che sono usate per decorarlo. La forma rotonda del dolce affonda le sue radici in un passato molto remoto; si ritiene che tale forma abbia attinenza con la fortuna. Secondo la tradizione, il dolce simboleggia anche la liberazione dal peccato originale; infatti, per mangiare la 'scarcella', le uova vanno appunto "scarcerate" dall'intreccio di pasta che le tiene ferme.
Viene preparata durante la Settimana Santa o quella precedente; è un dolce il cui profumo pervadeva e pervade le case e le strade durante la settimana di Pasqua. Per celebrare al meglio questo importante evento religioso, poi, esiste anche una speciale filastrocca popolare dialettale, che aiuta a comprendere la natura più autentica del dolce:
«*Pasque, Pasque, viine cherrenne.*
Le peceninne vonne chiangenne.
Vonne chiangenne che ttutte u core:
Scarcedde che ll'ove, scarcedde che ll'ove!»
(Pasqua, Pasqua, vieni presto. I bambini vanno implorando di tutto cuore: scarcelle con l'uovo, scarcelle con l'uovo!).



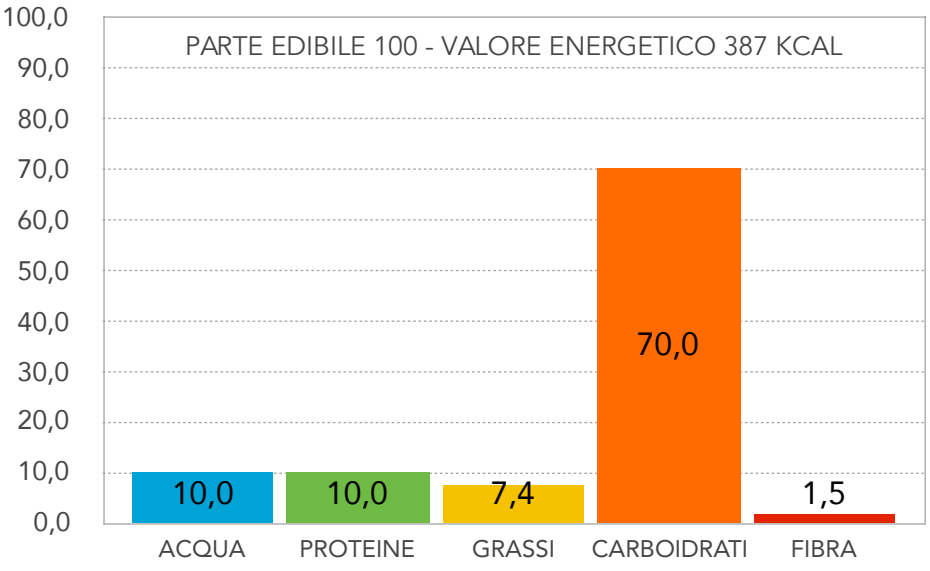
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra della scarcella e dei dolci pasquali" celebrata in passato, per più di 20 edizioni, nel comune di Statte (TA);
- La 'scarcella' su Wikipedia;
- La 'scarcella' sul portale tematico di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Scèblasti

Ascèplasti, Simeddha.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce, in particolare il comune di Zollino e la Grecìa Salentina.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Focaccia condita, a forma di pagnottella schiacciata, cotta su pietra nei caratteristici forni a legna.

Processo produttivo

Ingredienti: farina di grano tenero, semola di grano duro, olio extravergine d'oliva, zucca, cipolle, olive, zucchine, pomodori, capperi e peperoncino.

Procedimento: si prepara un impasto soffice ed elastico che viene lasciato lievitare per alcune ore. Successivamente, si formano delle pagnotte di circa 200 g che vengono cotte nei tradizionali forni a legna.

Storia e tradizione

La '*scèblasti*' nasce dalle laboriose mani delle donne zollinesi che, impastando sapientemente vari ingredienti, danno vita ad una specialità gastronomica che ha mantenuto inalterato nel tempo il suo sapore e tutto il suo fascino. Probabilmente aveva una funzione simile a quella delle focacce votive utilizzate nei culti di Demetra e, per tradizione, viene consumato come pane devozionale in occasione della festa di Ognissanti, del giorno dell'Immacolata Concezione e della festa di San Giovanni Battista il 24 gennaio. Secondo la tradizione, era il primo pane ad essere sfornato, di solito all'alba, e rappresentava un momento collettivo di gioia e di buon augurio per i contadini.
Esistono due interpretazioni sulle origini del nome "*scèblasti*". Secondo alcuni potrebbe derivare dal verbo greco "*schizo*" ("dividere", "tagliare") e dal termine "*blastesis*" ("pasta" lievitata"). Secondo un'altra teoria, sarebbe stato un termine del dialetto griko ad ispirare il nome, che significherebbe "senza forma".









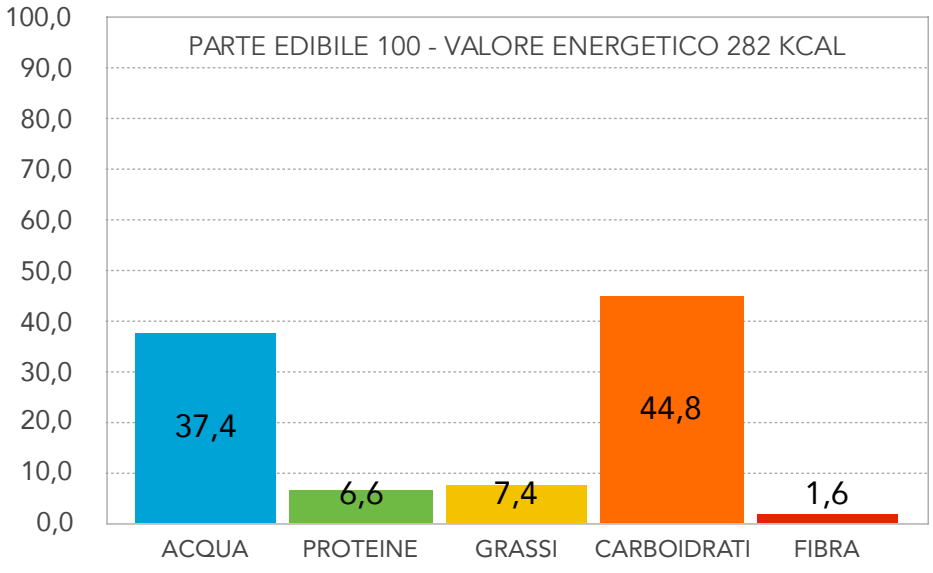
Tipologia di commercializzazione

In negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra della *Scèblasti*", dal 1996, ogni anno il 2 e 3 agosto con la Pro Loco di Zollino. La sagra attraversa antiche strade e piazze del centro storico del paese tra antiche case a corte, all'interno delle quali si possono gustare le tradizionali specialità della cucina salentina. Questa la pagina Facebook della manifestazione;
- La '*scèblasti* di Zollino' è inserita tra i prodotti dell'Arca del gusto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- La '*scèblasti*' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Semola battuta

Mambricoli (Lucera), *malembànde* (Manfredonia), Millefanti.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

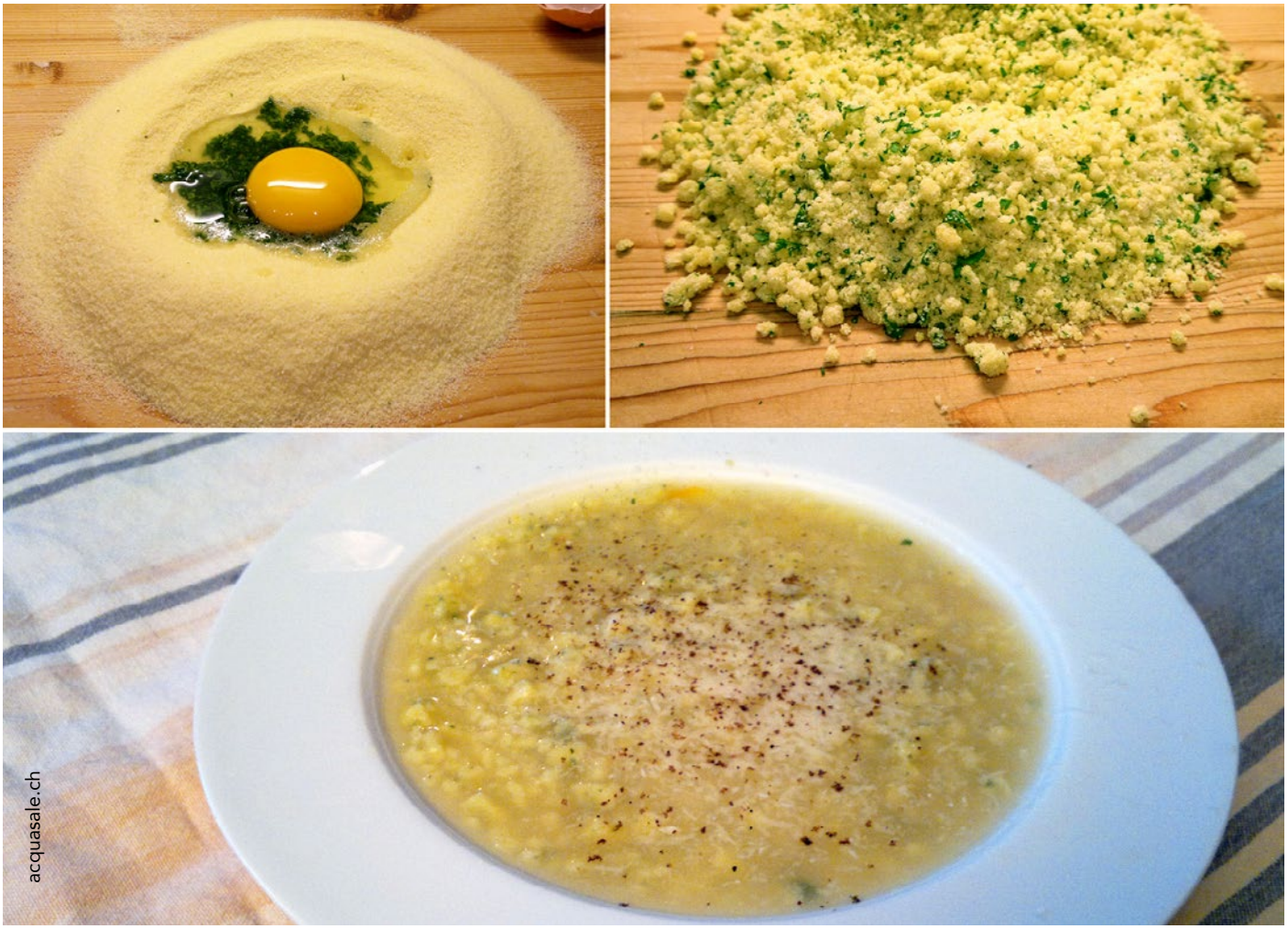
Tipologia di pasta fresca che si presenta sotto forma di chicchi di riso dalla forma disomogenea e frammentata, di colore giallo intenso e consistenza fresco umida. La cottura viene effettuata in brodo.

Processo produttivo

Impasto della semola di grano duro con acqua, uova, pecorino, sale e prezzemolo. Dopo miscelazione degli ingredienti, l'impasto viene tagliato con coltelli fino ad ottenere pezzetti di forma irregolare. Si ottiene così una pastina di dimensioni molto piccole, come chicchi di riso.

Storia e tradizione

La semola battuta è riconosciuta da lungo tempo come prodotto tradizionale della provincia di Foggia, le cui metodiche di preparazione sono state tramandate di generazione in generazione. È stato ipotizzato che tale tipologia di pasta possa risalire al XV-XVI secolo a seguito di una ricetta reinterpretata dal cuoco pontificio Bartolomeo Scappi.
La tradizione vuole che la semola battuta si mangi il giorno di Santo Stefano, però a Foggia è comune prepararla tutto l'anno: è il *must* quando si tratta di accompagnare brodi, sia di tipo vegetale che di carne. Secondo alcuni, la semola battuta è stata ribattezzata come il "*cous cous* pugliese".



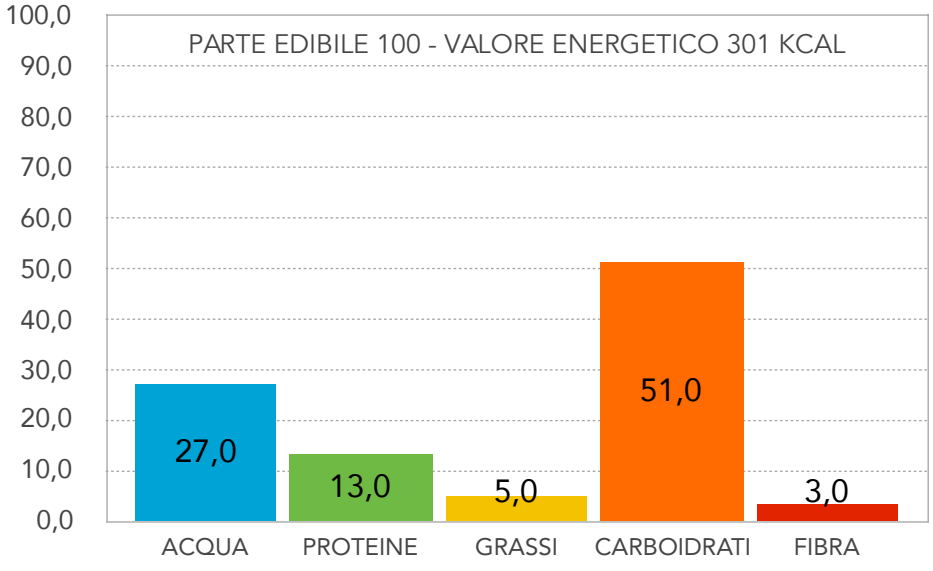
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- La 'semola battuta' è sovente preparata in occasione di fiere e sagre di paese, in particolar modo nella provincia di Foggia. Un esempio è l'evento "Borgo in festa", tenutosi a Borgo Incoronata (FG) nel 2018 dove, tra gli altri prodotti, erano offerti ai visitatori assaggi di 'semola battuta' al sapore di mare;
- La 'semola battuta' sul portale di promozione della regione Puglia, puglia.com;
- La 'semola battuta' tra i prodotti della cucina foggiana su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Sospiro di Bisceglie

U' sospère d Vescègghie.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2014

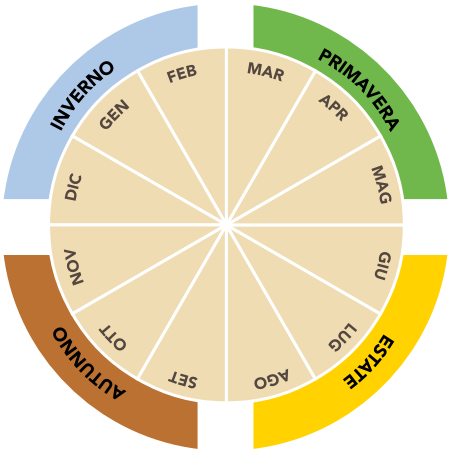
Area di origine del prodotto

Provincia di BAT, in particolare Bisceglie.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolcetto, a forma di cupoletta, a base di pan di Spagna, farcito con crema pasticcera e ricoperto da una glassa zuccherina.

Processo produttivo

Per la preparazione dell'impasto, i tuorli si montano con quasi tutto lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. A parte si montano gli albumi con lo zucchero rimanente fino ad ottenere un composto montato "a neve ferma". Successivamente, mescolare i due composti ed aggiungere la farina poco alla volta, amalgamando delicatamente. Suddividere il composto ottenuto mediante un sacchetto da pasticciere corredato da bocchetta liscia e posizionare le porzioni in teglie foderate di carta da forno. Nella posa si deve cercare di spingere, con la sacca pasticcera a beccuccio, la pasta verso il basso per poi alleggerire la pressione verso l'alto al fine di formare una cupola con una sommità a punta simile ad un seno. Procedere alla cottura in forno ad una temperatura di 180 °C. Dopo la cottura, vengono farciti con crema pasticcera e ricoperti di zucchero fondente ("*giulebbe*").



Storia e tradizione

Si racconta che già dal XV secolo le suore Clarisse di Bisceglie nel loro monastero confezionassero i "Sospiretti delle monache", realizzati con pan di spagna farcito con crema e ricoperti da glassa di colore rosa. Di qui la leggenda tramandata secondo la quale le monache prepararono i dolci in occasione della festa nunziale tra Lucrezia Borgia e Alfonso d'Aragona, figlio illegittimo di Alfonso II di Napoli, che ebbe in regalo, in occasione delle nozze, il ducato di Bisceglie. Il matrimonio andò a monte. Gli invitati, sospirando per l'attesa, vennero consolati con i dolci chiamati da quel giorno "sospiri", appunto.

Un altro aneddoto vuole che la forma del dolce tipico sia l'omaggio di un giovane pasticcere alla donna amata, ispirato dai suoi seni.

La tradizionalità di questo dolce è legata in particolar modo alla parola "*giulebbe*", preparato a base di zucchero che ricopre il 'sospiro'. Tale termine di origine persiana, "*gu-lāb*" (acqua di rose), è giunto a noi attraverso gli arabi ("*giulāb*"), cui presenza in Puglia è attestata dall'847 all'871 con l'Emirato di Bari.

Un'altra testimonianza, risalente al 1526, è quella dello storico, filosofo e teologo bolognese Leandro Alberti. Nella sua "Descrittione di tutta l'Italia" egli parlò di Bisceglie e di aver gustato un particolare «*Zebibo tanto eccellente, con zuccaro, et altre cose aromatiche...*». Alcuni interpretano il termine "*zebibo*" come "*giulebbe*". La tradizione è rimasta viva sino al XIX secolo in cui, a fronte di documenti scritti, si hanno testimonianze di pasticceri che si sono tramandati di generazione in generazione la ricetta di questo dolce.

Risale al '900 la prima ricetta autografa del sospiro, rintracciata negli archivi dei La Notte e tuttora tramandata grazie a Giacinto La Notte, storico e custode del museo diocesano di Bisceglie.



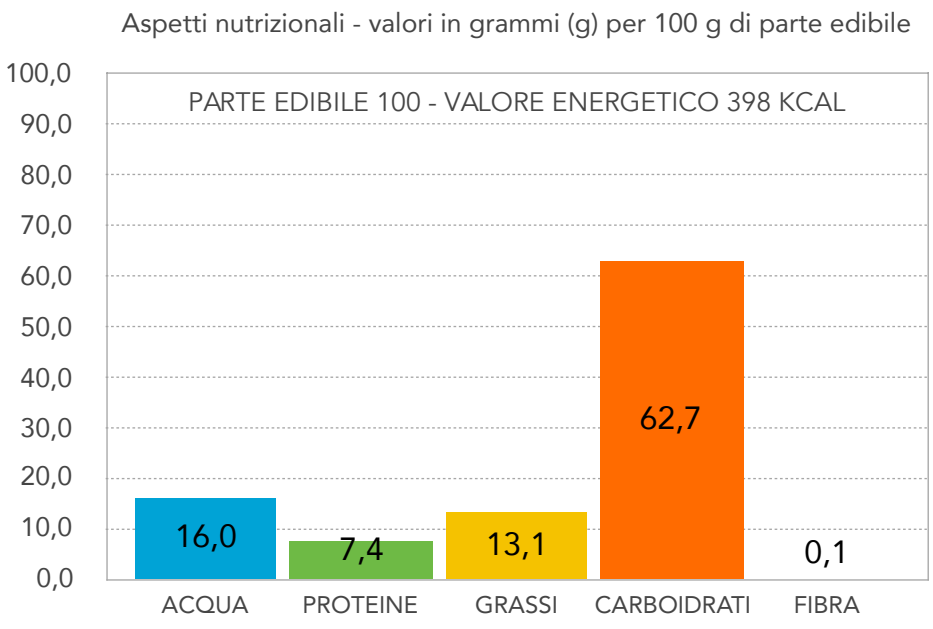
Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra delle Grotte di Santa Croce" a Bisceglie (BAT), durante la quale sono allestiti stand ed eventi inerenti il 'Sospiro di Bisceglie';
- "Sospiro day", organizzato dalle pasticcerie del circuito dell'Associazione pasticcerie storiche biscegliesi e in occasione del quale è promosso il 'Sospiro di Bisceglie' con numerose iniziative;
- Il 'Sospiro di Bisceglie' è Presidio Slow Food della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- Il 'Sospiro di Bisceglie' è il simbolo dell'omonima città, definita appunto "Città del Sospiro". Le pasticcerie locali hanno fondato l'Associazione Pasticcerie Storiche "Il Sospiro di Bisceglie" per promuovere l'arte della pasticceria, e i dolci tipici ed unici della città di Bisceglie (tra cui *Mozzècapèine, Sesemèinde, Pezzèitte*);
- Numerosi siti dedicati al sospiro di Bisceglie come, ad esempio: sospirodibisceglie.it e sospiro.info;
- Il 'Sospiro di Bisceglie' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com;
- Il 'Sospiro di Bisceglie' su Wikipedia.





Spumone salentino

Pezzo duro.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Mattonella di gelato di forma cilindrica, o leggermente tronco conica, esternamente compatto, contenente delle farce morbide a base di pan di Spagna inzuppate in bagne alcoliche.

Processo produttivo

I gusti di gelato utilizzato per preparare lo spumone sono prevalentemente la nocciola e il cioccolato ma, spesso, variano da paese a paese. Gli stampi vengono farciti per metà con gelato al cioccolato e per metà con gelato alla nocciola, avendo cura di lasciare un incavo nella parte centrale. Nell'incavo viene inserita la farcia a base di pan di Spagna oppure di pasta di savoiardo; la farcitura può prevedere diverse varianti: croccante alle mandorle o alle nocciole piuttosto che semifreddi cremosi e meringa. Successivamente, si ricopre il ripieno con altro gelato, si richiude lo stampo con l'apposito coperchio e si pressa il tutto. Lo 'spumone' così ricavato viene posto in congelatore affinché indurisca.



Storia e tradizione

L'invenzione dello spumone è da attribuire ai cuochi presso le case nobiliari napoletane del XIX secolo ("i *monzù*"). La diffusione di questo dolce è stata vastissima in tutto il meridione durante il XX secolo, specialmente negli anni '60 e '70, periodo nel quale era sempre presente sulle tavole domenicali e nei banchetti nuziali.
Fra le versioni più interessanti di questa preparazione c'è lo spumone Gallipolino caratteristico per la farcia a base di crema di gelato aromatizzata al liquore Benevento o Marsala, pomposamente denominata "crema *Plombiers*". L'origine è verosimilmente accreditabile nella seconda metà del XIX secolo, ossia intorno al 1858, data dello storico Trattato di *Plombiers*, dal nome della cittadina termale francese che ne fu teatro.



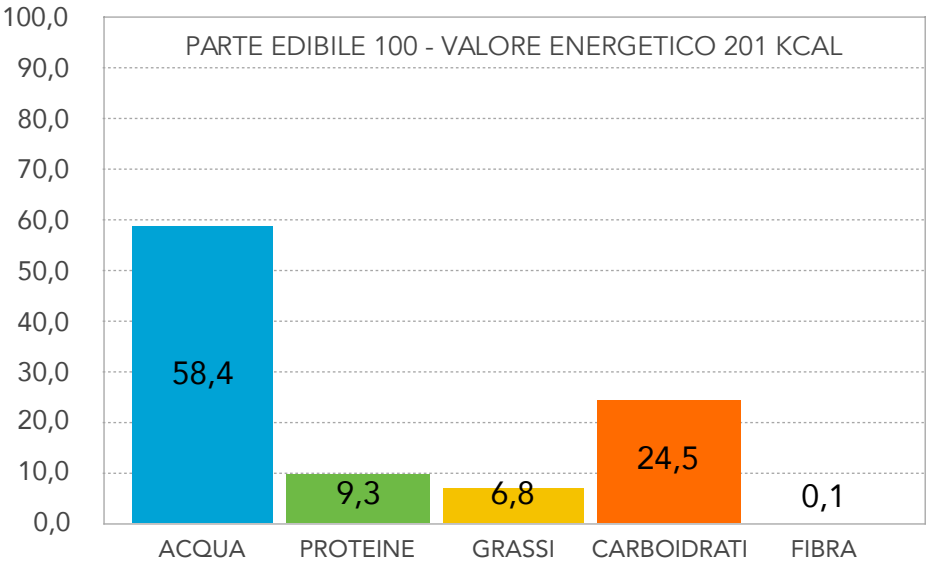
Tipologia di commercializzazione

In pasticcerie e negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- "Fontane danzanti & Sagra dello Spumone" evento organizzato a Torre Suda, frazione di Racale (LE), tradizionalmente nella seconda settimana di agosto;
- "Festa della *Municeddha*" a Cannole (LE), la più grande sagra delle lumache d'Italia, durante la quale sono promossi anche i prodotti tradizionali dell'enogastronomia salentina, tra cui lo 'spumone';
- Lo 'spumone' su Wikipedia;
- Lo 'spumone salentino' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Susumelli

Susumierre, susumiedd.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2008

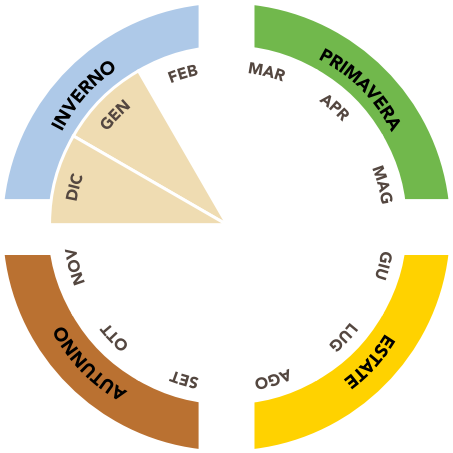
Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, in particolare a Sant'Agata di Puglia.



Periodo di produzione

Festività natalizie.





Descrizione sintetica del prodotto

Dolcetti dalla forma ovale a due punte alle cui estremità ci sono tre asticelle.

Processo produttivo

Impastare la farina di grano tenero, la semola, l'olio extravergine di oliva, lo zucchero, il vino bianco e il succo di mandarino. Lavorare l'impasto formando delle striscioline di 4-5 cm, cavarle sul dorso della grattugia; unire un gruppo di tre striscioline alle estremità. Friggere in olio. Per completare la preparazione i dolci si condiscono con miele e vin cotto, noci e buccia di mandarino tritato.

Storia e tradizione

La tradizione vuole che essi si comincino a preparare molti giorni prima di Natale con la consuetudine di donarli a parenti e amici. Il messaggio della tradizione legata ai susumelli vuole che sia necessaria la gioia per non sentire la fatica, che ci vogliano maestria e condivisione per non sentire il peso della stanchezza e di essere consapevoli che ci voglia amore per preparare da mangiare.



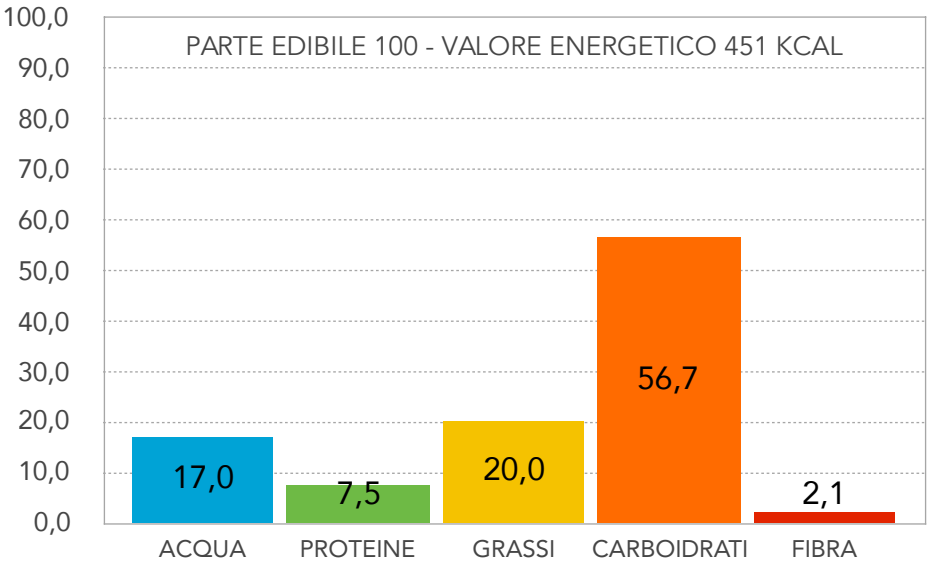
Tipologia di commercializzazione

In negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra dei *susumiedde*" a Sant'Agata di Puglia (FG), celebrata da tradizione durante le festività natalizie;
- I 'susumelli' tra i prodotti di eccellenza dei Monti Dauni sul portale web dedicato.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Taralli

Picc'latedd, vescottere, taredd.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Croccanti anelli ottenuti dalla cottura in forno di un impasto non lievitato, a base di farina, olio extra vergine di oliva e vino bianco.

Processo produttivo

Dall'impasto di tutti gli ingredienti si ricavano filoncini che, una volta avvolti a forma di anello, vengono prima bolliti e infine cotti al forno. Esistono numerose versioni che prevedono l'aggiunta di erbe aromatiche, semi di finocchio, olive, cipolle e altri ortaggi.

Storia e tradizione

L'origine del nome "tarallo" non è certa: per molti è da ricercare nel termine latino "*torrère*", che significa "abbrustolire", per via del loro aspetto croccante e leggermente bruno. Secondo altri, potrebbe invece derivare dal termine italico "*tar*", ossia avvolgere, o da quello francese "*danal*", con cui s'intende il pane rotondo, a indicare la forma tipicamente rotondeggiante. Sempre dal francese, alcuni lo fanno risalire al termine "*toral*", che sta per "essiccatoio". Tra tutte queste ipotesi, quella ad oggi ritenuta più probabile è un'altra, che farebbe provenire il 'tarallo' dal greco "*daratos*", che tradotto significa "sorta di pane", dato che si tratta comunque di un prodotto panificato.
Al di là del significato del nome, sembrerebbe che l'origine dei taralli risalga al Quattrocento. Secondo la leggenda, il merito di aver impastato il primissimo 'tarallo' della storia va ad una madre e alla stringente necessità di sfamare i propri figli. Infatti, non avendo in dispensa nient'altro che farina, olio d'oliva, sale e vino bianco, pensò di metterli tutti insieme per creare un impasto, poi appiattito e separato in striscioline sottili chiuse "ad anello" che vennero cotte in forno.



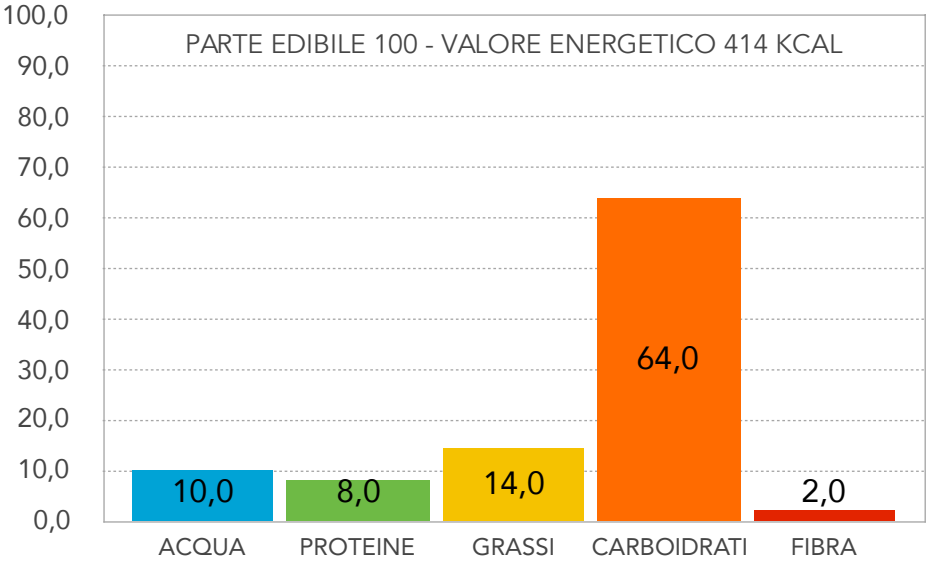
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna, al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra dei Tarallucci e Vino", organizzata nel 2010 ad Alberobello (BA), nel mese di aprile;
- "Sagra *du Taraddru*" a Castiglione d'Otranto (LE), organizzata nel 2012;
- Nel 2021 nasce il brand "Società Anonima Taralli" con l'intento di creare un brand dedicato ai taralli pugliesi originali, un prodotto agroalimentare tipico e pregiato portabandiera del Made in Italy;
- Il 'tarallo' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Tarallo dell'immacolata

Taradd, Taradd de la Maculòit.

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

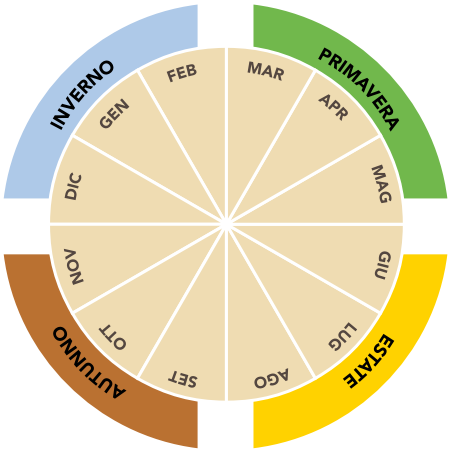
Area di origine del prodotto

Provincia di Bari, in particolare a Gravina in Puglia



Periodo di produzione

Tutto l'anno, particolare per la festività dell'Immacolata e nel periodo natalizio.





apuleat.it

Descrizione sintetica del prodotto

Pane a forma di ciambella, aromatizzato ai semi di finocchio.

Processo produttivo

Ingredienti: 800 g di farina di grano duro, 250 g di farina 00, 50 g di liquore all'anice, 1 cucchiaio di sale, 1 panetto di lievito di birra, semi di finocchietto q.b.

Procedimento: impastare tutti gli ingredienti con acqua tiepida e far lievitare la pasta per un'ora, tenendola ben coperta. Trascorso il tempo di lievitazione, formare dei taralli (ciambelle) di circa 300 g l'uno, far lievitare per un'ora e infornare a 300 °C.



ottograni.it

Storia e tradizione

Il tarallo dell'Immacolata, prodotto a Gravina in Puglia durante la vigilia dell'8 dicembre, non è un semplice pane, ma fa parte di un "rito" che da generazioni continua a ripetersi nel territorio. La sua forma di ampia corona è il simbolo stesso dell'aureola della Vergine. Di una profonda devozione che tutti i gravinesi hanno per Maria madre incontaminata di Gesù. Secondo la tradizione viene consumato a mezzogiorno del 7 dicembre, sostituendo il pranzo con questo tarallo per chiedere alla Vergine, attraverso il digiuno, l'intercessione per il perdono dei peccati. Gli stessi ingredienti hanno un significato simbolico: la farina bianca indica il candore e la purezza di Maria, unica donna ad aver concepito senza peccato. I Fiori e i semi del finocchio selvatico hanno collegamenti con Maria e con sua madre Anna. Questo perché il finocchio selvatico fiorisce e raggiunge il suo massimo splendore a settembre nel momento della nascita di Maria.









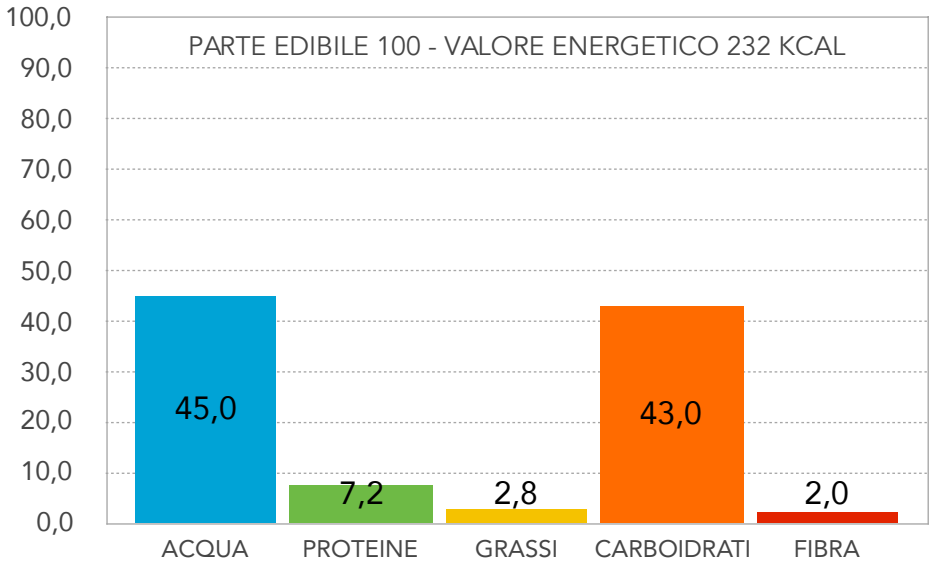
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra del tarallo" a Gravina in Puglia (BA), evento durante il quale si riprende una tradizione consolidata di questi luoghi, ovvero quella di realizzare i taralli nel giorno dell'Immacolata, l'8 dicembre, come segno di ringraziamento alla Beata Vergine Maria;
- Il 'tarallo dell'Immacolata' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



fonte: https://ottograni.com/prodotto/tarallo-dellimmacolata/

Taralli neri con vincotto

Peperati, pupurat.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, prevalentemente durante il periodo natalizio.



Descrizione sintetica del prodotto

Dolci di forma circolare, del diametro di 15-20 cm e dello spessore di 2-3 centimetri; sono molto friabili, profumati e speziati; hanno un colore marrone scuro, tendente al nero, conferito dall'ingrediente principale, il vincotto.

Processo produttivo

Ingredienti: 500 g di farina, 150 g di zucchero, 100 g di vincotto, 75 g di cioccolato fondente, 50 g di mandorle, 50 g di olio extravergine di oliva, 75 g di cacao amaro, 250 ml di latte, un cucchiaino di lievito in polvere, mezzo cucchiaino di miele, buccia grattugiata di mezza arancia, cannella in polvere e chiodi di garofano.

Si tritano le mandorle e si riduce a scaglie il cioccolato. Disposta la farina a fontana sulla spianatoia si aggiungono nel cratere tutti gli ingredienti; si mescola energicamente fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo e abbastanza consistente. Sulla spianatoia, spolverizzata di farina, si forma un salsicciotto di diametro variabile da 2 a 4 cm e lo si seziona trasversalmente in pezzi di lunghezza variabile (da 15 a 50 cm). Si uniscono le estremità di ogni pezzo in modo da formare delle ciambelle; si unge con olio la piastra da forno sulla quale si dispongono e ciambelle avendo cura di mantenerle distanziate le une dalle altre. Si procede alla cottura in forno a 160-180 °C per circa 15 minuti.



Storia e tradizione

Sembrerebbe che questo prodotto abbia preso corpo e forma a partire dalla seconda metà del Cinquecento, grazia alla fantasia e alle mani operose delle suore di clausura.
I taralli neri con vincotto sono un prodotto storicamente legato alla tradizione culinaria della provincia di Foggia. Ritroviamo numerosi riferimenti bibliografici inerenti a questo dolce nei libri di Luigi Sada.



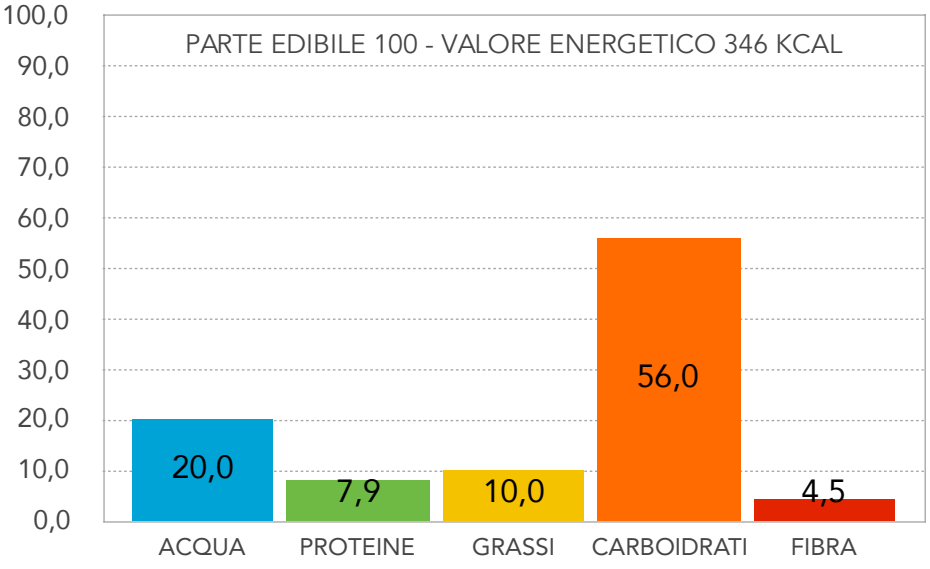
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale e in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- È comune trovare i 'taralli neri con vincotto' presso fiere e sagre di tutta la regione e, in particolar modo, nella provincia di Foggia;
- I 'taralli neri con vincotto' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com;
- I 'taralli neri con vincotto' tra i prodotti d'eccellenza dei Monti Dauni sul portale dedicato.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Tarallo all'uovo

Peccelatedder pe l'ouv, piccilated, piccilateddre.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

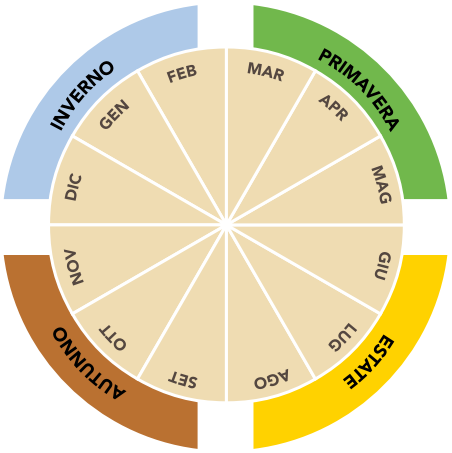
Area di origine del prodotto

Provincia di Bari, in particolare Gravina in Puglia



Periodo di produzione

Tutto l'anno,



Descrizione sintetica del prodotto

Deliziosi anelli dolci a base di farina, olio di oliva e uova, lavorati rigorosamente a mano.

Processo produttivo

Ingredienti: farina 00, zucchero, alcol con anice, uova. Si fa la fontana alla farina nella quale si mettono 7-8 uova intere, si sbattono energicamente con le mani e quando sono ben montate si aggiunge lo zucchero, l'olio, l'alcol. Si impasta tutto ottenendo una pasta omogenea. Se l'impasto risulta duro si aggiungono altre uova. Si lavora bene la pasta con le mani e, quando si sentono scoppiare le bolle, si divide la pasta in pezzettini che si allungano a bastoncini e si uniscono a cerchio. Con il nasello di una chiave si imprime il punto di chiusura. Si lasciano lievitare e il giorno dopo si fa bollire l'acqua in una pentola grande, si aggiungono poche gocce d'olio. Ad ebollizione si calano tre-quattro taralli per volta e quando salgono a galla si scolano e si adagiano sopra un panno. Prima d'infornarli (forno a legna) si fa un taglio intorno.



Storia e tradizione

Nel libro "Gravina e le sue tradizioni" (Mastrogiacomo, 1973), viene illustrato un tipico matrimonio gravinese. In questa nota, viene descritta la tavola imbandita subito dopo il matrimonio, chiamata "la tavola *di li piccilateddre*". Tra i prodotti presenti su di essa sono presenti anche i taralli all'uovo o "*piccilated*".

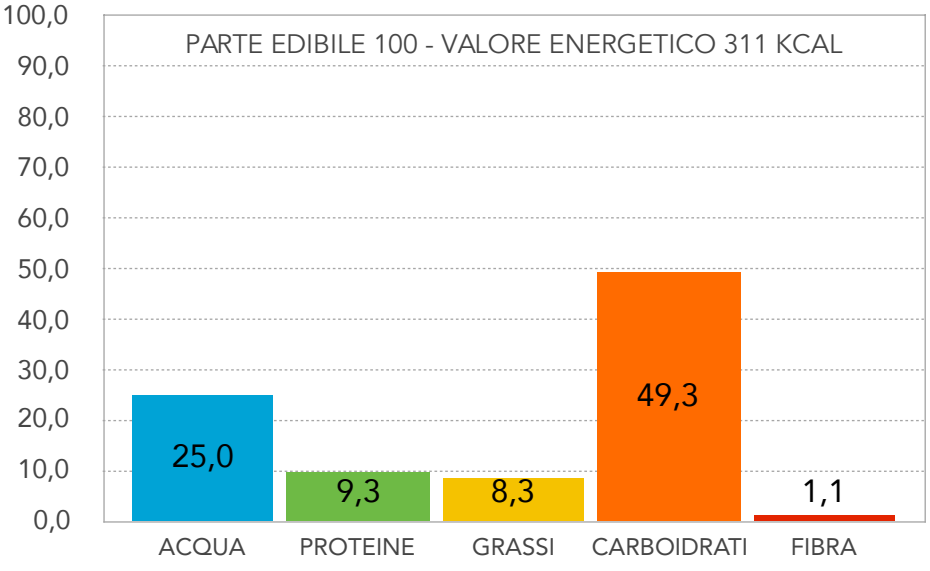


Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Tarallo al vino

Peccelatedder pu mür, Mbriachidd.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

Area di origine del prodotto

Provincia di Bari, in particolare Gravina in Puglia



Periodo di produzione

Tutto l'anno,





Descrizione sintetica del prodotto

Taralli dolci e friabili, tipici della tradizione gravinese, caratterizzati dal sapore del vino bianco "Verdeca DOC di Gravina".

Processo produttivo

Ingredienti: farina 00, zucchero, olio extravergine di oliva e vino bianco Verdeca DOC di Gravina.

Procedimento: Sulla spianatoia disporre la farina a fontana ed aggiungere l'olio, lo zucchero e il vino a temperatura ambiente. Lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare tanti tarallini, disporli in una teglia unta d'olio e farli cuocere in un forno a legna.

Storia e tradizione

Nel libro "Gravina e le sue tradizioni" (Mastrogiacomo, 1973), viene illustrato un tipico matrimonio gravinese. In questa nota, viene descritta la tavola imbandita subito dopo il matrimonio, chiamata "la tavola *di li piccilateddre*". Tra i prodotti presenti su di essa sono presenti anche i taralli al vino o "*piccilated*".

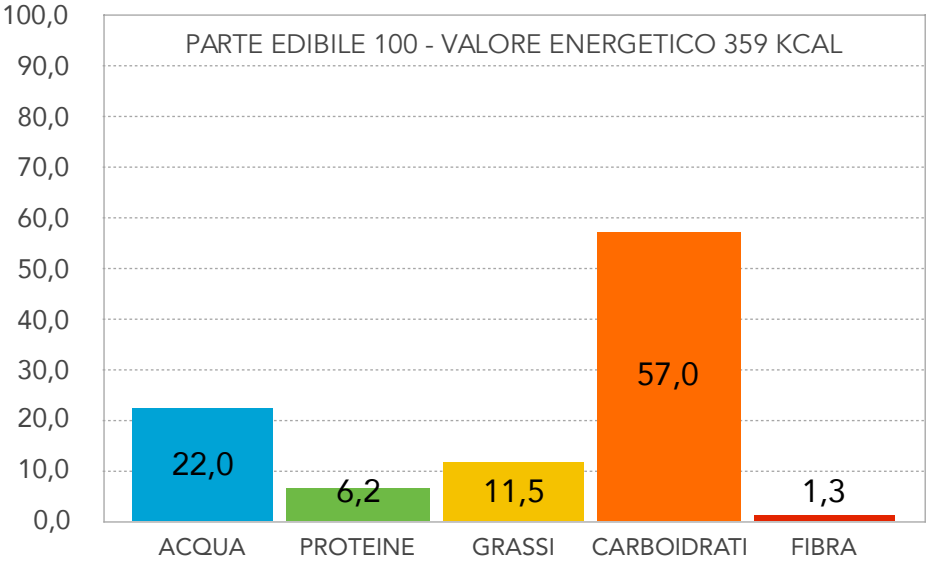


Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Tenerelli

Chembitte.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2008

Area di origine del prodotto

Provincia di BAT, in particolare il comune di Andria



Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare durante il Carnevale.



Descrizione sintetica del prodotto

Confetti colorati ripieni di nocciole e mandorle, ricoperti di cioccolato fondente e bianco; il tutto avvolto da uno strato di zucchero extrafino.

Processo produttivo

La lavorazione avviene tutt'oggi in maniera artigianale mediante l'utilizzo di macchinari chiamate "bassine", all'interno delle quali si fanno rotolare le mandorle e le nocciole da rivestire prima col cioccolato fondente e poi con quello bianco. Successivamente, sempre con le "bassine", si effettua la copertura con lo sciroppo zuccherino a più riprese, terminando con uno strato di colorante alimentare. La fase finale della lavorazione consiste nella lucidatura dei confetti con cera di carruba.



muccigiovanni.it

Storia e tradizione

La storia dei tenerelli ad Andria si intreccia con quella della famiglia Mucci ed in particolare con Nicola Mucci, fondatore dell'azienda di famiglia. Da giovane, Nicola fu inviato, da suo padre Raffaele, dai Caflisch di Napoli, perché imparasse a fare i confetti per le ricorrenze. Dopo l'apprendistato, Nicola ritorna a casa carico di meraviglie e al caffè di famiglia si affianca una fabbrica di confetti, tra cui i tenerelli.
Inoltre ad Andria, fino agli anni '50, era molto comune la "*ptrsceii*" (petresciata), un rituale tradizionale per far capire che una ragazza era ufficialmente fidanzata: lanciare confetti sulla porta di casa della propria promessa sposa. Una dichiarazione d'amore non convenzionale, trasmessa con i gusti e i sapori dolci della tradizione locale.



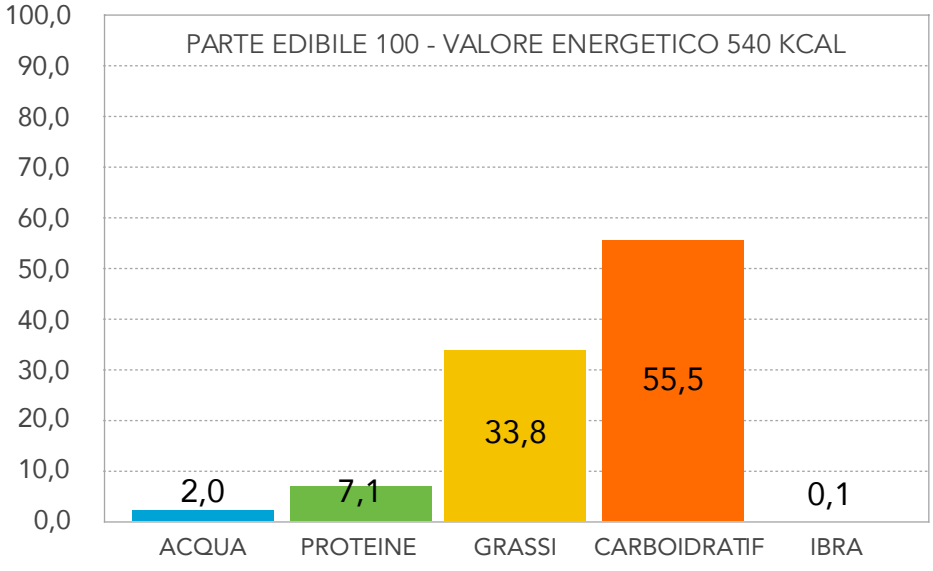
Tipologia di commercializzazione

In distribuzione moderna e negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- "Museo del confetto" ad Andria, realizzato dalla famiglia Mucci, uno spazio dove scoprire lavorazioni, aneddoti e tradizioni locali legate agli storici confetti e addolcirsi il palato con gustosi assaggi;
- I 'tenerelli di Andria' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com;
- Nel 2020, il professor Giuseppe Nocca ha pubblicato un libro dedicato ai 'tenerelli' di Andria e alla storia del confetto, dal titolo "Il confetto dolce della fede" (Nocca, 2020).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Troccoli

Trucchjele.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Pasta fresca simile agli spaghetti: rispetto a questi, sono più spessi e ruvidi con una forma, in sezione, che è una via di mezzo tra il tondo e il quadrato. Tale forma è dovuta all'utilizzo del "*troccolaturo*", una sorta di mattarello munito di lame circolari. L'aspetto della pasta è giallo brillante per la presenza delle uova nell'impasto.

Processo produttivo

Impasto a base di semola di grano duro, acqua e uova. Miscelare e lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido, ma non appiccicoso, e far riposare per un'ora. Dividere l'impasto in piccoli pezzi e stenderli in una sfoglia spessa circa 3 mm. Passare il "troccolaturo" sulle sfoglie stese facendo un po' di pressione per tagliare la pasta, quindi dividere delicatamente con le mani i 'troccoli' ottenuti. L'impasto può essere realizzato anche senza le uova.

Storia e tradizione

I nomi "troccolo" e "troccolaturo" derivano dal latino "*torculum*" ("torchio" o, in passato, "torcolo"), il quale a sua volta proviene dal verbo *torquere* ("torcere"). Il legame etimologico è più evidente a Cerignola, dove nella cucina locale i troccoli e il troccolaturo sono anche detti, rispettivamente, "torchi" e "torchio".
Il troccolaturo è un utensile da cucina di antico uso in Italia. Nella sua "Opera dell'arte del cucinare", pubblicata nel 1570, Bartolomeo Scappi già menzionava questo strumento sotto il nome di "ferro da maccheroni", riportando un'incisione illustrante il modo in cui l'utensile appariva in quel tempo; era sostanzialmente un mattarello di metallo, materiale che venne gradualmente sostituito dal legno duro. Fonte: Pasta. The Story of a Universal Food (Serventi e Sabban, 2002).
A Foggia, capitale dei troccoli, essi vengono consumati principalmente con il ragù della domenica ma non è raro trovarli anche accompagnati ai funghi tipici del luogo o, sul Gargano, ai frutti di mare.



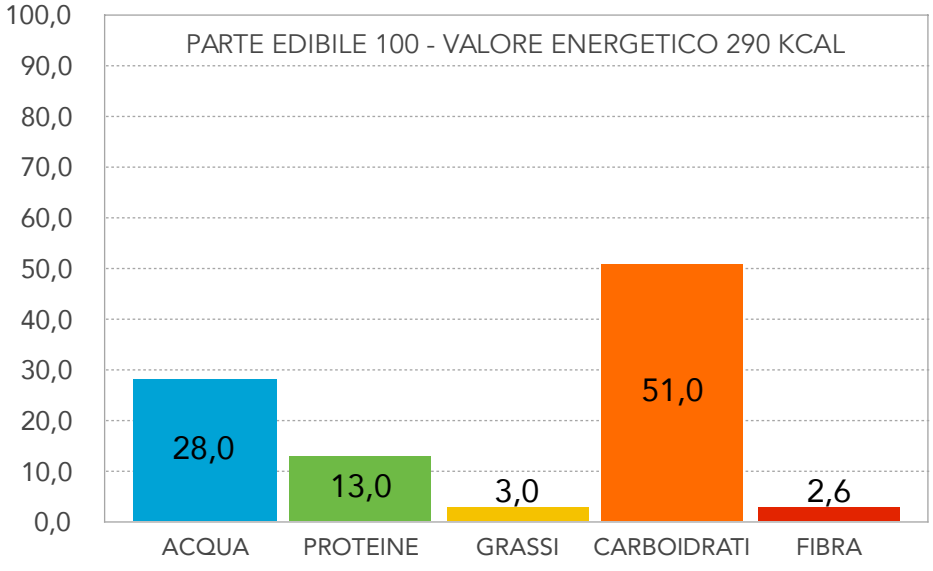
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- I 'troccoli' sono comuni in preparazioni enogastronomiche in occasione di numerose sagre pugliesi come, ad esempio, la manifestazione "...Non solo *Còtta còtt*" a Troia (FG) nel 2019;
- I 'troccoli' nella preparazione di alcuni piatti tradizionali del comune di Manfredonia (FG);
- I 'troccoli' su Wikipedia;
- La ricetta foggiana "Troccoli con funghi e salsiccia" sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Zèppula salentina

Zèppula, zeppola.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

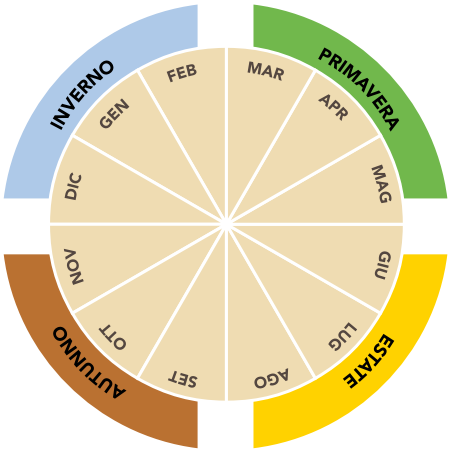
Area di origine del prodotto

Province di Lecce e Brindisi.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare per la festività di San Giuseppe (19 marzo).



Descrizione sintetica del prodotto

Ciambellina di pasta bignè, fritta e guarnita con crema pasticcera e crema al cioccolato.

Processo produttivo

Con farina 00, acqua, uova, strutto (o burro) e pochissimo sale, si procede a preparare della pasta bignè; con un sacco a poche, munito di bocchetta a stella del diametro di circa 3 cm e utilizzando come supporto dei fogli di carta oleata unti di strutto, si realizzano delle ciambelle toroidali di circa 10-12 cm di diametro.

Per la frittura occorrono due padelle colme di olio a differenti temperature; le zeppole vengono passate prima nella padella con olio a temperatura tiepida, onde si gonfino e si rassodino. Vengono, quindi, passate nella seconda padella, a temperatura maggiore, affinché finiscano di cuocere e si colorino. Vanno sgocciolate e, quando si raffreddano, vengono guarnite con crema pasticcera e crema al cioccolato.



Storia e tradizione

La ricetta di un dolce sostanzialmente simile alle zeppole compare già con il nome di "tortanetti di pasta bugnè" nel Cuoco Galante, famosa opera dell'oritano Vincenzo Corrado (1738-1836). Prendendo spunto da questo, sarà il famoso pasticcere napoletano Pintauro, alla fine del Settecento, ad approntare questo dolce anche per il giorno di san Giuseppe, quale simbolo del santo falegname.
Appellativo e usanza, per quanto riguarda le moderne zeppole, secondo lo storico della gastronomia Luigi Sada, sono stati introdotti alla fine dell'Ottocento. L'appellativo deriva dal latino tardo "*zippulae*".
Altri riferimenti bibliografici inerenti a questa preparazione sono "Le ricette della mia cucina pugliese" (Pepe, 1991) e "Dolci bocconi di Puglia: storia, folkore, nomenclatura dialettale delle paste dolci" (Sada, 1981).

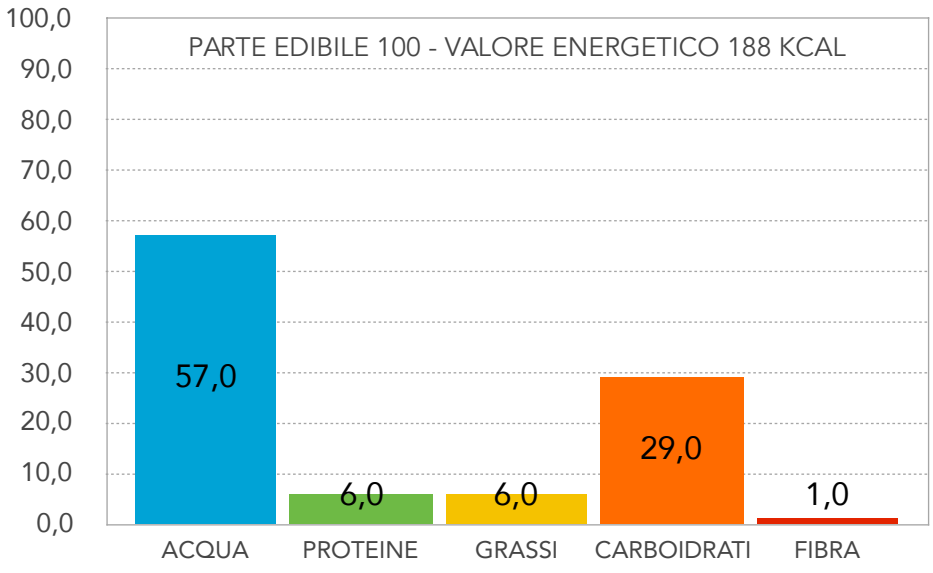


Tipologia di commercializzazione Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati.

Iniziative di promozione

- "Sagra della Zeppola" a Cutrofiano (LE), celebrata da tradizione il giorno di San Giuseppe. Omonima sagra è celebrata a Nardò (LE), sempre in occasione della festa del santo;
- Nel 2007 è stato registrato il marchio collettivo "Dolce in Salento" che comprende anche il 'zeppola salentina'. Promosso dall'associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Lecce, il marchio garantisce l'utilizzo degli ingredienti "giusti" nella preparazione di prodotti artigianali tipici che si tramandano di generazione in generazione;
- La 'zeppola salentina' tra le varianti regionali della 'zeppola' su Wikipedia;
- La 'zeppola salentina' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile





Prodotti della gastronomia

Acquasale

Acquasala, *Acquasale cu ll'ove* (costa garganica e altre zone costiere), *cialdèdde*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

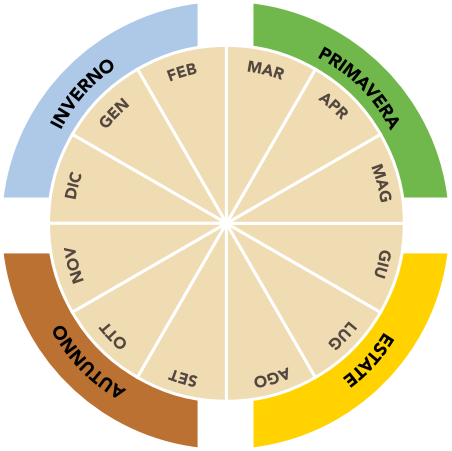
Area di origine del prodotto

Intera regione



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La ricetta dell'acquasale ha una tradizione risalente ai tempi in cui le condizioni economiche erano molto diverse da quelle attuali. I contadini, la sera, in mancanza di altre pietanze, donavano nuova vita agli avanzi della dispensa preparando questa semplice ma gustosa pietanza, che veniva cucinata mettendo in un tegamino dell'acqua e aggiungendovi pomodori, prezzemolo e olio, fino a bollore. Questa specie di bordo era quindi versato in un piatto su del pane a pezzettini, spesso avanzato nei giorni precedenti. Infine, si condiva il tutto con olio e, a piacere, con un manciata di formaggio stagionato.

Processo produttivo

L'acquasale si prepara mettendo in un tegamino dell'acqua e aggiungendovi pomodori, prezzemolo e olio. È pronta quando l'acqua bolle. Si taglia del pane a pezzettini, si mette in un piatto e sopra si versa questa specie di brodo e si condisce il tutto con olio e, a piacere, con formaggio piccante. In alcune zone della Regione si aggiungono alla ricetta tradizionale mezza cipolla (ancor meglio se della varietà 'cipolla di Acquaviva') e un paio di uova (da cui l'"*Acquasale cu ll'ove*" della costa garganica e di altre zone costiere), da bollire assieme ai pomodori e l'olio utilizzati per la preparazione del brodo.



Storia e tradizione

Cosmai nel libro "Leggende e tradizioni biscegliesi" (1985), descrive la ricetta e la tradizione dell'acquasale.
Sada nel libro "Cucina pugliese di poveri" (1973), descrive con più nomi e qualche variante l'acquasale. Successivamente, lo stesso Sada, nel libro "Cucina pugliese alla poverella" (1991), precisa che «Le condizioni economiche del proletariato nei secoli passati erano molto diverse da quelle attuali, per cui anche l'alimentazione rivelava un modo diverso di vivere che sfiorava spesso la fame. Proprio nelle famiglie del popolo minuto erano comunissimi (...) quattro piatti» tra cui l'acquasale, che descrive anche nella versione "*acquasale cu ll'ove*" preparata dalle famiglie dei pescatori della costa garganica.



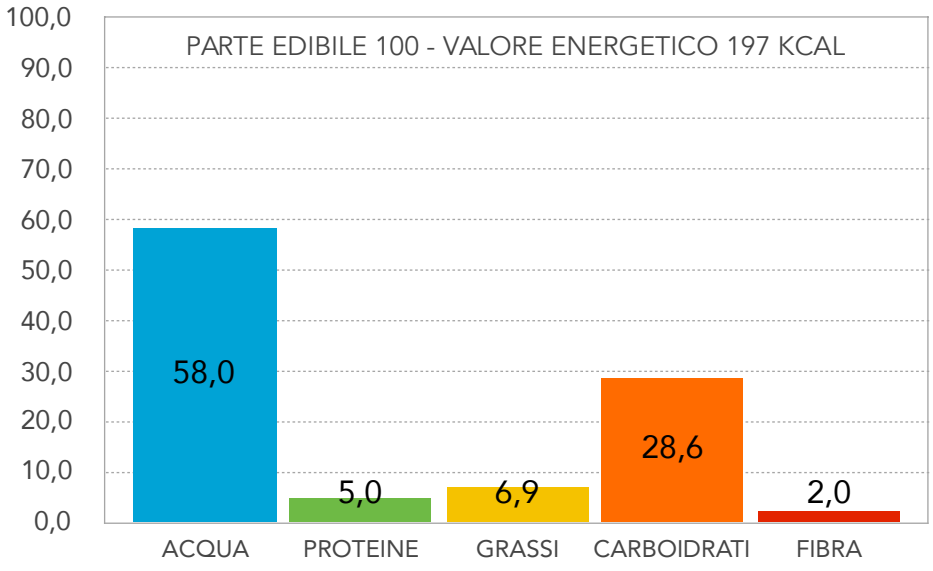
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina povera contadina.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Agnello al forno alla leccese

Auniceddhru allu furnu.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Sfornato di carne di agnello con patate e aromi.

Processo produttivo

Si tagliano a grossi spicchi delle patate, si fanno friggere in olio d'oliva, sino a dorarle, e si sistemano man mano in un tegame sino a ricoprirne il fondo. A parte, si fa rosolare in olio d'oliva la carne di agnello (coscia, spalla, lombata e punta di petto) tagliata a piccoli pezzi; una volta ben rosolata, si sfuma la carne con del vino rosato del Salento (facendolo evaporare alzando la fiamma).

Si sistema, quindi, l'agnello sulle patate irrorandolo con il suo stesso intingolo e lo si ricopre con altre patate fritte, spolverizzandolo con formaggio pecorino dolce, pan grattato, pepe e prezzemolo.

Si pone, infine, in forno caldo (240-260 °C) per circa mezz'ora (e, comunque, sino a quando risulti ben cotto e abbia acquisito una accattivante coloritura).



Storia e tradizione

Seppure tradizionalmente riservato alle grandi occasioni, in particolare durante le festività pasquali dal momento che l'agnello ricorda il sacrificio di Cristo ("l'agnello di Dio"), in realtà è un piatto molto comune, preparato in tutti i paesi della provincia e consumato durante l'anno. La ricetta viene riportata nei libri di cucina tradizionale salentina, tra cui "Le ricette della mia cucina pugliese" (Pepe, 1978) e "Puglia dalla Terra alla Tavola" (AA.VV., 1979).



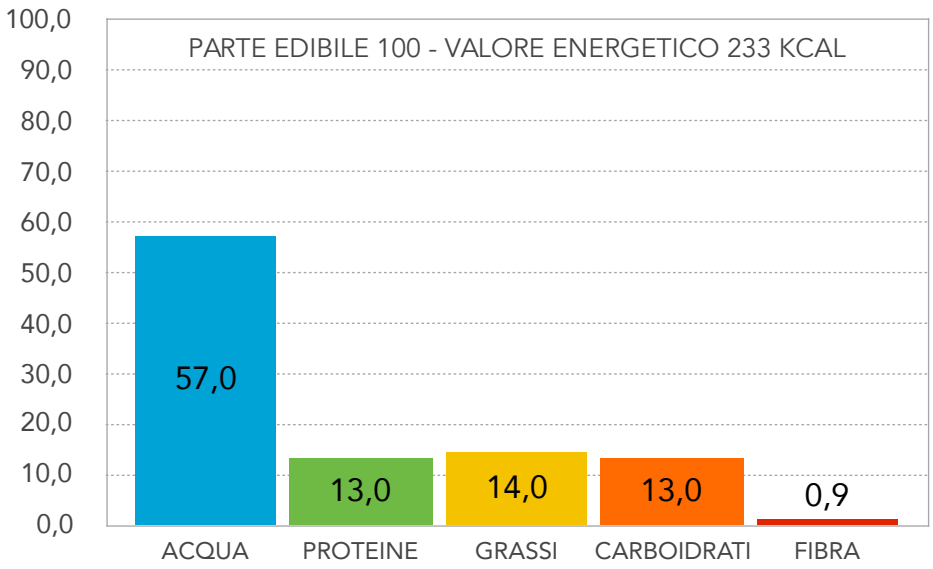
Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

Iniziative di promozione

- La ricetta pasquale dell'agnello al forno con patate è riportata sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Agnello alla gravinese

U Calaridd, U Calariedde, Calariello, Caldariello, Agnello in umido alla gravinese.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

Area di origine del prodotto

Gravina di Puglia (BA).



Periodo di produzione

Durante tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

"*U Calaridd*" è un piatto tipico gravinese, preparato in occasione di feste particolari e, in passato, anche dai pastori che erano con le greggi al pascolo per lunghi periodi. Il piatto è composto da un agnello cotto con verdure campestri dell'Alta Murgia (cicorie, rape, finocchietto, cipolla, ecc.) e un pizzico di peperoncino.

Processo produttivo

Nella tradizione popolare murgiana, il "*calariello*" veniva preparato durante il periodo primaverile, in cui abbondano tante erbe spontanee. Gli ingredienti di questa specialità sono la carne di agnello (di razze autoctone allevate al pascolo, quali l'Altamurana, la Gentile di Puglia e la Leccese), verdure campestri miste (senape, cicoriella, cardoncelli, bietoline selvatiche, finocchietto selvatico, borragine), cipolle sponsali, pomodori rossi, coste di sedano e scamorza di pecora o pecorino.

Per questa specialità non si usa l'agnello da latte bensì l'agnellone o la pecora. La carne viene lavata e tagliata in grossi pezzi; successivamente, in un tegame di rame, viene posta insieme alle verdure campestri, i pomodori ed il sedano tagliati a pezzi, e si lascia cuocere il tutto con coperchio per circa 80 minuti a fuoco lento. Prima del termine della cottura, si aggiunge un peperoncino fresco e della scamorza di pecora o pecorino a pezzi.



Storia e tradizione

Nel testo "Gravina e le sue tradizioni" (1973) di Mastrogiacomo, a pagina 122, vi è una sezione dedicata ai piatti tipici della cultura gravinese, tra cui è presente anche "*u Calariedde*".



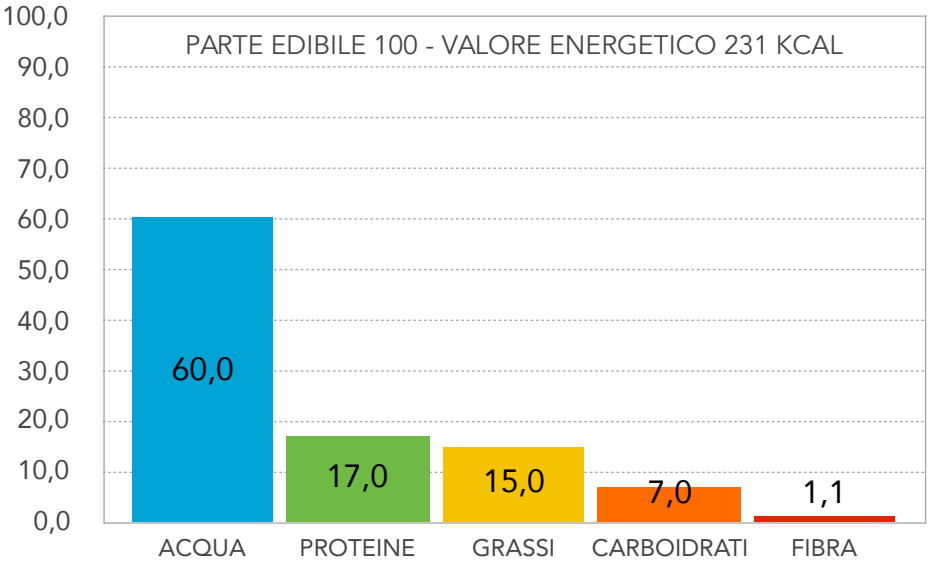
Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

Iniziative di promozione

- Sagre e feste paesane;
- "Sagra dell'agnello e del formaggio" a Minervino Murge (BAT), l'ultima settimana di aprile;
- Nel 1997, l'Università della terza età di Gravina in Puglia ha curato la pubblicazione del libro "*U Calaridd*. Cucina Gravinese, Cultura, Tradizioni e Storia", all'interno del quale è riportata la ricetta dell'agnello alla gravinese;
- '*U Calaridd*' in un video spot dell'emittente televisiva La7.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Calzone

Scalcione, Focaccia imbottita, Focaccia ripiena con la cipolla, Pizza rustica, Pizza di cipolle, *Puddiche*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

Area di origine del prodotto

Intera regione



Perio di produzione

Soprattutto in inverno e nella settimana Santa.



Descrizione sintetica del prodotto

Il "calzone" viene descritto in un documentario storico tratto da RAI Storia intitolato "Linea contra linea - Sapore di Puglie" (1967) e reperibile tramite il canale YouTube. Al minuto 4 e 40" una donna segnala gli ingredienti: olive, alici, cipolla fritta, uva passa e ricotta forte. Viene mostrato anche il modo di prepararlo con la variante dell'aggiunta della ricotta forte (ricotta *schuanta*) al minuto 6 e 35".

Processo produttivo

Esistono varie ricette per questo prodotto che assume anche nomi diversi a seconda della zona della Puglia in cui ci si trova.

Per la realizzazione di questo prodotto occorre realizzare un impasto a base di farina, lievito di birra, sale e olio e quando questo sarà lievitato bisogna stendere due strati di pasta in modo tale che uno sarà la base e l'altro il coperchio.

Per quanto riguarda il ripieno occorre far imbiondire le cipolle tagliate finemente in una pentola con dell'olio, a seguito vanno aggiunte le acciughe deliscate e le olive nere denocciolate. Questa è la base per tutti i ripieni delle varie zone della Puglia che a loro volta hanno delle varianti, ovvero si può aggiungere la passata di pomodoro o qualche pomodoro pelato fatto a pezzi, i capperi, il pesce, il prezzemolo e il pecorino grattugiato. Ad esempio, nella versione del calzone alla barese, vanno aggiunti i pelati a pezzetti, le olive nere denocciolate e sminuzzate, la ricotta, il sale e il pepe.



Storia e tradizione



Nel libro "Le ricette regionali italiane" (Gosetti della Salda, 1967), è riportato tra le ricette tradizionali della Puglia il 'Calzone (focaccia ripiena di magro)'.
La ricetta del "Calzone o Scalcione o Pizza di cipolla", con la traduzione in dialetto barese, viene descritta da Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982).
Calabrese nel libro "Mola di Bari. Colori suoni memorie di Puglia" (1987), nel capitolo dedicato alle tradizioni ricorda che a Mola «il venerdì santo ci ricorda la specialità detta "*u scalciaune*" ovvero il calzone, una specie di focaccia ripiena di cipolle, acciughe ed altri ingredienti». Lo stesso Calabrese (1987), nel lessico etimologico molese, descrive così il sinonimo maschile "*scalciaune*": «Pizza ripiena di cipolle, olive ed altri ingredienti che ancor oggi si usa mangiare nella settimana santa. *Sorte de scalciaune*! = persona grassa e ripugnante.»
Nel ricettario Pasquale (Viaggio nelle tradizioni e nella gastronomia) edito dal mensile di Mola di Bari Realtà Nuove (1989) dopo una breve nota sulle Tradizioni pasquali, sono riportate diverse ricette tra cui il Calzone (*Scalciaune*) con gli ingredienti per la pasta e il ripieno e il relativo procedimento per la preparazione.

Tipologia di commercializzazione

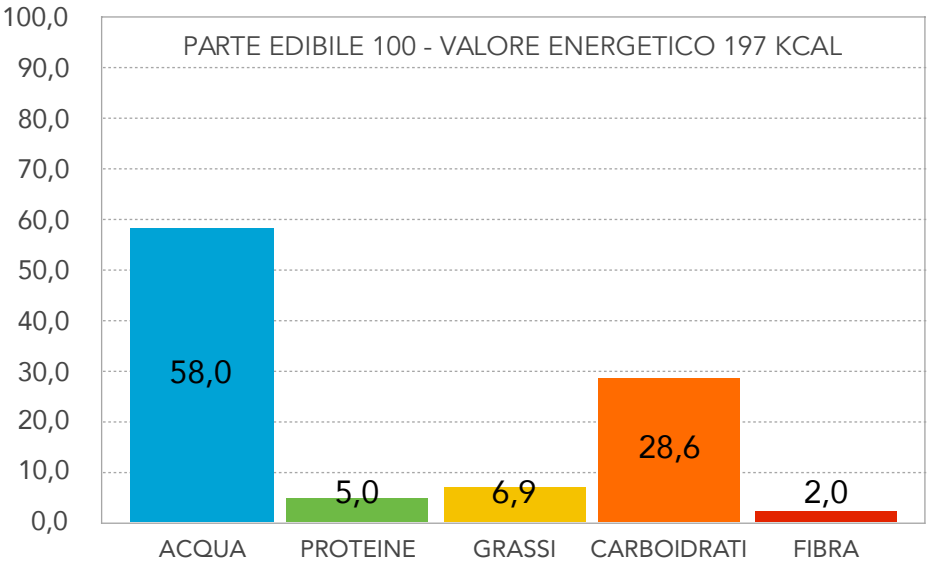
Negozi di gastronomia e nei ristoranti che propongono cucina regionale.



Iniziative di promozione

- La sagra del calzone ad Acquaviva (BA), che ha raggiunto la sua 50esima edizione;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità"), il quale ha recuperato il dvd "La Pro Loco e le feste della cipolla", realizzato dall'Associazione Turistica Pro Loco "Curtomartino", che riproduce spezzoni di immagini del decennio 1997-2007, contemplando momenti salienti delle feste della cipolla ricorrenti nel mese di ottobre ad Acquaviva delle Fonti (BA) a partire dal 1970.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Calzoni di ricotta dolce

Calzune.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

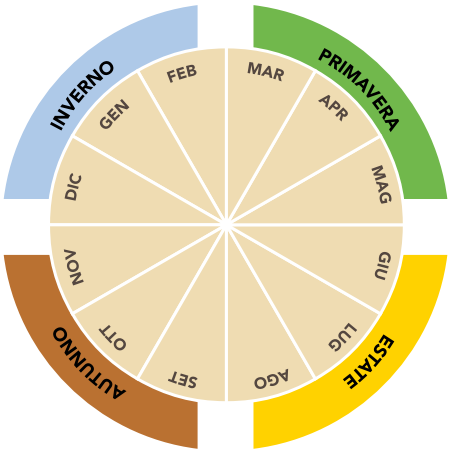
Area di origine del prodotto

Provincia di Bari, in particolare il comune di Gravina in Puglia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare l'ultimo giorno di Carnevale (martedì grasso).



Descrizione sintetica del prodotto

Pasta fresca a forma di mezzaluna, ripiena di ricotta dolce ed aromi, solitamente condita con sugo di carne. I calzoni di ricotta dolce rappresentano un primo piatto della tradizione gastronomica gravinese.

Processo produttivo

Ingredienti: semola di grano duro e uova (per la pasta); ricotta, zucchero, tuorlo d'uovo, scorza di limone e cannella (per il ripieno).

Per la preparazione del ripieno mescolare la ricotta, lo zucchero, il tuorlo d'uovo, la scorza di limone grattugiata e un pizzico di cannella. Per la preparazione della pasta, impastare la semola con un uovo e un pizzico di sale, fino ad ottenere una massa abbastanza omogenea, aggiungendo, ove necessario, un po' d'acqua tiepida. Stendere la sfoglia sottile, ricavando delle strisce abbastanza larghe; disporvi sopra dei mucchietti abbondanti di ripieno ad intervalli regolari. Piegare la pasta sul ripieno, premendo lungo i bordi, e ritagliare i calzoni utilizzando uno stampino a mezzaluna o un bicchiere. Eliminare i residui di pasta, utilizzandoli per creare nuove sfoglie. Pungere i calzoni con una forchetta, per far uscire l'aria in eccesso, e farli asciugare per 30 minuti.



Storia e tradizione

La tradizione vuole che i calzoni di ricotta, una volta bolliti in abbondante acqua salata, vadano conditi con sugo di carne mista, cosparsi in ultimo con una spolverata di parmigiano grattugiato. Un riferimento bibliografico inerente a questa preparazione è presente nel libro "Gravina e le sue tradizioni" (Mastrogiacomo, 1973).









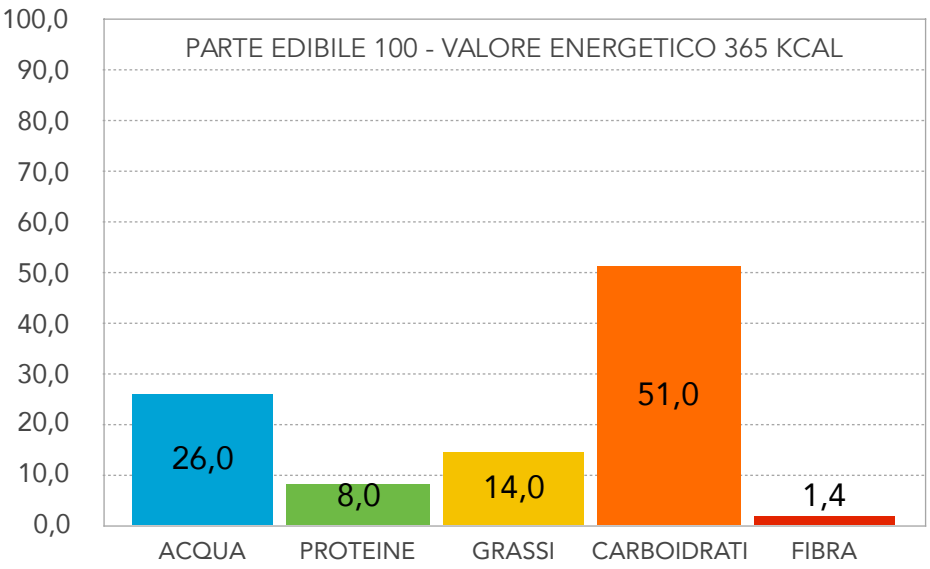
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in negozi specializzati e ristorazione.

Iniziative di promozione

- Nel 1997, l'Università della terza età di Gravina in Puglia ha curato la pubblicazione del libro "*U Calaridd*. Cucina Gravinese, Cultura, Tradizioni e Storia", all'interno del quale è riportata la ricetta (anche in dialetto gravinese) dei 'calzoni di ricotta dolce'. Un estratto è disponibile sul blog gravinaoggi.it;
- I 'calzoni di ricotta' tra le pietanze della cucina tradizionale gravinese sul portale gravina.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Capriata

Crapiata, *crapriète*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

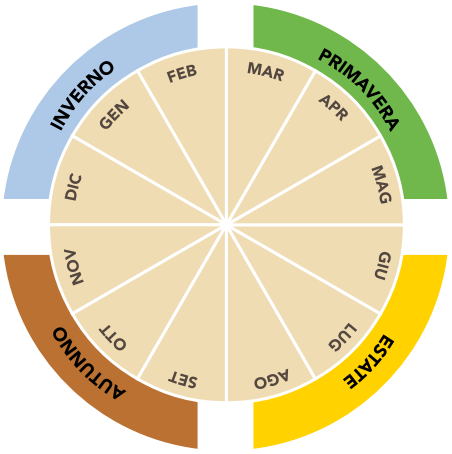
Area di origine del prodotto

Provincia di Bari, in particolare il comune di Gravina in Puglia.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, in base alla disponibilità delle materie prime.



Descrizione sintetica del prodotto

Piatto povero della cucina contadina a base di purea di fave secche e cicorielle selvatiche.

Processo produttivo

Ingredienti: cicorielle selvatiche, fave secche decorticate, cipolla, aglio, alloro, olio extravergine d'oliva, sale, peperoncino.

Procedimento: mettere a mollo le fave per un'ora. Successivamente, disporle in una casseruola con acqua, cipolla affettata, qualche foglia di alloro, due spicchi d'aglio interi, sale e olio. Lasciar cuocere le fave fino a quando non avranno raggiunto la consistenza di una morbida crema. Nel frattempo, mondare, lavare e lessare le cicorielle selvatiche in acqua salata. Far dorare lo spicchio d'aglio e il peperoncino nell'olio. Quando le cicorielle saranno ben cotte, scolarle ed aggiungerle all'olio fritto, dal quale sarà eliminato l'aglio; aggiungere la purea di fave, lasciando insaporire.



Storia e tradizione

Un riferimento bibliografico inerente a questa preparazione è presente nel libro “Gravina e le sue tradizioni” (Mastrogiacomo, 1973).



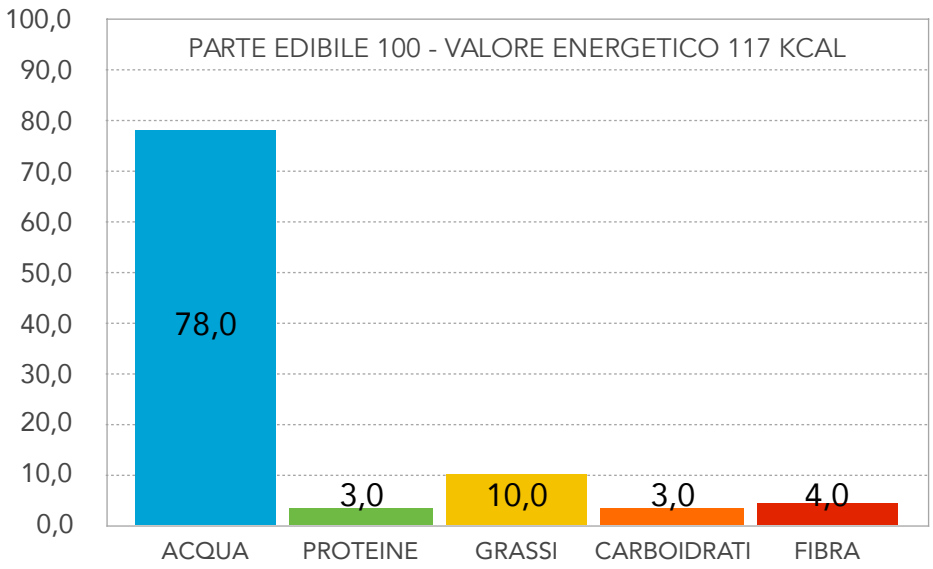
Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

Iniziative di promozione

- Comune in sagre e feste locali;
- La ‘*Crapiète*’ gravinese sulla pagina Wikipedia di Gravina in Puglia, scritta in dialetto barese: .

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Carciofi al *gratin*

Carciofi mollicati, *Scarcioffe arraganate*, Carciofi "*arraganate*" all'ostunese.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

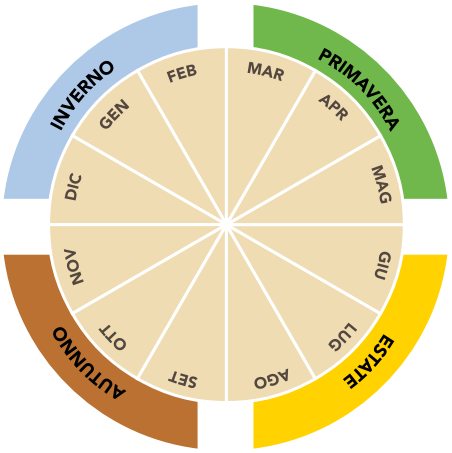
Area di origine del prodotto

Intera regione



Perio di produzione

Tutto l'anno (ma in estate con prodotto di importazione).



Descrizione sintetica del prodotto

Ricetta tradizionale pugliese realizzata con il "re degli ortaggi" in tutta la regione e con i seguenti ingredienti: pangrattato, formaggio, prezzemolo, aglio, olio extravergine di oliva, sale (con la variante dell'uovo).

Processo produttivo

I carciofi al gratin vengono descritti (con la traduzione in dialetto barese) in *Scarcioffe arraganate* da Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982): «Allo stesso modo della preparazione dei carciofi fritti, altra specialità gastronomica della Puglia, una volta mondati e lavati, i carciofi li sistemi in una teglia condendoli con aglio, prezzemolo, sale, pepe, abbondante mollica di pane grattugiata e irrorandoli di olio con aggiunta di poca acqua. Sbatti qualche uovo e condisci con formaggio e prezzemolo tagliuzzato e, quando i carciofi saranno cotti, versa il tutto sopra lasciando gratinare. È opportuno mondare la teglia in forno perché così si forma sulla superficie una bella crosta dorata: però non appare opportuno mettere in funzione il forno solo per questo (con quello che costa l'energia elettrica o il gas!)»



Storia e tradizione

Il carciofo (*Cynara cardunculus* L. subsp. scolymus (L.) Hayek) è la specie orticola più importante della Puglia, dopo il pomodoro da industria.
Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990, Editore Mario Adda, Bari) è riportata la ricetta dei "Carciofi *arraganati*", che viene richiamata come piatto tipico.
Carciofi "*arraganate*" all'ostunese è una delle 173 ricette contenute nel libro "A tavola con i carciofi" (Suma, 1989) che si riporta di seguito:«Ingredienti: carciofi, pangrattato, formaggio, prezzemolo, aglio, olio extravergine di oliva, sale. Procedimento: allontanare le brattee esterne dei carciofi, quelle più dure, ed eliminare la parte più dura degli steli recuperando la parte più tenera; allargare le brattee rimaste e mettere i carciofi in acqua aggiungendo un po' di aceto o limone per evitare che diventino scuri. Intanto preparare pangrattato (4 cucchiai per 5 carciofi), formaggio (1 cucchiaio), prezzemolo, aglio, olio e sale, e amalgamare il tutto. Mettere nella pentola aglio, prezzemolo, olio, steli (lunghi 2-4 cm) dei carciofi e sale. Riempire i carciofi con l'insieme di pangrattato, formaggio, prezzemolo, aglio, olio e sale. Mettere nella pentola i carciofi ripieni appoggiandoli sul residuo dello stelo (in piedi). Se fosse necessario, si possono aggiungere dei pezzi di patata per mantenere i carciofi ed evitare che si corichino. Aggiungere acqua fino a raggiungere la metà dell'altezza dei carciofi. Cuocere a fuoco lento. I carciofi saranno cotti quando la forchetta riuscirà ad infilarli. Gratinare al forno.».
Nel ricettario "*Cynara*", ricette, notizie e curiosità sul carciofo (1992) pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari, come supplemento al n. 46 di aprile, è riportata la ricetta "Carciofi al *gratin*".
Questo piatto è riportato anche nel libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (Sada, 1994).
I "Carciofi mollicati" sono descritti nel libro "Una vita in cucina" (Consoli, 1989).



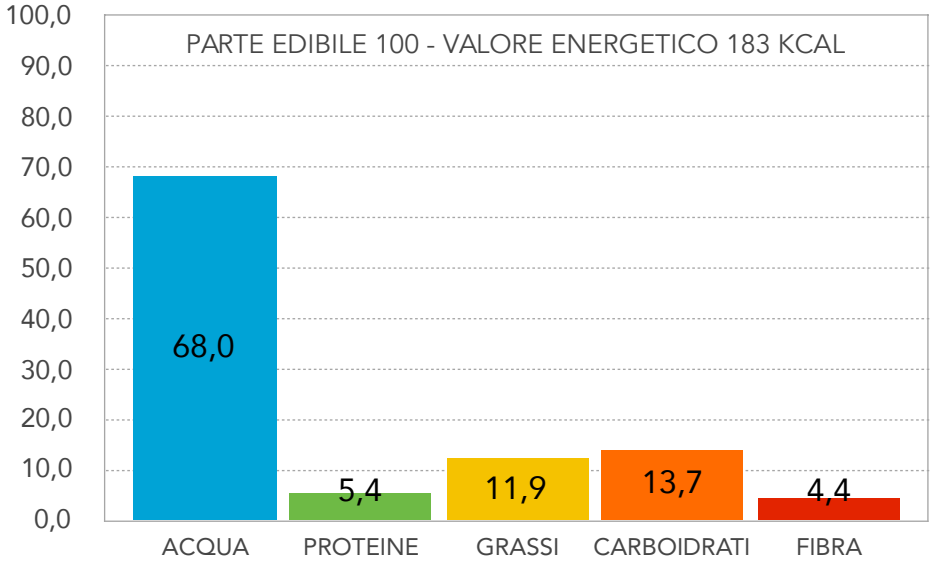
Tipologia di commercializzazione

Nei ristoranti che propongono cucina regionale.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Tante iniziative e ricette collegate ai "Carciofi al gratin" sul web. Ad esempio: Sagra del carciofo di Trinitapoli (con carciofi gratinati nel menù).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Carciofi fritti

Fritto di carciofi alla pugliese, *Scarciuòfele frètte.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

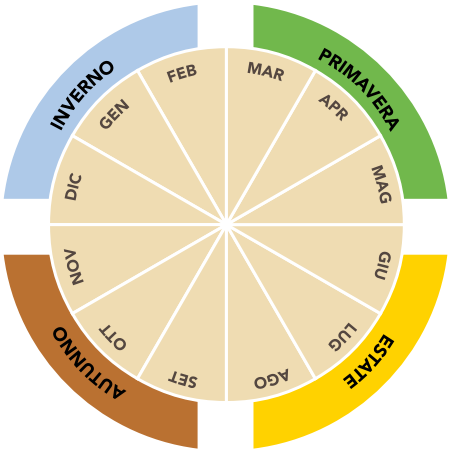
Area di origine del prodotto

Intera regione



Perio di produzione

Tutto l'anno (ma in estate con prodotto di importazione).



Descrizione sintetica del prodotto

Di seguito si riporta la descrizione presente nel libro "Le ricette regionali italiane" (Gosetti della Salda, 1967):

«Ingredienti: 8 carciofi tenerissimi, farina bianca, olio d'oliva, due uova, un limone-sale. Pulire bene i carciofi togliendo loro tutte le punte e le foglie esterne più dure, poi tagliarli verticalmente in quattro parti; a mano a mano che sono pronti immergerli in acqua acidulata con il succo di limone affinché non anneriscano. Scuoterli bene, asciugarli e infarinarli, passarli nelle uova sbattute poi friggerle in olio bollente e posarli su carta di tipo assorbente. Servirli subito cospargendoli di sale dopo qualche minuto».

Processo produttivo

Dal capolino dei carciofi si tolgono le brattee esterne e le parti apicali più dure, nonché lo stelo. Si fanno a fette e si mettono in acqua acidulata perché non anneriscano. Si fanno sgocciolare dell'acqua strizzandoli tra le mani, si infarinano da entrambi i lati, si passano poi nelle uova sbattute e, quindi, nell'olio bollente. Quando sono ben dorati si pongono a sgocciolare su un foglio di carta.



Storia e tradizione

Il carciofo (*Cynara cardunculus* L. subsp. scolymus (L.) Hayek) è la specie orticola più importante della Puglia, dopo il pomodoro da industria.
Nel libro Le ricette regionali italiane (1967), Anna Gosetti della Salda riporta tra le ricette tradizionali della Puglia: "Carciofi fritti".
Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990) Domenico Pinto, nel saggio "I prodotti tipici della terra pugliese. Dalla produzione alla distribuzione", si legge questo: «Tra i tanti "piatti", successo particolare riscuotono (...), "carciofi fritti (...)".».
Carciofi fritti con la traduzione in dialetto barese vengono descritti da Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982).
"A tavola con i carciofi" (Suma, 1989) riporta 173 ricette a base di carciofo tra cui "Fritto di carciofi alla pugliese".
Nel ricettario Pasquale (Viaggio nelle tradizioni e nella gastronomia) (1989) edito dal mensile di Mola di Bari Realtà Nuove (supplemento al n. 12), dopo una breve nota sulle Tradizioni pasquali, sono riportate diverse ricette tra cui *I scarciuòfele frètte* (carciofi fritti).
Nel ricettario *Cynara*, ricette, notizie e curiosità sul carciofo (1992) dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari, come supplemento al n. 46, è riportata la ricetta "Carciofi al *gratin*".



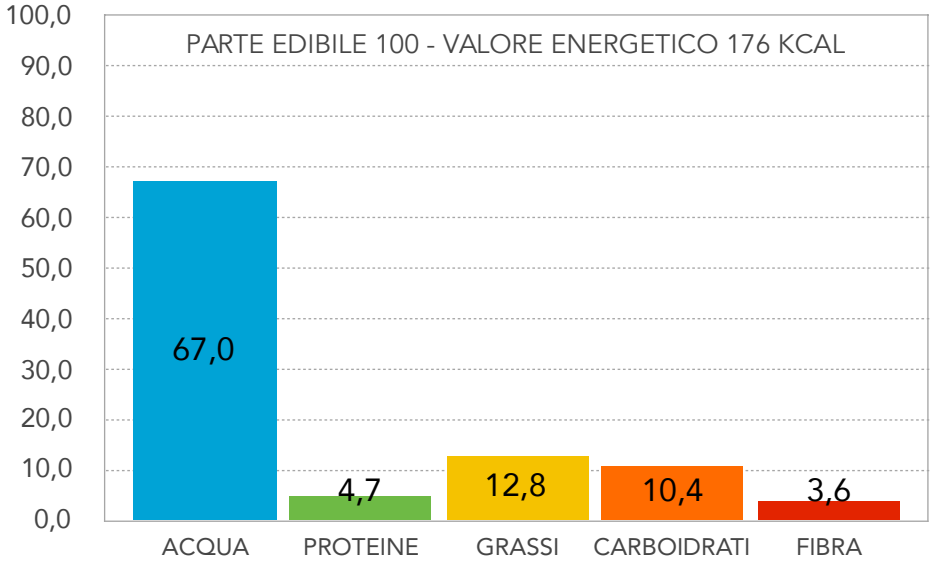
Tipologia di commercializzazione

Nei ristoranti che propongono cucina regionale.

Iniziative di promozione

- I carciofi fritti nel libro di ricette sulla Puglia di Carlo Cracco (2014);
- Sagra del carciofo di Trinitapoli (BT), con carciofi fritti nel menù (2016);
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Carciofi fritti: la bontà della semplicità (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Carciofi ripieni

Scarcioffe chiene, I scarciuòfele chiaine



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

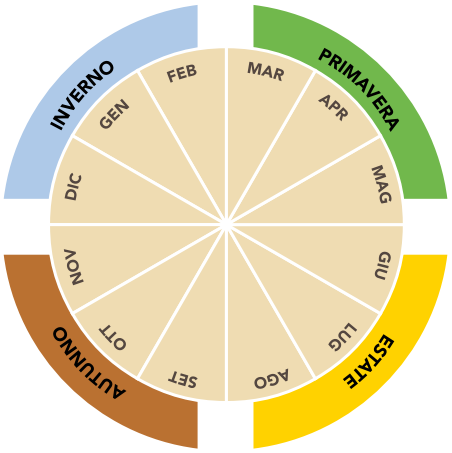
Area di origine del prodotto

Intera regione



Perio di produzione

Tutto l'anno (ma in estate con prodotto di importazione).



Descrizione sintetica del prodotto

Ricetta tradizionale pugliese realizzata con il "re degli ortaggi" in tutta la regione. I carciofi ripieni (di in impasto fatto con uova, pan grattato, formaggio, prezzemolo tritato e pepe) possono essere preparati con patate e/o piselli.

Processo produttivo

Per preparare i "carciofi ripieni" si tolgono le brattee più esterne, le parti superiori dei gambi vengono pelate, sfibrate e tagliate in pezzi piccoli, si lavano per 3-4 volte e si calavano in un pentolone con acqua bollente con una grossa cipolla affettata; si lascia bollire per circa mezz'ora ed intanto si pelano le patate e si prepara un impasto morbido con uova, pan grattato, formaggio, prezzemolo tritato e pepe. A metà cottura si tolgono i carciofi dal brodo, si aprono un po' al centro e si colloca l'impasto, spingendolo più in basso possibile. Così ripieni, i carciofi vengono messi nuovamente nel brodo, insieme con le patate tagliate a listarelle, olio di oliva e sale.



Storia e tradizione

Carciofi ripieni con la traduzione in dialetto barese vengono descritti nel libro "*Le checine de nononne*" (Panza, 1982).
Sada (1991) nel libro "La cucina della terra di Bari" riporta la ricetta dei carciofi ripieni.
Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990) è riportata la ricetta dei carciofi ripieni che «in Puglia si fanno in due modi: con l'uovo e senza l'uovo. La preparazione varia solo per il contenuto».
In "A tavola con i carciofi" (Suma, 1989) si riportano 173 ricette a base di carciofo tra cui "carciofi ripieni alla pugliese".
Nel ricettario Pasquale (Viaggio nelle tradizioni e nella gastronomia) edito dal mensile di Mola di Bari Realtà Nuove (supplemento al n. 12) (1989), dopo una breve nota sulle tradizioni pasquali, sono riportate diverse ricette tra cui *I scarciuòfele chiaine* (Carciofi ripieni) con gli ingredienti e il procedimento per la preparazione.
Nel ricettario *Cynara* (1992) pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari, come supplemento al n. 46 di aprile, è riportata la ricetta "*Scarciuofele chiane chi pesidde* - Carciofi ripieni e piselli".



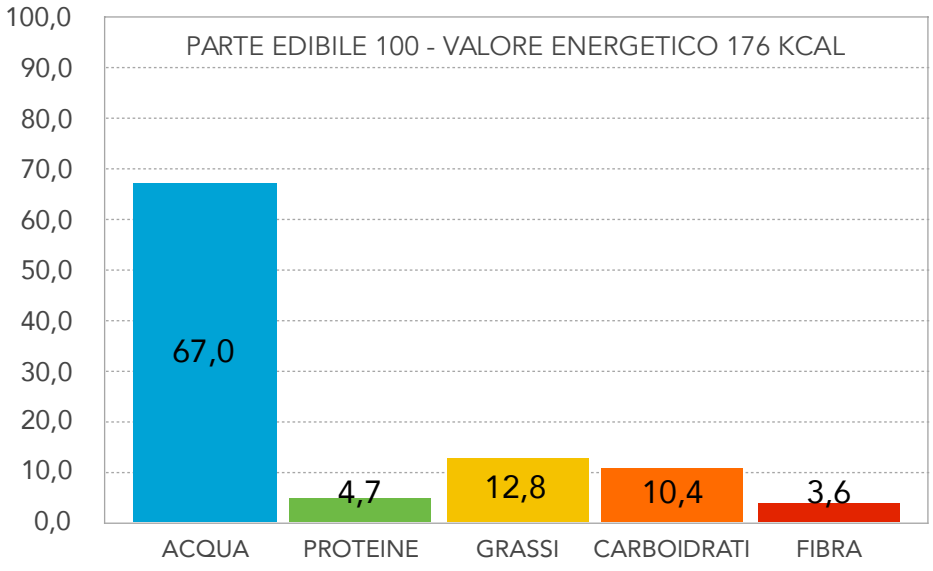
Tipologia di commercializzazione

Nei ristoranti che propongono cucina regionale.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Carciofi ripieni, classico secondo della tradizione pugliese (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cialda

Cialledda, Cialddedde, Cialdèd, Cialedda o cialdedda, a Torre Santa Susanna (BR) viene denominata "acqua e sale", Cialda pugliese.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

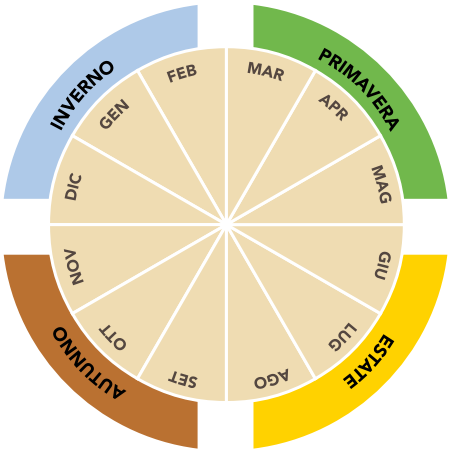
Area di origine del prodotto

Intera regione



Perio di produzione

Tutto l'anno, in particolar modo in giornate calde, soprattutto la sera.



Descrizione sintetica del prodotto

Ricetta tradizionale pugliese realizzata soprattutto in fine primavera-estate. Può essere in forma semplice (pane casereccio bagnato e condito con olio e sale) o più complessa, comunque senza accendere i fuochi della cucina (solo eventualmente per bollire qualche patata), ma viene gustata fredda con pane, acqua, pomodori, olio e origano. A Torre Santa Susanna (BR) si utilizza acqua fredda, olio, sale, pomodori, cipolla (e volendo anche aglio), origano ("acqua e sale"). Possono essere aggiunti anche altri ortaggi, crudi o cotti (ad esempio i fagiolini).

Processo produttivo

Di seguito si riporta la descrizione presente nel libro "Le ricette regionali italiane" (Gosetti della Salda, 1967):

«Ingredienti: fette di pane raffermo, pomidori maturi ben sodi, olio d'oliva, origano, pepe di fresca macinatura, sale.

Disporre delle fette di pane su un piatto di portata, spruzzarle con un po' d'acqua, poi irrorarle bene con un buon olio d'oliva e coprirle con dei pomodorini affettati. Salare, pepare e spolverizzare di origano. Questa semplice e popolare preparazione viene servita in estate, a colazione od a merenda».



Storia e tradizione

Nel libro Le ricette regionali italiane (1967), Gosetti della Salda riporta tra le ricette tradizionali della Puglia: "*Cialedda o cialdedda*".
La cialda con la traduzione in dialetto barese viene descritta da Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982).
Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV.,1990) la cialda è riportata più volte, anche in foto.
Calabrese nel Libro "Mola di Bari. Colori suoni memorie di Puglia" (1987), nel lessico etimologico molese, riporta il sinonimo maschile "*Ciallédde*".
Cialdella è uno dei termini tradotti nel vocabolario barlettano: (*Cialdèd*).
Nel mensile locale "*U Corrìire de BBàre*" di luglio-agosto 2011, nel menù del giorno, è riportata la ricetta in dialetto con la relativa traduzione risaliente al 1983.
Inoltre, la Puglia è la regione italiana con il numero più alto di persone con cognome Cialdella.

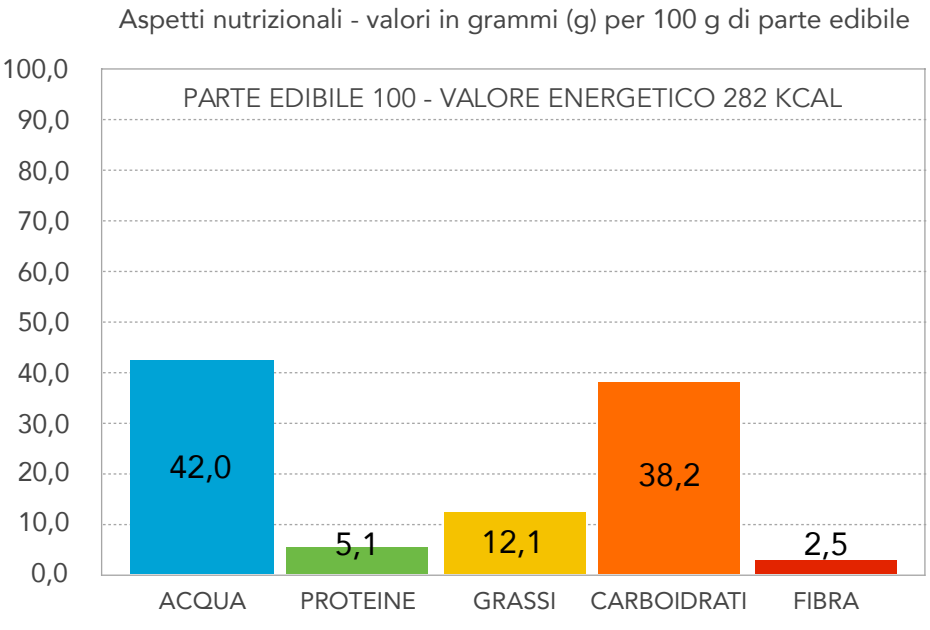


Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina povera contadina.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- La cialda pugliese, piatto unico a base di verdure (puglia.com): ;
- La cialda viene descritta dopo 8 minuti e 50 secondi in un documentario storico tratto da RAI Storia intitolato "Linea contra linea - Sapore di Puglie" (1967) e reperibile su YouTube.



Cime di rapa stufate

Stufato di rape, *Cème de repe scallete,* Cime di rapa olio e limone, *Rape 'nfucate.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

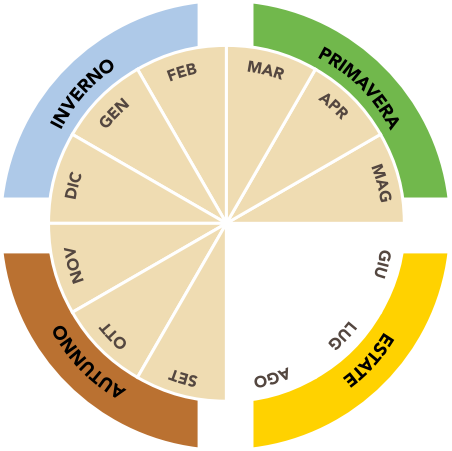
Area di origine del prodotto

Intera regione



Perio di produzione

Tutto l'anno, tranne in estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Ricetta tradizionale pugliese realizzata con le infiorescenze e le foglie più tenere delle cime di rapa o, più, semplicemente con le foglie (anche quelle più vecchie, di scarto) delle cime di rapa.

Le cime di rape vengono lessate, condite con abbondante olio e succo di limone e mangiate da sole o insieme ai fagioli.

Processo produttivo

Di seguito si riporta la descrizione presente nel libro Le ricette regionali italiane (Gosetti della Salda, 1967):

«Ingredienti: (dose per quattro persone) cime di rapa kg 1, vino rosato di Corato, olio d'oliva, due spicchi d'aglio, tre foglie di alloro, sale e pepe.

Mondare le cime di rapa lasciando però attaccate le foglie più piccole e tenere, poi lavarle più volte e cuocerle senza acqua (come si fa con gli spinaci): durante la cottura si formerà dell'acqua, che deve essere continuamente tolta, perché, essendo piuttosto amara, trasmetterebbe uno sgradevole sapore alla preparazione. Quando si vedrà che non si formerà più acqua, abbassare la fiamma, salare e preparare: unire gli spicchi d'aglio interi, le foglie di alloro, un bicchiere di olio d'oliva e uno di vino. Mescolare e lasciare a fuoco ancora per un quarto d'ora, poi servire. Queste cime di rapa sono ottime sia calde sia fredde».



Storia e tradizione

Nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967), Gosetti della Salda riporta tra le ricette tradizionali della Puglia "Cime di rapa stufate".
Lo stufato di cime di rapa, con la traduzione in dialetto barese, viene descritto da Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982).
Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990) Domenico Pinto, autore del saggio "I prodotti tipici della terra pugliese. Dalla produzione alla distribuzione", scrive questo: «Tra i tanti "piatti", successo particolare riscuotono "orecchiette e rape", "orecchiette e rucola", melanzane o zucchine ripiene al forno", (...), "stufato di rape", (...), "carciofi fritti (...)"».
Nel ricettario Natale edito dal mensile di Mola di Bari "Realtà Nuove" (1989) sono riportati gli ingredienti per quattro persone e il procedimento della ricetta "*Cème de repe scallete* (Cime di rapa olio e limone)".



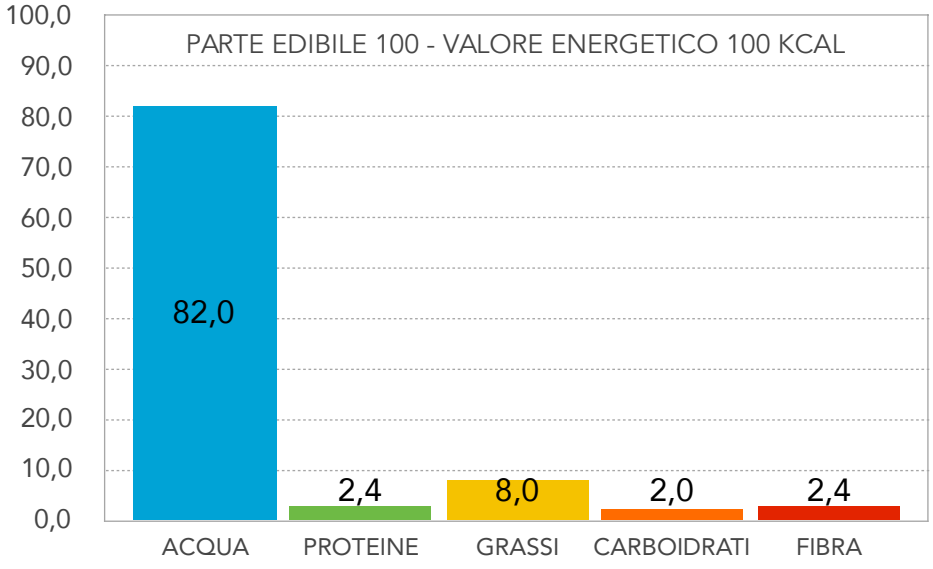
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina povera contadina. È comune nei ristoranti, nelle trattorie e negli agriturismi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cìciri e tria

Lasagna e ceci alla salentina, Massa di San Giuseppe, *Lajana e ciciri, Massaciciri.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

È un piatto tipico locale, si potrebbe definire di "gastronomia archeologica", ed è considerato il simbolo della cucina salentina. Essenzialmente, consiste nel saltare in una larga padella la tria lessa, la tria fritta ("*frizzuli*") e i ceci precedentemente cotti.
È il piatto tradizionale del 19 marzo, giorno di San Giuseppe, da cui il detto salentino: «*San Giuseppe nu nci passa senza ciceri cu la massa*».

Processo produttivo

La 'tria' è una sorta di tagliatella, più spessa e a volte irregolare, fatta con farina di grano duro integrale, spesso con aggiunta di orzo o farro, e acqua.
La pasta viene impastata a mano con farina di grano duro e acqua fino ad ottenere un impasto elastico da stendere con il mattarello; i ceci, dopo essere stati a bagno almeno dieci ore, vengono cotti circa due ore a fuoco basso con aggiunta di odori a piacere: sedano, carota, cipolla; una parte della tria viene fritta in olio d'oliva ("*frizzuli*").
Sfumare olio e aglio, aggiungere prima i ceci schiacciandone alcuni con una forchetta affinché si formi una crema e poi la rimanente 'tria' (già lessata in abbondante acqua salata) e i "*frizzuli*": servire subito con un abbondante spolverata di pepe nero.



Storia e tradizione

Piatto molto antico usato in passato dalle famiglie povere, in quanto era fatto da semplici ingredienti che potevano essere facilmente prodotti in loco come dimostrano i dati del Catasto Agrario del 1929. Lo stesso Orazio nelle Satire (I, IV, v. 115) esprime la contentezza nel rientrare a casa in vista di gustare le "*lagane*" e ceci dove con "*lagane*" si intendevano, all'epoca, strisce di pasta fritta o arrostita (dal greco "*laganum*" - graticola o tripode), forse riferito all'attrezzo utilizzato per arrostire. Inoltre, ne "Il libro di Ruggiero", una raccolta di carte geografiche del geografo arabo Idrisi, si afferma che nel 1154, nella località di Trabia (presso Palermo), si produceva un particolare cibo fatto con la farina, di forma allungata, chiamato con il termine arabo *Itriyah* (pasta secca o pasta fritta).
Il termine "tria" o "tri" deriva dall'arabo "*itriyah*" o "*alatriya*" o "*itriyya*" e più anticamente dal greco "*itriom*": nel "*De alimentorum facultatibus*" del Galeno si documenta "*itrium*" tradotto in latino con "*itria*" che indica genericamente gli impasti a base di farina e acqua.



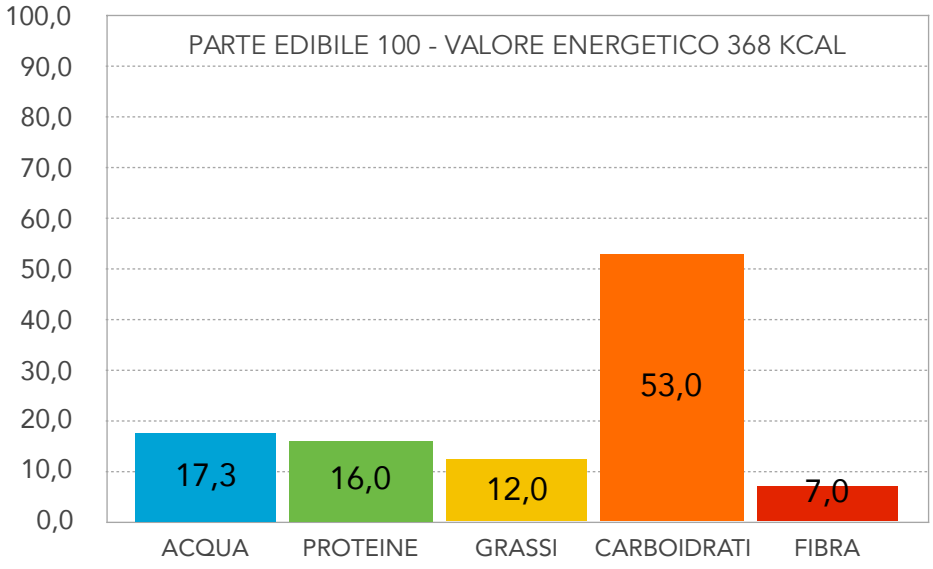
Tipologia di commercializzazione

Ristoranti e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Storia, tradizione e ricetta dei 'ciciri e tria' sul blog dell'Associazione Italiana Food Blogger (AIFB);
- 'Ciciri e tria' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fave bianche e cicorie

Fae janche e cicore, fae nette e foje, fae e foje, favi e fogghi, 'ncapriata.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

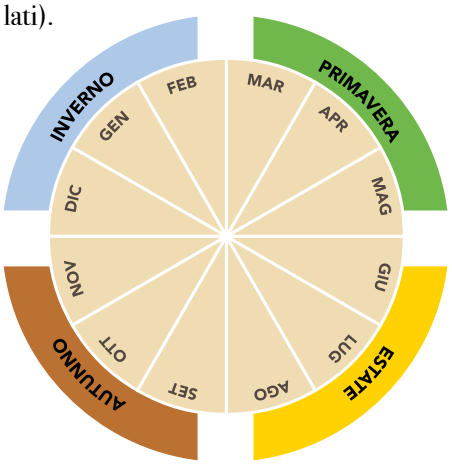
Area di origine del prodotto

Intera regione



Perio di produzione

Tutto l'anno (in estate con ortaggi surgelati).



Descrizione sintetica del prodotto

Le fave bianche e cicorie si presentano come una purea di fave decorticate, cotte in pignatta. L'origine di questo piatto è molto antica. Si tratta di un piatto molto nutriente per l'elevata presenza di proteine, carboidrati e calorie, e allo stesso tempo abbastanza digeribile.

Processo produttivo

Le fave secche, private della buccia, ovvero della coriacea cuticola esterna, vengono poste a bagno per circa dieci ore, quindi cotte, coperte d'acqua, in pignatta da sole o con qualche spezia e olio extravergine d'oliva. Quando acquisiscono l'aspetto di una purea, si levano dal fuoco e si servono in fondine in cui sono state poste delle verdure selvatiche lesse: cicoria (*Cichorium intybus* L.), aspraggine volgare (*Picris echioides* L.), grespino (*Sonchus oleraceus* L.), da sole o miste, il tutto condito con altro olio extravergine d'oliva.



Storia e tradizione

Sada, nel libro "La cucina pugliese" (1994), fa un lungo elogio delle fave: «I Pugliesi in ogni tempo si avvalsero di questa leguminosa per dare sostanza alla loro parca mensa; hanno saputo legare alla loro identità gastronomica il classico piatto di fave e cicorie, regine degli orti nostrani.
Scelgo le ricette meno note che vengono realizzate sia nelle famiglie di lavoratori meno abbienti che nelle famiglie di benestanti.
Passo a descrivere la maniera classica di cuocere le fave secche sbucciate, la cui operazione è stata definita «poema lirico-sinfonico a ritmo antico».
Ci vogliono tempo, assistenza e una pignatta di creta. (...)».



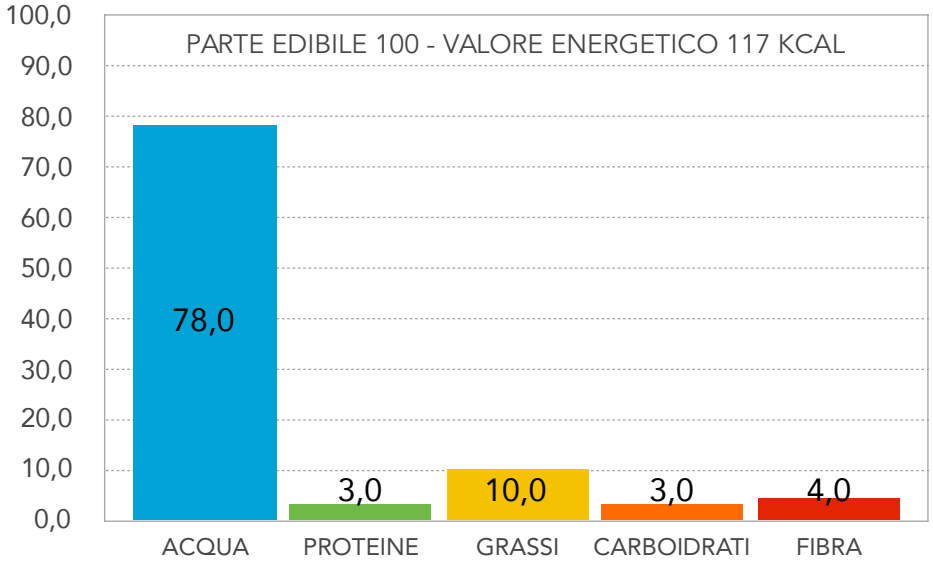
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune nei ristoranti, nelle trattorie e negli agriturismi.

Iniziative di promozione

- "Sagra delle fave e cicoria" - Montemesola (TA);
- "Sagra della cicoria e della favetta" - Parco Nazionale del Gargano (FG).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fave novelle e cicorie

Fave fresche e cicorie. Fave e catalogna. *Fave frèscke e cequère. Fave frèscke e cimecequère. Feve de quèzzele e cimecequère.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

Area di origine del prodotto

Intera regione



Perio di produzione

Fine inverno e primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

Fave novelle e cicorie è un piatto pugliese tipico di pranzi e cene primaverili, stagione in cui questi due ortaggi sono freschi, ampiamente disponibili ed insieme vanno a comporre una minestra semplice e genuina. Le fave fresche, tenere e dolci, solitamente mangiate crude, sono buonissime anche cotte, accompagnate con la cicoria catalogna o cicorielle di campagna. Questa preparazione si realizza con le fave (sempre fresche) che non sono più ideali per essere mangiate crude, cioè quando i semi sono grandi e presentano il tegumento ispessito.

Questo piatto di facile preparazione valorizza due ortaggi poveri, che spesso vengono abbinati nella cucina tradizionale, per via del piacevole contrasto tra il sapore dolce dei teneri semi di fava e amarognolo delle cicorie.

Processo produttivo

Sgranare le fave, lavarle velocemente con acqua fredda e lessarle in acqua e sale fin quando il tegumento non apparirà raggrinzito. A parte lessare le cicorie. A cottura raggiunta, scolare e disporre in un piatto da portata. Condirle con olio extravergine di oliva e servire.



Storia e tradizione

Nel libro "*U sgranatòrie de le barise*" (Giovine, 1968), in cui si riportano le ricette tipiche della cucina barese, è inserita la semplice ricetta delle fave fresche e cicorie: «Si lessano le fave fresche e cicorie e si condiscono con sale e con olio di oliva crudo. Si mangiano accompagnate dal pane».
Anche Luigi Sada (1994) descrive la ricetta delle fave fresche con le cicorie nel libro "La cucina pugliese".



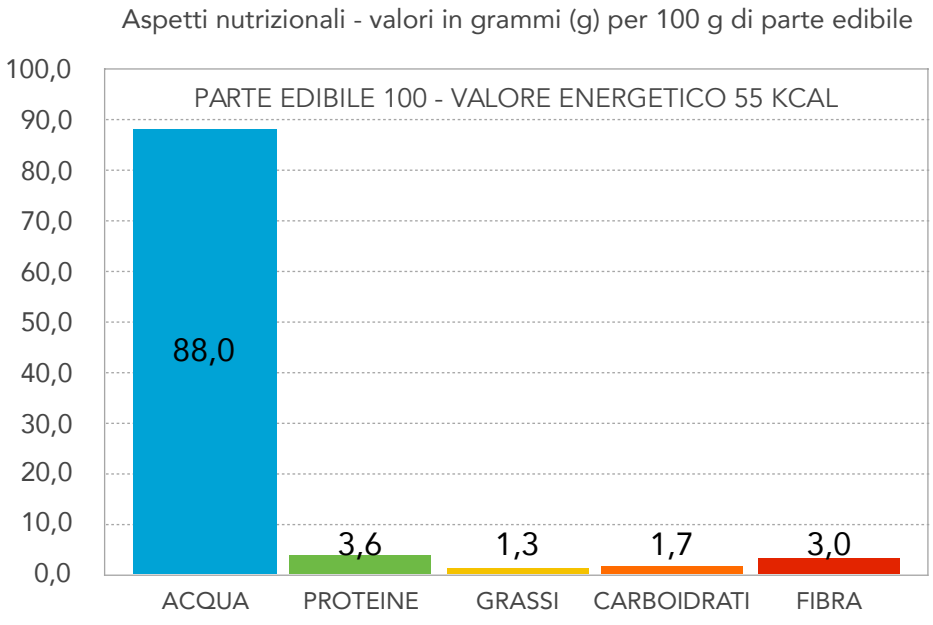
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune nei ristoranti, nelle trattorie e negli agriturismi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Progetto regionale Puglia Partecipa "La Compagnia del Carosello" (L.R. 28/2017);
- Nella puntata del 5 giugno 2015 della trasmissione "Ricette all'italiana" di Rete 4, il cuoco Andrea Palmieri cucina le fave e cicorie, un classico della cucina pugliese, accompagnato dalle polpette di pane;
- "Sagra delle fave e cicoria" - Montemesola (TA);
- "Sagra della cicoria e della favetta" - Parco Nazionale del Gargano (FG).





Frittata di asparagi selvatici

A frettete chi sparege



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

Fine inverno e primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

In Puglia è molto comune la pratica di raccogliere i turioni degli asparagi selvatici a fine inverno-primavera, periodo che coincide con la Pasqua, quando l'asparago è maggiormente presente nei nostri boschi e nelle campagne. Altrettanto comune è consumare gli asparagi selvatici in una frittata preparata con uova, formaggio e pane grattugiato.

Processo produttivo

Dall'opuscolo "*I fogghie de fore*" (1995), pubblicato dal mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari:

«Ingredienti: asparagi selvatici, 50 g di pane grattugiato, 100 g di formaggio grattugiato, 4 uova, olio di oliva extravergine, prezzemolo o menta, aglio e sale.

Procedimento: cuocere gli asparagi in acqua salta. Sbattere le uova con il formaggio e il pane grattugiato. Aggiungere la menta e l'aglio tritati. Salare. Cuocere a fuoco moderato in una padella con olio bollente».



Storia e tradizione

Gosetti della Salda nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967), nel capitolo riservato alla Puglia, descrive il modo di preparare gli asparagi selvatici secondo la ricetta tipica "frittata di asparagi" della cucina dauna.
Pasqua Bianco, nel libro "Fiori spontanei di Murgia" (1990), riporta l'asparago selvatico segnalandone l'uso.
La "Frittata di asparagi selvatici" è riportata anche nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990).



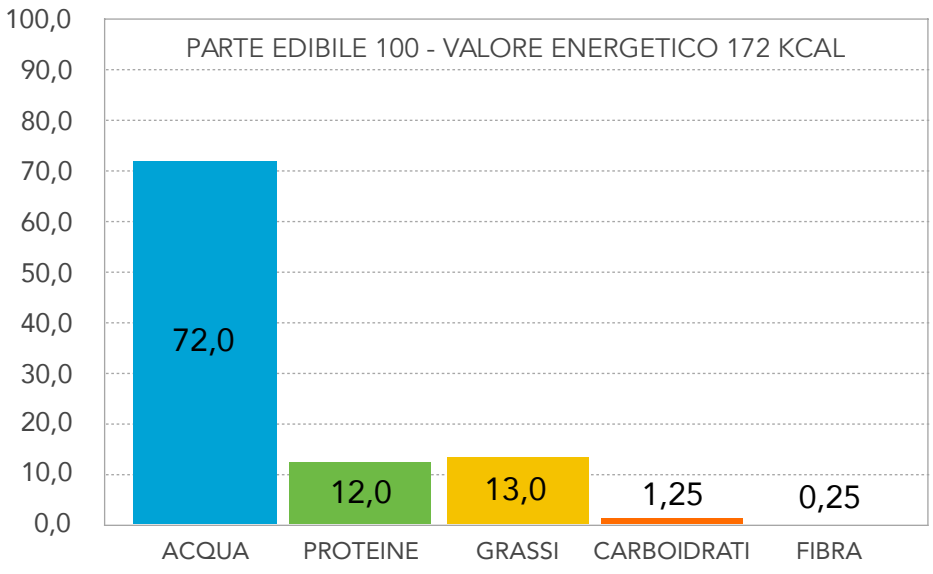
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune nei ristoranti, nelle trattorie e negli agriturismi.

Iniziative di promozione

- A Orsara di Puglia (FG) si tiene una sagra dedicata agli asparagi;
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Ricetta "Frittata di asparagi selvatici" (Associazione Internazionale Pugliesi nel Mondo, 2020).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Galletto di Sant'Oronzo

Iaddhruzzu te Santu Ronzu.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

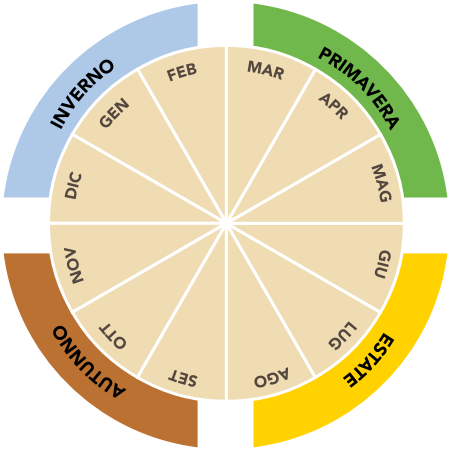
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il galletto di Sant'Oronzo è un galletto ruspante di primo canto cotto in umido con salsa di pomodoro. É un piatto tradizionalmente preparato in occasione della festa di Sant'Oronzo, Patrono di Lecce, che si celebra ogni anno tra il 24 e il 26 agosto.

Processo produttivo

Il galletto viene spiumato e fiammeggiato, al fine di eliminare la peluria residua. Si eviscera e si lava accuratamente. Intero o diviso in pezzi, si rosola con olio extravergine e cipolla tritata, si sfuma con vino rosso e si porta a cottura a fuoco lento con l'aggiunta di pomodori freschi e salsa di pomodoro, unendo acqua a piccole riprese, sino alla completa cottura.



Storia e tradizione

Si tratta di una specialità gastronomica antica, tradizionalmente consumata in occasione della festa di Sant'Oronzo, Patrono di Lecce, come riportato da diversi autori di libri di cucina salentina.
Le ragioni per cui il Santo viene onorato con la preparazione di questo piatto tipico risalirebbero ad un'antica leggenda secondo cui Publio, appartenente ad una nobile famiglia pagana che abitava vicino l'attuale San Pietro in Lama (LE), avrebbe incontrato la fede in età avanzata, oltre i 30 anni, grazie ad un emissario di San Paolo che si trovava in viaggio verso Roma e che si fermò in Salento per trovare dimora durante una tempesta. Publio lo salvò, lo accolse in casa e venne ribattezzato in Oronzo (che vuol dire "risorto"). Da questo momento, per Oronzo iniziarono peripezie e persecuzioni, fino alla nomina di vescovo. Secondo la tradizione, il Santo avrebbe celebrato la sua elezione sacrificando un gallo ai piedi di San Pietro, gesto dal grande valore simbolico poiché richiamava il "Rinnegamento di Pietro", ossia l'episodio evangelico secondo cui, per ben tre volte, Pietro rigettò le accuse di essere un seguace di Gesù. L'uccisione del gallo, quindi, rappresenta la vittoria spirituale di San Pietro.



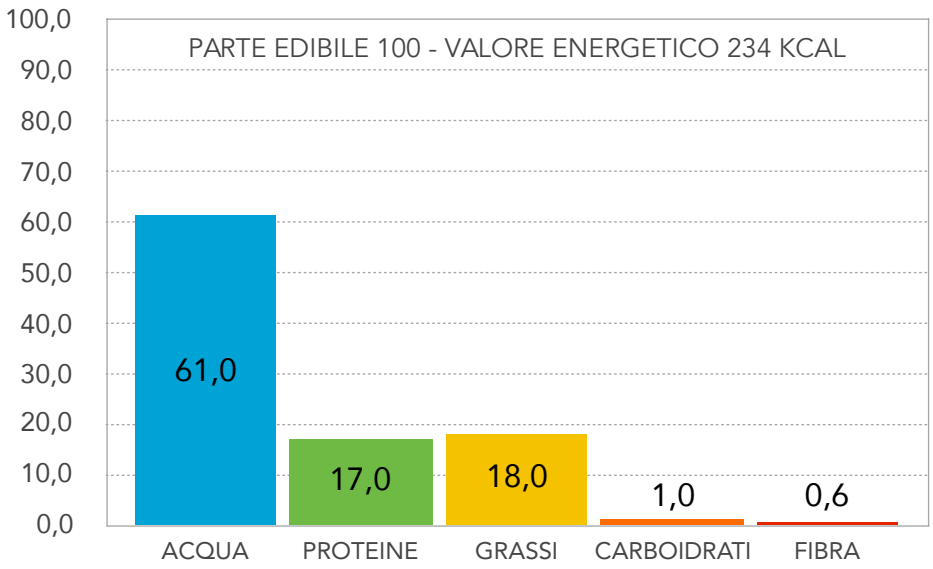
Tipologia di commercializzazione

Agriturismi e ristorazione.

Iniziative di promozione

- "Festa patronale di Sant'Oronzo" a Lecce, ogni anno dal 24 al 26 agosto;
- Il 'galletto di Sant'Oronzo' tra i prodotti tipici del portale viaggiareinpuglia.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Grano stumpato

Ranu stumpatu, Cranu stumpatu.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

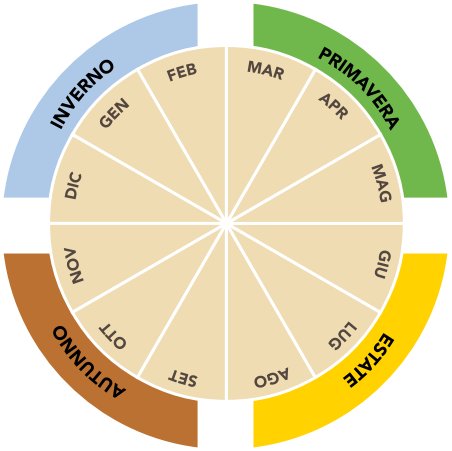
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare il giorno di San Giuseppe e dell'Immacolata.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'grano *stumpato*' è il grano duro perlato. Viene consumato tradizionalmente con sugo di pomodoro e ricoperto di formaggio grattugiato. L'estrema laboriosità del suo procedimento ha fatto cadere largamente in disuso la sua preparazione casalinga. Vi sono tuttavia alcune aziende locali che producono ottimo grano duro e lo pongono in commercio previa perlatura artigianale, continuando così a soddisfare le richieste del mercato locale che da ultimo ha trovato nuovo sfogo nella ristorazione tipica.

Processo produttivo

L'operazione di perlatura si espleta per mezzo dello "*stompo*", composto da un grosso mortaio di pietra calcarea e un adeguato pestello di legno duro, generalmente d'ulivo. Il grano viene posto a bagno per circa dodici ore; quindi, viene pestato a lungo nel mortaio facendo attenzione a non rompere le cariossidi. Viene in seguito lasciato asciugare al sole, setacciato, ispezionato minuziosamente, infine lavato e rimesso nuovamente ad asciugare al sole. Prima della cottura il grano deve essere messo ancora a bagno per almeno una notte e posto a cuocere coperto d'acqua per circa due ore senza mai girarlo.



Storia e tradizione

Certamente d'origine molto antica, questo piatto è accreditato come tale da molti autori di libri di cucina salentina; tra queste fonti bibliografiche si segnala "Puglia dalla Terra alla Tavola" (AA.VV., 1979).



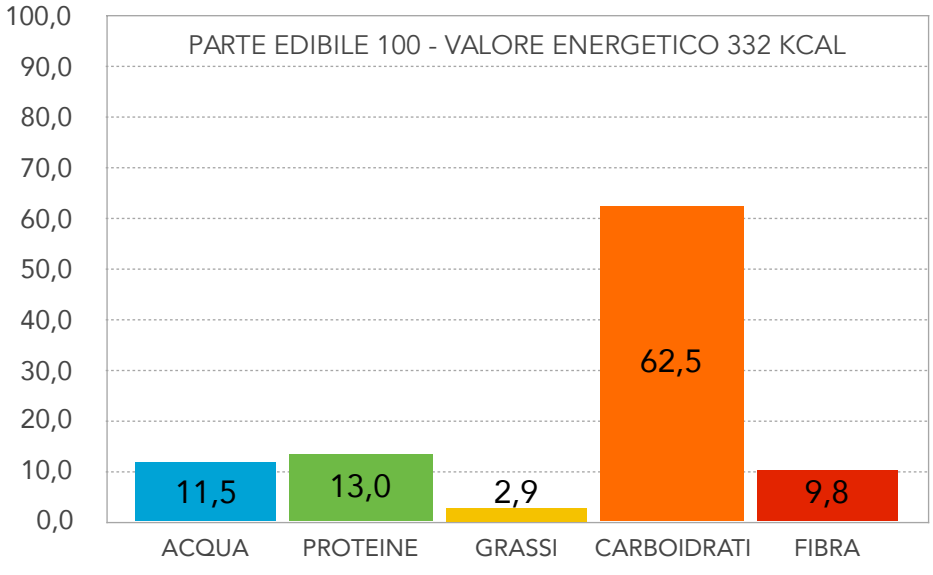
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in trattorie, agriturismi e ristoranti.

Iniziative di promozione

- "Notte Saracena" Santa Cesarea Terme (LE), 21 luglio, servito, tra i prodotti tradizionali, il '*grano stumpato*';
- "Sagra di San Giuseppe" San Cassiano (LE), 19 marzo. Nello stesso comune nel 2021, l'Amm. Comunale, con l'ass. "Sentirsi Casa - Sancassienesi nel Mondo", ha sviluppato nel periodo di San Giuseppe un'iniziativa collettiva per riunire i cittadini attorno alla stessa "*taula*", con un piatto tradizionale di '*granu stumpatu*';
- Il '*grano stumpato pugliese*' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Note: www.alimentinutrizione.it

Insalata grika



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

Area di origine del prodotto

Grecìa Salentina



Perio di produzione

Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

L'insalata grika è un piatto fresco e tipico della tradizione culinaria popolare grica, che oggi può accompagnare egregiamente tutte le carni alla brace. Per i vegetariani, in particolare, l'Insalata grika, con l'aggiunta di formaggio fresco locale - preferibilmente primo sale - e una fetta di puccia (pane casereccio), rappresenta un piatto completo ed equilibrato tipico della così detta "dieta mediterranea".

Gli ingredienti di cui è composta, nel giusto dosaggio che gli "esperti dell'insalata" conoscono, emanano una varietà di profumi e di sapori mediterranei che riconducono la memoria ai pasti frugali dei contadini a termine di una lunga e faticosa giornata di lavoro nei campi, dopo la mietitura o dopo la raccolta del tabacco che, a Martignano (LE), un tempo era un'importante fonte di reddito.

La ricetta dell'insalata grika prevede l'utilizzo di prodotti agroalimentari tradizionali quali la meloncella, i capperi sotto aceto, le olive Celline di Nardò, il pomodoro di Morciano.

Processo produttivo

Ingredienti: pomodori per insalate (preferibilmente il Morciano di Leuca); *minuncedhe* ('meloncelle', preferibilmente quelle di San Donato); peperoni 'cornetti'; cipolla bianca; peperoncino piccante; rucola selvatica; olive nere alla *capasa* (preferibilmente Celline di Nardò); capperi sott'aceto; origano; formaggio primo sale; olio d'oliva extravergine.



Storia e tradizione

Il legame di questo prodotto della gastronomia con il territorio di riferimento è dimostrato dalla consuetudine di celebrare ogni anno, dal 1992 la "Sagra dell'Insalata Grika e della Salsiccia". In questa sagra il piatto neo-greco la fa da padrone, da sempre garanzia di assoluta qualità a tavola.



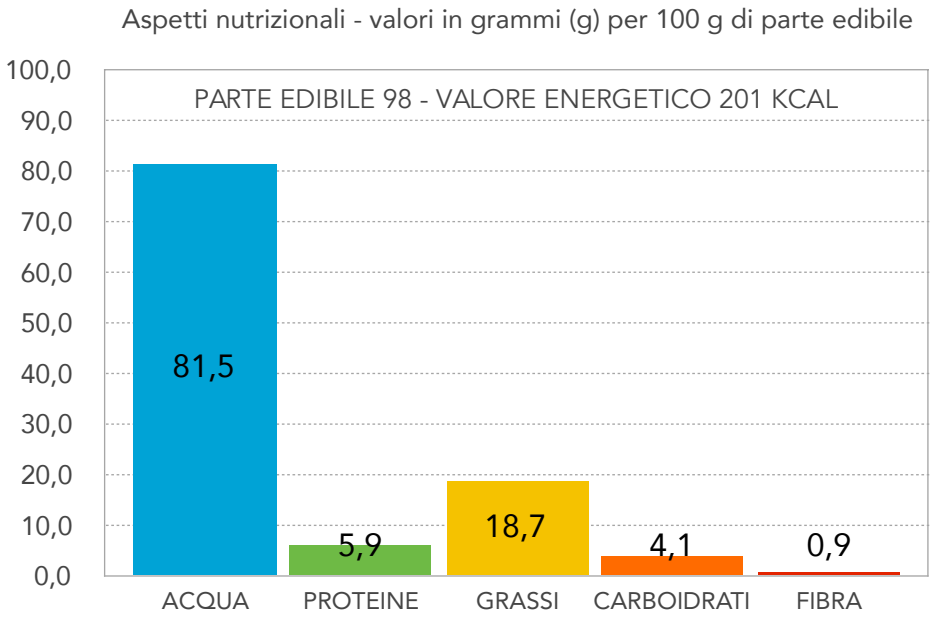
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune nei ristoranti, nelle trattorie e negli agriturismi.

Iniziative di promozione

- Sagra della salsiccia e dell'insalata grika, a Martignano (LE), il più piccolo centro della Grecìa Salentina, nel mese di luglio. È una manifestazione culinaria che mette al centro la qualità dei prodotti agricoli con la scoperta delle tradizioni culturali del territorio. La comunità martignanese continua il suo percorso nella proposta di specialità gastronomiche tipiche, con la volontà di rafforzare il legame con il territorio che le produce. Ultima edizione (2021);
- L'insalata grika, dalla Grecia al Salento sulle nostre tavole (puglia.com);
- Insalata grika tra i PAT di topfooditaly.net.





Lambascioni fritti

Lampascioni indorati e fritti, Lambascioni dorati, Lampascioni fritti, Muscari dorati e fritti, Muscari infarinati e fritti.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

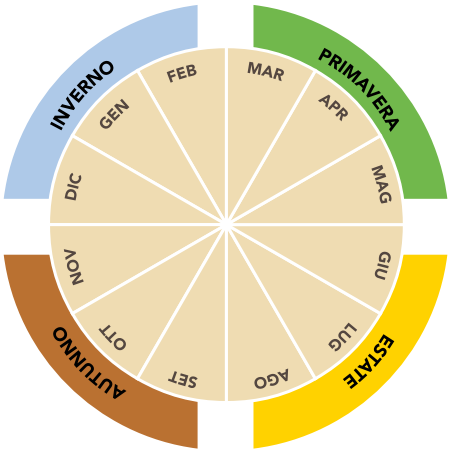
Area di origine del prodotto

Intera regione



Perio di produzione

Durante tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

L'uso di friggere i lambascioni ha radici antichissime. Volete una fioritura in cucina? Un fiore che sboccia in padella? Prendete i lambascioni, incideteli profondamente ed immergeteli nell'olio bollente. Ed eccoli così fritti, nella loro stupenda semplicità, conditi con un po' di sale e pepe, mentre sbocciano come fiori.
Alcuni usano aggiungere il vincotto per un preparare un gustoso dessert.
In alternativa possono essere cotti, infarinati e fritti (indorati).

Processo produttivo

I lambascioni vanno incisi profondamente e immersi nell'olio bollente. Dopo aver asciugato l'olio presente in eccesso sui bulbi fritti, vanno conditi con un po' di sale e pepe.
In alternativa possono essere prima cotti in abbondante acqua salata per poi scolarli leggermente al dente, infarinarli, passarli in uova battute e friggerli in olio extravergine di oliva bollente. Vanno infine scolati e disposti su una carta assorbente.



Storia e tradizione



Bruni di Barletta (1857) accennava a tre modi di consumare i bulbi: lessati e conditi con olio e aceto, fritti con farina o uova e arrostiti sotto la cenere calda.
Sada fornisce due testimonianze dell'usanza di preparare i lampascioni fritti nei volumi "La cucina pugliese dei poveri" (1973) e "La cucina della terra di Bari" (1991).
Gosetti della Salda nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967) riporta tra le ricette tradizionali "Lampasciuoli fritti dorati".
"Lampascioni indorati e fritti" viene descritta da Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982);
"Muscari dorati e fritti" e "Muscari infarinati e fritti" sono descritti del libro "Una vita in cucina" (Consoli, 1989).



Tipologia di commercializzazione

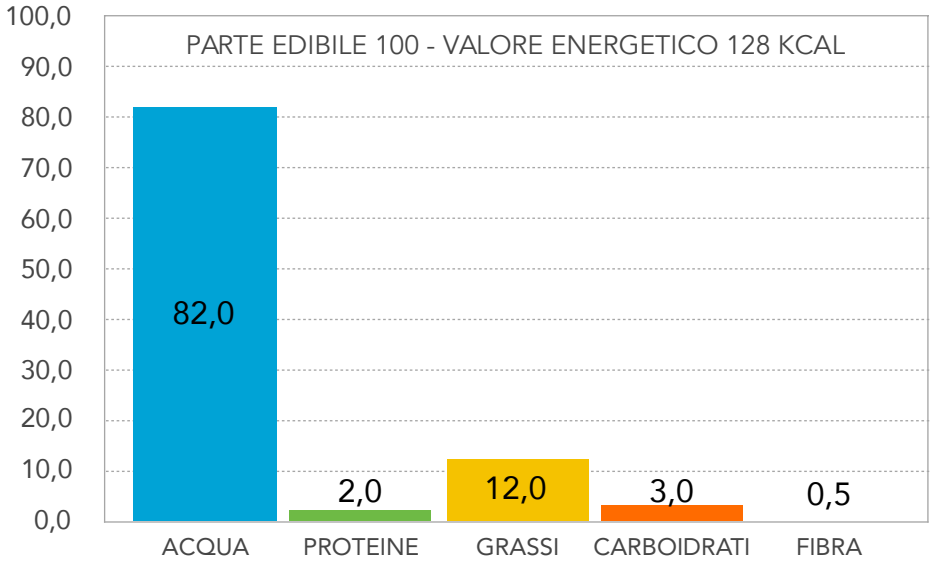
Ristoranti e trattorie.

Iniziative di promozione

Sagre ed eventi in Puglia aventi come protagonista il lambascione.
Alcuni esempi:

- Sagra del pampascione ad Acaya, frazione di Vernole (Le), celebrata il primo venerdì di marzo;
- La Madonna dei lambascioni a Bitritto (Ba);
- Festa dei "Pampasciuni" a San Donato di Lecce (Le).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Lambascioni in agro

Lampascioni in agro, *Pampasciuni* in agro, *Lampasciuni* in insalata, *Lampasciuoli* in agro, Lambascioni in agro-dolce, Muscari in agro.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

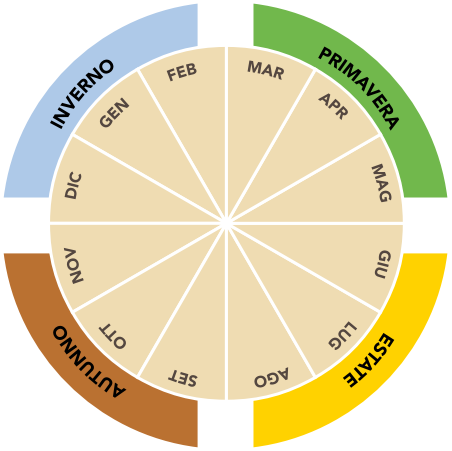
Area di origine del prodotto

Intera regione



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il lambascione, in Puglia, rappresenta l'eredità culturale di un passato fatto di braccianti, pastori e contadini. Persone che utilizzavano tutte le possibilità di sussistenza che la natura gli forniva e di ricerca di tutto quello che la terra aveva reso commestibile. Sono molteplici gli abbinamenti possibili a questo bulbo amarognolo; uno dei più tradizionali è quello con l'aceto. La preparazione dei lampascioni in agro consente di smorzare il gusto deciso e amaro del lampascione con l'asprezza dell'aceto andando a bilanciare i sapori del piatto. In alcune ricette si aggiunge anche dello zucchero per ottenere una nota dolce. Il piatto poi è completato con aromi a piacimento: i più classici sono olio extravergine di oliva, sale e pepe, ma ben si abbinano anche la menta, il prezzemolo, il peperoncino, l'aglio o lo scalogno.
Lampascioni in agro, piatto povero realizzato in origine con i bulbi raccolti negli incolti, oggi è diventato un piatto da servire freddo nelle occasioni importanti come antipasto o contorno.

Processo produttivo

Anzitutto si devono pulire i lampascioni privandoli delle radici e degli strati esterni sporchi, poi si mettono a bagno in una ciotola piena d'acqua per 24 ore circa, cambiando l'acqua almeno 5-6 volte, questo serve a far diventare i lampascioni meno amari. Quindi si passa alla cottura. Il piatto è completato con aromi a piacimento: i più classici sono olio extravergine di oliva, sale e pepe, ma ben si abbinano anche aceto, menta, prezzemolo, peperoncino, aglio o scalogno.



Storia e tradizione

Dalle ricerche storiche condotte da D'Ambrosio (1995) risulta che nel seminario di Otranto il lambascione venne servito per cinque volte nel mese di marzo del 1756 e quattro volte nel marzo 1833, mentre nell'ospedale S. Pellegrino di Trani una volta nel mese di febbraio 1852.
Nel 1857 Bruni di Barletta accennava a tre modi di consumare i bulbi: lessati e conditi con olio e aceto, fritti con farina o uova e arrostiti sotto la cenere calda.
Gosetti della Salda nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967), a pagina 881, nel capitolo riservato alla Puglia, descrive la preparazione dei "lampasciuoli in agro": «Pulire i lampascioni, privandoli delle prime foglie, e metterli in acqua fredda per un giorno o due (a seconda della qualità, più o meno amara) cambiando spesso l'acqua per renderli meno amari; poi lessarli in abbondante acqua salata. Quando saranno pronti scolarli e allinearli su un piatto, con la punta in su, schiacciandoli leggermente. Condirli con sale pepe di fresca macinatura, buon aceto e abbondante olio d'oliva. I lampasciuoli così preparati possono anche essere serviti caldi, ma freddi sono migliori.».
Anche Sada nel libro "La cucina della terra di Bari" (1991) pubblica la ricetta tradizionale dei lampascioni in agro. Pepe nel libro "Le ricette della mia cucina pugliese" (1991) ne riporta la ricetta.
Lanzari nel volume "Cucina salentina" (1997), a pagina 104, riporta la ricetta tradizionale dei "lampascioni in insalata", che prevede che i bulbi vengano serviti freddi e conditi solamente con olio e aceto, e una variante che vede i lampascioni preparati in agro-dolce aggiungendo aceto e zucchero.

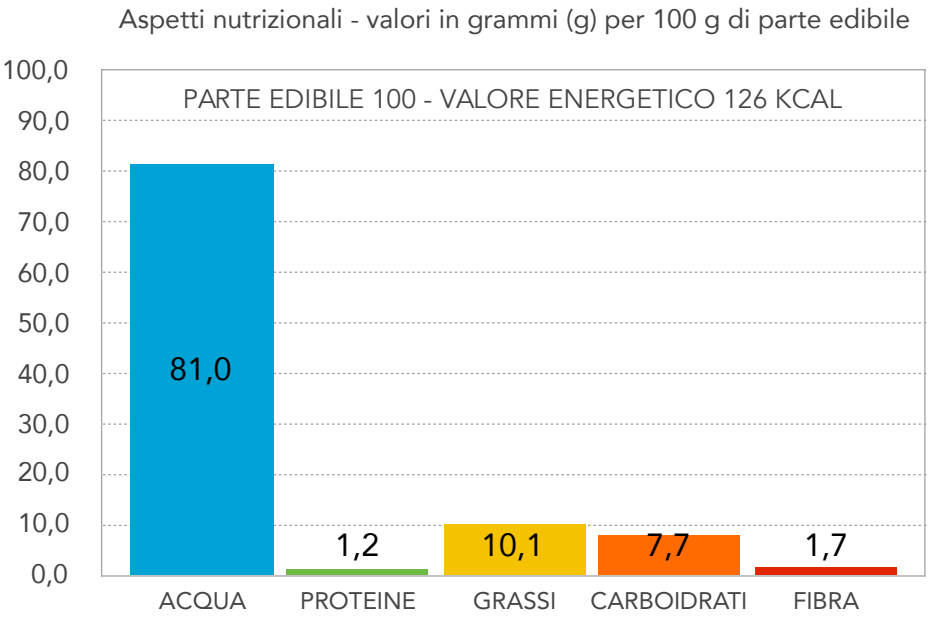


Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune nei ristoranti, nelle trattorie e negli agriturismi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").



Lambascioni sotto la cenere

Lambascioni arrestute, Lampascioni arrostiti.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

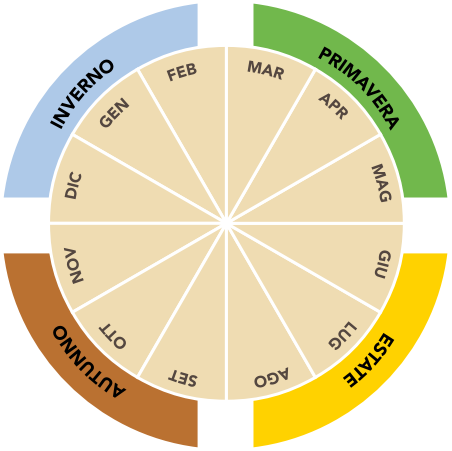
Area di origine del prodotto

Intera regione



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

L'uso di arrostire i lampascioni nella cenere ha radici antichissime. È un piatto a dir poco primordiale; uno dei primi alimenti umani che si è conservato sino ai nostri giorni.

I lampascioni arrostiti o cotti sotto la cenere erano preparati nelle cucine dei più poveri, che si sfamavano con questi bulbi raccolti sulle Murge e nei pascoli magri. La sera, rientrati in casa, approfittavano della cenere calda per arrostirli e consumarli come companatico.

Oggi questi sapori si riscoprono e si adattano alle tecniche di preparazione moderne. A volte, al posto della brace è utilizzato il forno, ma la preparazione originale resta quella di cuocerli col calore della cenere. Oggi sono preparati in occasioni conviviali come una grigliata all'aperto e vengono consumati condendoli a seconda dei gusti con pepe, peperoncino, aglio, prezzemolo o menta.

Processo produttivo

Coprire i lampascioni con cenere calda; una volta cotti, liberarli dalle tuniche esterne, metterli in un piatto da portata, condirli con olio di frantoio, sale e aceto . Possono essere serviti come antipasto e sono anche indicati come contorno agli arrosti di carne.



Storia e tradizione

Nel 1857 Bruni di Barletta accennava a tre modi di consumare i bulbi: lessati e conditi con olio e aceto, fritti con farina o uova e arrostiti sotto la cenere calda.
Sada fornisce due testimonianze dell'usanza di preparare i lampascioni sotto la cenere.
La prima nel volume "La cucina pugliese dei poveri" (1973), la seconda nel libro "La cucina barese alla poverella" (1991), in cui dedica un'intera sezione al lampascione descrivendone diversi modi di preparazione, tra cui quella di arrostirli: «i lampascioni, non puliti totalmente, dopo aver fatto un taglio a croce nella parte inferiore, si tengono sotto uno strato di cenere ed uno di fuoco per mezz'ora. Si spogliano di una o due pellicole, rendendoli ben puliti, e si condiscono con olio, sale e pepe.»
I 'lampascioni sotto la cenere' vengono mostrati e descritti in un documentario storico tratto da RAI Storia intitolato "Linea contra linea - Sapore di Puglie" (1967), reperibile tramite il canale YouTube, dopo sette minuti.



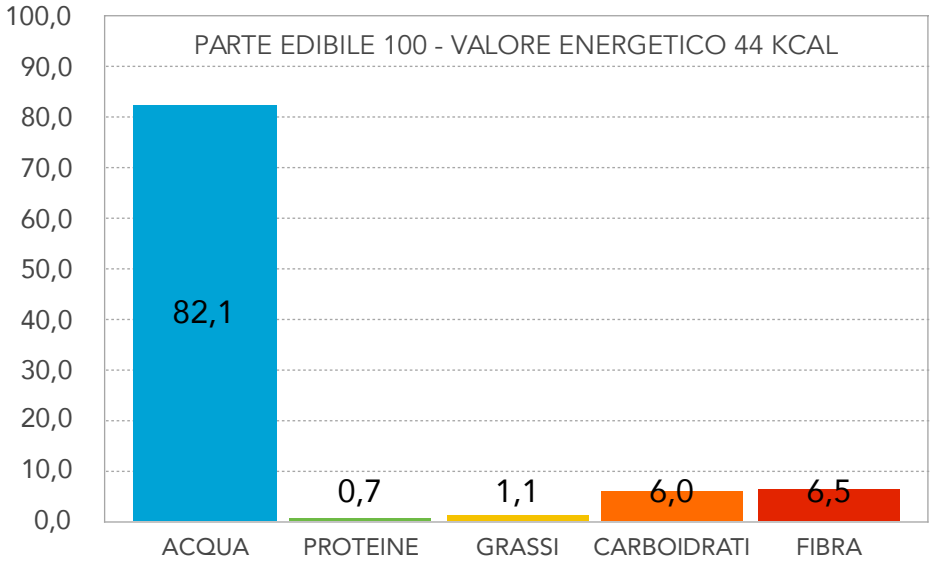
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina povera contadina. È comune nei ristoranti, nelle trattorie e negli agriturismi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Come bio vuole (Renna e Santamaria, 2021), nell'ambito del progetto regionale Puglia Partecipa "La Compagnia del Carosello" (L.R. 28/2017).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Marro

Cazzomarro, Cazzmarr, Marre.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

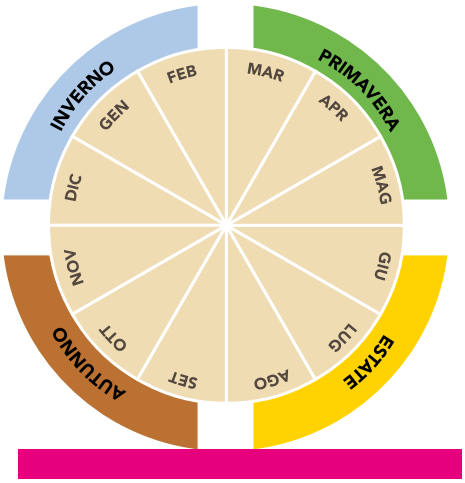
Area di origine del prodotto

Gravina in Puglia (BA).



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

"*U marre*" è un secondo piatto tipico della cucina gravinese, benché diffuso nei territori pugliesi a vocazione zootecnica, preparato con interiora di agnello aromatizzate.

Processo produttivo

Per questa specialità vengono impiegate le interiora di agnello (cuore, fegato, polmoni, budella, omento) cucinate con aglio, prezzemolo, formaggio pecorino, sale e pepe.

Le budella vanno messe in ammollo in acqua e sale grosso (alcuni aggiungono anche il succo di limone) e poi "munte", ossia premute e pulite accuratamente in modo da svuotarle completamente. Vengono avvolte e tamponate in un canovaccio, affinché si asciughino. La reticella (omento) viene aperta e stesa su un piano da lavoro. Si tagliano a strisce larghe circa un centimetro i diversi organi della coratella, ossia cuore, fegato e polmoni, che vengono conditi con aglio e prezzemolo sminuzzati, formaggio, sale e pepe. Una piccola quantità delle interiora insaporite viene posta sulla reticella, che viene poi arrotolata così da formare una braciola. Il marro viene, infine, avvolto dalle budella per la legatura, compiendo diversi giri in lungo e poi in largo.

La tradizione locale prevede la cottura allo spiedo sui carboni o in forno, accompagnato da patate, funghi cardoncelli e lampascioni, singolarmente o insieme, il tutto condito con pecorino, sale, pepe, prezzemolo, olio extravergine d'oliva e vino bianco.



Storia e tradizione

Nel testo "Gravina e le sue tradizioni" (Mastrogiacomo,1973), a pagina 122, si racconta del 'marro' come preparazione tipica per il 29 settembre, giorno in cui la città di Gravina festeggiava il suo santo patrono, San Michele.



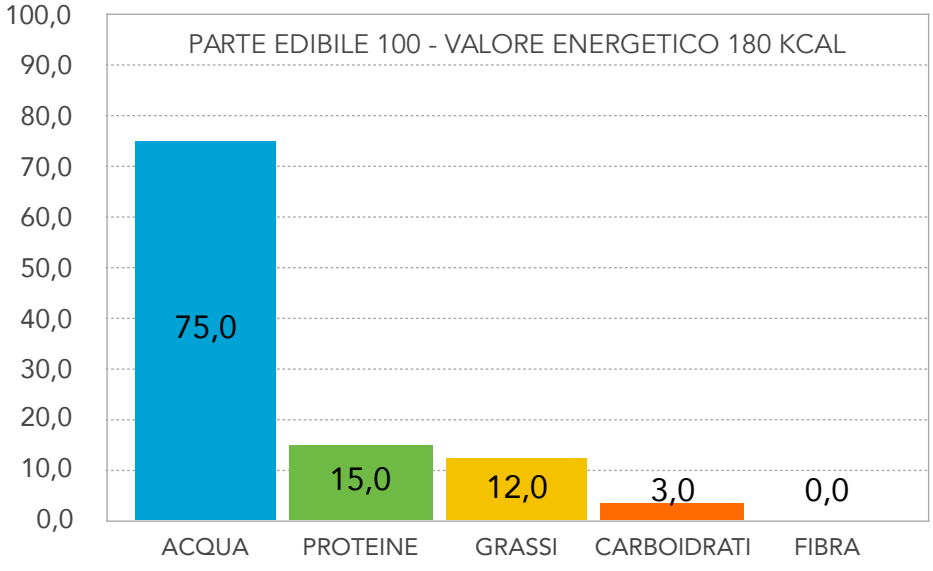
Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

Iniziative di promozione

- "Festa patronale di San Michele" a Gravina di Puglia (BA), celebrata a fine settembre;
- Nel 1997, l'Università della terza età di Gravina in Puglia ha curato la pubblicazione del libro "*U Calaridd*. Cucina Gravinese, Cultura, Tradizioni e Storia", all'interno del quale è riportata la ricetta (anche in dialetto gravinese) del 'marro';
- Il 'marro' su Wikipedia;
- Il 'marro' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Melanzanata di Sant'Oronzo

Meranganata de Santu Ronzu, parmigiana *de Santu Ronzu.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

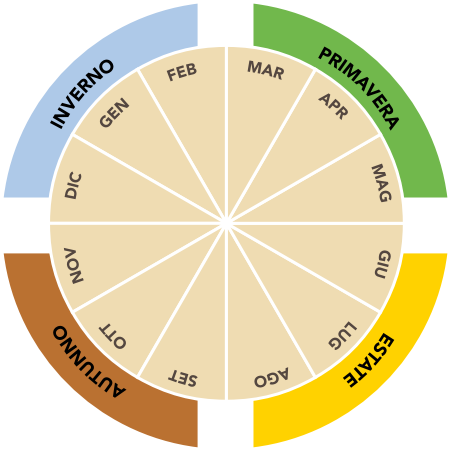
Area di origine del prodotto

Lecce.



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Tortino a base di melanzane fritte, variamente farcito, cosparso di salsa di pomodoro e cotto in forno.

Processo produttivo

Le melanzane si affettano, si pastellano e si friggono in olio di oliva extravergine. Quindi si dispongono a strati in una teglia, alternandole con sugo di pomodoro fresco al basilico, pecorino grattugiato e, facoltativamente, capperi sott'aceto; si termina con sugo di pomodoro e formaggio. Si cuoce in forno molto caldo e si serve subito.
Tradizionalmente si usa cuocerla alla brace utilizzando un "forno" di campagna (un grande coperchio di lamiera zincata sul quale si dispone la brace rovente).
La versione sopra descritta è quella salentina, ma esistono molte versioni arricchite che utilizzano, al posto dei capperi, fettine di uova sode, fette di mozzarella o cacio-cavallo e fettine di salame o mortadella al pistacchio o ancora polpettine di manzo al ragù. Questa versione di parmigiana può costituire anche un piatto unico e costituisce, insieme al galletto, il menu tradizionale della festa di Sant'Oronzo.



Storia e tradizione

L'origine molto antica di questo piatto è accreditata da molti autori di libri di cucina salentina.



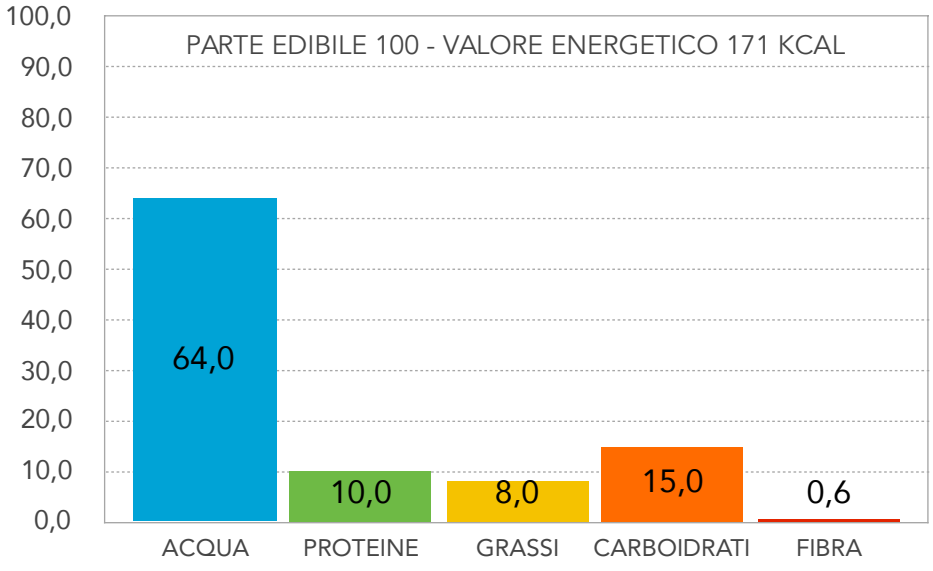
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina povera contadina, viene proposto dai ristoranti che propongono cucina regionale e dagli agriturismi.

Iniziative di promozione

- Festa di Sant'Oronzo, 25-26-27 agosto a Lecce;
- Melanzane di Sant'Oronzo, parmigiana del Salento capperi e formaggio (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Melanzane ripiene

Melangiane chiene, marangiane chine.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2019

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Descrizione sintetica del prodotto

Le melanzane ripiene sono un piatto gustoso tipico di tutta la Puglia, con alcune piccole varianti nelle diverse zone in base alle preferenze dei prodotti freschi più comuni e facilmente reperibili sul territorio.

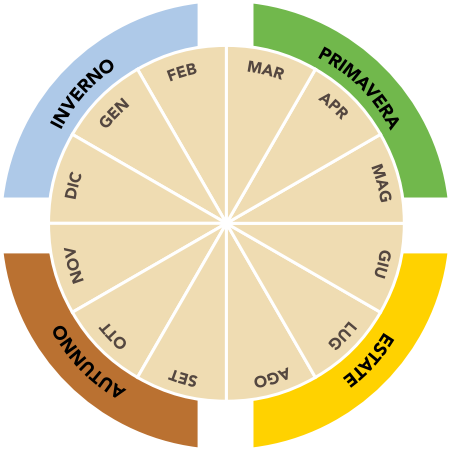
La ricetta delle melanzane ripiene pugliesi al forno costituisce un'idea sfiziosa per un ottimo antipasto o anche un secondo piatto, per la ricchezza degli ingredienti, da non poter non provare almeno una volta, specie in estate, stagione tipica della produzione in pien'aria delle melanzane in cui queste bacche risultano più saporite.

Possono essere servite nell'ambito del pranzo o della cena in famiglia così come con gli amici.

Tra le possibili varianti delle melanzane ripiene pugliesi c'è quella che le vuole preparate con la carne. Per portarle in tavola si può utilizzare del macinato di manzo o un misto di questo, pollo e maiale, per ottenere un sapore ancora più sfizioso. È possibile arricchire il ripieno unendo della mollica di pane raffermo precedentemente ammollata nel latte per conferire morbidezza o, ancora, della ricotta fresca, per dare vita ad una farcia decisamente più cremosa.

Perio di produzione

Tutto l'anno.



Processo produttivo

Lavate accuratamente, le melanzane vengono tagliate a metà nel senso della lunghezza. Si svuota la parte interna delle melanzane, si sminuzza e si soffrigge con olio d'oliva, aglio, prezzemolo e pepe. Si aggiungono, a cottura ultimata, uova, formaggio e pangrattato, amalgamando il tutto. Nel frattempo si prepara un sughetto leggero con i pelati. Si lessano le barchette di melanzane per 5 minuti in acqua salata e si fanno scolare bene. Successivamente, si riempie il cavo delle melanzane con il composto preparato precedentemente e si sistemano una accanto all'altra in una pirofila da forno. Si condisce con formaggio grattugiato e sugo e si cuoce in forno a 160 °C per circa 20-25 minuti.

In alcune varianti le barchette di melanzane possono essere farcite crude o previa frittura in sostituzione della bollitura.

Per ottenere un gusto deciso, alcuni aggiungono anche olive e capperi alla farcia.



Storia e tradizione

Le melanzane ripiene, con la traduzione in dialetto in "*Melangiane chiene*", vengono descritte da Giovanni Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982): «Pulisci le melanzane con uno strofinaccio, le tagli a metà nel verso della lunghezza e, con un coltello, scava la polpa... la polpa la tagliuzzi e la fai soffriggere in un po' d'olio. Aggiungi un po' di formaggio grattugiato e con questo impasto riempi le metà delle melanzane che ricoprirai di formaggio, pepe, sale, un bel po' di mollica di pane grattugiata, irrorando con olio e mandando in forno. Quando il pane sarà diventato dorato e croccante e un delizioso profumino si sarà diffuso per tutta la casa, le melanzane saranno pronte da mangiare».
Pepe nel libro "Le ricette della mia cucina pugliese" (1991) riporta la ricetta.
Nel libro "la Dieta Mediterranea della Puglia" (Cisternino e Misciagna, 2012) viene riportata la ricetta, nonché il valore nutrizionale delle melanzane ripiene.
Nel video "Melanzane ripiene, piatto estivo, ricetta pugliese, Monopoli (Puglia) Italia" pubblicato su Youtube nel 2013, Giustina Dibello, massaia pugliese, nonché autrice di libri ed ospite di trasmissioni televisive di gastronomia, mostra un tutorial per la preparazione tradizionale di questo piatto.

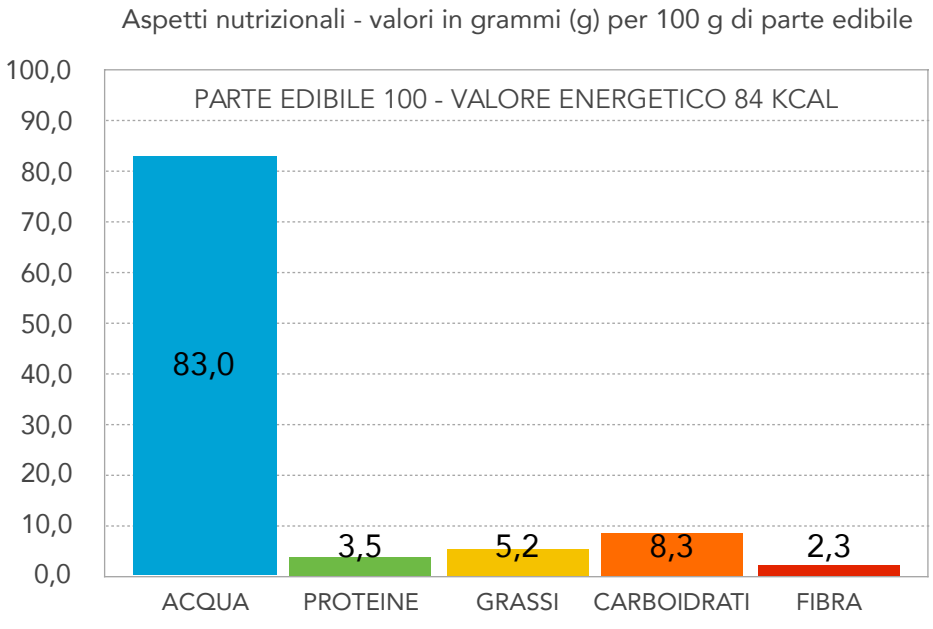


Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune nei ristoranti, nelle trattorie e negli agriturismi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Melanzane ripiene: semplicità e gusto a km 0 (puglia.com);
- Ricetta delle melanzane ripiene pubblicata dall'Associazione Internazionale Pugliesi nel mondo.



Millaffanti in brodo

Mille fanti, *milaffanti, triddhi.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

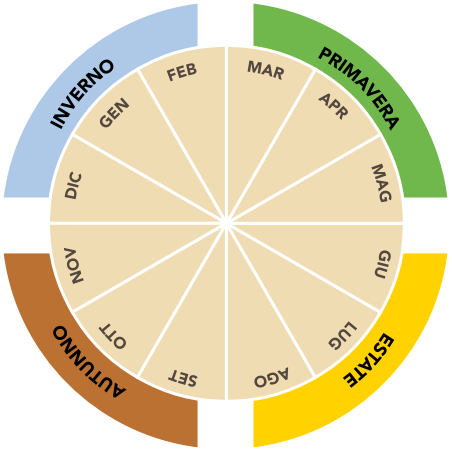
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce, in particolare il comune di Nardò



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Minestra preparata con una pasta finissima a base semola di grano duro cotta in un brodo di gallina.

Processo produttivo

Tutti gli ingredienti (semola di grano duro, uova, formaggio pecorino grattugiato, prezzemolo, sale e pepe nero macinato) vengono amalgamati fra di loro manualmente (oppure con l'uso di una forchetta) sino ad ottenere tanti granelli amorfi di dimensioni variabili (di norma non superiori a quelle di un grano di pepe); si lasciano asciugare distesi sul piano per qualche ora e si cuociono in del buon brodo di carne, preferibilmente di gallina ruspante. Dopo qualche minuto, si servono bollenti con il brodo di cottura, ben cosparsi con dell'altro formaggio grattugiato.



Storia e tradizione

Ci sono varie interpretazioni sull'origine del nome, ma quella che sembra la più attendibile è quella che fa risalire il termine alla lingua greca dal significato "schiacciato dalla macina".
L'origine di questo piatto, molto simile a un *cous cous*, è certamente antichissima e molto probabilmente araba.
Riferimenti bibliografici sono presenti nei libri "Almanacco Salentino" (Congedo, 1972); "Vocabolario dei dialetti Salentini" (Rohlfs, 1976); "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1979) e "Dizionario leccese-italiano" (Garrisi , 1990).



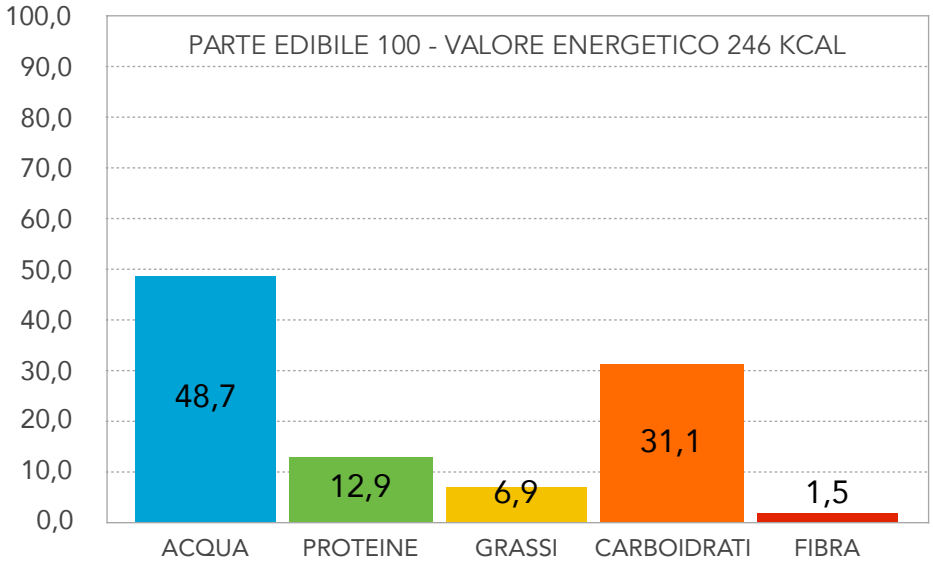
Tipologia di commercializzazione

Ristorazione e agriturismi, ma è principalmente consumo in ambito familiare.

Iniziative di promozione

- I '*triddhi*' promossi su "We Are in Puglia", canale ufficiale dell'Agenzia Regionale del Turismo della Regione Puglia;
- I 'millefanti' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Minestra verde

Minestra verde alla pugliese.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

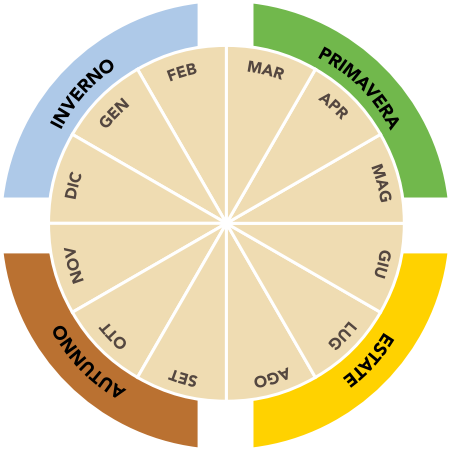
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

In Puglia, per tradizione, nel giorno di Santo Stefano, si prepara la minestra verde. Un misto di verdure cotte e poi insaporite nel brodo di carni miste.

Processo produttivo

È un piatto semplice che richiede molta pazienza e conoscenza dei tempi di cottura delle tante verdure che si usano: più ce ne sono e più argomenti di conversazione si sviluppano dopo a tavola. Sì, perché ogni anno è una sfida a chi indovina cosa c'è nella minestra verde: cavolfiore, cicorie, finocchi, cardi, verza, bietole, sedano, cavolo cappuccio, patata, carote, cipolla, prezzemolo, pomodoro. Per stupire i commensali, alcuni utilizzano anche qualche pianta spontanea (cicorielle, boccioni, grespini, ecc.) o il cavolo riccio. Comunque, la minestra verde, che viene considerata un pasto leggero, è soprattutto una scusa per stare ancora insieme a tavola: altre portate arricchiscono di calorie anche questo pranzo.



Storia e tradizione

La ricetta viene descritta in dettaglio da Nicola Borri (1990) nel capitolo "Il pugliese a tavola. Alcune specialità della cucina pugliese ed il modo di prepararle" nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990): «preparare un brodo di carne che cuocia almeno 3 ore, separatamente tagliare e cuocere numerose verdure quali cavolo, sedano bianco, cardoni, cipolla, carote. Il tutto poi amalgamato nel brodo con leggera cottura nello stesso tegame insieme alla carne. Spolverare di pecorino.».
D'Ambrosio nel libro "Tra anima e corpo – Cibo tra alimentazione in Puglia nei secoli XVIII e XIX" (1995), cita il consumo della minestra verde nel seminario di Gravina (Bari) nel periodo 8 novembre 1762 - 31 agosto 1763 per 165 volte (con frequenza da 6 a 26 volte ogni mese).
Nel ricettario Natale edito dal mensile di Mola di Bari Realtà Nuove nel dicembre 1989, dopo una breve nota sulla consuetudine di preparare questo piatto "il giorno di Santo Stefano per «disintossicarsi» dal pranzo natalizio", sono riportati gli ingredienti per 4 persone e il procedimento.



Tipologia di commercializzazione

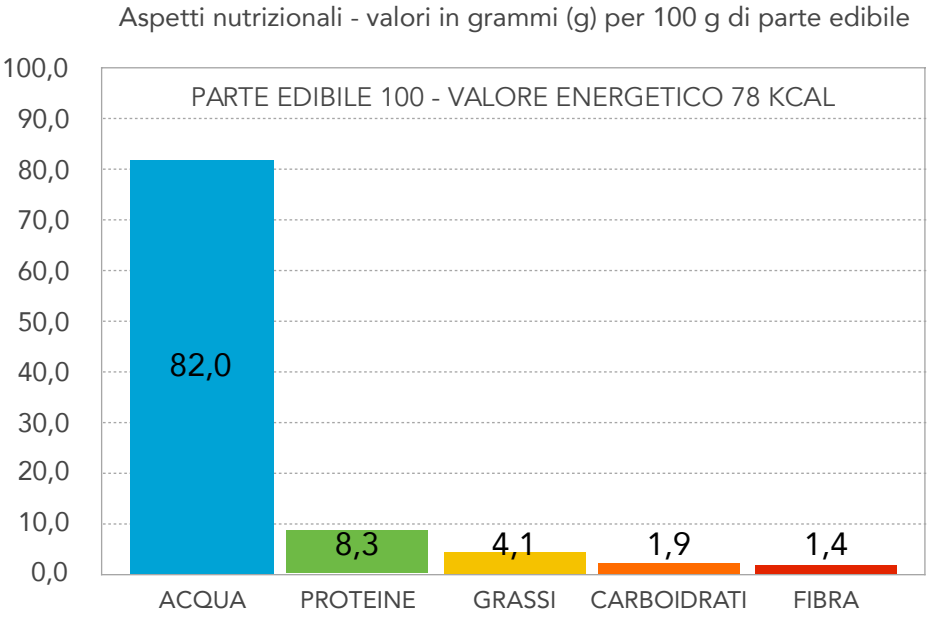
Piatto tipico della cucina povera contadina. È comune nei ristoranti, nelle trattorie e negli agriturismi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Minestra Verde: piatto semplice di tradizione per Santo Stefano (puglia.com);
- Con il motore di ricerca di Google la stringa "Minestra verde Puglia" restituisce oltre 78.000 risultati con notizie storiche, ingredienti e procedimento, nonché numerose foto del piatto.







Fonte: Data base INRAN

Olive fritte

Ulie scattarisciate, I légghie frètte.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

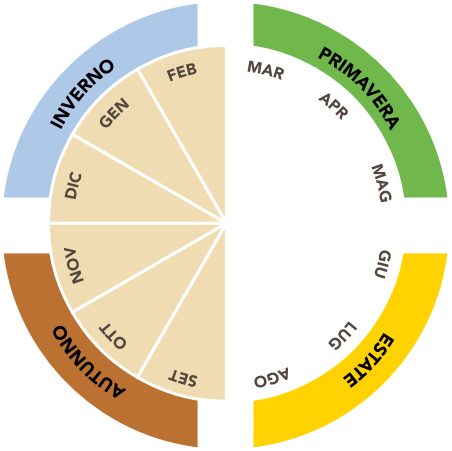
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

autunno e inverno.



Descrizione sintetica del prodotto

L'uso di friggere le olive ha radici antichissime. È un piatto semplice, un contorno che si realizza in pochi minuti. Le olive vanno fritte in padella con un po' di olio e sale (eventualmente con aggiunta di peperoncino). Alcuni aggiungono aglio e/o pomodoro; altri una foglia di alloro. Si può spruzzare sopra anche dell'origano o del cotto di fichi. Per questa ricetta si utilizzano varietà dolci.

Processo produttivo

Ingredienti: olive dolci, olio e sale.

Procedimento: Lavare le olive e asciugarle. Metterle sul fuoco in una padella con un po' di olio e girarle spesso. Quando le olive cominciano a spaccarsi spegnere il fornello e servire.



Storia e tradizione

Nell'opuscolo "Natale. Ricette e tradizioni" allegato al n. 20 (1989) del mensile Realtà Nuove, è riportata la ricetta "I légghie frètte (Olive fritte)".
Sada, nel libro "La cucina della terra di Bari" (1991) riporta questo: «Le olive più povere di sostanze oleose, ma abbastanza polpose e dolci (la varietà "mèle"), si usa mangiarle soffritte con poco olio. Leggo nel periodico mensile La Puglia agricola del 1885 che "si preparano fritte con vincotto"; ma questo metodo oggi è sconosciuto».
Lo stesso Sada, nel libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (1994), le riporta come "conce di olive, che in altre regioni sono sconosciute": «Le olive della varietà mele (sopraffine quelle di Bitetto), polpose e dolci si soffriggono in poco olio. Un tempo si preparavano col mosto cotto.».



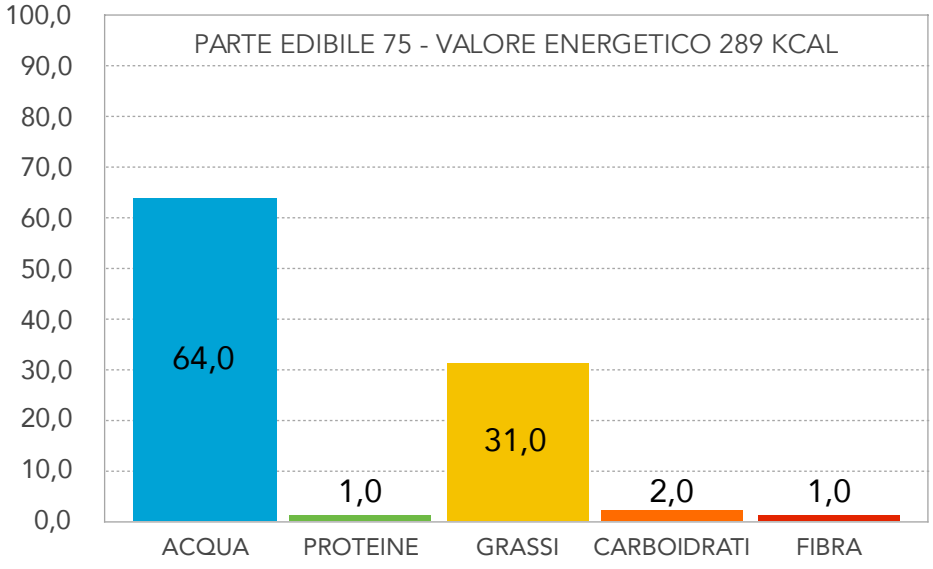
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune in ristoranti, trattorie e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Olive dolci fritte, classico antipasto pugliese della tradizione contadina (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Orecchiette con la rucola

Orecchiette con la ruca, Orecchiette con la rugola, Cavatelli con la ruchetta,
Strascinate ca rucle, Cicatill-e rùchele, A bandìr, Ricchie cu 'lla rucula.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

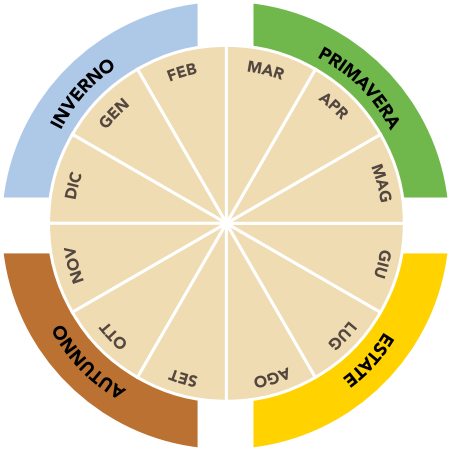
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Le 'orecchiette con la rucola' sono un primo piatto tipico della civiltà contadina pugliese che unisce semplici ingredienti base: la pasta fatta in casa e la rucola.
La ricetta è sorprendente per l'estrema facilità di replicazione da chiunque e in ogni parte d'Italia. Va sottolineato però che la rucola, l'elemento peculiare del piatto, è quella che cresce allo stato spontaneo nel territorio regionale, cioè la 'ruchetta selvatica' [*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC.], o 'ruchetta violacea' [*D. erucoides* (L.) DC.]. Il più delle volte, essa viene consumata appena colta godendo del suo sapore unico, più pungente e deciso di quello che si trova nella 'rucola coltivata' [*Eruca vesicaria* (L.) Cav.].

Processo produttivo

Per realizzare un buon piatto di orecchiette con la rucola alla pugliese si deve innanzitutto partire con la preparazione casalinga della pasta fresca. Si lavora a mano la farina di grano duro con acqua tiepida e un pizzico di sale, fino ad ottenere un impasto sodo e liscio; questo viene lavorato a filoncino di 1 cm di spessore e diviso in pezzetti da trasformare in orecchiette, o "*strascinate*", con l'aiuto di un coltello. La pasta si lascia asciugare prima della cottura.
In capiente pentola, versare l'acqua e portare ad ebollizione; aggiungere la pasta e, a metà cottura, la rucola lavata e mondata. Scolare il tutto; condire con sugo di pomodoro (o, in estate, pomodorini freschi saltati in padella) e una spolverata di cacioricotta o di pecorino grattugiato.
Una variante della cucina foggiana prevede l'aggiunta delle patate alla ricetta.

Storia e tradizione

Nel libro "Puglia. Turismo/Storia/Arte/Folklore" (AA.VV., 1974) il prodotto è menzionato più volte all'interno del capitolo "La Cucina e i Vini tipici", curato da Sada: "*strascinate ca ruclei*", Foggia (a pagina 571); "*cicatill-e rùchele*", Lesina (a pagina 573); "*cicatill-e rùchelei*", Lucera (a pagina 574); "orecchiette con la ruca", Canosa di Puglia (a pagina 584).
Nel libro "Puglia. Guida turistico-culturale" (Carofiglio, 1995), il prodotto è citato nel capitolo "Repertorio della cucina pugliese", di cui è autore lo stesso Luigi Sada. Nella sezione intitolata "Varietà di pasta" si parla di orecchiette, nominando "*strascinate ca rucle*" secondo la tradizione di Foggia (a pagina 42).
Nel libro "La cucina pugliese. Le tradizioni a tavola" (Antonietta Pepe, 1990, Edizioni del Riccio, Firenze) l'autrice descrive la ricetta "Orecchiette con la rucola" (a pagina 50).



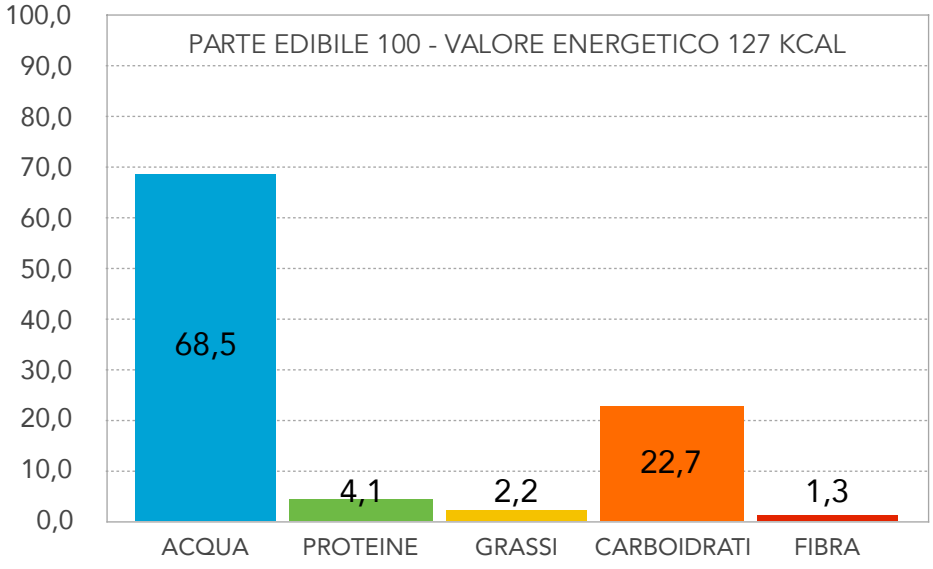
Iniziative di promozione

- "Sagra delle Sagre" Lucera (FG), organizzato dalla Pro Loco Lucera nel mese di settembre. Partecicpano i comuni vicini con i prodotti tipici del paese di origine, come le 'orecchiette con la rucola' per la stessa Lucera;
- Le 'orecchiette con rucola e pomodoro' dello chef S. Lombardi (andriese), hanno rappresentato la Puglia nel corso della "Settimana della Cucina Regionale Italiana" a San Paolo (Brasile) ottobre 2013;
- Le 'orecchiette con pomodorini e rucola' puglia.com;
- Le informazioni contenute nella schede delle 'orecchiette con a rucola' sono state curate e compilate per la candidatura a PAT della Regione Puglia dalla studentessa Antonella Epicoco nell'ambito dell'insegnamento di "Colture Ortive" del corso di Laurea Magistrale Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (SAAT), Università degli Studi di Bari (a.a. 2021-2022).

Tipologia di commercializzazione

In agriturismi e ristoranti, ma perlopiù preparato e consumato in ambito familiare.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Orecchiette con le cime di rapa

Strascinate con le cime de rape, recchie e cime de rape.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

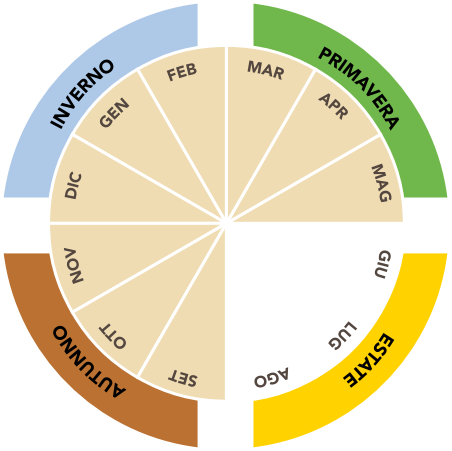
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

Tutto l'anno, tranne in estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Pasta fresca tradizionale pugliese condita con le cime di rapa. Il tutto saltato in padella con olio extra vergine di oliva, aglio, peperoncino ed alici.

Processo produttivo

Selezionare le infiorescenze delle cime di rapa, eliminando le foglie più dure e incidendo o sminuzzando gli steli, lavare in abbondante acqua fredda.

Cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata. Aggiungere nella stessa pentola le cime di rapa allorquando l'acqua dove sono state versate le orecchiette avrà ripreso a bollire.

In una padella mettere olio, pan grattato, peperoncino e dell'aglio. Appena dorato quest'ultimo, mettere due filetti di alici deliscate e far sciogliere. Far saltare nella padella con l'olio e gli altri ingredienti le orecchiette con le cime di rapa.



Storia e tradizione

Nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967), Gosetti della Salda riporta tra le ricette tradizionali della Puglia le "Orecchiette con le cime di rapa".
Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990), Domenico Pinto, nel saggio "I prodotti tipici della terra pugliese. Dalla produzione alla distribuzione", scrive questo: «Tra i tanti "piatti", successo particolare riscuotono "orecchiette e rape"».
Nel mensile di informazione dell'Assessorato all'agricoltura foreste e pesca della Regione Puglia n. 5/1987 (anno XV), nella rubrica "L'angolo della massaia" (a cura di M.P.), nell'articolo "La cucina pugliese", tra le diverse ricette considerate, c'è, tra i primi piatti, "Rècchie con cime e acciuga": «Le orecchiette vengono lessate con cime di rapa condite con acciuga sciolta nell'olio. Alcuni aggiungono all'acciuga una bella dose di pepe, altri della mollica di pane. Piatto tipico barese». Nel ricettario Pasquale (Viaggio nelle tradizioni e nella gastronomia) edito dal mensile di Mola di Bari Realtà Nuove (1989 - supplemento al n. 12), dopo una breve nota sulle Tradizioni pasquali, sono riportate diverse ricette tra cui I recchietiédde ch'i ciéme de repe (Orecchiette con le cime di rapa) con gli ingredienti e il procedimento per la preparazione. Nel mensile "Noci gazzettino: periodico di vita nocese" del 29 maggio del 1996, fasc. 5 ed in particolare nella rubrica a cura di Tinelli dal titolo "Una novantenne del sud racconta" possiamo leggere come negli anni passati, quando le cucine a gas non erano presenti nelle case ma c'erano le cucine economiche, la pasta veniva fatta in casa e ve ne erano diversi formati tra cui le famose orecchiette e gli strascinati.



Tipologia di commercializzazione

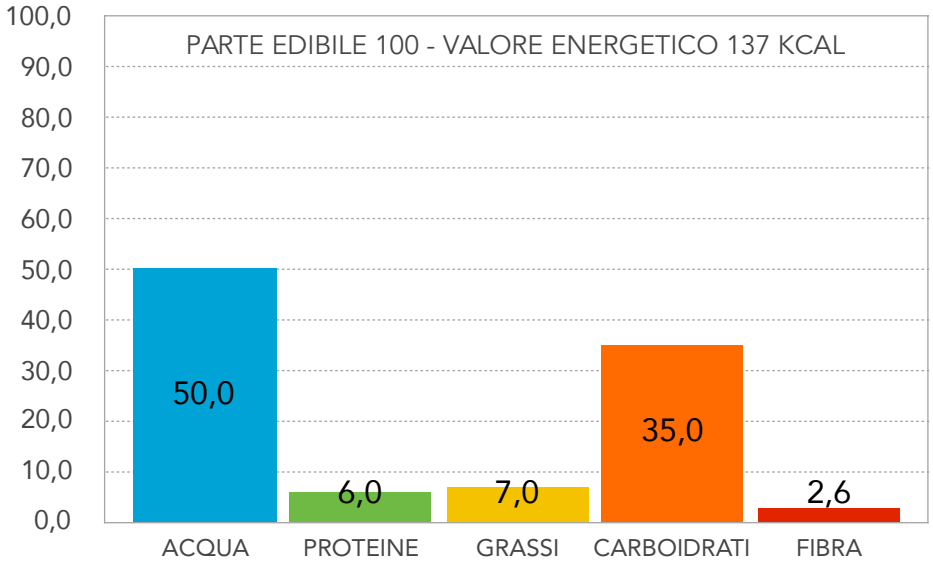
Piatto tipico della cucina contadina. È comune nei ristoranti, nelle trattorie e negli agriturismi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Video "le orecchiette", documento etnografico sulle donne di Bari Vecchia (patrimonidipugliatv.com, 2014);
- Sagre delle orecchiette in Puglia (2016);
- Corso di cucina barese di nonna Stella su Youtube - lezione n.18: "Le signore di Bari vecchia insegnano a fare le orecchiette" (TV2000);
- Come bio vuole (Renna e Santamaria, 2021), nell'ambito del progetto regionale Puglia Partecipa "La Compagnia del Carosello" (L.R. 28/2017).



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: Data base INRAN

Pancotto

Panecotte, Panicuetto, Péncutte, Pan' cott.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

Area di origine del prodotto

Intera regione



Perio di produzione

Soprattutto in inverno e nella settimana Santa.



Descrizione sintetica del prodotto

Pane raffermo cotto in acqua condito con olio, consumato tal quale, o con l'aggiunta di aglio e sale, o con verdure, o con legumi.

A Foggia il pancotto viene cucinato in moltissimi ristoranti. Una delle più popolari varianti del pancotto è quella con i *Foggj ammìskë* (foglie miste). Si mettono patate e alloro nell'acqua; poi si fa bollire e si aggiunge un misto di verdure ovvero: rucola selvatica, *marasciuoli*, borragine, crespino spinoso, bietola di campagna, cicoria selvatica, finocchietto selvatico, *cimamarelle*, aspraggine e grespino.

Processo produttivo

Il pancotto nella sua forma più semplice si prepara facendo cuocere del pane raffermo in acqua bollente.

È un piatto della cucina "povera" della Puglia e pertanto consta di numerose varianti alla ricetta base. Varianti che all'epoca erano dettate alla disponibilità economica delle famiglie.

Al pancotto si può aggiungere nell'acqua di cottura l'aglio e il sale e a crudo l'olio, in combinazione o singolarmente.

Inoltre può essere accompagnato da verdure, patate e legumi.



Storia e tradizione

Gosetti della Salda (1967) riporta la ricetta tradizionale "Pancotto con rucola e patate". La ricetta è disponibile su www.patpuglia.it
Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV.,1990) il "Pancotto (del Gargano o, meglio, pugliese)" è riportato a pag. 421 (fig.1). Di questa ricetta si dice che è tipica del foggiano e vien fatta con le patate, erbe varie e in aggiunta la pancetta soffritta nella cipolla e peperoncino, in fine nell'acqua di cottura delle verdure si aggiunge il pane raffermo.
D'Ambrosio (1995) nel libro "Tra anima e corpo – Cibo tra alimentazione in Puglia nei secoli XVIII e XIX" cita il consumo del Pancotto nei mesi luglio, agosto, novembre e dicembre del 1763 nel seminario di Gravina.
Nel libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" di (Sada, 1994) sono riportate tre ricette relative al pancotto. La prima si riferisce al Gargano e si prepara il pancotto con senape e borragine e si condisce in fine con olio e peperoncino. La seconda si prepara con grosse fette di patata che vengono lessate in abbondante acqua salata, a metà cottura viene aggiunta la ruchetta e l'aglio. Infine si aggiunge il pane raffermo tagliato a pezzetti ed il peperoncino. La terza è una delle tante varianti del pancotto garganico, si prepara mettendo in una pentola una cipolla media affettata, due tre pomodorini aperti, prezzemolo e di sedano q.b., 300-400 grammi di patate tagliate a tocchi, una pari quantità di zucchine tagliate a fette spesse e una manciata di fagiolini.
Altra documentazione storica disponibile all'articolo "Il pancotto nei secoli: documenti storici e testimonianze".

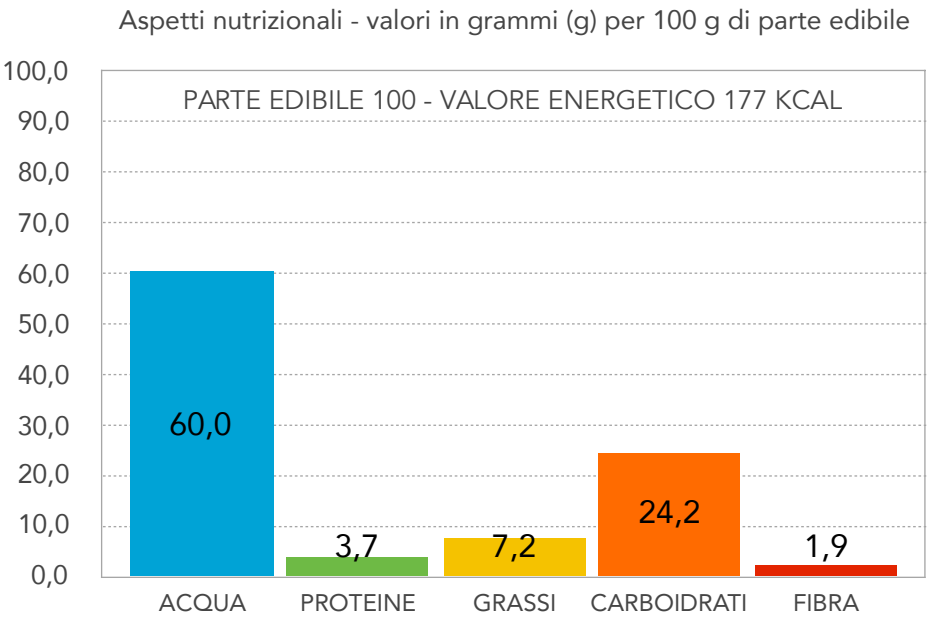


Tipologia di commercializzazione

Ristoranti e trattorie come piatto tipico della cucina povera contadina.

Iniziative di promozione

- Sagra del Pancotto & Vino #Ccchiu-Fort.



Panzerotti con ricotta dolce

Calzoncelli di ricotta dolce, *Calzengüdde che la recotte dolge*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2019

Area di origine del prodotto

Provincia di Bari.



Perio di produzione

Periodo di Natale e Pasqua.



Descrizione sintetica del prodotto

Fagottini a forma di mezzaluna ottenuti da dischi di sfoglia, con diametro di circa 10 cm, ripieni con farcia di ricotta, zucchero, cannella e scorza di limone grattugiata. I fagottini così preparati vengono fritti in olio d'oliva e successivamente spolverati di zucchero a velo.

Processo produttivo

Sulla spianatoia impastare la farina con tre cucchiai di olio, un pizzico di sale, lo zucchero e l'acqua necessaria a rendere solo il composto.
Stendere la pasta a sfoglie e ritagliarle a dischetti di diametro di circa 10-12 centimetri.
Passare al setaccio la ricotta facendo cadere la purea in una terrina, poi lavoratela con un pizzico di cannella e una cucchiaiata di zucchero a velo.
Mettete un cucchiaio di ricotta su ogni dischetto, richiudeteli a mezzaluna premendo bene i bordi e friggeteli in abbondante olio caldissimo.
Scolateli ben dorati e servite su un piatto da dolci dopo averli cosparsi di zucchero a velo.



Storia e tradizione

I panzerotti con ricotta dolce, con la traduzione in dialetto in "*Calzengüdde che la recotte dolge*", vengono descritte da Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982): «Quando si preparano i panzerotti, sia quelli con la carne che quelli con la ricotta forte o la provolina, si usa preparare qualcuno con ricotta zuccherata da mangiare come dolce... Anziché la solita pasta, puoi preparare la pasta frolla aggiungendo alla farina un po' di olio o, meglio, di strutto o di burro o di margarina.».
La ricetta è riportata anche da Pepe nel libro "Le ricette della mia cucina pugliese" (1991).



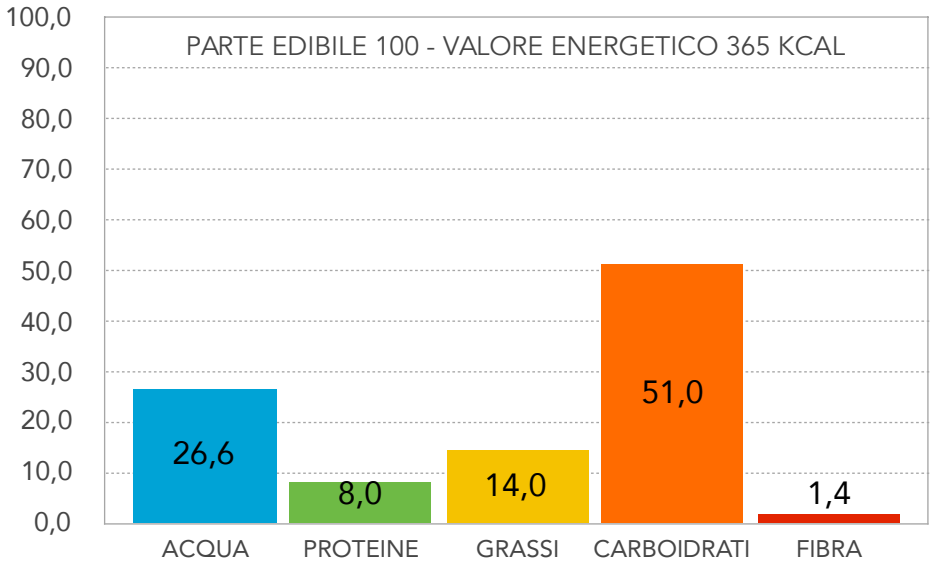
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio, nei panifici e pasticcerie.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Nel video "Le Fantastiche Ricette Baresi - I Calzoncelli di Ricotta di Zia Dorina 3.0" pubblicato su Youtube nel 2012 una anziana signora descrive la ricetta e mostra la preparazione tradizionale di Binetto (BA) di uno dei piatti della tradizione natalizia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Paparine ‘nfucate

Paparine ffucate, Paparine cruffulate, paparine fritte.



Li paparine - di carlo mazzotta-youtube.com

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

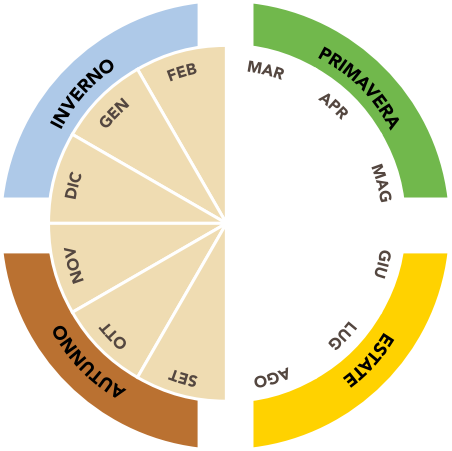
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Perio di produzione

Dall’autunno all’inverno.



Descrizione sintetica del prodotto

Con il termine “*papàrine*”, in provincia di Lecce, si indicano le piante di rosolaccio o papavero rosso (*Papaver rhoeas* L.). La pietanza consiste in rosolacci stufati con olive. Questa infestante è molto comune nelle colture di cereali e viene raccolta dall’autunno sino all’inizio della primavera, quando cioè le piante si trovano ancora allo stadio di rosette di foglie basali tenere. In alcuni paesi si ritiene indispensabile mescolare i rosolacci con un’altra specie spontanea, il lapazio (o “*lapazzo*”) o romice acetosa (*Rumex acetosa* L. subsp. *acetosa*). Tale consuetudine di unire le due specie viene attestata dall’antico detto di molti paesi del leccese che cita: «*Ti la paparina cce mi nni fazzu, ci no ttegnu lu lapàzzu?*» («Cosa me ne faccio della paparina se non ho il lapazio?»).



Processo produttivo

Le piante di papavero dopo la raccolta vengono pulite, vengono eliminate le foglie vecchie, e vengono risciacquate più volte. Si pongono, ancora grondanti d’acqua, in una pentola con olio d’oliva nel quale è stato fatto rosolare qualche spicchio d’aglio e si fanno stufare lentamente a pentola scoperchiata. Quando i rosolacci sono quasi cotti si aggiunge una manciata di olive nere in salamoia, della varietà ‘Cellina di Nardò’, una spruzzatina d’aceto e, a piacere, un po’ di peperoncino. Si aggiunge, quindi, il sale e si completa la cottura.



Storia e tradizione

L'origine molto antica di questo piatto è accreditata da molti autori di libri di cucina salentina; tra queste si segnalano Congedo e il suo "Almanacco Salentino 1970-1972" (1972) e il libro "Puglia dalla terra alla tavola" (1990), frutto della collaborazione di vari autori.
Inoltre, secondo Di Tonno e Lamusta (1997), gli abitanti di Miggiano (LE) sono detti "mangia paparine" e durante la "*Fera de Miscianu*" la pianta del papavero viene offerta lessata con la carne di maiale.



Li paparine - di carlo mazzotta-youtube.com

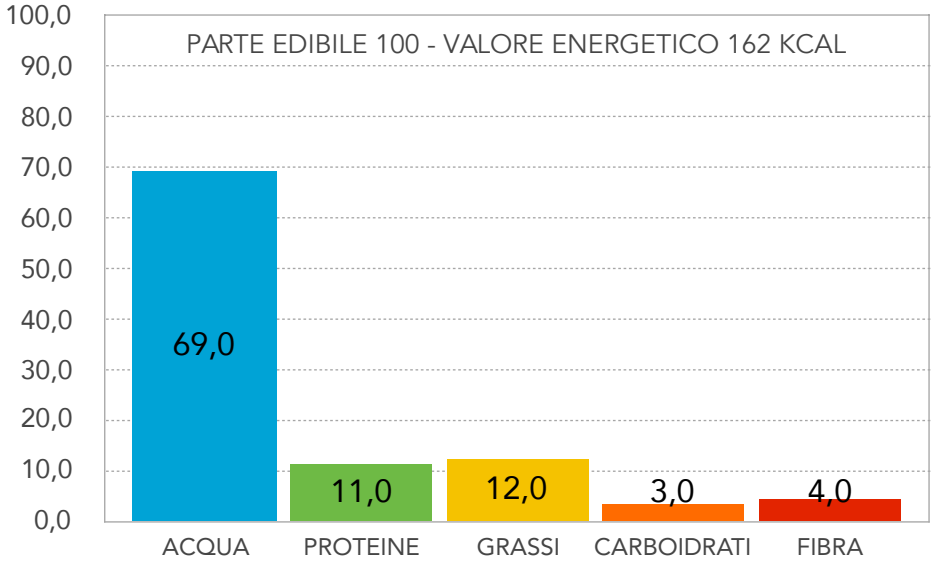
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune in ristoranti, trattorie e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Durante la "*Fera de Miscianu*", ad ottobre a Miggiano (Lecce), la pianta del papavero viene offerta lessata con la carne di maiale.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Parmigiana di melanzane

Parmegiane de melangiane, Melanzane alla parmigiana.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

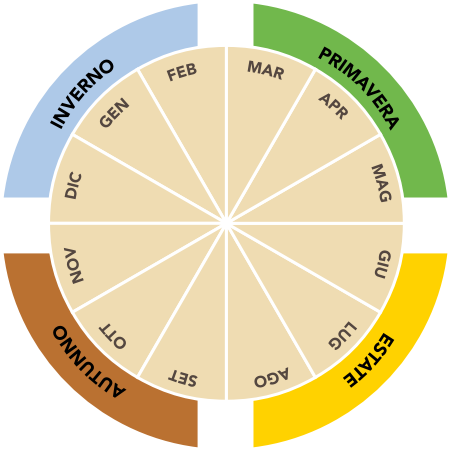
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La parmigiana di melanzane alla pugliese è un classico della cucina pugliese ricco nei gusti e nei sapori.

La ricetta pugliese si differenzia dalle altre versioni, perché le melanzane non sono soltanto fritte. Infatti, vengono fritte in pastella oppure, tradizionalmente, prima passate nella farina e poi nell'uovo sbattuto. Il condimento può variare molto, a seconda degli ingredienti disponibili in casa e dei gusti dei commensali. Può essere a base di carne macinata soffritta in padella o usata per formare polpettine, oppure di prosciutto cotto o mortadella, ma non mancano mai sugo di pomodoro, mozzarella e formaggio.

La parmigiana di melanzane alla pugliese è tanto buona quanto impegnativa in termini di tempo per la preparazione, ma ha il vantaggio di poter essere preparata anche con un giorno di anticipo e consumata fredda, riscaldata o, come nella tradizione barese, diventare il ripieno di un panino da portare in spiaggia.

Processo produttivo

Per iniziare bisogna preparare le melanzane tagliandole a fette dello spessore di circa 5 mm. Le melanzane si possono sbucciare o meno; le fette si cospargono di sale, in modo che spurghino l'acqua di vegetazione per circa un'ora. Dopodiché si preparano e utilizzano due piatti: in uno si mette la farina e nell'altro si sbattono le uova. Si sciacquano le melanzane, si strizzano con le mani e si passano prima nella farina e poi nelle uova; vengono successivamente fritte in olio di semi caldo e scolate su carta assorbente.

La salsa di pomodoro si prepara con un soffritto di cipolla, oppure si può preparare un ragù con carne macinata o con polpettine. Una volta pronti le melanzane e il sugo, si può procedere sistemando gli ingredienti a strati in una teglia da forno. Si inizia con il cospargere della salsa, o ragù, sul fondo della teglia, poi si sistemano le fette di melanzane fritte in modo da formare uno strato e si ricopre con fette di prosciutto o mortadella oppure ragù di carne; poi si procede col mettere mozzarella e formaggio grattugiato e si copre con la salsa. Si continua con gli strati, finché ci saranno ingredienti, e si termina con uno strato di melanzane fritte, ricoperto da salsa e formaggio grattugiato. Infornare a 200 °C per circa 30 minuti. Far riposare una quindicina di minuti e servire.

In alcune varianti le melanzane possono essere grigliate anziché fritte.

Storia e tradizione

Panza nel suo libro dedicato alla cucina popolare barese "*Le checine de nononne*" (1982), descrive due modalità per preparare la parmigiana di melanzane. La prima, più semplice e veloce, per i giorni feriali, durante i quali c'è meno tempo da dedicare alla cucina, prevede che le melanzane siano semplicemente «indorate e fritte condite con sugo rosso di pomodoro e passate al forno». La seconda è per le festività, è molto più ricca e richiede più tempo per la preparazione: «devi prima preparare un ragù con tutti i crismi e con le polpettine, come se dovessi fare il timballo. Dopo sistema le melanzane indorate e fritte in una teglia, a strati, aggiungi - per ogni strato - fette di mortadella, provoline spezzettate, uova sode sminuzzate e quant'altro le tue possibilità economiche ti consentono. Ricopri ogni strato con sugo e polpettine e manda al forno».
Gosetti della Salda nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967), a pagina 883, nel capitolo riservato alla Puglia, riporta la ricetta della parmigiana di melanzane "alla Modugnese" in cui le melanzane anziché essere disposte a strati vengono condite ed arrotolate, quindi disposte nel tegame ed infornate.
Pepe nel libro "Le ricette della mia cucina pugliese" (1991) a pagina 121 riporta la ricetta.



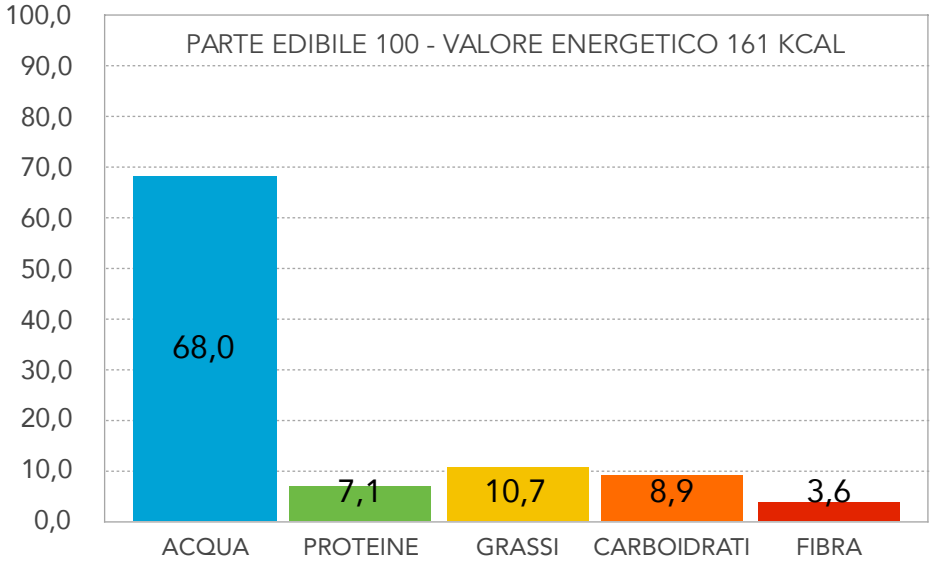
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune in ristoranti, trattorie e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Il sito cucinageek.it mostra in un video la ricetta tradizionale della parmigiana di melanzane
- Parmigiana di melanzane. Un piatto tipico del Mezzogiorno (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Parmigiana di zucchine

Parmegene de chechezzédde/cocozze/checozz/cocuzze.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

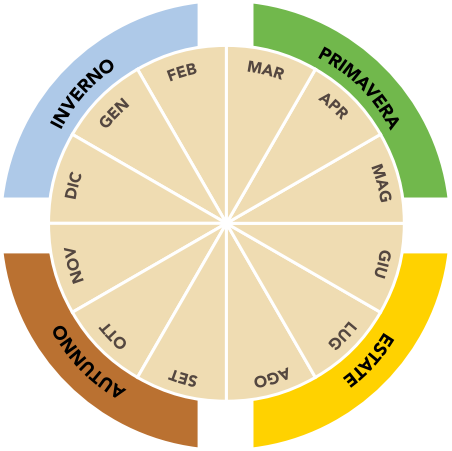
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

Tutto l'anno



Descrizione sintetica del prodotto

La parmigiana di zucchine è una ricetta classica della cucina pugliese, gustosa, nutriente e tradizionale. Ne esistono numerosissime varianti; infatti, è un piatto che lascia spazio alla fantasia di chi lo prepara. Si può dire che ogni paese, ma anche ogni famiglia ha la sua versione preferita. La tradizione vuole che le zucchine vengano fritte e poi disposte in un tegame alternando uno strato di zucchine a uno di condimento, che nella maggior parte dei casi è a base di mozzarella e/o formaggio, sugo di pomodoro o, in alcuni casi, ragù.

La parmigiana di zucchine è una ricetta tradizionalmente preparata in estate, quando abbonda la produzione di questo ortaggio. Rappresenta un ottimo modo per far consumare ortaggi anche ai bambini e a chi non ama la verdura, in quanto risulta molto gustosa, soprattutto se è calda, con la mozzarella ancora filante; ma si consuma anche fredda, come saporito stuzzichino, antipasto o tagliata in piccoli pezzi come *finger food*!

Processo produttivo

Anzitutto occorre preparare il sugo versando in un tegame un filo d'olio, un quarto di cipolla tritata finemente e rosolare a fiamma bassa; si aggiunge poi la passata di pomodoro, regolando di sale, e si fa cuocere per circa 40 minuti a fiamma bassa, mescolando spesso. Una volta cotto il sugo, si aggiungono delle foglioline di basilico spezzettate con le mani. Nel frattempo si taglia a fette le zucchine (dello spessore di circa 5 mm), si passano nella farina e si friggono in abbondante olio fin quando non saranno dorate

In una teglia da forno si distribuisce sul fondo un po' di salsa di pomodoro, si dispongono ordinatamente le zucchine, una di fianco all'altra, si ricopre con uno strato abbondante di salsa di pomodoro, parmigiano grattugiato, cubetti di mozzarella e pepe; lo stesso procedimento si ripete per almeno tre strati. Si completa con il sugo e i dadini di mozzarella rimasti. Si spolverizza con il parmigiano, un pizzico di pepe e si cuoce in forno statico preriscaldato a 200 °C per 25-30 minuti. Sfornata la parmigiana, si aggiunge qualche fogliolina di basilico e si lascia riposare per qualche minuto prima di servirla.

In alcune varianti le zucchine possono essere grigliate al posto di essere fritte. Per ottenere un gusto deciso, alcuni aggiungono anche prosciutto o mortadella negli strati.

Storia e tradizione

Le origini della ricetta sono antichissime. Viene menzionata già da Vincenzo Corrado, famoso cuoco, filosofo e letterato pugliese, una vera e propria star dei fornelli nella seconda metà del '700 alla corte di Napoli. Nel suo libro "Il cuoco galante" (1820, prima edizione 1773) descrive la preparazione delle "Zucche lunghe alla Parmegiana" preparate friggendo le zucchine nello strutto per poi disporle a strati su un tegame condendo con burro e parmigiano e farle poi rassodare in forno.
Gosetti della Salda nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967), nel capitolo riservato alla Puglia, riporta così la ricetta: «Preparare un ragù di carne e pomodoro. Tagliare le zucchine in fette lunghe, aventi uno spessore di quasi mezzo centimetro; posarle su una gratella, spolverizzarle di sale e lasciarle così per almeno mezz'ora in modo che emettano acqua. Trascorso questo tempo asciugarle, infarinarle, passarle nelle uova sbattute e friggerle in abbondante olio ben bollente, facendole rosolare da ambedue le parti. Prendere una teglia (o una tortiera) e disporvi uno strato di zucchine, spolverizzarle di parmigiano, irrorarle di ragù, coprire questo con uno strato di sottili fettine di mozzarella, fare un secondo strato di zucchine, ancora parmigiano, ragù e mozzarella, proseguendo così fino ad esaurimento delle zucchine. Coprire l'ultimo strato con abbondante ragù. Mettere il recipiente in forno molto caldo (230 °C) per circa 10 minuti.».



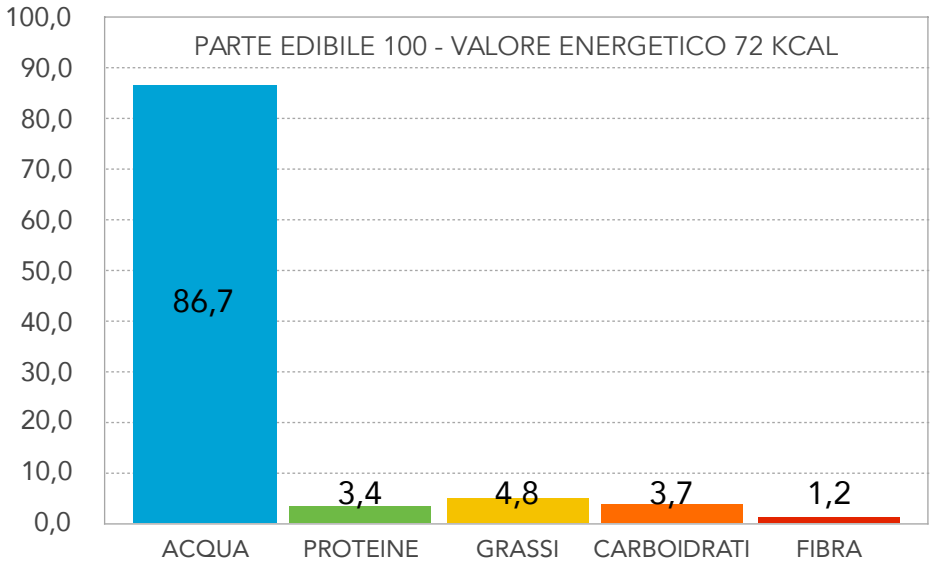
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune in ristoranti, trattorie e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Parmigiana di zucchine, un piatto dal sapore delicato e sfizioso (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Pasta con cavolfiore

Maccarune che le cime de cole e u lardiedde sfritte, Maccheroni con broccoli di cavolfiore, Maccheroni con cime di cola.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

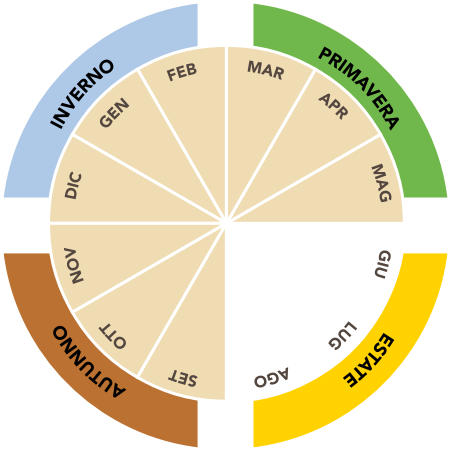
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

Da fine estate a primavera.



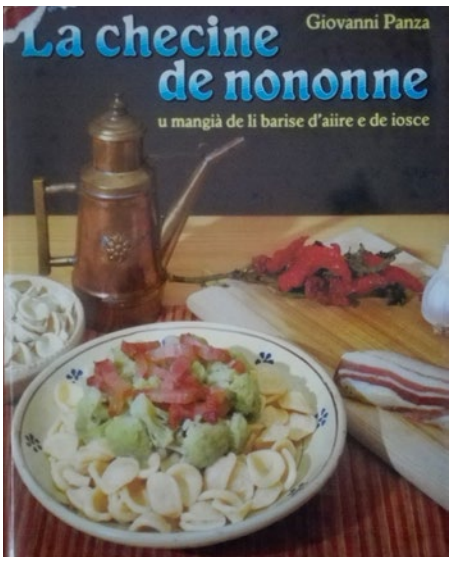
Descrizione sintetica del prodotto

Ricetta tradizionale di Bari. Sada in "Cucina pugliese alla poverella" (1991), riporta la ricetta "Maccheroni con broccoli di cavolfiore" - con riferimento alla varietà locale di cavolfiore 'Cima di cola' e al dialetto barese ("*Maccarune che le cime de cole e u lardiedde sfritte*"):

«Comune minestra, ma eccellente, di poca spesa, se si esclude il pezzo di lardo fresco. In un calderotto con abbondante acqua salata mettere a cuocere i broccoli di cavolfiore dopo averli puliti e lavati. Cotti, farli scolare e deporli in un grosso piatto. Nella stessa acqua far cuocere la pasta (orecchiette casalinghe o rigatoni o mezzi ziti); cotta, scolarla e aggiungerla ai broccoli. Nel frattempo in un tegamino con olio mettere a soffriggere dei pezzetti di lardo fresco; quando saranno imbiondi versare il tutto sulla pasta mescolata con i broccoli. Aggiungere un po' di pepe e formaggio pecorino grattugiato. Attenzione! (...) non seguite il suggerimento di mettere a cuocere insieme gli uni e gli altri (mangereste una pappa!), fatto da un ciarlatano barese che dice di essere "maestro" "anche" di culinaria.»

Processo produttivo

Cotti, si fanno scolare e si depongono in un grosso piatto. Nella stessa acqua si fa cuocere la pasta (orecchiette, rigatoni, mezzi ziti, ecc.) che verrà scolata e aggiunta ai fioretti del cavolfiore. Nel frattempo in un tegamino con olio si mette a soffriggere dei pezzetti di lardo fresco; quando saranno imbiondi si versano sulla pasta mescolata con i fioretti. Si può aggiungere un po' di pepe e formaggio pecorino grattugiato. In alternativa si può aggiungere solo dell'olio extravergine di oliva al cavolfiore e alla pasta cotti.



Storia e tradizione

Gosetti della Salda nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967), descrive il modo di preparare "Orecchiette con cime di cola e lardo (pasta con cavolfiore)".
Nel libro "*U sgranatorie de le barise*", Giovine (1968) riporta la ricetta "*Maccarùne che le cime de cole e lardiidde frìscke sfritte a la barèse*", con la traduzione in italiano ("Maccheroni con cime di cola").
Sada in "Cucina pugliese alla poverella" (1991) riporta la ricetta "Maccheroni con broccoli di cavolfiore" - con riferimento alla varietà locale di cavolfiore "Cima di cola" (prodotto agroalimentare tradizionale della Puglia) e al dialetto barese ("*Maccarune che le cime de cole e u lardiedde sfritte*").
Lo stesso Sada riporta la "Salsa di "*lardiedde sfritte*" nel capitolo "Il preludio: sughi e salse" del libro "La cucina di terra di Bari" (1991).



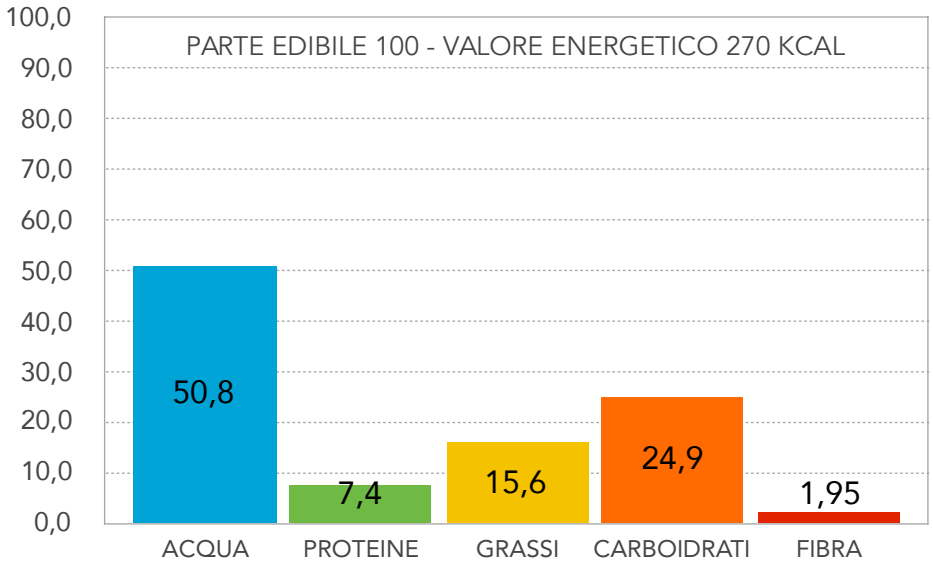
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune in ristoranti, trattorie e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Pezzetti *te cavaddhru*

Pezzetti di cavallo, *Pezzetti te carne ferrata,* carne di cavallo alla pignata.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

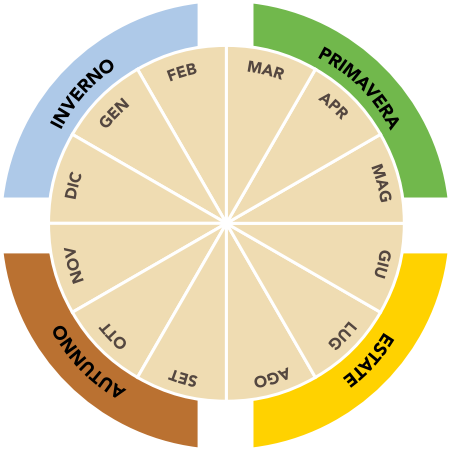
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Tocchetti di carne equina cotte in umido.

Processo produttivo

Dai tagli secondari degli equini si ricavano dei pezzi di carne di grandezza variabile solitamente fra i 40 e gli 80 g. Questi, vengono messi in una pentola o in una pignatta di terra cotta con qualche foglia d'alloro, coperti d'acqua salata e posti sul fuoco; talvolta, se si tratta di carni derivate da animali vecchi e quindi dure, si aggiunge anche qualche tratto di tralcio di vite, che rilasciando il tannino intenerisce le carni. Quando l'acqua giunge ad ebollizione si procede a schiumare ripetutamente.

A parte, si fanno stufare in olio extravergine d'oliva: cipolle, carote, sedano, concentrato di pomodoro o preferibilmente estratto di pomodoro di produzione casareccia, peperoncino, pepe nero o pepe bianco macinati. Quando gli ortaggi si sono inteneriti, si passa il tutto in modo da ottenere una purea. Si elimina, quindi, un po' dell'acqua in cui si sono sbollentati i pezzetti di carne e si sostituisce con la purea così ottenuta.

Si lascia cuocere il tutto a fuoco lento sino a quando i "pezzetti" di carne risultano teneri e bene insaporiti.



Storia e tradizione

L'origine di questo piatto è certamente molto antica in questa terra storicamente non opulenta. L'alimentazione era in larghissima misura vegetariana e le carni prodotte erano troppo care e fuori della portata economica della grande maggioranza della popolazione. Ragion per cui, anche le non tenerissime carni equine derivanti dallo svecchiamento del parco animali da lavoro, dovevano essere adeguatamente valorizzate. E se le carni di un vecchio mulo risultavano pressoché immangiabili arrostite, le stesse sapientemente ammannite in umido risultavano alla fine, tenere e molto saporite. Con tale preparazione, caratterizzata da una prolungata cottura e da qualche artifizio, si poteva avere ragione della loro durezza. Anche quando sono cessate le motivazioni di origine economica, la popolazione salentina è rimasta oltremodo affezionata a questo piatto che risulta tuttora molto gradito tanto da essere protagonista anche di diverse sagre gastronomiche.
Fra le fonti storiche si cita "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (Sada,1994) e "Le tradizioni gastronomiche di Galatina. Ricette, usanze e personaggi" (AA.VV., 2003).



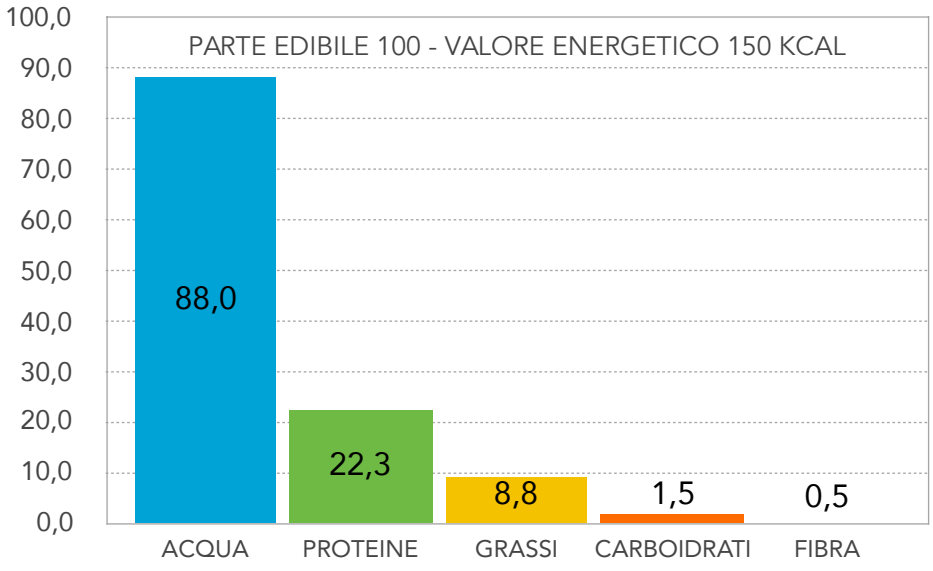
Tipologia di commercializzazione

Ristoranti e agriturismi.

Iniziative di promozione

- "*Sacra te la carne te cavaddhru*" a Seclì (LE), giunta alla sua XXI edizione nel 2019. La manifestazione si tiene ad agosto nel centro storico del comune di Seclì, sito nei pressi di Galatina, con esposizione e degustazione dei prodotti enogastronomici locali;
- "*Sagra Ti Pezzetti E Te Cavaddhru*" a Matino (LE), nel mese di agosto;
- I '*pezzetti te cavaddhru*' nella cucina tradizionale salentina su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Altri aspetti nutrizionali: Sodio: 75 mg - Proteine vegetali: 0,2 g - Potassio: 360 mg - Ferro: 4,2 mg
Fosforo 238,5 mg - Magnesio: 32 mg - Zinco 3,87 mg

Piselli a cecamariti

Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

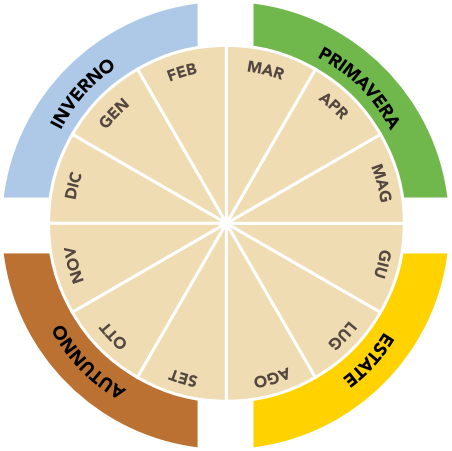
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il piatto è composto da piselli secchi cotti in pignatta ai quali vengono aggiunti tocchetti di pane fritto.

Processo produttivo

Prima della cottura, i piselli secchi si mettono a bagno per almeno dieci ore. Si mettono a cuocere, coperti di sola acqua, in una pignatta di terracotta e, dopo la schiumatura, per insaporire il tutto, si aggiungono alcuni ortaggi in piccola quantità: cipollotto, sedano, prezzemolo, pomodorini da serbo (dopo averli pelati ed aver rimosso i semi).

Quindi si sala a piacimento, si aggiunge olio extravergine d'oliva e si lascia cuocere a fiamma bassa sino a quando i piselli non avranno raggiunto quasi la consistenza di una purea.

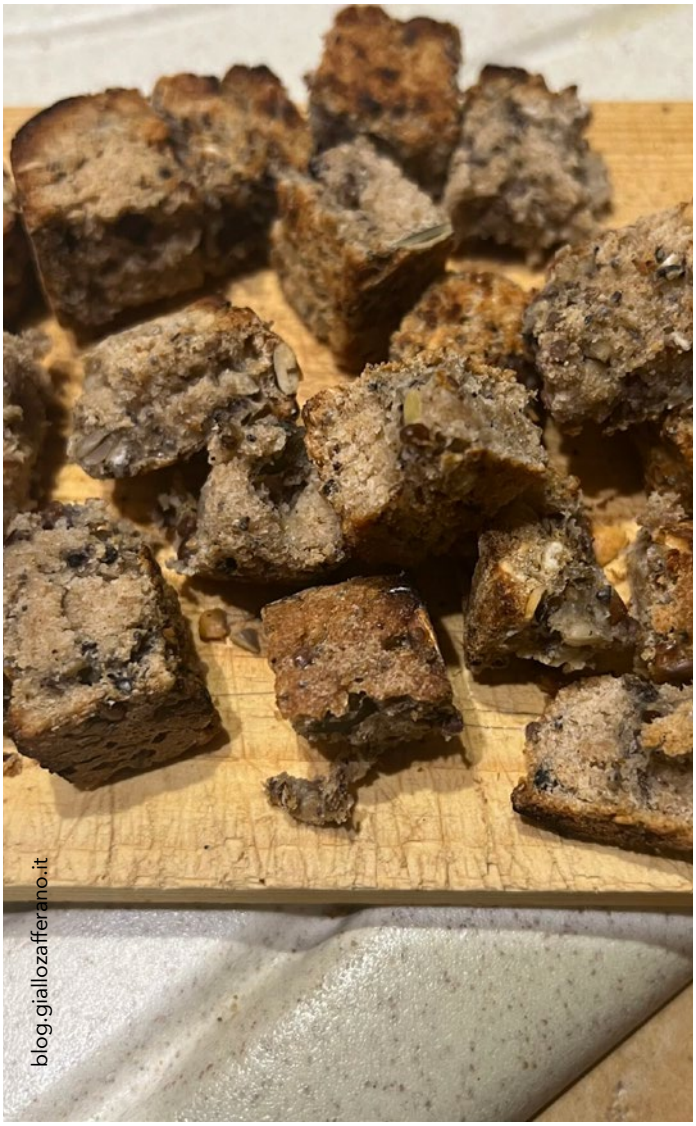
A parte, si friggono - sempre in olio extravergine d'oliva - dei tocchetti di pane di grano duro che si dispongono sul fondo dei piatti. Si versano sopra i piselli cotti (spesso si aggiungono pure delle verdure lessate), si cosparge con un altro filo d'olio e si serve.



Storia e tradizione

L'origine di questo piatto è antichissima, in quanto veniva tradizionalmente consumato come prima colazione dai contadini, prima di recarsi al lavoro. Riferimenti a questo piatto si trovano nei testi "Almanacco salentino" (Congedo, 1972) e "Puglia dalla Terra alla Tavola" (AA.VV., 1979).





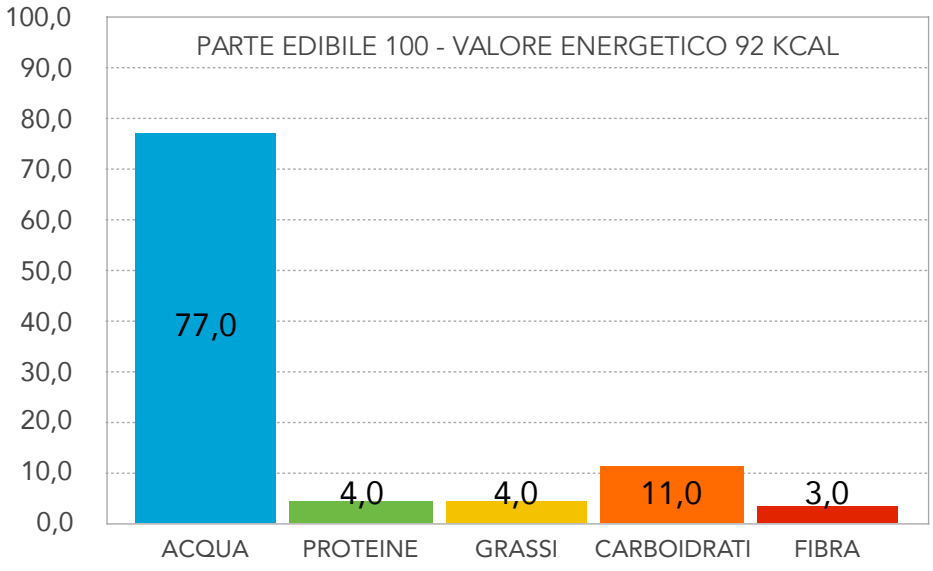
Tipologia di commercializzazione

Ristoranti e agriturismi.

Iniziative di promozione

- La ricetta 'piselli a cecamariti' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com;
- I 'piselli a cecamariti' tra i piatti della cucina tradizionale salentina su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Piselli con le uova

Minestra di piselli uova e formaggio, uova con piselli.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

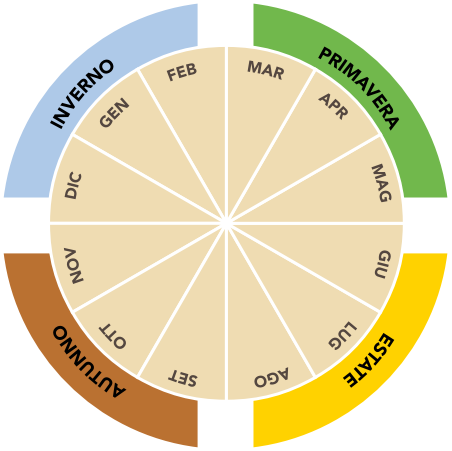
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

Tutto l'anno.





Descrizione sintetica del prodotto

Pietanza della cucina contadina pugliese, a base di piselli freschi, uova e cipolla, che può essere consumata come secondo piatto o contorno.

Processo produttivo

Ingredienti per 4 porzioni: 600 g di piselli freschi, 400 mL di brodo, 40 g di olio extravergine d'oliva, 2 uova, 50 g di pecorino grattugiato, 50 g di mollica di pane.

Preparazione: Far appassire la cipolla finemente tritata in olio d'oliva, aggiungere i piselli, salare e continuare a cuocere a fuoco moderato ed a pentola coperta per circa 10 minuti. Aggiungere il brodo e portare a cottura. Due minuti prima di togliere dal fuoco versare nella minestra un battuto fatto con le uova, il formaggio grattugiato e la mollica di pane grossolanamente sbriciolata. Servire la minestra calda con fette di pane integrale leggermente tostate.

Storia e tradizione

I piselli con le uova rappresentano una pietanza tradizionale della cucina contadina che rispecchia i canoni della dieta mediterranea. Infatti, questa ricetta viene riportata e descritta nel testo "La Dieta Mediterranea della Puglia" (Cisternino e Misciagna, 2012).
La ricetta di questa pietanza è riportata anche nel testo "Le ricette della mia cucina pugliese" (Pepe, 1991).
Giovanni Miccolis descrive la ricetta dei 'piselli con le uova' nella rubrica di gastronomia "Mangiate con noi" del periodico "Noci Gazzettino" (1978, anno 11, maggio, fascicolo 5).
Altra testimonianza della tradizionalità pugliese di questa ricetta è presente nel testo di Grazia Galante dal titolo "Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi" (2018).



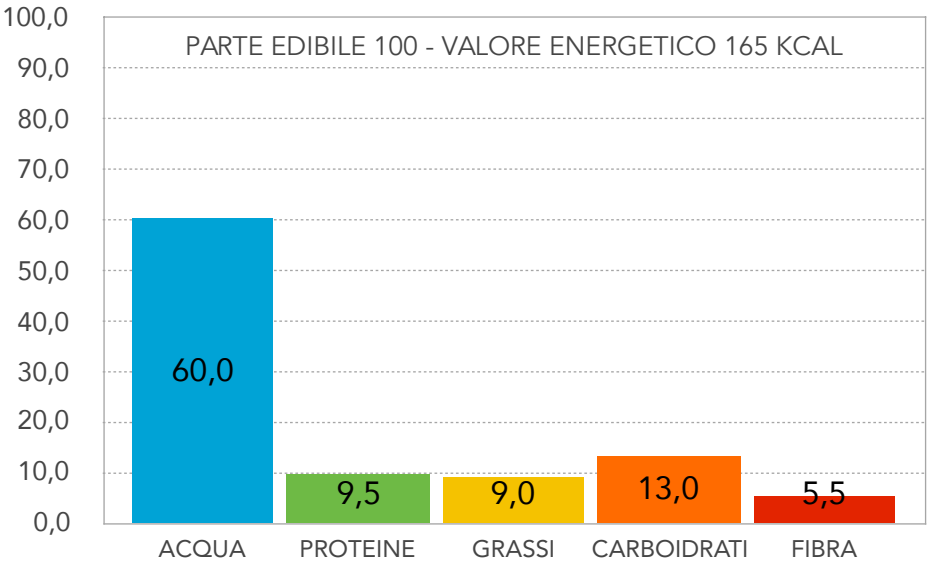
Tipologia di commercializzazione

Agriturismi, ma principalmente preparato e consumato in ambito familiare.

Iniziative di promozione

• La pietanza deriva principalmente dal tramandarsi di tradizioni familiari. Essendo un piatto principalmente destinato al semplice consumo domestico, il prodotto non è oggetto di promozione, se non (saltuariamente) nell'ambito di fiere e sagre di paese.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Piselli freschi e carciofi ripieni

Carciofi ripieni e piselli, *Pesüdde frische e scarcioffe chiene.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

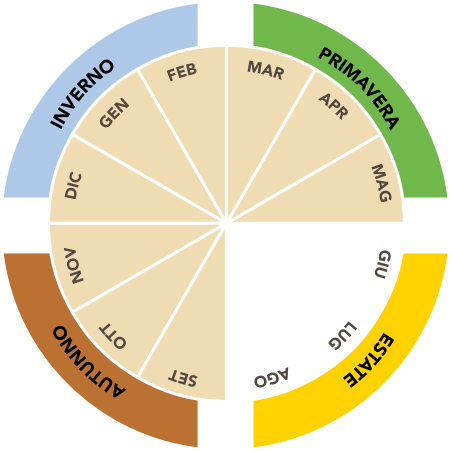
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

Autunno, inverno e primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

Ricetta tradizionale pugliese realizzata con il "re degli ortaggi" in tutta la regione. I carciofi ripieni (impasto fatto con uova, pan grattato, formaggio, prezzemolo tritato e pepe) in questo caso vengono accompagnati e cotti con i piselli.

Processo produttivo

Dopo aver tolto ai carciofi le brattee esterne, con le dita si allarga il capolino e si mette, in mezzo, un impasto ottenuto con uova, formaggio, pan grattato, prezzemolo tagliuzzato, aglio, sale e pepe. L'impasto dovrà risultare non eccessivamente sodo. In un tegame piuttosto alto si mette la cipolla affettata e i piselli, l'olio e il sale. Si sistemano i carciofi ripieni mantenendoli diritti, si aggiunge acqua fino a ricoprire i piselli. Su ogni carciofo si fa cadere un filo l'olio. Si cuociono tenendo il tegame coperto.

Le mani sapienti dell'anziana mamma amalgamano gli ingredienti del ripieno (l'aggiunta di ricotta lo rende più soffice) e poi controllano che i carciofi ripieni, sistemati in verticale nella pentola, restino lì belli dritti, per evitare che il ripieno fuoriesca.



Storia e tradizione

Il carciofo è la specie orticola più importante della Puglia, dopo il pomodoro da industria.
Piselli freschi e carciofi ripieni, con la traduzione in dialetto barese vengono descritti da Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982) come "Piselli freschi e carciofi ripieni - *Pesiidde frische e scarcioffe chiene*": «Togli ai carciofi le foglie esterne e il torsolo e, con un coltello bene affilato, taglia le punte; con le dita allarga un po' le foglie e metti, in mezzo, un impasto a base di mollica di pane inzuppata nell'acqua, uova sbattute, formaggio grattugiato, prezzemolo tagliuzzato, sale e pepe; impasto che dovrà risultare non eccessivamente sodo. Sistema i carciofi, così riempiti, in un tegame piuttosto alto; per mantenerli dritti riempi i vuoti con patate a tocchetti, e condisci con olio dopo aver cosparso la superficie di mollica di pane grattugiata; aggiungi l'acqua sino a ricoprire le patate e metti a cuocere. (...) In un tegame sistema i carciofi e, per mantenerli diritti, aggiungi torno torno i piselli sgusciati e conditi come abbiamo già visto.».
Nel ricettario *Cynara* (ricette, notizie e curiosità sul carciofo) (1992) dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari, come supplemento al n. 46 di aprile, è riportata la ricetta "*Scarciuofele chiane chi pesidde* - Carciofi ripieni e piselli).



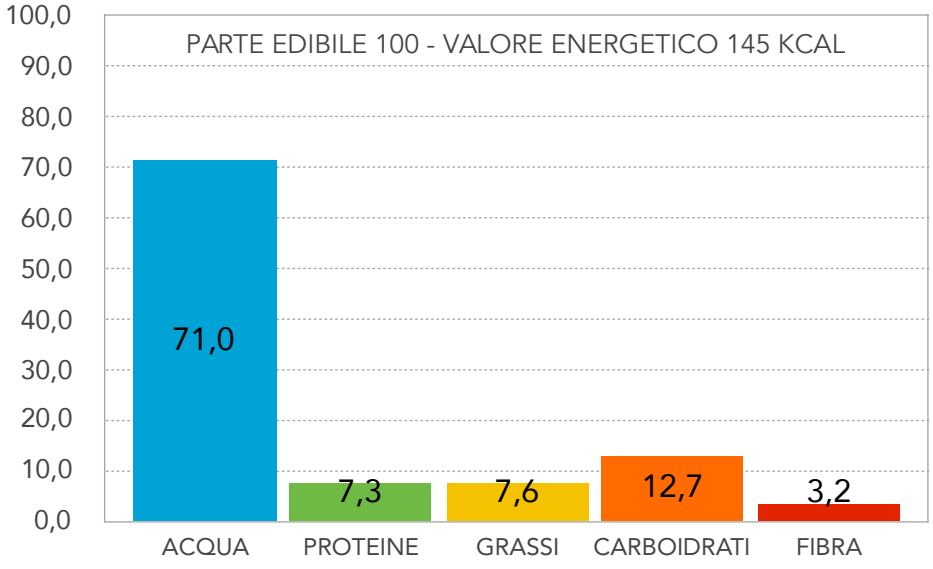
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune in ristoranti, trattorie e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità").

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Polpette di cavallo

Purpette te cavaddhru, Purpette te carne ferrata.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

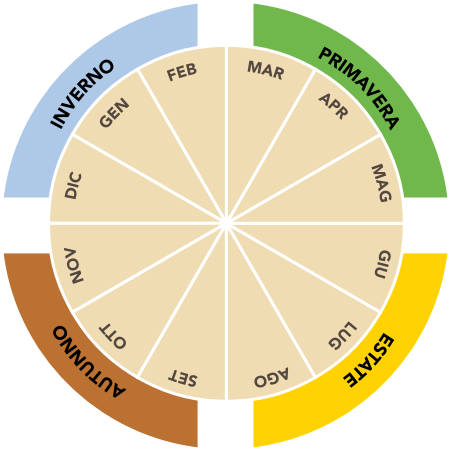
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Polpette a base di carne equina con pane grattugiato, uova, formaggio pecorino piccante grattugiato, prezzemolo, pepe nero e aglio; vengono fritte in abbondante olio d'oliva e gustate sia tali o dopo averle ripassate in altre preparazioni.

Processo produttivo

La carne equina, normalmente derivata da tagli secondari, viene passata due volte al tritacarne munito di trafila fine. A 1 kg di carne vengono aggiunti un quantitativo di pangrattato non superiore a 200 g, 150 g di formaggio pecorino piccante grattugiato, 5-6 uova di gallina, prezzemolo tritato, pepe nero macinato e qualche spicchio d'aglio.
Tutti gli ingredienti vanno diligentemente amalgamati aggiungendo sale, se necessario.
Lavorando manualmente con movimento rotatorio dei palmi delle mani, si formano le polpette, all'incirca della grandezza di una noce, che si friggono in abbondante olio di oliva ben caldo.
Vengono estratte non appena acquisiscono una bella colorazione oro bruciato.



Storia e tradizione

Preparazione di sicura tradizione ultrasecolare, come dimostra la sua popolarità e diffusione. L'origine delle polpette è da correlarsi con l'esigenza delle famiglie numerose di un tempo di allungare, con ingredienti "meno nobili", le scarse quantità di carne che l'austerità dei tempi consentiva. Quindi, un piatto povero per il costo inferiore della carne equina e solitamente rinveniente da animali da lavoro vecchi o a fine carriera.
La ricetta viene riportata in numerose guide gastronomiche e nei testi di cucina pugliese e salentina, che la accreditano univocamente come antica e popolare. Tra questi si ricordano "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (Sada, 1994) e "Le ricette della mia cucina pugliese" (Pepe, 1991).
Le polpette di cavallo, per il loro gusto marcato, sono state particolarmente apprezzate come accompagnamento al vino, il che ne ha fatto uno degli stuzzichini principe delle cosiddette "*putee te mieru*", le tradizionali bettole salentine con mescita.



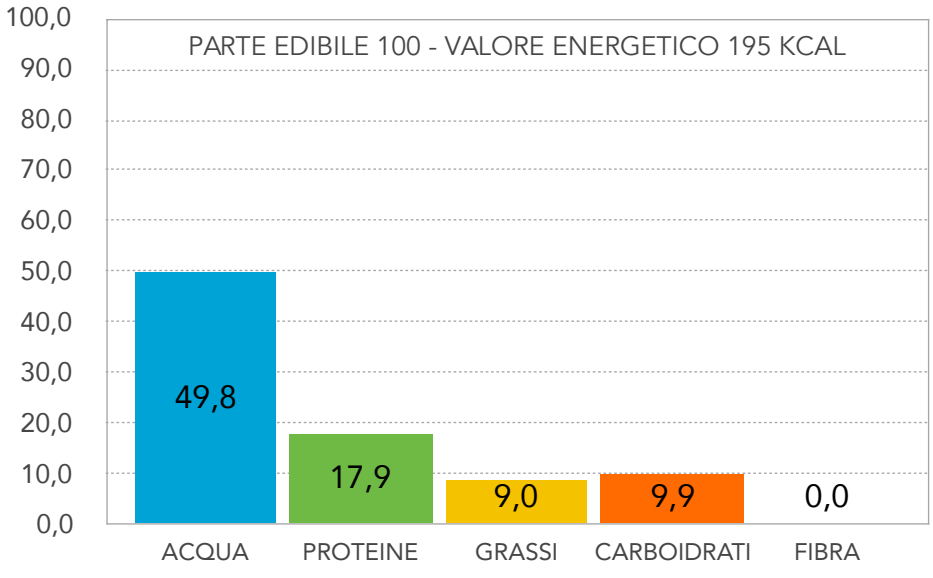
Tipologia di commercializzazione

Ristoranti, trattorie e gastronomie d'asporto.

Iniziative di promozione

- Numerose sagre e fiere locali: la "*Sagra te la purpetta*",Sogliano Cavour (LE), ad agosto (Festa di San Lorenzo); a Vernole (aprile), Monteroni di Lecce (maggio), Montegrappa, frazione di Tuglie (luglio) e Bagnolo (agosto);
- "*Sacra te la carne te cavaddhru*" a Seclì (LE), XXI edizione (2019). La manifestazione si tiene ad agosto nel centro storico, con esposizione e degustazione dei prodotti enogastronomici locali.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Quatarone

Quatara di Galatone, Quatarottu.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

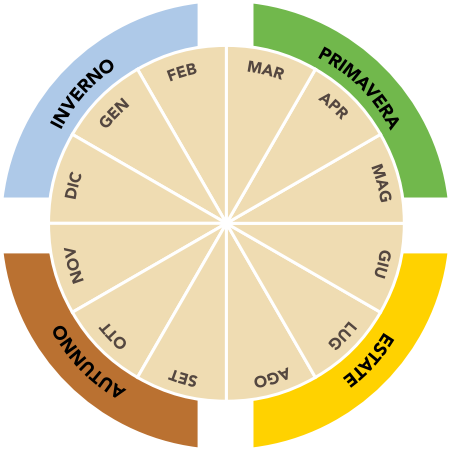
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce, in particolare Galatone e Nardò



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il quatarone prende il nome dalla caldaia di rame stagnato che si adopera per cuocerla. È una preparazione a base di carni e frattaglie che abitualmente si prepara con cadenza settimanale, di solito nella serata del giorno di macellazione o nel giorno seguente.
La sua base è costituita da ogni tipo di frattaglie, ritagli e interiora, quasi sempre equine, diligentemente lavate e sovente anche preventivamente sbollentate.
La cottura viene eseguita a fuoco lento per almeno tre-quattro ore.

Processo produttivo

Il quatarone viene preparato da personale esperto in locali attigui alle macellerie equine e venduto a porzioni per asporto.
Per la sua preparazione sono utilizzati i seguenti ingredienti: concentrato di pomodoro o conserva artigianale di pomodoro; cipolla; sedano; prezzemolo; olio d'oliva; sale; pepe; peperoncino; alloro e acqua.
Si rosolano tutti gli ingredienti vegetali in un filo d'olio e si lasciano stufare lentamente aggiungendo un po' d'acqua sino a quando risulteranno disfatti e perfettamente amalgamati; quindi si allunga abbondantemente con altra acqua, si riporta ad ebollizione e si aggiungono le carni (ritagli di carne come quelli rinvenienti dalla spolpatura della testa, frattaglie varie, tratti di intestino e altri parti anatomiche come trachea, esofago, ecc.), quasi tutte preventivamente sbollentate e sezionate a pezzi.
Si tratta di una specialità preparata in concomitanza della macellazione con prodotti sottoposti a rigoroso controllo sanitario e che viene consumato entro poche ore dalla preparazione.



Storia e tradizione

La tradizione di questo piatto è certamente ultrasecolare: attualmente, nel comune di Galatone (LE) viene preparato da alcune macellerie che si tramandano questa pratica da padre in figlio con grande apprezzamento da parte di una sempre numerosa e affezionata clientela.
A Nardò (LE) viene invece preparato da alcune trattorie di cucina tradizionale locale.
Questo piatto, nato dalla necessità di utilizzare e valorizzare le parti più difficili e meno pregiate degli animali macellati, ha quindi superato l'originaria motivazione e continua ad essere tuttora molto richiesto e gradito.
Prodotto citato in "la cucina pugliese in oltre 400 ricette" (Sada, 1994) e nella rivista "Il Cittadino" (anno IV, n. 5, dicembre 1994).



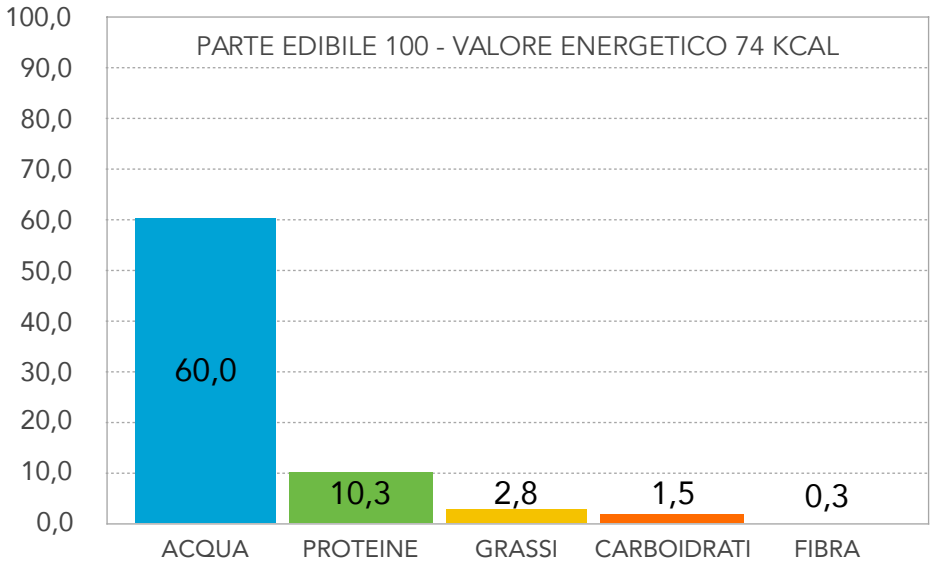
Tipologia di commercializzazione

In ristoranti e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Il 'quatarone' ha rappresentato il prodotto di punta della manifestazione gastronomica "Galatone in... Pentola", Pro Loco Galatone, a luglio la XXVI edizione;
- "*Sacra te la carne te cavaddhru*" a Seclì (LE), XXI edizione (2019). Ad agosto nel centro storico, con esposizione e degustazione dei prodotti enogastronomici locali;
- Nel 2017 a cura di Coop. Flexus "Salento, dove è ricca la cucina povera", ispirata al lavoro di ricerca enogastronomica del gastronomo e agrotecnico Massimo Vaglio su la 'quatara di Galatone'

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Sfricone

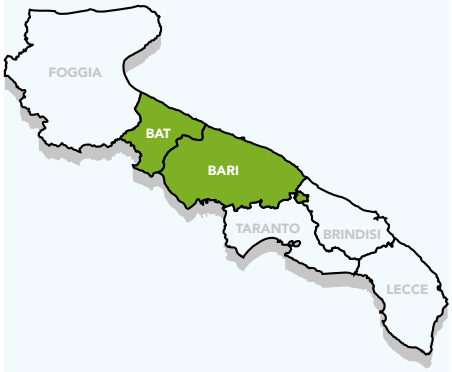
U sfricon.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

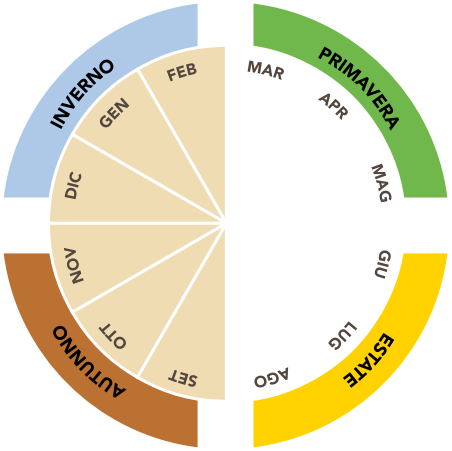
Area di origine del prodotto

Province BAT e Bari.



Perio di produzione

Autunno e inverno.



Descrizione sintetica del prodotto

Lo sfricone è uno dei piatti tipici della tradizione biscegliese. È composto da pomodori da serbo ("pomodori appesi"), sponsali, peperoncino, olio extra vergine d'oliva e tanto pane. La presenza dei pomodori appesi in questa ricetta è raccontata nelle cantine, atrii e portoni biscegliesi, grazie alla presenza sui muri di chiodi sporgenti, utilizzati in passato per appendere questi pomodori.

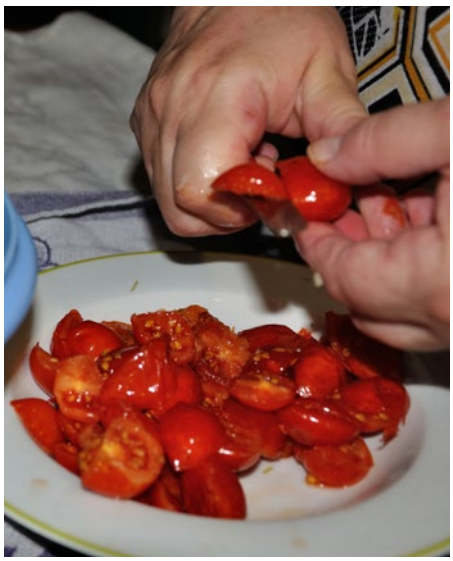
Lo sfricone è una pietanza molto calorica, infatti molti contadini la consumavano prima di iniziare la loro giornata lavorativa accompagnata da un buon bicchiere di vino: in questo modo riuscivano a superare meglio il freddo delle prime ore del giorno. Difficilmente lo si trova nei menù di trattorie o osterie, mentre è molto frequente nelle case dei biscegliesi soprattutto se ai fornelli ci sono ancora le amate nonne.

Processo produttivo

Lo sfricone può essere preparato in due modi, con o senza sponsali; in ogni caso il procedimento non cambia.

Per la preparazione dello sfricone bisogna dapprima pulire, lavare e tagliare pomodorini e sponsali. A questo punto in una padella si fanno rosolare gli sponsali in olio extra vergine d'oliva, si aggiunge il peperoncino e si attende che il composto raggiunga una colorazione dorata. A questo punto si aggiungono i pomodorini, si aggiunge un po' d'acqua e si lascia cucinare per una ventina di minuti a fuoco lento. Salare a piacere e servire il tutto accompagnato con del pane a fette.

Lo sfricone diventa il ripieno per i panzerotti durante le feste natalizie.



Storia e tradizione

In "Leggende e tradizioni biscegliesi" (Cosmai, 1985), l'autore racconta tutta una serie di tradizioni biscegliesi, dedicando uno spazio a quelli che sono stati e che, per fortuna, sono ancora i piatti tipi della tradizione biscegliese, tra i quali troviamo lo sfricone. Nel libro, Cosmai si limita a illustrare la ricetta di questo piatto.
Cocola, nel "Vocabolario Dialettale -Biscegliese - Italiano" (1925) riporta e spiega il significato di molteplici termini dilettali biscegliesi, tra cui il verbo "*sfrisce*", che significa soffriggere. Il termine "sfricone" contiene nella sua etimologia proprio questo verbo; inoltre, pronunciando questa parola, attraverso la sua fonetica, riusciamo a percepire il suono che si produce durante la fase di soffritto dei pomodori e dello sponsale.
Infine Sada, nel libro "La Cucina della terra di Bari" (1991), descrive una serie di ricette relative al territorio di Bari, tra le quali compare anche lo sfricone di Bisceglie.



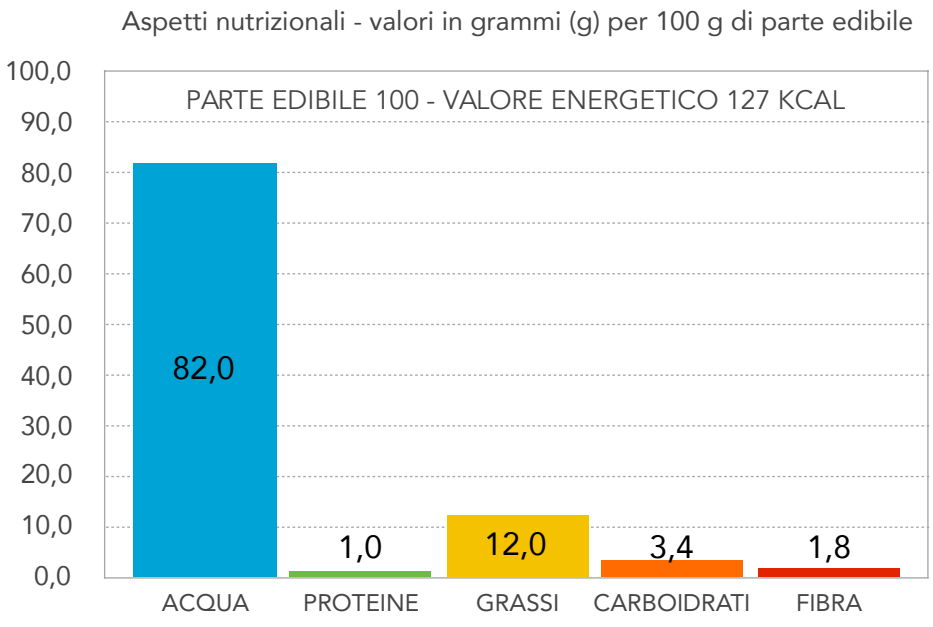
Tipologia di commercializzazione

Questo piatto viene realizzato principalmente in casa. È raro trovarlo in osterie e trattorie della città. Tuttavia, di recente, è stata rilevata una versione di questo piatto rivisitata in chiave moderna in diversi ristoranti, tra cui il ristorante gourmet Memory di Bisceglie e il ristorante del frantoio Galantino, il quale ha servito lo sfricone durante il pranzo dell'immacolata 2019.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Lo sfricone tra le pietanze della cucina tipica del comune di Bisceglie (BT);
- Lo sfricone tra le tradizioni gastronomiche del Comune di Bisceglie (BT) in un progetto di studio socio-economico del territorio biscegliese;
- Lo sfricone nella cucina tipica del comune di Bisceglie su Wikipedia;
- Lo sfricone viene citato tra i piatti della tradizione di Bisceglie, nel libro "La cucina del bel Paese" (AA.VV., 2006);
- Lo sfricone in corsi e laboratori di cucina tradizionale;
- Evento "Calici nel borgo antico" a Bisceglie.





Sgagliozze

Frittelle di polenta, Polenta fritta.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

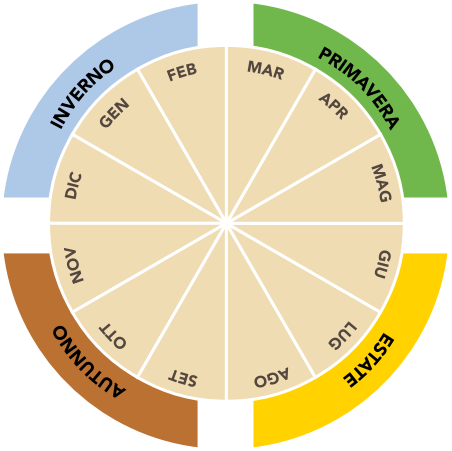
Area di origine del prodotto

Bari.



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Nel libro "Street food all'italiana. Il cibo di strada da leccarsi le dita" (2013) di Gigi e Clara Padovani, un viaggio dall'Alto Adige alla Sicilia alla scoperta delle donne e degli uomini che ogni giorno friggono, impastano, infornano, bollono e arrostiscono per i loro clienti, tra i cibi di strada individuati in Puglia sono menzionate anche le "sgagliozze" di Bari, tradotte dal libro come rettangoli di polenta fritta.

Processo produttivo

Mettere a bollire dell'acqua già salata in una casseruola; nel bollore lasciare cadere, lentamente, da una mano chiusa a pugno, la farina di granturco rimestando continuamente con un cucchiaio di legno per evitare che si formino grumi. Quando la farina si sarà ben amalgamata in una densa polenta, versare il composto sulla spianatoia e distenderlo per raggiungere uno spessore di circa mezzo centimetro; tagliare, poi, tanti quadratini di circa una decina di centimetri di lato e friggere in olio bollente. Appena fritti, da un lato e dall'altro, sgocciolarli, salarli e mangiare ancora caldi.



Storia e tradizione

A Bari uno degli spuntini preferiti dei residenti della città vecchia (Bari Vecchia) è costituito dalle sgagliozze, ovvero parallelepipedi di polenta fritta. Le sgagliozze venivano originariamente vendute dopo la messa fuori della Cattedrale di San Nicola il 6 dicembre, giorno del santo patrono della città. Oggi a Bari Vecchia e in altre zone "popolari" della città ci sono ancora alcune simpatiche signore che vendono questa polenta calda, fragrante e croccante per le strade.
Le sgagliozze, con la traduzione in italiano in "Frittelle di polenta", vengono descritte da Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982): «Metti a bollire dell'acqua già salata in una casseruola; nel bollore lascia cadere, lentamente, da una mano chiusa a pugno, la farina di granturco rimestando continuamente con un cucchiaio di legno per evitare che si formino grumi. Quando la farina si sarà ben amalgamata in una densa polenta, versa il composto sulla spianatoia e la distendi dello spessore di circa 1/2 centimetro; taglia, poi, tanti quadratini di circa una decina di centimetri di lato e friggi in olio bollente. Appena fritti, da un lato e dall'altro, li fai sgocciolare, li sali e mangiali ancora caldi.».
Nel mensile locale "*U Corrìire de BBàre*" di gennaio 2010 viene riportata la ricetta. Sullo stesso periodico, sul numero di gennaio 2012, viene riportato un articolo del 1989 sulle tradizioni legate a Sant'Antonio abate.



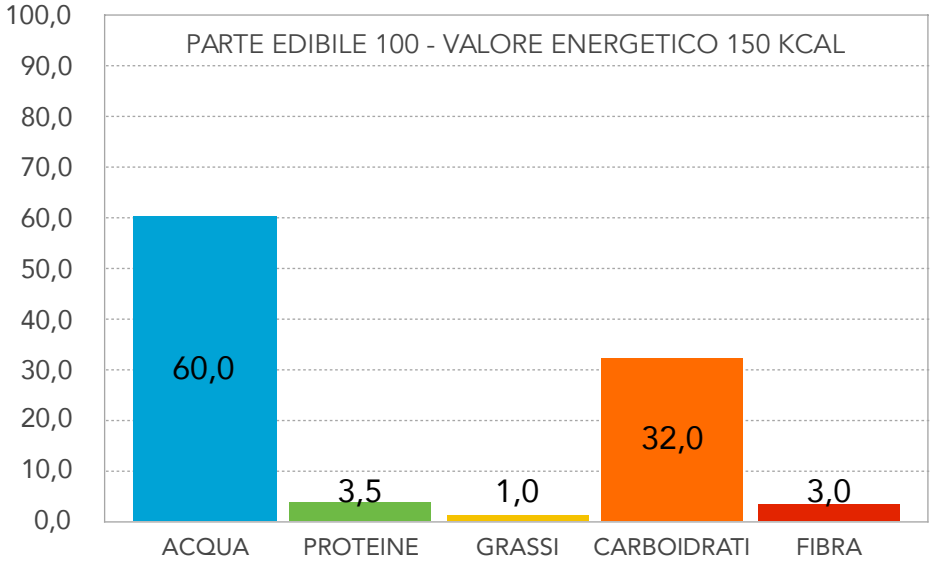
Tipologia di commercializzazione

Soprattutto nella città vecchia e nei quartieri popolari, ma comune anche in ristoranti e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Sgagliozze, lo Street Food di Bari Vecchia (puglia.com);
- Ricetta e tradizione delle sgagliozze, raccontate da una signora di 78 anni di Bari Vecchia, che le prepara da quando aveva solamente 12 anni (2009).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: www.fatsecret.it

Sopratavola

Sopra tavola, *Sopatau* in dialetto barese, *sopataue* o *subbra taula* in dialetto leccese.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

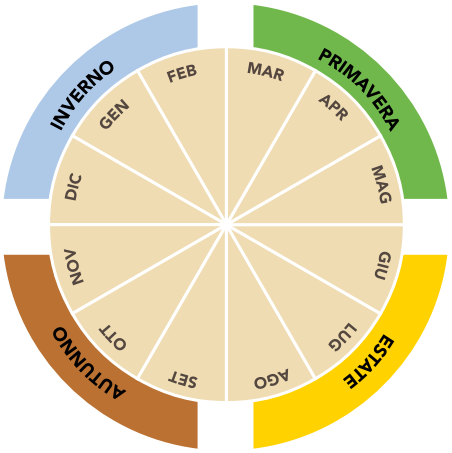
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

Tutto l'anno (soprattutto la domenica, nei giorni festivi o avendo ospiti a tavola).



Descrizione sintetica del prodotto

Il "sopratavola" è composto dalla verdura cruda e la frutta secca. In Puglia il sopratavola è una gustosa abitudine conviviale che si rinnova quando si sta tutti insieme intorno ad una tavola e i bocconi e gli assaggi servono a tenere insieme i commensali e la conversazione.

Processo produttivo

Il sopratavola veniva descritto così sul sito web "Quoquomuseo del gusto" (2014) (link): «Un tempo, quando non c'erano le televisioni e i media, la comunicazione tra gli uomini si svolgeva in gran parte intorno alle tavole ed erano i sapori, colti lentamente assaggio dopo assaggio (...). Quando la comunicazione funziona intorno ad una tavola e nessuno si alza, e si sparecchia, e poi riappaiono di nuovo in tavola tanti piccoli assaggi che mischiano il dolce al salato, i vini accanto ai liquori e al caffè, le verdure fresche dell'orto vicine alle confetture, alle creme e alle conserve... e quando una pietanza in tavola finisce, subito un'altra ne appare ed è un andare e venire... ecco questo è il sopratavola... questo riapparecchiare la tavola di continuo senza mai porre fine al pranzo.»



Storia e tradizione

Una ricerca condotta nell'ambito del progetto "Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia" (BiodiverSO), finanziato dal PSR Puglia, ha riscoperto il sopratavola («ovvero il dopo pasto che poteva essere una serie di finocchi, oppure una serie di sedani ma anche una bella cicoria catalogna di Galatina») in un vecchio documentario Rai dedicato ai prodotti alimentari della tradizione di Puglia. Al minuto 7 e 40" viene descritto il sopratavola: «Lo stesso nome dice che è un qualcosa al di fuori del pranzo perché il sopratavola non si mangia si pilucca nelle pause delle lunghe chiacchiere che seguono il pranzo. Nel sopra tavola c'è di tutto: pinoli, castagne del prete, cioè castagne al forno, semi, nocelle, fichi secchi, o più pugliesemente "*chiacuni*", sedani e ravanelli. Il sopra tavola non è un di più; è un graduale distacco dal pranzo della domenica.»
Vittore Fiore, poeta, scrittore e autore televisivo, figlio del più famoso Tommaso, quel formicone del sud amico di Gobetti e del pensiero liberale ne parla nel libro "Lo stivale allo spiedo. Viaggio attraverso la cucina italiana" (Accolti e Cibotto, 1965): «Il sopratavola va piluccato: un po' qua e un po' là. E basta». E ancora, «quel po' di sfizierie che segue al lunghissimo pranzo».
A Bari il sopratavola (*sopatau* in dialetto barese) è la verdura cruda. Il *sopatau* viene descritto da Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982) in questo modo: «Alla tavola dei baresi non può mancare la verdura da mangiare cruda: finocchi, sedani, ravanelli, cime cicorie, lattughe, torsoli che mettono lo stomaco un po' in ordine dopo quello che si è mangiato prima.
Questi sedani di Monopoli, i rapanelli degli orti lungo il litorale di Mola, le cicorie di Bisceglie, i finocchi dolci come zucchero che gli ortolani baresi piantano nei propri orti per esportarli anche all'estero in gran quantità, è mai possibile che non debbano deliziare anche i paesani a metà di un pranzo raffinato nei giorni di festa?».
Altro all'articolo "Stare insieme a tavola. Storia e tradizione del sopratavola pugliese".



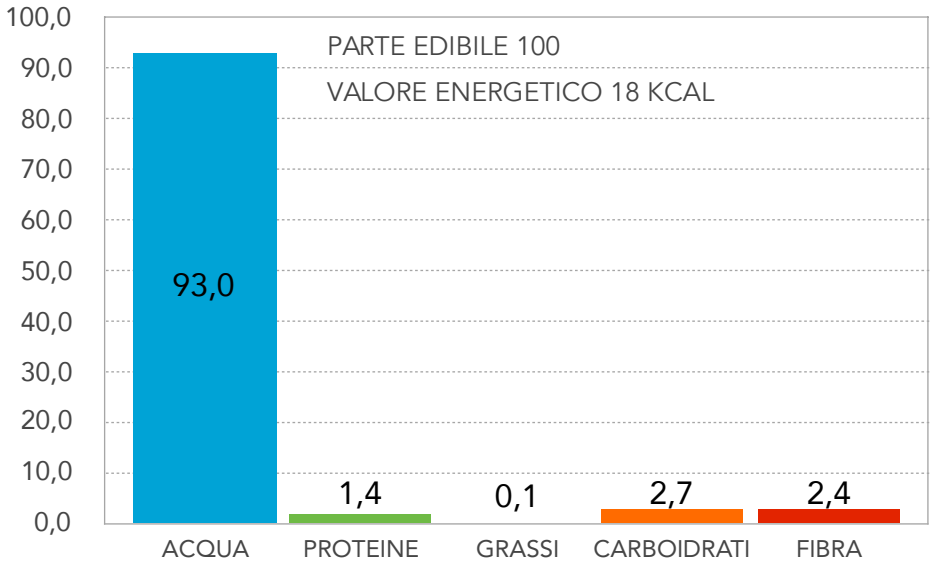
Tipologia di commercializzazione

Nei ristoranti che propongono cucina regionale della tradizione.

Iniziative di promozione

- Video documentario "Sapori di Puglia", che racconta i piatti tipici pugliesi (Rai Storia, 1967);
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Il "*subbra taula*" del Salento leccese (Gonnella, 2014).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Fonte: Data base INRAN: parti uguali di ravanelli, finocchi, cicoria, sedano,carota.

Spaghetti alla Sangiovannello

Pasta alla Sangiovanniello, Spaghetti alla *San Giuannid*, *Vermeciidde a la sangeuannüdde*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La ricetta è una specialità tipica barese diventata famosa in tutto il mondo anche se sotto nomi diversi.

Processo produttivo

«Per prima cosa, fate rosolare in padella con poco olio lo spicchio di aglio schiacciato, quindi aggiungete parte dei pomodorini, schiacciando anche questi, più le olive nere, i filetti di acciuga scolati, un peperoncino tagliato a pezzettini. Condite con sale e intanto fate bollire gli spaghetti, in abbondante acqua salata con dentro un filino di olio! Scolateli al dente e fateli saltare in padella col resto degli ingredienti. Quindi mettete nei piatti e condite con altri pomodorini a crudo, col basilico e col pangrattato. Se volete, potete aggiungere i capperi. Tempo di preparazione: 20 minuti circa.»

Questa è la ricetta "Spaghetti alla *San Giuannid*" riportata nel romanzo documentario "La casa nel bosco" (Carofiglio e Carofiglio, 2015), in cui gli autori ripercorrono la loro infanzia tra odori e sapori delle campagne di Puglia.



Storia e tradizione

Nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967), Gosetti della Salda riporta tra le ricette tradizionali della Puglia: Pasta alla Sangiovanniello (pagina 862).
La ricetta "Spaghetti alla sangiovannello", con la traduzione in dialetto barese ("*Vermecüdde a la sangeuannüdde*"), viene descritta da Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982) alle pagine 134 e 135: «Gli spaghetti "alla sangiovanniello" è una specialità tipica barese diventata famosa in tutto il mondo anche se sotto nomi diversi. In un tegame metti a rosolare in olio piuttosto abbondante un po' di aglio; aggiungi, poi, qualche acciuga dissalata e diliscata. Quando l'acciuga si sarà ben disfatta, aggiungi un bel po' di pomodori e lascia cuocere. All'ora del pranzo, metti l'acqua sul fuoco in un tegame alto e quando l'acqua andrà in ebollizione, cala la pasta. Attenzione alla cottura: gli spaghetti debbono essere "al dente", come tutta la pasta che si cuoce a Bari, ad evitare che diventi colla per manifesti.».
Nel mensile locale "*U Corrüre de BBàre*" di giugno 2009 nel menù della vigilia di San Giovanni vengono riportati anche i "*vremecüdde a la Sangiuannüdde*".



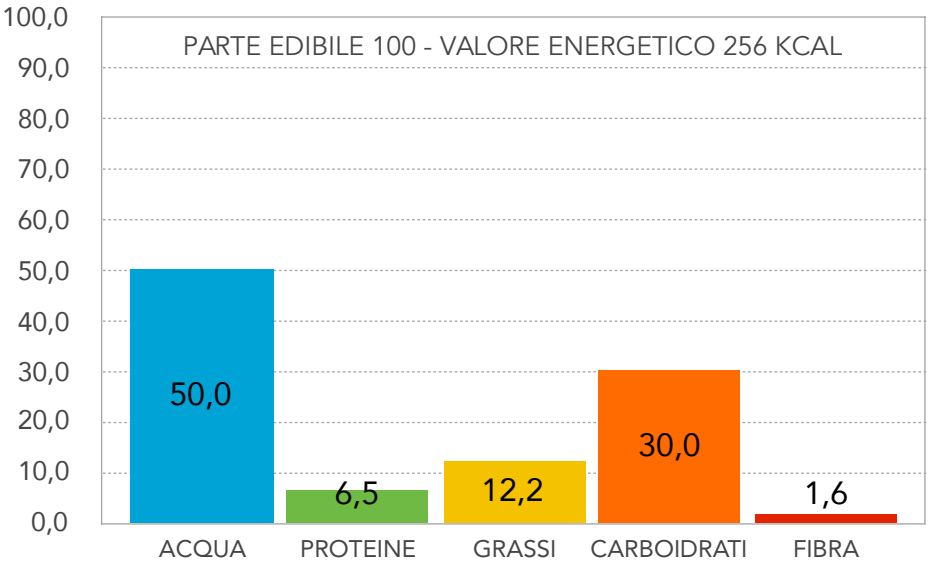
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina contadina. È comune in ristoranti, trattorie e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Come bio vuole (Renna e Santamaria, 2021), nell'ambito del progetto regionale Puglia Partecipa "La Compagnia del Carosello" (L.R. 28/2017);
- Spaghetti alla San Giuannin: cucina popolare pugliese (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Spaghetti con le cozze

Pasta con le cozze, spaghetti con le cozze alla tarantina, spaghetti con le cozze alla barese, *vermecüdde che le cozze*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il profumo del mare si incontra in questo piatto dai colori vivaci e dal sapore incredibilmente esclusivo. Gli spaghetti con le cozze sono un piatto apparentemente impegnativo, ma in Puglia si prepara anche nella routine settimanale, giusto per assaporare un ottimo primo di mare. La fortuna di vivere in una regione affacciata sul mare è proprio quella di poter trovare frutti di mare freschi, appena pescati, direttamente nei mercati rionali, o dal proprio pescatore di fiducia. Il gusto delle cozze combinato a quello del pomodoro dà origine ad un connubio perfetto per il pranzo o la cena.

Questa ricetta in realtà si può preparare almeno in due modi diversi: con un sugo di pomodoro fresco che tende ad addolcire e mitigare la sapidità delle cozze, oppure nella versione in bianco dove invece si sente in maniera prepotente il sapore delle cozze, dell'aglio, del peperoncino ed il profumo del mare. Solitamente a questa versione chiamata dai baresi "al verde" si può aggiungere qualche filetto di pomodorino per rendere il piatto più bello esteticamente e per mitigare leggermente la sapidità delle cozze.

Processo produttivo

Per realizzare questo piatto iniziate pulendo le cozze nere, sciacquate sotto un filo d'acqua corrente, eliminate le impurità, i cirripedi presenti, aiutandovi magari con un coltello, ed il bisso, quella specie di filamento che è presente al lato di ogni cozza, strappandolo con le dita. In una padella con dell'olio fate aprire le cozze con una manciata di prezzemolo tritato ed uno spicchio d'aglio.

Durante la cottura agitate il tegame rimestando l'interno. Una volta aperte, rimuovete i molluschi dal guscio, lasciando le più belle nel guscio come decorazione e metteteli da parte. Filtrate il fondo di cottura.

In un'altra padella, fate rosolare nell'olio caldo uno spicchio d'aglio e il peperoncino e, quando l'aglio inizia a prendere colore, unite i pomodorini. Nel frattempo fate lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata bollente. Dopo qualche minuto dall'aggiunta dei pomodorini, unite anche li frutti di mare messi da parte.

Lasciate cuocere per un paio di minuti a fiamma alta mescolando in modo tale che le cozze s'insaporiscano bene; regolate di sale. Scolate gli spaghetti e condite con il sugo appena realizzato, aggiungendo il prezzemolo tritato.

Servite gli spaghetti alle cozze aggiungendo i molluschi con il guscio messi da parte e un filo d'olio a crudo.

Storia e tradizione

Gli spaghetti con le cozze, con la traduzione in dialetto in "*Vermrcüdde che le cozze*", vengono descritte da Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982): «Forse non c'è altra preparazione in cui si attua in pieno il detto della nonna che in cucina, oltre all'amore e fantasia, ciascuno ha un proprio modo di cucinare... Ma la differenza maggiore sta nel momento di aggiungere al sugo le cozze. Crude o aperte in padella? Non intendo certo riferirmi a chi è capace di aprirle con l'apposito coltello e a chi, non sapendolo fare, deve necessariamente aprirle al calore... C'è chi sostiene – e ne è convinto – che le cozze messe crude rendono il sugo un po' troppo lento; c'è invece chi sostiene – e ne è convinto – che le cozze cotte prima di metterle nel sugo perdono la fragranza di mare. E c'è chi preferisce mettere prima una decina di cozza crude nell'olio, le fa soffriggere, poi ci mette la salsa e, quando questa bolle, aggiunge le rimanenti cozze... Altro fattore di differenziazione importante è il prezzemolo: non va cotto troppo, anzi sarebbe preferibile aggiungerlo crudo nel piatto già preparato con la pasta cotta, condita e già pepata con generosità. La pasta più gradita è rappresentata dai vermicelli, anzi, i vermicellini... Ma tutte le trafile, se di produzione di ottimi pastifici del barese, sono squisite.». Anche Pepe nel libro "Le ricette della mia cucina pugliese" (1991) riporta la ricetta.



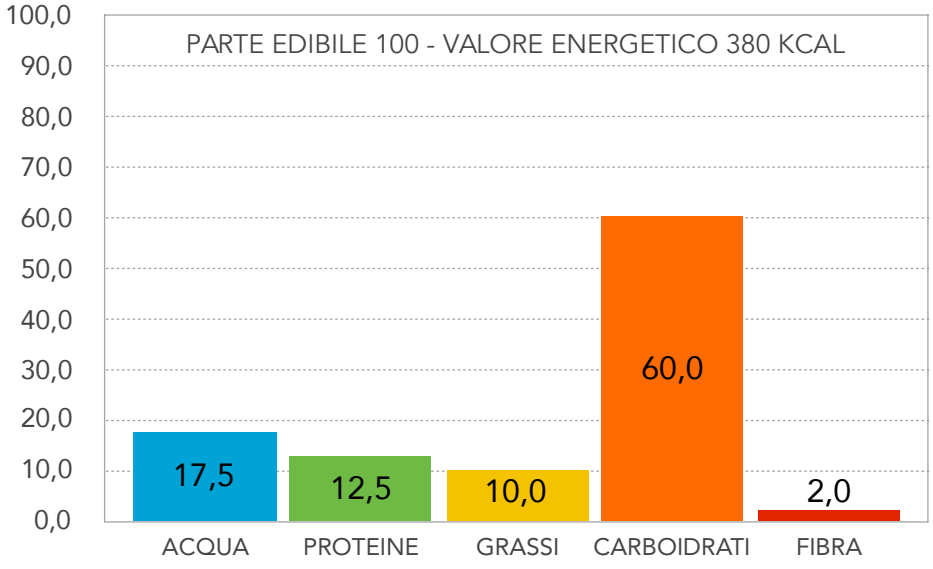
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune in ristoranti e trattorie.

Iniziative di promozione

- Nel video "Spaghetti alla Tarantina - Spaghetti con le Cozze e salsa di Pomodoro" pubblicato su Youtube nel 2016 lo chef Stefano Barbato descrive la ricetta e mostra la preparazione tradizionale di questo piatto;
- Spaghetti con le cozze, ricetta facile per un piatto delizioso (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Spezzatu

Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

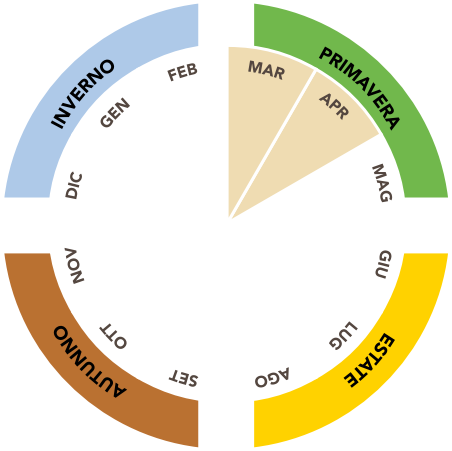
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Perio di produzione

Festività pasquali.



Descrizione sintetica del prodotto

Si tratta di un piatto diffuso nella provincia di Lecce (in particolare nel comune di Sannicola) che si presenta come uno spezzatino di carni miste (maiale, vitello, agnello) cucinate in umido e passate in forno con uova, simbolo della fine del periodo quaresimale.

Processo produttivo

Si scalda la cipolla in olio extravergine d'oliva e, prima che imbiondisca, si uniscono i pezzi di carne mista che vanno rosolati. Quindi si aggiunge la salsa di pomodoro e si lascia cuocere per circa un'ora. Si prepara, poi, una sorta di pastella a base di uova, pane di grano duro grattugiato e formaggio grattugiato (preferibilmente pecorino). Si versa in un tegame uno strato di pastella, si sistema sopra la carne con la salsa, si ricopre con altra pastella e si pone a cuocere in forno a 200 °C per circa un'ora (oppure si cuoce con il tradizionale sistema del "fuoco sotto e fuoco sopra", adoperando il tipico forno di campagna). Si passa il contenuto del tegame in una casseruola e si ultima la cottura rimescolando il tutto.



Storia e tradizione

"*Lu spazzatu*" è una ricetta tradizionale preparata durante il periodo pasquale a Sannicola (LE) che si è diffusa in tutta la provincia salentina. Sono frequenti varianti in cui si utilizzano anche le carni bianche, quali quelle di coniglio o di pollo.
Si riscontrano numerosi riferimenti bibliografici tra cui: "Vocabolario dei Dialetti Salentini" (Rohlfs, 1976); "Puglia dalla Terra alla Tavola" (AA.VV., 1979); "Dizionario Leccese-Italiano" (Garrisi, 1990).



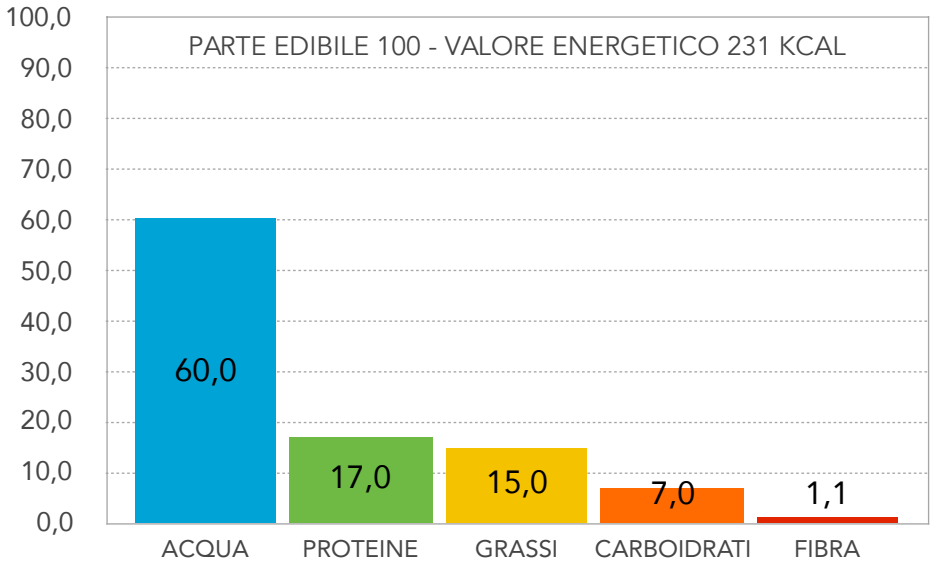
Tipologia di commercializzazione

Ristoranti.

Iniziative di promozione

- Feste paesane nel periodo pasquale.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Teglia al forno con patate riso e cozze

Patate, riso e cozze; Riso, patate e cozze; Tiella di riso e cozze; *La tièdde*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Piatto tradizionale e famoso della Puglia, a base di cozze, pomodori, patate, riso, cipolle, pecorino, prezzemolo, aglio, olio d'oliva, sale.

Processo produttivo

Di seguito si riporta la descrizione presente nel libro "Le ricette regionali italiane" (Gosetti della Salda, 1967):

«Ingredienti: (dose per 6 persone) cozze (mitili) g 500, pomidori piccoli pugliesi g 500, patate g 500, riso g 300, due grosse cipolle, pecorino grattugiato, prezzemolo, aglio, olio d'oliva, sale.

Tritare una grossa manciata di prezzemolo con un paio di spicchi di aglio. Lavare le cozze spazzolando bene il guscio, quindi con un coltellino aprire le valve e buttare quella priva di mollusco. Mettere in una teglia uno strato di cipolle tagliate a fette, cospargerle con la metà del trito di aglio e prezzemolo, disporvi sopra circa g 250 di pomidori spezzettati e una manciata di pecorino. Salare, sistemare nel recipiente uno strato di fette di patate (metà del quantitativo a disposizione) e distribuirvi sopra il riso dopo averlo lavato.

Sul riso collocare le cozze, cospargerle con il rimanente trito di aglio e prezzemolo, i pomodori spezzettati e tutte le patate a fette. Irrorare la preparazione con abbondante olio d'oliva e coprirla con g 750 di acqua fredda. Mettere la teglia in forno (180 °C) lasciandovela sino a cottura del riso. Si serve anche tiepido.»



Storia e tradizione

Nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967), Gosetti della Salda riporta "Tiella di riso e cozze".
La "Teglia al forno con patate, riso e cozze" con la traduzione in dialetto barese in "*Tiedde 'o furne de rise, patane e cozze*", viene descritta da Panza nel libro "*La checine de nononne*" (1982).
Sada nel libro "La cucina della terra di Bari" (1991), a pagina 78, riporta la ricetta "*Tièdde o furne de rise, patate e ccozze*".
Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990) "Riso, patate e cozze" ("*La tièdde*") è riportata più volte.
Nel ricettario Pasquale (Viaggio nelle tradizioni e nella gastronomia) edito dal mensile di Mola di Bari Realtà Nuove (1989, supplemento al n. 12), sono riportate diverse ricette tra cui "*Réise, paténe e cuozze*" ("Riso, patate e cozze").
A pagina 7 del mensile "Noci gazzettino: periodico di vita nocese", agosto-settembre 1980, fasc. 8-9, è stato pubblicato l'articolo "*Patane e cozze*" di Giuseppe Miccolis con indicazione di come veniva (e viene) preparato questo piatto (anche con l'aggiunta di riso).



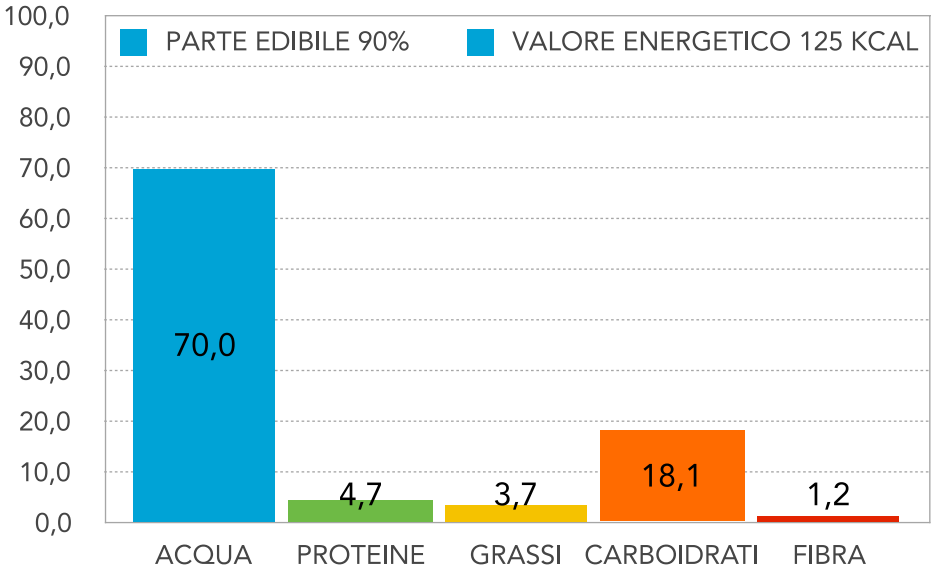
Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune in ristoranti, trattorie e negli agriturismi.

Iniziative di promozione

- Riso patate e cozze: ricetta del piatto tipico barese (puglia.com).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Zucchine alla poverella

Zucchine alla poveretta, Cocozze alla poverella, *Checozz alla peverèdde, Cocuzze alla puviredda.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

Area di origine del prodotto

Intera regione.



Perio di produzione

Estate.





Descrizione sintetica del prodotto

Zucchine essiccate al sole, fritte e condite con olio (e aggiunta eventualmente di aglio e/o menta e/o prezzemolo e/o aceto).

Processo produttivo

Lavare e tagliare le zucchine, lasciarle asciugare al sole adagiate su un canovaccio. Versare un po' d'olio in una padella e procedere con la frittura (si può anche far soffriggere uno spicchio di aglio) e un pizzico di sale. Si può condire con prezzemolo, menta e/o aceto.

Storia e tradizione

Nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967), Gosetti della Salda riporta tra le ricette tradizionali della Puglia: "*Cocuzze alla puviredda* (zucchine alla poverella)": «Vi sono tre diversi modi per preparare le "*Cocuzze alla puviredda*".
Il primo è il più semplice: occorrono zucchine, olio d'oliva, sale e pepe. Dopo aver tagliato le zucchine a dadi di media grandezza farle friggere nell'olio, salarle e peparle. A cottura scolarle dall'olio.
Il secondo è il seguente: occorrono zucchine, foglie di menta e di prezzemolo, olio d'oliva, aceto e sale. Lavare le zucchine, asciugarle e senza raschiarle tagliarle a dischetti, quindi friggerle in abbondante olio ben caldo, rigirandole spesso. Tritate non troppo finemente alcune foglie di menta fresca e di prezzemolo, e quando le zucchine saranno quasi cotte cospargerle di questo trito e insaporirle con una o più cucchiaiate di buon aceto (a seconda del quantitativo delle zucchine). Salare, mescolare, lasciare il recipiente sul fuoco per qualche minuto, quindi scolare le zucchine dall'olio. Sono ottime servite calde, ma sono ancora più gustose fredde, accompagnate con pane casereccio.».
Zucchine alla poveretta con la traduzione in dialetto barese viene descritta da Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982).
Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990) è riportata la ricetta del "*checozz-alla peverèdde*".

Tipologia di commercializzazione

Piatto tipico della cucina pugliese. È comune in ristoranti, trattorie e negli agriturismi.

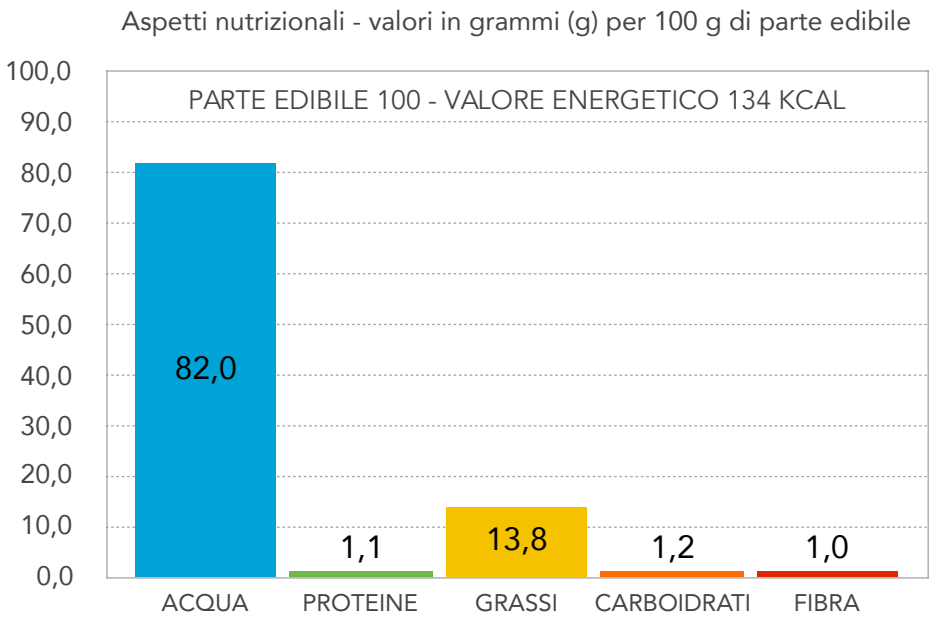
Iniziative di promozione

- Sagra della Zucchina di Locorotondo (BA) (2014);
- Sagra della cucuzzata di Santa Cesarea Terme (LE) (2018);
- Progetto regionale "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" - BiodiverSO (PSR Puglia 2007-2013 - Misura 214/4 sub-azione "Progetti integrati per la biodiversità");
- Zucchine alla poverella: tradizione contadina in tavola (puglia.com).
- Come bio vuole (Renna e Santamaria, 2021), nell'ambito del progetto regionale Puglia Partecipa "La Compagnia del Carosello" (L.R. 28/2017).











Preparazioni e tecniche particolari di allevamento di pesci, molluschi e crostacei

Alici marinate

Alicette.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

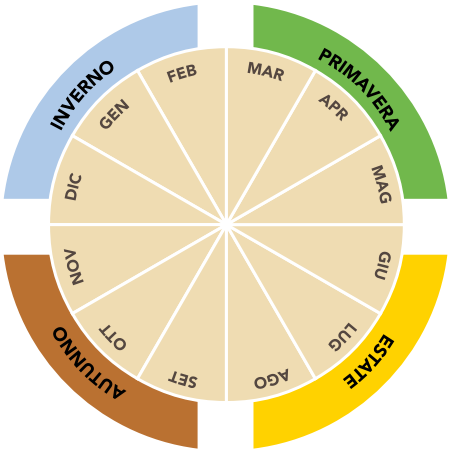
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Si tratta di una preparazione a base di alici (*Engraulis encrasicolus* L. 1758) aceto, olio extravergine di oliva, prezzemolo ed origano. Si impiegano alici della lunghezza di circa 10 cm, preventivamente abbattute o congelate per almeno 96 ore a -18 °C (già eviscerate), come da linee guida del Ministero della Salute, al fine di eliminare il rischio di parassitosi da specie del genere *Anisakis*. Le alici vengono sfilettate e lasciate macerare in presenza degli altri ingredienti per almeno 6 ore e, quindi, eventualmente confezionate ermeticamente.

Processo produttivo

Il Decreto Ministeriale 17 luglio 2013 ("Informazioni obbligatorie a tutela del consumatore di pesce e cefalopodi freschi e di prodotti di acqua dolce") dispone che in caso di consumo crudo, marinato o non completamente cotto, il prodotto ittico debba essere preventivamente congelato per almeno 96 ore a -18 °C in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle. Nel caso di operatore del settore alimentare (OSA), per i prodotti marinati, deve essere garantito un trattamento di congelamento ad una temperatura di -20 °C in ogni parte della massa per un periodo di tempo di 24 ore, o a -35 °C per un periodo di tempo di 15 ore. Le alici fresche vengono pulite accuratamente togliendo la testa, aprendole a metà ed eliminando la lisca centrale. Devono essere lavate accuratamente sotto acqua corrente per allontanare residui viscerali. Si dispongono così a strati in una terrina, irrorandole man mano con succo di limone e, in alternativa, con aceto di vino bianco, per una conservazione più duratura. Si spolverizzano con sale e pepe e, poi, si ricoprono con olio extravergine di oliva o con olio di semi di girasole. Sono pronte per essere consumate dopo almeno sei ore di macerazione. Il prodotto preparato con succo di limone si conserva per pochi giorni in frigorifero. Prima del confezionamento in barattoli di vetro sterilizzati o vaschette ermetiche, è necessario aggiungere altro olio e aceto.

Storia e tradizione

Le alici marinate fanno parte della cucina povera dei pescatori che con pochi ingredienti preparavano una prelibatezza. Il periodo di pesca va dal mese di marzo al mese di settembre, periodo in cui l'alice ha raggiunto la maturità sessuale e le dimensioni corporee fino ad un massimo di 20 cm. La cattura delle alici avviene nella maggior parte dei casi nelle ore notturne, con le tradizionali attrezzature di rete a circuizione ("lampara") ed il traino pelagico (ovvero le reti trainate nella colonna d'acqua).
La tecnica di conservazione è molto antica e risale ai tempi dei Greci che ricorrevano alla marinatura del pesce per conservarlo a lungo. Anticamente, veniva utilizzato il sistema della salamoia con acqua marina, da cui il termine "marinata". Nel tempo la tecnica è stata affinata avvalendosi dell'aceto di vino bianco, spesso accompagnato da succo di limone che "cuoce" leggermente i filetti di pesce e carni. La marinatura richiede tempi diversi in relazione alla sua composizione: circa 12 ore se avviene in aceto, 3-4 ore per quella in limone, e circa 5-6 ore nel caso di un mix di entrambi, come vuole la ricetta classica. Il sale, invece, non va aggiunto quasi mai alla marinatura per le sue implicazioni osmotiche, in quanto provoca la fuoriuscita dei succhi dalle carni "cuocendole". Tuttavia, l'aggiunta del sale può essere effettuata per allungare il periodo di conservazione delle alici in frigorifero.
Le alici sono un pesce azzurro ricchissimo in acidi grassi polinsaturi: ben il 33,6% del totale dei grassi.



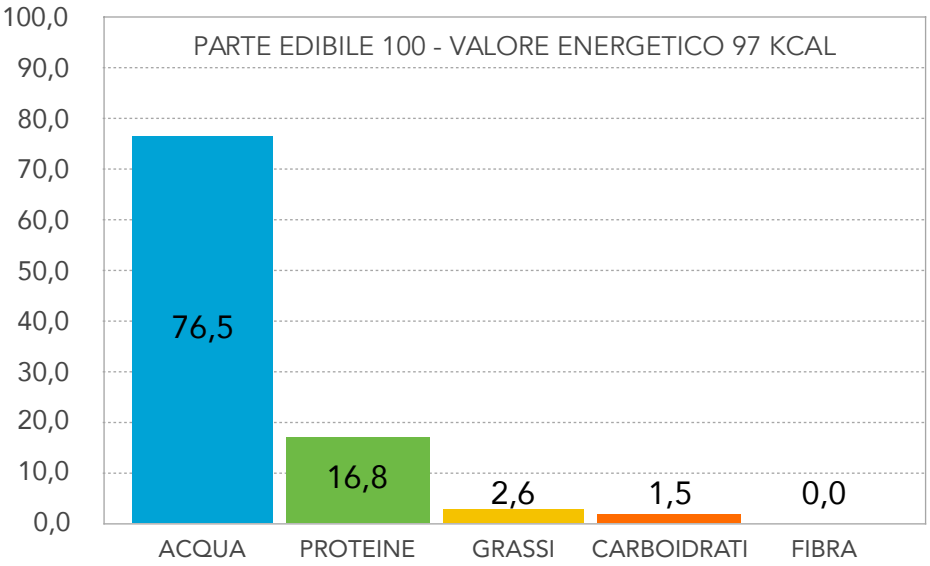
Tipologia di commercializzazione

Pescherie e distribuzione diretta di prodotti della pesca, negozi specializzati, ristorazione.

Iniziative di promozione

- Sagre e feste popolari durante il periodo estivo;
- Le 'alici marinate' su Wikipedia;
- Le 'alici marinate' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cozze *piccinne allu rièn*u

*Cuzzeddhre allu rièn*u..



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

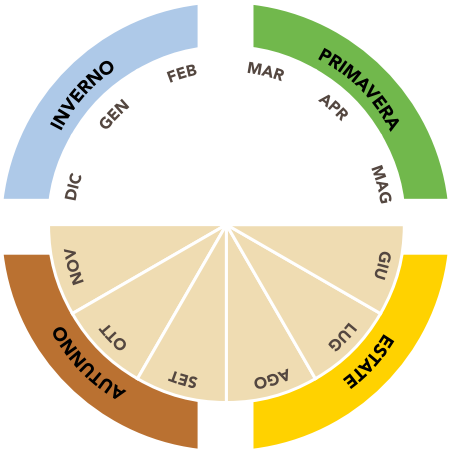
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Estate e autunno.



Descrizione sintetica del prodotto

Le 'cozze *piccinne allu rièn*u' sono una preparazione gastronomica tipica della provincia di Lecce a base di chiocciole della specie *Euparipha pisana* lessate in acqua salata e cosparse di origano.

Processo produttivo

Le chiocciole del genere *Euparipha pisana* sono le più piccole fra le specie eduli salentine, ma anche le più visibili. Nel periodo estivo, questi gasteropodi non si nascondono tra le pietre, né si sotterrano come le altre specie, ma si sigillano saldamente con un sottile epiframma vitreo ad un supporto di varia natura, generalmente vegetazione secca ma anche muri e pale di fichi d'India. Le stoppie sono il luogo dove le chiocciole eleggono il proprio habitat preferito, sfidando la canicola, ed è proprio lì che vengono ricercate e raccolte, dai diretti consumatori oppure da raccoglitori professionisti che ne fanno stagionalmente commercio, solitamente in forma ambulante.

Una volta raccolte, vanno lavate accuratamente, accertandosi che siano tutte vive, e poste sul fuoco in una pentola con abbondante acqua fredda. Quando tutte avranno "*cacciatu lu musu*" bisogna sollevare la fiamma, mandare in ebollizione e cuocere per una decina di minuti dalla comparsa del bollore dell'acqua. Durante la cottura è necessario rimuovere ripetutamente la schiuma in eccesso con una schiumarola. Vengono, quindi, scolate, salate abbondantemente e cosparse con il profumatissimo origano che cresce spontaneo nelle macchie salentine (*Origanum heracleonticum* L.). Prima di servirle, si lasciano intiepidire coperte, in modo che si aromatizzino.

Alternativamente, si possono condire anche con un sughetto piccante, dopo averle lessate ("*cuzzeddhre cunzet*").

Storia e tradizione

Il consumo di questo piatto è arcaico. In una terra come il Salento, avara di proteine nobili, questi molluschi hanno rappresentato una risorsa alimentare abbondante, accessibile ed estremamente gustosa.
Sono chiamate "*passatiempu*" perché, essendo poco carnose, si mangiano ma non servono a nutrire, nonostante contengano buone proprietà dietetico-nutrizionali.
La preparazione delle 'cozze *piccinne allu rienu*' è descritta nel libro "Puglia dalla Terra alla Tavola" (AA.VV., 1979); altro riferimento bibliografico è il volume "Almanacco Salentino 1968/69" (Congedo e Zacchino, 1968).



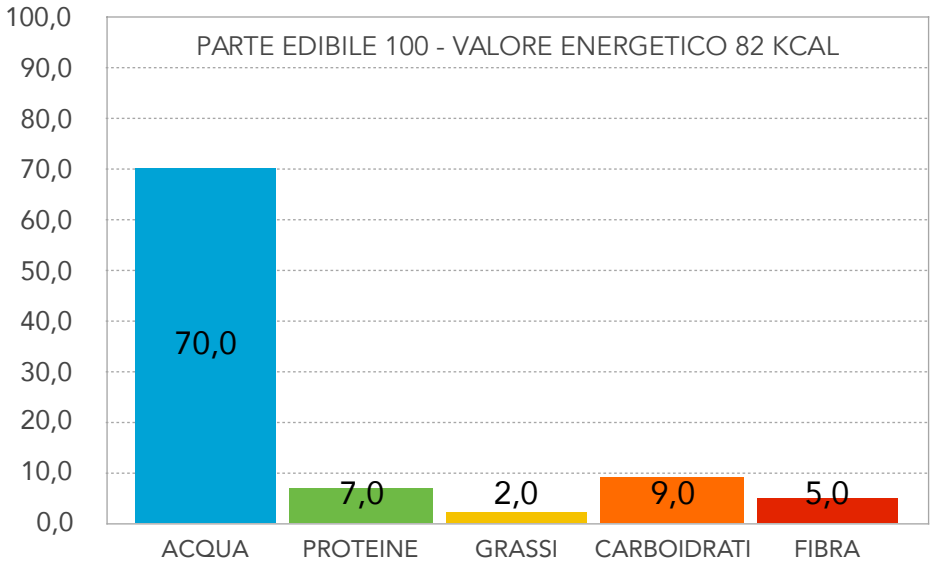
Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

Iniziative di promozione

- "Festa della *Municeddha*" a Cannole (LE), ad agosto;
- "Sagra della *cuzzeddhra pizzicata*", festeggiata in passato a Corigliano d'Otranto (LE).

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Cozza tarantina

Cozza gnure.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

Area di origine del prodotto

Provincia di Taranto.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'cozza tarantina' (*Mytilus galloprovincialis*, Lamarck 1819) è allevata soprattutto nel Mar Piccolo, la baia all'interno del Mar Jonio delimitata dal porto di Taranto, dove si riscontrano svariate correnti di acqua dolce, dette "*citri*", responsabili del sapore dolce e della consistenza soda delle cozze tarantine.

Il colore interno delle valve è viola-madreperlaceo, ma può variare in relazione al ciclo riproduttivo e al sesso. Il corpo del mitilo è molle, completamente rivestito dai lobi del mantello; il "frutto" presenta un colore tra il bianco e il rosa, dal gusto pieno e dolce.

La 'cozza tarantina' può raggiungere la lunghezza di 11 cm, ma di regola la taglia commerciale è di 6 cm.

Processo produttivo

Il modello di vivaio utilizzato nei mari di Taranto prevede la ripetizione di un'unità di base che prende il nome di "camera", realizzata con pali (un tempo di legno di castagno) infissi nel fondo. La camera ha sempre forma quadrata, delimitata lateralmente ed attraversata in diagonale da funi ("*ventìe*"), che in passato erano realizzate in fibra vegetale. Negli ultimi decenni, ai tradizionali vivai su pali si sono affiancati colorati galleggianti in polietilene, cosiddetti "*long lines*", più agevoli da montare e da rimuovere, ma, soprattutto, interessanti sotto il profilo produttivo: trattandosi di una struttura più aperta, consente una migliore circolazione delle acque, determinando migliori condizioni di crescita per i mitili e spesso caratteristiche merceologiche più elevate. Una fase tipica della mitilicoltura tarantina è la "*sciorinatura*", con cui i mitili vengono esposti all'aria in emersione su appositi stenditoi, in modo da liberare le valve delle cozze da organismi incrostanti (epizoi) che deprezzano il valore merceologico del prodotto. Il periodo più intenso per la riproduzione delle cozze in Mar Piccolo è novembre-gennaio. Agli inizi di novembre vengono disposti all'interno dei vivai i "letti per la raccolta del seme", costituiti da cime sospese in prossimità della superficie, a cui aderiranno spontaneamente le larve durante il periodo delle emissioni gonadiche (dal momento che i sessi sono separati), che si prolunga sino ad aprile. Successivamente, dopo la prima raccolta dei mitili di qualche millimetro, si procede all'operazione di innesto dei giovani mitili in retine di nylon a maglia stretta a mo' di calza. Concluso il ciclo di crescita (12-14 mesi), le cozze vengono avviate alla commercializzazione presso un centro di spedizione che provvederà al confezionamento, all'etichettatura e all'eventuale sgranatura. Possono essere commercializzati solo prodotti conformi alla normativa igienico-sanitaria (D.Lgs. n. 530/92).

Storia e tradizione

Si ipotizza che l'allevamento delle cozze a Taranto risalga al XVI secolo, rappresentando già da allora un'importante fonte di reddito per l'economia locale. Infatti, nel XVI e nel XVII secolo lo storico Giovine e il poeta Giannettasio citano le attività di mitilicoltura.
Nel "*Deliciae Tarentinae*" di Tommaso D'Aquino viene spiegato che quando le cozze raggiungevano la grandezza di una mandorla venivano staccate dai pali e seminate lungo il Ponte di Napoli, dove si mescolavano le correnti, e nel Citrello, dove l'apporto di acqua dolce del Galeso e le polle dei Citri promuoveva l'accrescimento delle cozze che acquisivano un particolare sapore. Le cozze venivano lasciate sui pali fino all'equinozio d'inverno e raccolte con uno strumento chiamato "granfa".
Un documento bibliografico è il Libro Rosso dei Principi di Taranto del XV Secolo, che recita: «*la Chioma era difesa da una palificazione*».



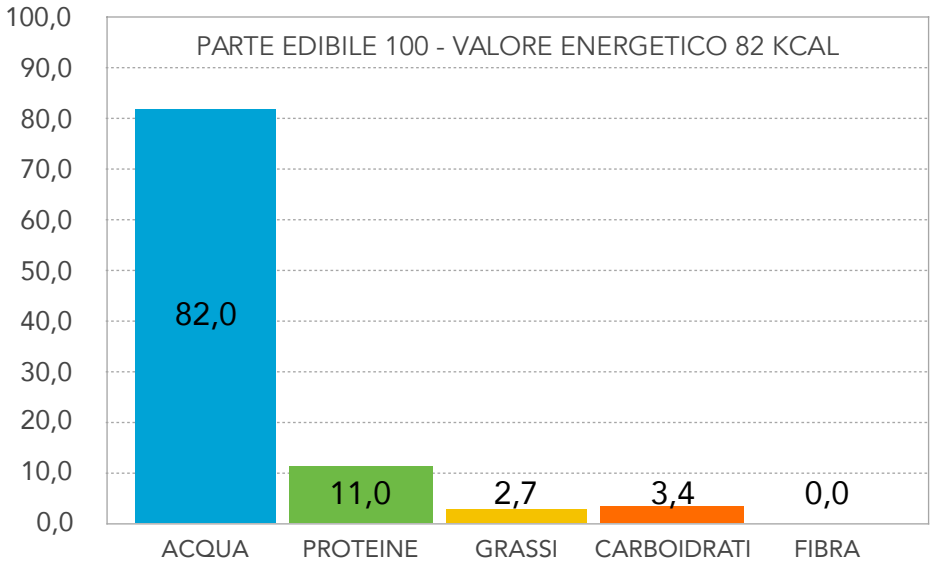
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio tradizionale, in distribuzione moderna, negozi specializzati, ristorazione e vendita diretta in azienda.

Iniziative di promozione

- "Sagra della Cozza tarantina" a Statte (TA), nel mese di agosto;
- "Festival italiano della cucina della cozza tarantina" a Gallipoli (LE), 20ª edizione nel 2020;
- "Slow Food Puglia per la 'cozza tarantina' tutela, valorizzazione e promozione. 02/2022 stesura di un nuovo disciplinare di produzione unico per i mitilicoltori tarantini.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Monacelle

Munaceddhre 'mpannate, Munaceddhri mpannati, Monaceddhi 'mpann, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla Ginuvese.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

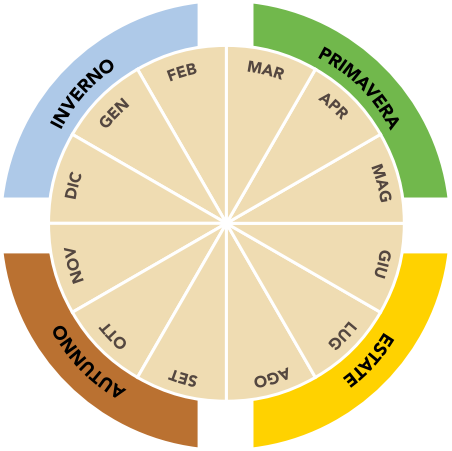
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Si tratta di una preparazione gastronomica a base di chiocciole della specie *Helix aperta* (Born, 1778) opercolate, ovvero, nella fase di letargo, in salsa.

Processo produttivo

Questo mollusco, molto ricercato e considerato prelibato in tutto il Salento, è oggetto di numerosi piatti tipici. Una delle varianti più comuni è la seguente: si lavano le chiocciole, si privano dell'opercolo e si lasciano a bagno in acqua. In una casseruola si fa appassire in olio extravergine d'oliva abbondante cipolla affettata; quindi si aggiungono sale, pepe, le chiocciole ben sgocciolate e qualche foglia di alloro. Si cuoce a fiamma vivace e quando comincia ad affiorare nuovamente l'olio, si versa un bicchiere di vino (particolarmente indicato il Rosato del Salento) che si lascia evaporare. Si aggiusta di sale e si serve ben caldo.



Storia e tradizione

La denominazione "monacella" deriva dalla colorazione marrone del nicchio che ricorda, appunto, il saio dei monaci. Questo piatto è una antichissima tradizione in tutta l'area salentina; l'impiego in cucina delle monacelle è attestato come tradizionale in tutte le pubblicazioni di cucina salentina.
La preparazione delle 'monacelle' è descritta nel libro "Puglia dalla Terra alla Tavola" (AA.VV., 1979); altro riferimento bibliografico è il volume "Almanacco Salentino 1968/69" (Congedo e Zacchino, 1968).



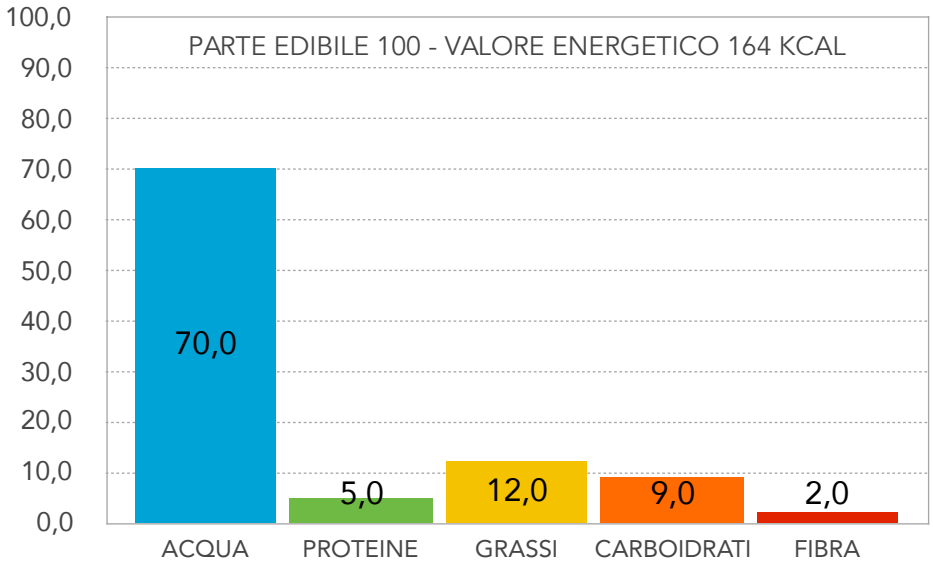
Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

Iniziative di promozione

- "Festa della *Municeddha*" a Cannole (LE), ad agosto;
- Una ricetta delle 'monacelle alla pugliese' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Polpo alla pignatta

Purpu a pignatta.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

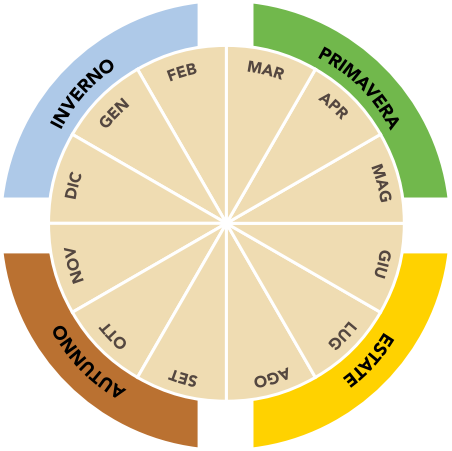
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Specialità gastronomica a base di polpo (*Octopus vulgaris*, Cuvier 1797), cotto in umido con ortaggi ed erbe aromatiche nella tradizionale pentola di terracotta denominata "pignatta".

Processo produttivo

Per questa preparazione si utilizzano polpi piuttosto grandi che vanno battuti e strofinati su una superficie ruvida (tradizionalmente vengono battuti sugli scogli e strofinati sugli stessi) sino a quando non abbiano perso la naturale viscidità, divenendo sodi al tatto. Questa operazione porta all'intenerimento dei tentacoli.

Successivamente, il polpo va tagliato a tocchetti e posto in una pignatta di terracotta unitamente a pomodori tagliuzzati, abbondante cipolla (o cipollotti) affettati molto finemente, prezzemolo, olio extravergine di oliva, un po' di pepe nero macinato fresco e un dito d'acqua.

Si porta la pignatta sul fuoco a fiamma moderata e coperta in modo che cuocia lentamente, per quanto possibile, "con la sua stessa acqua". In genere, è richiesta una cottura di un'ora e 30 minuti circa; trascorso questo tempo, va tolto il coperchio in modo da far cuocere la pietanza almeno altri 30 minuti. Quando il polpo avrà acquisito una colorazione rossastra (e si lascerà trafiggere facilmente con una forchetta), sarà cotto al punto giusto. Va servito ben caldo.

Una variante prevede l'aggiunta a metà cottura di patate tagliate a cubetti.

Storia e tradizione

Questa pietanza è molto diffusa nell'area salentina (in particolar modo a Gallipoli e lungo tutta la zona costiera) anche grazie all'abbondanza della presenza del polpo in tutte le acque che bagnano il Salento. Già il "Galateo" scriveva di uomini che nelle fredde notti invernali senza luna, ignudi e muniti di grosse torce costituite da sarmenti di edera secca e di rudimentali arpioni, si dedicavano proficuamente alla pesca di questi cefalopodi.
Uno dei più famosi detti popolari sul polpo è proprio "*lu purpu se coce cull'acqua soa stessa*", cioè "il polpo si cucina con la sua stessa acqua", questo perché il polpo non richiede aggiunta di acqua durante la cottura. Il detto viene anche usato per indicare metaforicamente una persona un po' testarda, ferma sulle proprie posizioni e che richiede tempo (come la cottura del polpo) per cambiare idea dopo aver imparato dagli errori.
La ricetta del 'polpo alla pignatta' è riportata in tutti i libri di cucina salentina, tra cui "Puglia dalla Terra alla Tavola" (AA.VV. 1979). Notizie storiche ne sono riportate anche nel volume "Almanacco Salentino 1970-72" (Congedo, 1972).









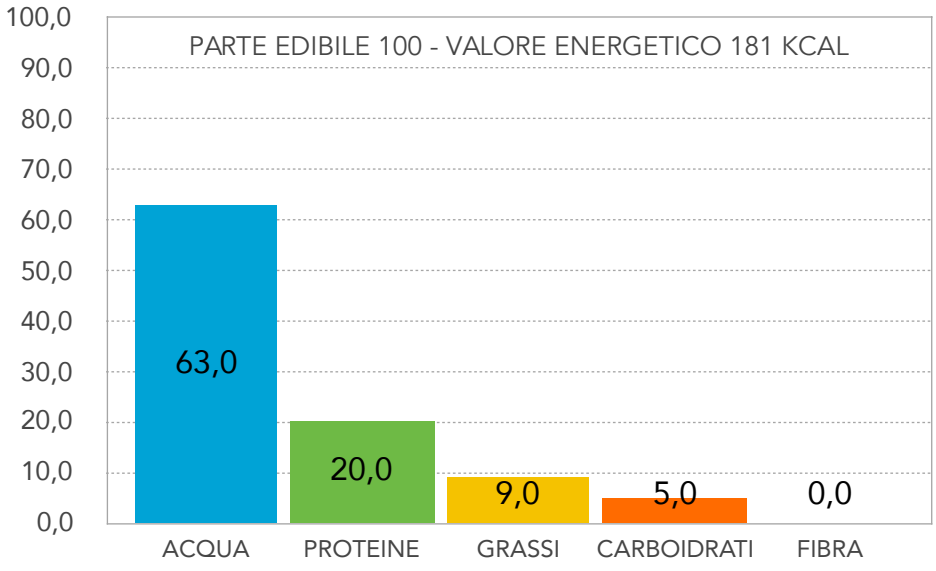
Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

Iniziative di promozione

- "Sagra *te lu Purpu*" a Melendugno (LE), nella prima settimana di agosto;
- "Sagra del pesce fritto" a Santa Maria di Leuca (LE), organizzata dall'Associazione Marinai d'Italia di Castrignano del Capo (LE), ad agosto;
- "*Sagra del Polpo*" a Mola di Bari (BA), nata nel 1964 per merito della Pro Loco di Mola e festeggiata nell'ultimo weekend di luglio. Da anni è diventata evento di punta dell'estate molese che, dopo alcuni anni di sosta, tornerà nell'estate del 2022.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



NOVITÀ 2022 • PRODOTTO INSERITO NELLA 22ª REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Polpo crudo arricciato

Polpitelli arricciati, *Pulpe rizze.*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

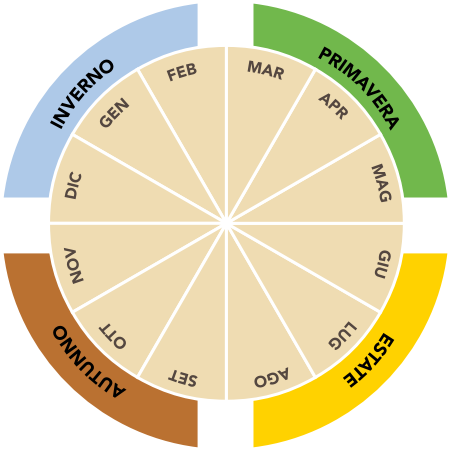
Area di origine del prodotto

Provincia di Bari.



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il polpo (*Octopus vulgaris*) viene consumato crudo come antipasto o aperitivo. È una delle pietanze che costituisce il cosiddetto "crudo di mare". A Bari il crudo di mare viene definito la "colazione dei pescatori" e si compone di allievi, polpi, ostriche, noci, cozze nere, cozze pelose, ricci e tagliatelle di mare: tutto rigorosamente crudo. I polpi da mangiare crudi sono quelli di scoglio, pescati dalle barchette. Vengono arricciati con una tecnica unica al mondo che si perpetua da secoli.

Processo produttivo

Per mangiare il polpo (arricciato) occorrono polpi piccoli, di pochi etti, e soprattutto di scoglio (*pulpe de pète*) agevolmente pescabili nel periodo estivo, quando i giovani esemplari si mantengono nelle acque basse e ricche di scogli in cui si rintanano.

L'arricciatura del polpo, chiamata anche "cottura meccanica" o "cottura a freddo" prevede diverse fasi: asportazione della tasca del nero e della membrana tentacolare superiore; battitura del polpo, con una paletta di legno, su una lastra di pietra; sbattitura violenta del polpo sulla lastra o su uno scoglio (operazione ripetuta più volte); il polpo viene poi leggermente "strisciato" per il sacco sullo scoglio, con un movimento di andirivieni, per una quindicina di minuti, infine viene adagiato in un cestello piatto e fatto oscillare in un'altalena che va da un bordo all'altro del cestello. I cirri o tentacoli, dapprima flaccidi e snervati, si contorcono e assumono la forma di buccoli. L'operazione completa dura circa due ore.

In rete sono presenti numerosi video che mostrano l'antica "arte" dell'arricciatura del polpo presso "*ndèrr-a la lanze*", il porticciolo per le barche in secco tra il teatro Margherita e il circolo Barion di Bari.

Storia e tradizione

In base a quanto riportato da Sada nel libro "La cucina della Terra di Bari. Storie e ricette" (1991) l'arricciatura del polpo «È un rito che si compie chissà da quando; un'attestazione sicura è quella che ci dà Ateneo: "*Plecté polùpodos piléses*", tentacoli di polpo sbattuto. Più tardi le Decretazioni decurionali di Bari del 24 ottobre 1513 ci parlano, tra il "p*ulpo de camascia, secce seccate e altre sorte*" di "pesce di Bari", del *pulpo rizzuto*». Lo stesso autore riporta queste testimonianze nel libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (1994).
La descrizione dell'arricciatura e delle modalità di degustazione dei "polpitelli arricciati" viene riportata nel libro "*La checine de nononne*" (Panza, 1982).
Il metodo di preparazione dei "*pulpe rizze*" viene inoltre descritto da Giovine nel libro "*U sgranatòrie de le barìse*" (1968).
Ulteriore testimonianza della tradizionalità del polpo mangiato crudo è presente in una poesia dal titolo "Pesce fritto e... baccalà!", pubblicata nel 1925 sul periodico barese "Il nuovo corriere: settimanale pupazzettato" (1925, A. 1, giu., 28, fasc. 22).



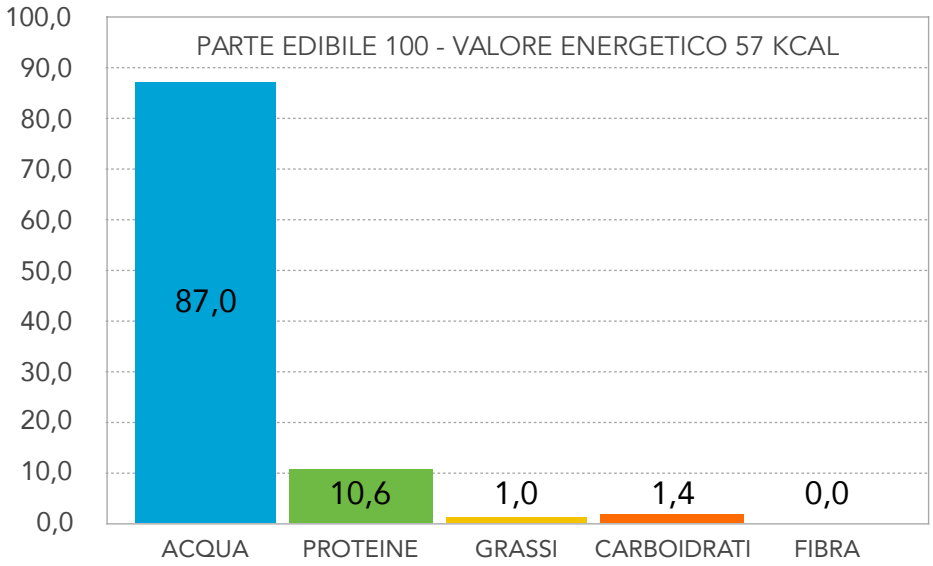
Tipologia di commercializzazione

Al dettaglio.

Iniziative di promozione

• "Sagra del Polpo" a Mola di Bari (BA), nata nel 1964 per merito della Pro Loco di Mola e festeggiata nell'ultimo weekend di luglio. Da anni è diventata evento di punta dell'estate molese che, dopo alcuni anni di sosta, tornerà nell'estate del 2022.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Quatara di Porto Cesareo

Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2009

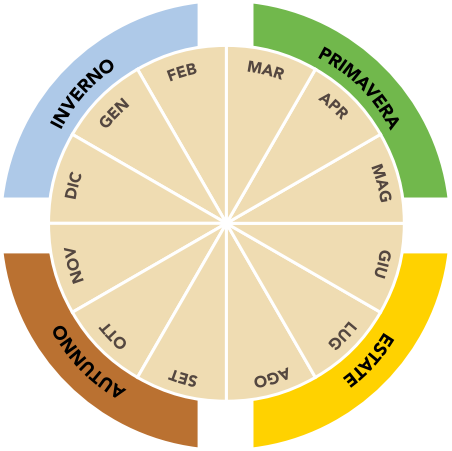
Area di origine del prodotto

Porto Cesareo e Leverano (LE).



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Zuppa di pesce, originariamente preparata con pesci di scarto, che prende il nome dalla caldaia di rame ("*quatàra*") impiegata per la sua preparazione.

Processo produttivo

Questa zuppa è molto diffusa in tutta la zona costiera dell'area salentina. Di antica tradizione, prevede l'utilizzo di pesci di scarto per la sua preparazione.

In una pentola (o in una "*quatara*", come da tradizione) si riscalda dell'olio extravergine di oliva con una grossa cipolla tritata. Una volta imbiondita, si aggiunge la salsa (oppure una manciata di pomodorini ben maturi, privati dei semi e tagliuzzati) e qualche litro d'acqua (metà marina, metà di sorgente). A questo punto si aggiunge il pesce, seguendo un ordine preciso in relazione ai tempi di cottura: dapprima i molluschi (seppie e/o calamari), poi i crostacei (granchi e cicale) e infine i pesci, iniziando da quelli con le carni più sode (tracine, pesci prete, pesci bianchi, tranci di grongo e di murena, scorfani), per finire con quelli dalle carni più tenere (ghiozzi, tordi e triglie).

Una decina di minuti dopo aver introdotto gli ultimi pesci, la zuppa è servita.

Inzuppare il pane casereccio nel guazzetto di questa pietanza, erroneamente definita "povera", è una vera prelibatezza.

Storia e tradizione

Anticamente era la zuppa che i pescatori preparavano durante le loro sortite di più giorni. Durante le ore più calde della giornata, i pescatori erano soliti sbarcare in qualche caletta della costa; lì approntavano un piccolo fuoco, con della ramaglia prelevata in loco, sul quale ponevano in cottura fra tre pietre la "*quatara*", ossia una piccola caldaia di rame stagnata internamente in cui veniva preparata questa zuppa di pesce.
Ad esaltare il sapore di questa pietanza concorreva una serie di fattori, tra cui l'uso dei pesci "*chiattisciati*" ovvero di quei pesci che, essendo capitati per primi nelle reti, morivano e venivano in parte divorati dai chiatti (piccoli organismi marini detti pulci di mare) oppure da voraci anellidi (i vermi cane). Questi pesci, durante la loro permanenza in acqua con le carni dilaniate, subivano un lento e totale dissanguamento (ma anche una sorta di marinatura) che rendeva le loro carni particolarmente saporite. Talvolta concorrevano a dare sapore anche le sacche ovariche e le interiora di grossi pesci.
Ancor oggi, pur essendo cambiate le tecniche di pesca, la zuppa dei pescatori, preparata direttamente sui pescherecci, resta unica e irripetibile per la varietà e la freschezza delle specie ittiche impiegate.
La preparazione della '*quatara*' è citata da Luigi Sada nel testo "Buon appetito a Leverano" (1979), a pagina 257.





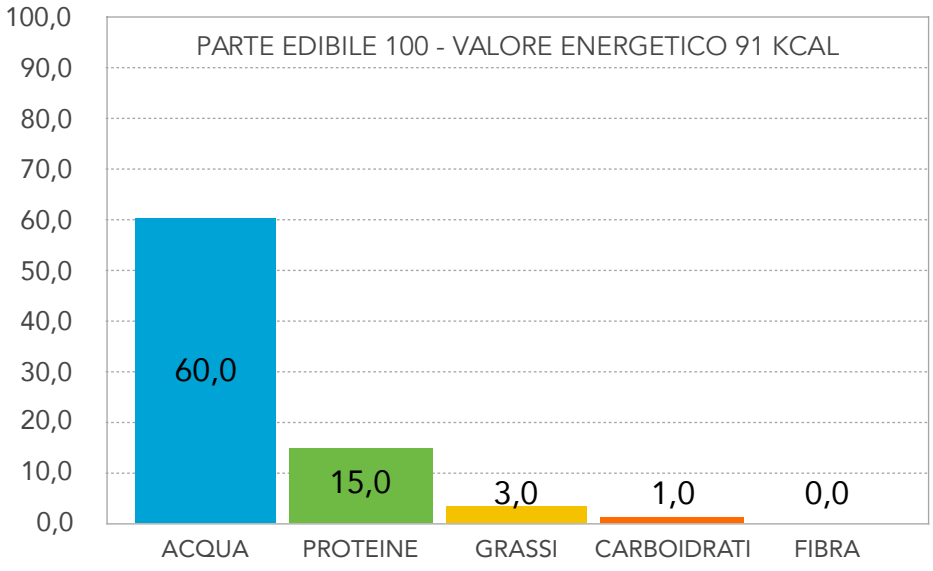
Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

Iniziative di promozione

- "Sagra del Pesce" a Porto Cesareo (LE), giunta alla 43^ edizione (8-11 luglio 2021);
- La 'piccola pesca di Porto Cesareo', utilizzata per la preparazione della '*quatara*' è Presidio Slow Food della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- La '*quatara* di Porto Cesareo' nella puntata di Linea verde del 10 luglio 2021;
- La '*quatara* di Porto Cesareo' su Wikipedia.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Scapece gallipolina

Scapece.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

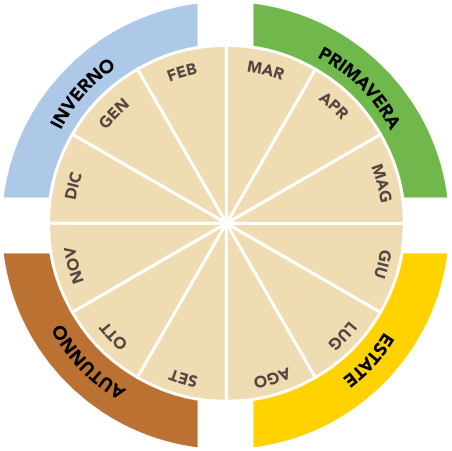
Area di origine del prodotto

Gallipoli (LE).



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La *scapece* di Gallipoli è una specialità a base di pesce misto, principalmente azzurro. La preparazione consiste nella frittura e successiva marinatura del pesce insieme agli altri ingredienti. Il prodotto è di colore giallo limone con strati di pesce alternati a strati di briciole di pane.

Processo produttivo

Vengono impiegati pesci giovani della dimensione di 2-10 cm delle seguenti specie: zerro ("*pupigddrhu*") di entrambi i sessi ("*masculari*" e "*fimminegddrhe*"), garizzo, latterini ("*minocia*" o "*trenula*") e boghe piccole ("*ope*"). Il pesce viene selezionato, mondato, allontanando le alghe e altre impurità, eviscerato, lavato e, infine, fritto in abbondante olio di oliva. Il pesce fritto viene stratificato in "calette", ossia mastelli di castagno dotati alla base di spina per il drenaggio. Si alternano tra loro strati di pesce e di mollica di pane opportunamente preparata. Il pane di grano duro decorticato viene fatto essiccare (assumendo, così, una colorazione giallognola) e grattugiato. Riempita la caletta con l'ultimo strato (che deve essere di pane), si aggiunge aceto, in modo che possa delicatamente scendere nella caletta verso gli strati inferiori. L'aceto impiegato è sottoposto ad un preventivo processo, in cui viene prima miscelato a farina 00 e lasciato decantare fino ad assumere una colorazione limpida; nel contempo, vengono posti a macerare stimmi di zafferano, in quantità tale da conferire all'aceto un colore giallo limone acceso. Il mastello viene coperto e dopo 1-2 giorni di marinatura in queste condizioni, il pesce è pronto per il consumo. Per ravvivarne il gusto, al momento in cui viene servito, il pesce può essere irrorato con aceto fresco. La preparazione va conservata in frigorifero.

Storia e tradizione

La tradizionalità del prodotto è assicurata dalla provenienza locale della materia prima, dalle caratteristiche qualitative e dalla particolarità del gusto e dalla ricetta, sapientemente tramandata di generazione in generazione dagli "*scapeciari*".
Secondo alcuni studiosi, tra cui il glottologo tedesco Gerhard Rohlfs, questa specialità gastronomica potrebbe avere origini arabe, data la presenza dello zafferano.





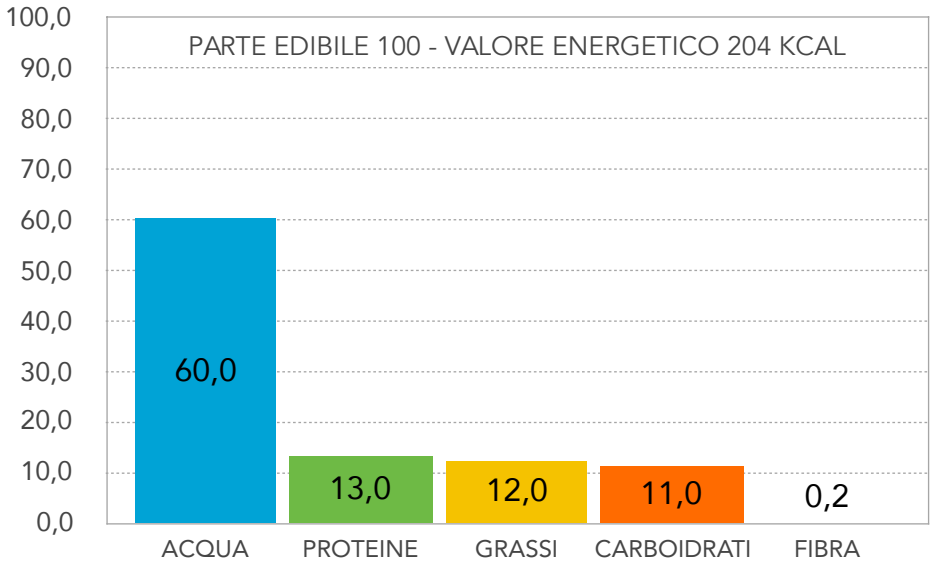
Tipologia di commercializzazione

In negozi specializzati e ristorazione.

Iniziative di promozione

- La '*scapece* gallipolina' è preparata e servita in numerose sagre e feste patronali. Un elenco è riportato sul sito della ditta "*Scapece* Manno", "*scapecari*" dal 1954;
- La '*scapece* gallipolina' su Wikipedia;
- La '*scapece* gallipolina' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com;
- Nel 2001 questo prodotto era inserito nell'elenco nazionale dei PAT semplicemente come "*scapece*"; dal 2002, invece, è presente con la dicitura attuale di "*scapece* gallipolina".

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Scapece di Lesina

Scapece.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

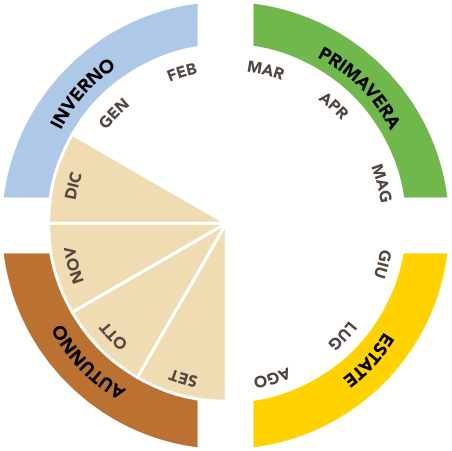
Area di origine del prodotto

Lesina (FG).



Periodo di produzione

Da settembre a dicembre.



Descrizione sintetica del prodotto

La *scapece* di Lesina è una preparazione alimentare a base di anguille arrostite o fritte tagliate in tranci di 6-8 cm e conservati in aceto. Nel prodotto finito, le anguille si presentano di color giallo-marrone chiaro, consistenti, di sapore agrodolce dal gusto assai particolare.

Processo produttivo

Le anguille selezionate manualmente vengono sottoposte a pulitura esterna, eviscerazione e risciacquo. A questo punto, possono essere cucinate in due modi differenti. Una procedura prevede che le anguille vengano tagliate in pezzi di 6-8 cm, infarinate e fritte in olio d'oliva, poi condite con menta e aglio e, quindi, conservate in vasetti di vetro con olio extravergine di oliva e aceto. In alternativa, le anguille possono essere arrostite intere, quindi tagliate in pezzi di 6-8 cm, per poi essere condite e conservate come descritto.



Storia e tradizione

La *scapece* di Lesina è un prodotto storicamente legato alla tradizione culinaria di Lesina, di cui si narra fosse particolarmente ghiotto l'imperatore Federico II di Svevia, come si evince nel ricettario "*Liber de coquina*", datato tra il 1230 e il 1250. Anche lo storico ecclesiastico Michelangelo Manicone, nel V tomo della sua "Fisica Appula" (1807), fa un riferimento alla scapece di Lesina.
Altri riferimenti bibliografici alla scapece di Lesina sono contenuti nei libri "A tavola con Federico II" (Tibollo, 1971) e "La cucina della Terra di Bari" (Sada, 1991).



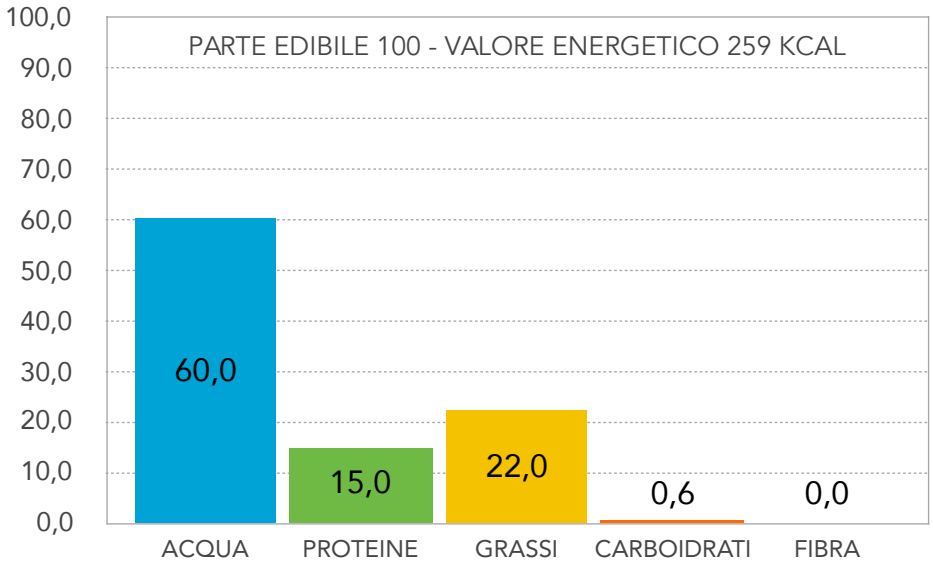
Tipologia di commercializzazione

In negozi specializzati e ristorazione.

Iniziative di promozione

- L'anguilla di Lesina e la '*scapece*' tra i prodotti tipici pugliesi sul portale dedicato viaggiareinpuglia.it;
- La '*scapece* di Lesina' è promossa da produttori e associazioni locali in sagre e sul web. Un esempio è la promozione della '*scapece*' da parte dell'Associazione "Amici della Laguna" di Lesina sul portale web della stessa associazione.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Zuppa di pesce alla gallipolitana

Suppa alla caddhripulina, Zuppa di pesce alla gallipolina.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

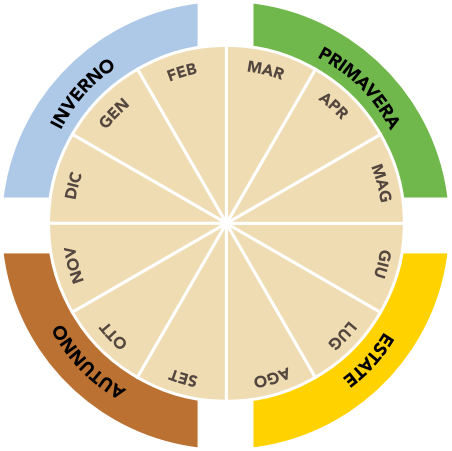
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce, in particolare il comune di Gallipoli



Periodo di produzione

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La zuppa di pesce alla gallipolitana (o gallipolina) è una preparazione in umido a base di pesci, crostacei e molluschi. Questa zuppa viene considerata la diretta discendente della cosiddetta "zuppa bruna", ossia il brodetto degli antichi greci che, negli ultimi secoli, si è arricchita del pomodoro. Ciò che la contraddistingue dalle altre zuppe rosse di pesce e la rende originale è la spruzzatina d'aceto finale, che ha il compito di rinfrescarne il gusto ed esaltarne il sapore.

Processo produttivo

Gli ingredienti della zuppa di pesce alla gallipolitana sono: pesci da zuppa (scorfani, pesci prete, tordi, capponi, pezzi di razza e di pescatrice, tranci di cernia con qualche pezzo di testa, tranci derivati dalla parte ventrale di qualche grongo, qualche pesce bianco, saraghi e pagelli), seppie, cozze, gamberi, pomodori pelati, cipolla, olio extravergine d'oliva, spicchi d'aglio, vino bianco secco, aceto, prezzemolo, sale, pepe nero.

I pesci vanno eviscerati e squamati; le seppie spellate ed eviscerate; le cozze private del bisso e raschiate sulle valve. Infine, il tutto viene lavato accuratamente.

In un largo tegame si versa olio extravergine d'oliva in cui si fanno scaldare la cipolla tritata e gli spicchi d'aglio e, prima che imbiondiscano, si sfuma con una spruzzata di vino bianco secco. A questo punto si aggiungono i pomodori pelati triturati, una manciata di prezzemolo tritato, un po' di acqua, un pizzico di sale e si porta ad ebollizione. Si fa cuocere a fiamma bassa sino a quando il brodo non si sarà ridotto della metà. L'ordine di aggiunta delle diverse specie ittiche è il seguente: seppie, cozze intere e gamberi. Dopo qualche minuto di cottura, si uniscono man mano i pesci, iniziando da quelli dalle carni più sode, per completare con quelli dalle carni più tenere.

Verso fine cottura, si dà una spruzzata d'aceto di vino e si aggiusta di sale. La zuppa si serve su fette di pane tostato, unitamente al guazzetto.

Storia e tradizione

Questa zuppa è molto diffusa a Gallipoli (LE) e in tutta la zona costiera dell'area salentina. Sono numerosi i riferimenti bibliografici a questa pietanza nei libri di cucina regionali e nazionali; ad esempio, la ricetta della zuppa di pesce alla gallipolitana è riportata nel volume "Puglia dalla Terra alla Tavola" (AA.VV., 1979). Altro riferimento è presente nel volume "Puglia: Guida turistica e gastronomica" (1979) dell'Istituto Geografico De Agostini.



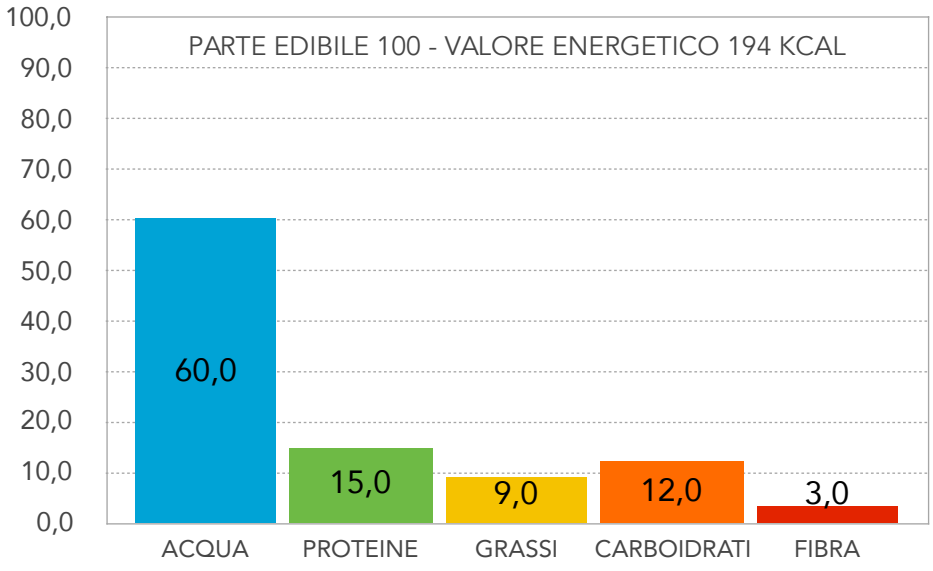
Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

Iniziative di promozione

- "Sagra dei Sapori marini" organizzata in agosto a Gallipoli (LE);
- "Sagra della Frisa e del Pesce fritto" organizzata dalla Parrocchia di San Gerardo della Maiella, a Gallipoli (LE). La sagra conta più di 25 edizioni;
- "Sagra del Pesce" a Porto Cesareo (LE), giunta alla 43^ edizione (8-11 luglio 2021);
- La 'zuppa di pesce alla gallipolina' tra i prodotti tipici di Puglia sul portale dedicato viaggiareinpuglia.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile





Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari escluso il burro)

Ricotta



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

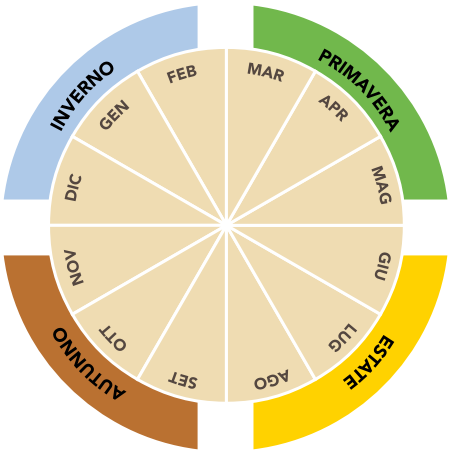
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Tutto l'anno per la ricotta vaccina; la produzione di ricotta di pecora e capra è, invece, stagionale.



Descrizione sintetica del prodotto

La ricotta è un latticino magro dagli innumerevoli impieghi in cucina, sia nelle preparazioni gastronomiche salate che in quelle dolci.

La ricotta fresca, ottenuta da siero di latte vaccino, ovino, caprino o misto, si presenta di forma cilindrica, con peso variabile da 100 a 500 g, o troncoconica, con diametro medio di 8-15 cm e altezza di 5-18 cm.

La superficie esterna è ruvida con piccoli solchi impressi dalla fiscella. Il colore della pasta è bianco, la struttura è cremosa e poco consistente. Ha un sapore tipico di latticino fresco, delicatamente acidulo. L'odore è caratteristico, fragrante di latticino.

Processo produttivo

La lavorazione della ricotta è contemporanea a quella di altri formaggi a pasta filata ottenuti da siero di latte vaccino, pecorino, caprino e misto, eventualmente addizionato con latte delle specie predette nella ragione di 4-12 L/100 kg di siero. Quest'ultimo viene filtrato, mediante colino a rete, al fine di eliminare eventuali residui di cagliata. La lavorazione avviene in caldaie di rame rossa stagnata, di acciaio inossidabile, con o senza intercapedine.

La massa, sotto lenta agitazione realizzata con uno spino di legno ("*ruotolo*"), è portata a circa 70 °C con riscaldamento a fuoco diretto. Si addiziona il latte ed eventualmente sale grosso (0,3-0,5 kg/100 kg).

Successivamente, si porta la temperatura a 83-95 °C, per ottenere l'affioramento dei fiocchi di proteine coagulate (da questo il nome di "ri-cotta"). La "schiuma" che si forma durante il riscaldamento è allontanata prima di procedere all'estrazione della ricotta. Con l'affioramento si arresta sia l'agitazione che il riscaldamento e si attende (5-10 minuti) per consentire il completo affioramento della massa coagulata. In ultimo, il coagulo prende consistenza e si procede alla raccolta, tramite schiumarola, entro 5-10 minuti e alla compattazione nelle fiscelle.

Storia e tradizione

La ricotta viene erroneamente considerato un formaggio. È, in realtà, un sottoprodotto della lavorazione del latte, in quanto si utilizza il siero derivante dalla lavorazione del formaggio sottoposto a "ri-cottura", in assenza del caglio. Un tempo il siero per fare la ricotta veniva acidificato con una miscela di limone o aceto, mentre oggigiorno si utilizzano acidificanti naturali come l'acido lattico o l'acido citrico.
Tracce storiche sulla ricotta risalgono alle civiltà sumere ed egizie. Anche Omero ne parla nell'Odissea; nel Libro IX viene descritto il ciclope Polifemo intento nella lavorazione del latte "candido" e "rappreso" poco prima di vedere Ulisse. Sembra siano stati gli Egizi a conferire la tipica forma cilindrica alla ricotta, venduta ai marinai greci per affrontare i primi giorni sulle imbarcazioni con un alimento fresco. Successivamente, i greci importarono e perfezionarono la ricetta, adottata poi dai romani. Virgilio, in un episodio delle Georgiche, narra che fu Aristeo, figlio del dio Apollo e di Cirene, ninfa conoscitrice dell'arte dell'apicoltura, della coltivazione dell'ulivo e della lavorazione del latte, a scoprire questo latticino, anche grazie all'aiuto delle Muse.
La tradizionalità legata alla realizzazione della ricotta è tramandata di generazione in generazione su tutto il territorio regionale.
La ricotta viene anche menzionata in un documentario storico tratto da RAI Storia intitolato "Linea contra linea - Sapore di Puglie" (1967) e reperibile su YouTube.

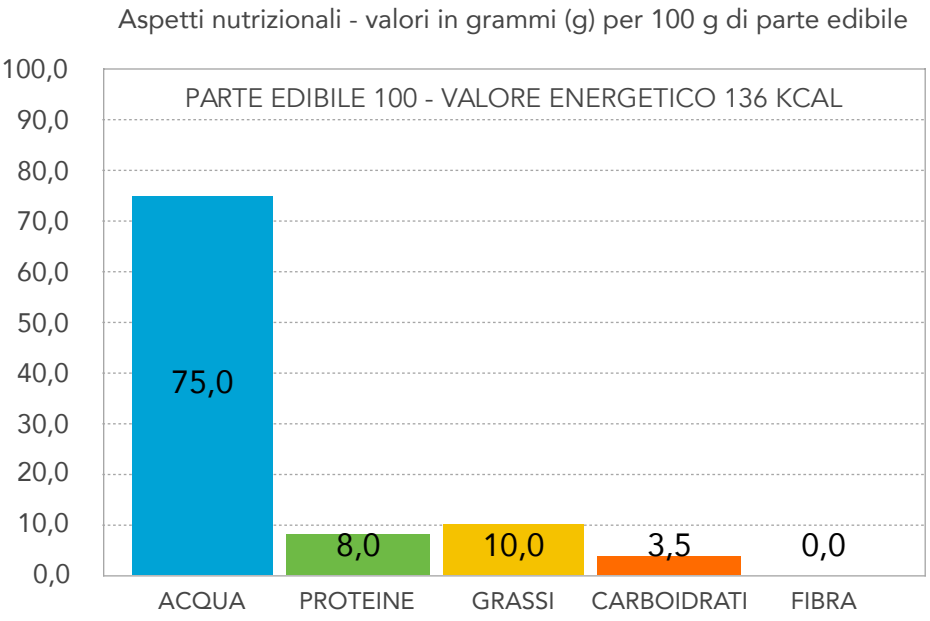


Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Sagre e feste popolari;
- La ricotta sul portale dei formaggi italiani, formaggio.it;
- Le tradizionali 'ricotte' italiane sul portale dedicato ai prodotti tipici italiani intavoliamo.it.



Ricotta forte

Ricotta 'scante, scanta, ascuante, ashcande.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

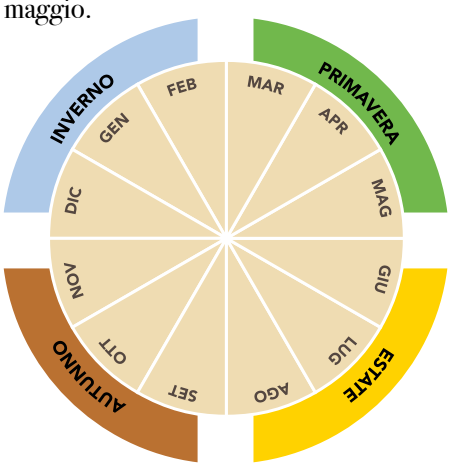
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Tutto l'anno per la 'ricotta forte' vaccina; quella mista con inclusione di siero di latte ovi-caprino è prodotta da ottobre a maggio.



Descrizione sintetica del prodotto

La ricotta forte, ottenuta da siero di latte vaccino, ovino, caprino o misto, è di consistenza morbida, cremosa e spalmabile, di colore crema. Il sapore è molto piccante e sapido e l'odore è molto pungente, penetrante ma gradevole. Dopo qualche mese dalla produzione si separa in superficie uno strato oleoso di colore giallo. La ricotta forte vaccina si produce tutto l'anno, mentre quella prodotta con siero di latte ovi-caprino si realizza prevalentemente da ottobre a maggio.

Processo produttivo

Il siero, proveniente dalla lavorazione dei formaggi (cacio, pecorino, caprino, vaccino, ecc.), con eventuale aggiunta del 10-12% di latte, viene filtrato attraverso un colino a rete fine e posto in caldaia (di rame stagnato), per essere riscaldato lentamente fino alla temperatura di 75-80 °C, agitando la massa con uno spino ("*ruotolo*") di legno. All'affioramento dei primi fiocchi di proteine coagulate, si interrompe l'agitazione e si abbassa il riscaldamento (per circa 10 minuti), per poi sospenderlo completamente. In seguito, entro 5-10 minuti, la massa affiorata viene raccolta con una schiumarola e posta nelle fiscelle di plastica o giunco ("*fische*") e lasciata spurgare su tavoli di legno inclinati, per 3-4 giorni a temperatura ambiente, per favorire la perdita di scotta e l'irrancidimento.

Estratta dalle fiscelle, la ricotta viene miscelata con il sale (20 g/kg) e trasferita in contenitori di terracotta smaltata di forma troncoconica oppure in recipienti di legno dove, con l'aiuto di un cucchiaio di legno a manico lungo, la massa viene continuamente rimescolata in modo da favorire le attività enzimatiche e l'ottenimento di una consistenza omogenea e cremosa. Il processo di maturazione ha una durata di circa cinque mesi.

Storia e tradizione

Le varie denominazioni dialettali derivano tutte dal latino *ustŭlo, ustŭlas, ustulavi, ustulatum, ustŭlāre* che significa bruciare, ardere, ad indicare il caratteristico sapore piccante di questa ricotta morbida e spalmabile, dal colore bianco candido tendente al giallo ambrato.



Tipologia di commercializzazione

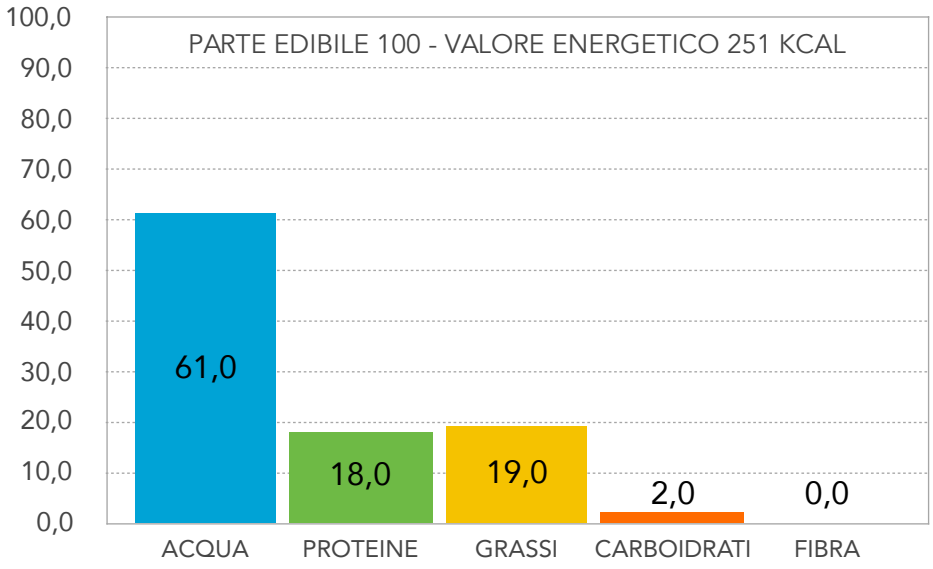
Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Sagre e feste popolari;
- A Terlizzi durante la "Sagra della *quartceddə*" (2 novembre) c'è l'usanza di consumare il pane "incalcinato", ossia una fetta di pane casereccio spalmata con ricotta forte, tonno o alici salate, condita con pepe e peperoncino. Un tempo, i contadini la portavano alla messa delle tre del mattino, per farla benedire prima di consumarla. Ricotta forte, pepe e peperoncino simboleggiavano il fuoco, in cui le anime erano immerse;
- "Sagra dei Sapori Locali di Sannicola" nell'omonimo comune in provincia di Lecce, dove si possono gustare il "panino cu la sarda e ricotta forte", i "pezzetti *de cavaddhu*", "*ricchie e minchiareddhi*" oltre a "panzerotti, *pittule* e *purpette*";
- "Sagra del calzone molfettese", dove si valorizzano eccellenze gastronomiche come il tradizionale calzone con pesce, sponsali, olive, cavolfiori e ricotta "forte";
- La 'ricotta forte' sul sito dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi (ONAF);
- La ricotta forte su Wikipedia;
- Le tradizionali 'ricotte' italiane sul portale dedicato ai prodotti tipici italiani intavoliamo.it.



Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Ricotta marzotica leccese



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

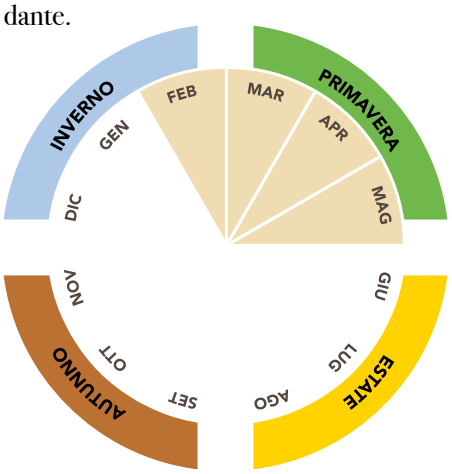
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce.



Periodo di produzione

Da febbraio a maggio. "Marzotica" deriva da marzo, mese in cui la produzione di questa tipologia di ricotta è più abbondante.



Descrizione sintetica del prodotto

La ricotta marzotica leccese, ottenuta da siero di latte, ha forma cilindrica o tronco conica con altezza di 7-15 cm, diametro medio di 10-15 cm e peso di circa 500 g. L'aspetto esterno è di colore azzurrastro-verde con una crosta spessa circa 0,5 cm. La pasta ha una grana burrosa e compatta. Il sapore è delicato, ben definito e tendente al dolciastro.

Il tempo di stagionatura di questo latticino può arrivare fino ad 1 mese e il consumo è indicato entro i 10-12 mesi. La varietà più stagionata, molto sapida, è tradizionalmente usata come condimento per la pasta e per altre preparazioni gastronomiche tipica dell'area salentina.

Processo produttivo

Il siero di latte ovino, filtrato attraverso un colino a rete fine, è posto in caldaia (di rame stagnato) e riscaldato lentamente fino alla temperatura di 78-82 °C, agitando la massa con uno spino ("*ruotolo*") di legno. All'affioramento dei primi fiocchi di proteine coagulate, si interrompe l'agitazione e si abbassa il riscaldamento (per circa 10 minuti) per poi sospenderlo completamente. In seguito, entro 5-10 minuti, la massa affiorata viene raccolta con una schiumarola e posta nelle fiscelle di plastica o giunco ("*fische*"). Lo spurgo della scotta avviene a 15-25 °C, su tavoli di legno inclinati o su tavoli analoghi, al fine di permettere al prodotto di acquisire la forma finale. Durante la fase di posa della ricotta, nelle fiscelle si aggiunge "sale fino" a strati in piccole quantità.

Quando la ricotta raggiunge il giusto grado di consistenza si procede "all'inerbimento", che consiste nel far aderire alla superficie della forma uno strato di erbe della zona (gramigna, *lolium*, ecc.). L'operazione viene eseguita facendo rotolare per diverse volte la forma nello strato di erbe, fino a quando la superficie non ne è quasi completamente ricoperta.

Storia e tradizione

Sebbene non esista una documentazione bibliografica a supporto di questa ipotesi, si pensa che la ricotta marzotica sia un latticino prodotto casualmente durante la preparazione del cacioricotta. La ricotta marzotica rappresenterebbe una strategia alternativa alla ricotta fresca (deperibile) per poter conservare il latte prodotto dalle pecore durante i primi mesi primaverili, che presenta caratteristiche ottimali dal punto di vista quanti-qualitativo poiché gli animali si sono alimentati al pascolo rigoglioso, per i momenti meno favorevoli dell'anno.
La ricotta marzotica viene anche menzionata in un documentario storico tratto da RAI Storia intitolato "Linea contra linea - Sapore di Puglie" (1967) e reperibile su YouTube.



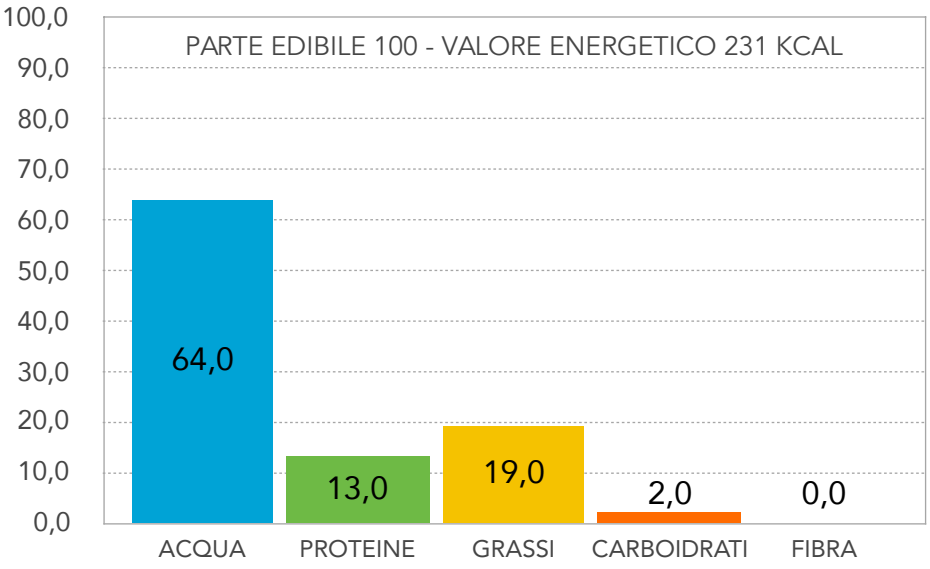
Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Sagre e feste paesane,
- La 'ricotta marzotica leccese' sul sito dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi (ONAF);
- La 'ricotta marzotica' su Wikipedia: ;
- La 'ricotta marzotica' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com;
- Le tradizionali 'ricotte' italiane sul portale dedicato ai prodotti tipici italiani intavoliamo.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Ricotta salata o marzotica

R'cotta tost.

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001



gustidipuglia.it

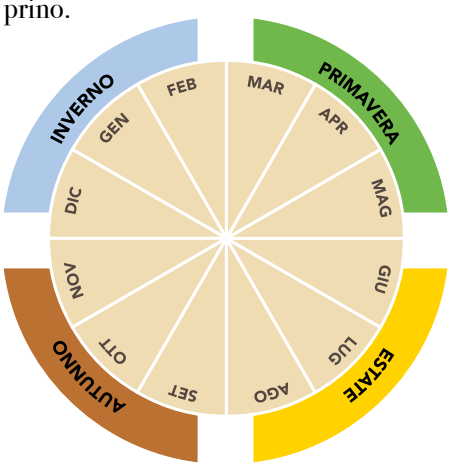
Area di origine del prodotto

Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno per la varietà prodotta da latte vaccino, in primavera allorquando derivi dalla lavorazione del latte ovi-caprino.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'ricotta salata' è ottenuta da siero di latte vaccino, ovino, caprino o misto. Si presenta in forma cilindrica o tronco conica con altezza di 20 cm e diametro medio di 15 cm; il peso varia da 300 a 500 g. La superficie è di colore bianco o può assumere colore bruno qualora coperta da uno strato di crusca. La struttura della pasta è semidura, friabile e anelastica, il sapore salato con vago ricordo del siero di partenza. L'odore è deciso, non penetrante, piacevole. Viene generalmente utilizzata come prodotto da grattugia.

Processo produttivo

Il siero, filtrato attraverso un colino a rete fine, è posto in una caldaia di rame stagnato ("*calaredd*") o in acciaio e riscaldato lentamente mediante fuoco diretto fino alla temperatura di 78-82 °C, agitando la massa con uno spino di legno ("*ruotolo*", "*u retl*") o in acciaio. All'affioramento delle proteine coagulate, vengono interrotti agitazione e riscaldamento. Dopo una sosta di circa 15 minuti, la massa è portata rapidamente all'ebollizione per 5 minuti. In seguito, entro 10-15 minuti, la massa affiorata è raccolta con schiumarola ("*cucchiaredd*") è posta in fiscelle di plastica.

Lo spurgo della scotta avviene a 15-25 °C su tavoli di legno inclinati ("*u magne*") o su tavoli analoghi al fine di permettere al prodotto di acquisire la forma finale. Estratte le forme dalle fiscelle, queste vengono cosparse di sale fino su tutta la superficie.

In alcune zone della Puglia si procede all'incruscamento che consiste nel fare aderire alla superficie della forma un uniforme strato di crusca di grano duro. L'operazione è effettuata facendo rotolare per diverse volte la forma nella crusca fino a quando la superficie non sia completamente ricoperta. Segue un periodo di stagionatura di almeno un mese, mentre il consumo deve avvenire non oltre 10-12 mesi dalla produzione.

Storia e tradizione

La produzione della ricotta salata, dura o marzotica è una tradizione casearia pugliese che si tramanda di generazione in generazione. La variabilità del prodotto dipende dall'area di produzione, dalla stagione e dal rapporto dei latti originariamente impiegati per la produzione del siero (vaccino, ovino e caprino).
La ricotta marzotica viene anche menzionata in un documentario storico tratto da RAI Storia intitolato "Linea contra linea - Sapore di Puglie" (1967) e reperibile su YouTube.



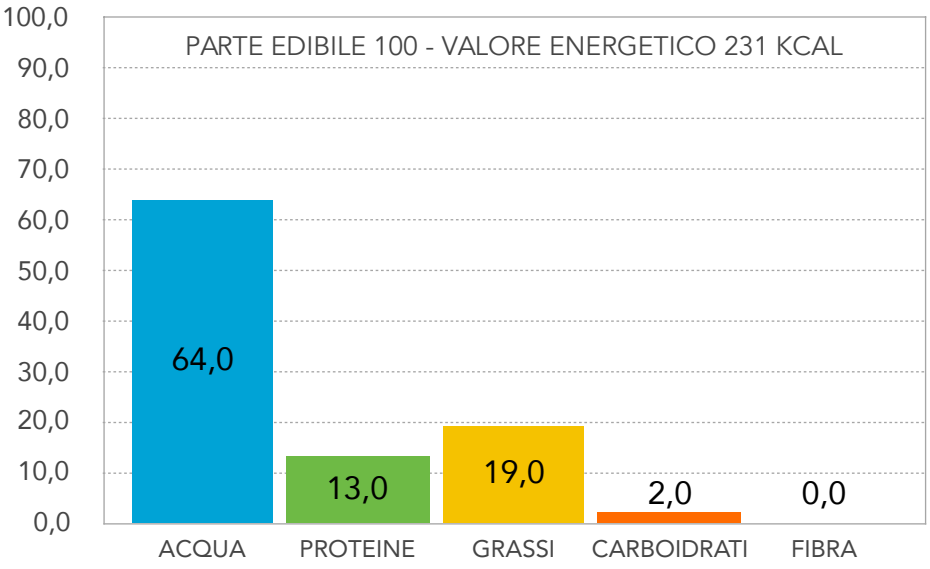
Tipologia di commercializzazione

Caseifici e latterie, negozi specializzati, aziende agro-zootecniche e agriturismi.

Iniziative di promozione

- Sagre e feste paesane.
- La 'ricotta marzotica' sul sito dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi (ONAF);
- La 'ricotta salata o marzotica' sul portale dei formaggi italiani, formaggio.it: ;
- La 'ricotta salata o marzotica' sul portale di promozione della Puglia, puglia.com: ;
- Le tradizionali 'ricotte' italiane sul portale dedicato ai prodotti tipici italiani intavoliamo.it.

Aspetti nutrizionali - valori in grammi (g) per 100 g di parte edibile



Le informazioni riportate in questo volume derivano da attività di ricerca bibliografica, sitografica e iconografica, sviluppata dagli autori, finalizzata a definire la natura di Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) dei prodotti elencati, così come regolamentato dal D.M. 8 settembre 1999, n.350.
Le descrizioni sono state redatte sulla base delle informazioni presenti nelle schede ufficiali della Regione Puglia, pertanto alcune di esse potrebbero essere differenti in base alla zona regionale di produzione o variate nel tempo.
Per testi e immagini di terzi è sempre riportata la relativa fonte.
Questo volume non è di uso commerciale e ne è vietata la vendita.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI STORICI

- AA.VV., 1874. Reale Società Economica di Capitanata. Stabilimento tipografico Nobile, Napoli.
- AA.VV., 1931. Guida Gastronomica d'Italia. Touring Editore, Milano.
- AA.VV., 1974. Puglia. Turismo/Storia/Arte/Folklore. Mario Adda Editore, Bari.
- AA.VV., 1979. Puglia dalla terra alla tavola. Mario Adda Editore, Bari.
- AA.VV., 1979. Puglia. Guida turistica e gastronomica. Istituto Geografico De Agostini, Novara.
- AA.VV., 1983. Martina Franca, guida storico-artistica. Edizioni AGA, Alberobello (BA).
- AA.VV., 1997. L'alta Murgia in cucina, ricette tradizionali. Piazza Editore, Altamura (BA).
- AA.VV., 1999. Puglia Rurale. L'Alta Murgia. Regione Puglia, Assessorato Agricoltura Foreste Caccia e Pesca, Ufficio di Sviluppo Agricolo, Bari.
- AA.VV., 2003. Le tradizioni gastronomiche di Galatina. Ricette, usanze e personaggi. Centro su Tarantismo, Galatina (LE).
- AA.VV., 2003. Puglia Rurale. I territori dei Monti Dauni Meridionali. Regione Puglia, Servizi di Sviluppo Agricolo, Bari.
- Accogli R., Conversa G., Ricciardi L., Sonnante G., Santamaria P., 2015. Almanacco BiodiverSO. Biodiversità delle specie orticole della Puglia. Eco-logica editore, Bari.
- Accogli R., Conversa G., Ricciardi L., Sonnante G., Santamaria P., 2018. Nuovo Almanacco BiodiverSO. Biodiversità delle specie orticole della Puglia. Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari
- Accogli R., Lombardi D., Marchiori S., 2007. Verifica agronomica di cultivar locali attribuibili alla varietà "Pomodoro di Morciano". Tipografia Cooperate, Santa Severa (Roma).
- Accogli R., Medagli P., 2014. Erbe spontanee salentine. Guida al riconoscimento e all'uso delle piante alimentari tradizionali. Ezio Grifo editore, Lecce.
- Accolti P., Cibotto G.A., 1965. Lo stivale allo spiedo. Viaggio attraverso la cucina italiana. Canesi Editore, Milano.
- Albenzio M., Caroprese M., Marino R., Muscio A., Santillo A., Servi A., 2005. Characteristics of Garganica goat milk and Cacioricotta cheese. Small Ruminant Research, 64, 35–44.
- Alberti L., 1526. Descrittione di tutta l'Italia. Tipografia Altobello Salicato, Venezia.
- Alfano G.M., 1823. Istorica descrizione del Regno di Napoli ultimamente diviso in quindici province colla nuova mutazione di esse nello stato presente. Stamperia Raffaele Miranda, Napoli.
- Amorella I., 1978. Note tecniche sulla coltura del carciofo in provincia di Brindisi. Scienza e Tecnica Agraria, 28 (1).
- Anonimo, 1931. Fiera del Levante 6-21 settembre 1930 - VIII, Bari nella sua genesi e nella sua realizzazione. Fiera del Levante, Bari.
- Anonimo, 1931. Il Salento – Almanacco Illustrato. Vol.5. Ed. L'Italia Meridionale, Lecce.
- Anonimo, 1974. S. Ferdinando – Tre convegni alla Fiera del Carciofo. La Gazzetta del Mezzogiorno, 87 (302).
- Anonimo, 1989. Natale (Ricette e Tradizioni). Realtà Nuove (Supplemento al n. 20), Mola di Bari (BA).
- Anonimo, 1989. Pasquale (Viaggio nelle tradizioni e nella gastronomia). Realtà Nuove (Supplemento al n. 12), Mola di Bari (BA).
- Anonimo, 1992. Cynara. Realtà Nuove (Supplemento al n. 46), Mola di Bari (BA).
- Anonimo, 1995. "I fogghie de fore". Realtà Nuove (Supplemento al n. 79), Mola di Bari (BA).
- Antonellis L., 1964. Cerignola: storia, tradizioni, leggende, riti, usi e costumi, credenze, superstizioni, emblematica. Tipografia Leone, Foggia.
- Antonicelli M., Bianco V.V., 2005. Due ortaggi tipici pugliesi. Colture protette, 34 (supplemento al n. 5), 3.
- Arbusti G.N., 1998. La cucina garganica – Il promontorio in padella. MCS Editrice, Milano.
- Arbusti G.N., 2003. Cucina del Gargano. Franco Muzzio Editore, Padova.
- Arditi G., 1879. La corografia fisica e storica della provincia di Terra d'Otranto. Stabilimento Tipografico "Scipione Ammirato", Lecce.
- Arditi G., 1879. La Geografia Fisica e Storica della Provincia di Terra d'Otranto. Stabilimento Tipografico "Scipione Ammirato", Lecce.
- Argentieri M.P., Accogli R., Fanizzi F.P., Avato P. , 2011. Glucosinolates Profile of "Mugnolo", a Variety of Brassica oleracea L. Native to Southern Italy (Salento). Planta Medica, 77, 287-292.
- Argentina N., 1975. Folklore francavillese. Grafischena, Fasano (BR).
- Arnese F., 1931. Mellonicoltura e melloni brindisini. Edizioni Brindisine, Brindisi.
- Arnese F., 1933. La cicoria brindisina. Edizioni Brindisine, Brindisi.
- Attanasio S., 1995. Aspetti e problemi dell'Orticoltura in provincia di Taranto. Tesi di Laurea in Orticoltura. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari.
- Baldrati I., 1957. Manuale pratico di orticoltura moderna. Ulrico Hoepli, Milano.
- Barberis C., 2002. Atlante dei prodotti tipici: i salumi. Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (INSOR), Agra/Rai/Eri, Roma.
- Barletta R., 2011. Ricchitelle, minchiarieddhri e sagne 'ncannulate. Edizioni Grifo, Lecce.
- Barletta R., 2013. Cicureddhre e zanguni. Verdure, ortaggi e frutti del Salento. Edizioni Grifo, Lecce.
- Barpo G.B., 1632. Le delizie e i frutti dell'agricoltura e della villa. Sarzina, Venezia.
- Belloni P., Cannone P., Chialà F., Minnone F., 2018. Il fiorone di Torre Canne. Stio Editrice, Bari.

- Berarducci N., Brescia L., De Ceglia L., 2013. Le antiche ricette biscegliesi nello stipo della nonna. Associazione Borgo Antico, Bisceglie (BA).
- Bianco P., 1990. Fiori spontanei di Murgia. Regione Puglia, Assessorato Diritto allo Studio C.R.S.E.C. (BA).
- Bianco V.V., 1964. Prova di confronto tra cultivar di melone. Scienza e tecnica agraria, 4, 143-157.
- Bianco V.V., 1966. Primi risultati di alcune ricerche sul carciofo. Rinascita agricola della Capitanata, 4 (4), 3-7.
- Bianco V.V., 1979. La coltura del melone nell'Italia meridionale. In: Atti Convegno "La coltura del melone in Italia", Verona, 73-80.
- Bianco V.V., 2013. Il caso della ruchetta. Da pianta selvatica a specie ortiva di successo. Inea, Bari.
- Bianco V.V., Conversa G., Gonnella M., Santamaria P., 2005. Caratterizzazione e valorizzazione di due tipici ortaggi pugliesi: carosello e barattiere. Colture Protette, 34 (supplemento al n. 5), 4-13.
- Bianco V.V., Conversa G., Parente A., Santamaria P., 2004. Caratterizzazione biomorfologica di popolazioni di carosello e barattiere. In: Contributi VII Giornate Scientifiche SOI 2004, Napoli, 4-6 maggio.
- Bianco V.V., Mariani R., Santamaria P., 2009. Piante spontanee nella cucina tradizionale molese. Levante Editore, Bari.
- Bianco V.V., Pace M., 1979. Confronto fra popolazioni di "Carosello" (Cucumis melo L.). Atti Convegno "La coltura del melone in Italia", Verona, 165-172.
- Bianco V.V., Patruno A., 1968. Confronto tra cultivar di melone coltivate con diversa densità di piante e differente regime irriguo. Annali della Facoltà di Agraria dell'Università di Bari, Vol. XXII, Bari.
- Bianco V.V., Pimpini F., 1990. Orticoltura. Patron Editore, Bologna
- Bianco V.V., Renna M., Santamaria P., 2018. Ortaggi liberati. Dieci prodotti straordinari della biodiversità pugliese. Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari.
- Biscotti N., 1998. Ricordi di Vico del Gargano. Artigrafiche Acropolis, Manfredonia (FG).
- Biscotti N., 2014. La fava di Carpino, tra dieta spaziale e etnobotanica. In: Capitanata un tesoro di eccellenze, dicembre, 50-53.
- Biscotti N., Guidi S., Forconi V., Piotto B., 2010. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. ISPRA, Roma.
- Bonasia A., Montesano F., Parente A., Signore A., Santamaria P. 2005, Morfologia e produzione di quattro popolazioni di melone da consumo verde. Colture Protette, 34 (supplemento al n. 5), 14-18.
- Bordo V., Mojoli G., Surrusca A., 2001. Salumi d'Italia. Guida alla scoperta e alla conoscenza. Slow Food Editore, Bra (CN).
- Borri N., Garofano S., Pinto D., 1993. La terra dell'ulivo – Guida Enogastronomica della Puglia. Mario Adda Editore, Bari.
- Brandi C., 1968. Martina Franca. Edizioni Apollinaire, Milano.
- Bruni A., 1857. Descrizione botanica delle campagne di Barletta. Stamperie e Cartiere del Fibreno, Napoli.
- Bruni A., 1859. Nuova enciclopedia agraria ossia raccolta delle migliori monografie su' terreni, le piante, gli animali domestici e l'economia rurale. Regia Università di Napoli, Napoli.
- Brunori P., 1966. Dal Gargano l'invito del sud ai turisti della buona cucina. Il Foglietto, LIX, 24, nuova serie.
- Buonassisi V., 1973. Il piccolo codice della pasta. Editore Rizzoli, Milano.
- Buono V., Delle Foglie A., 2005. A tavola nell'Alta Murgia. Levante Editore, Bari
- Buttaro D., Bonasia A., Minuto A., Serio F., Santamaria P., 2009. Effect of silicon in the nutrient solution on the incidence of powdery mildew and quality traits in carosello and barattiere (Cucumis melo L.) grown in a soilless system. The Journal of Horticultural Science & Biotechnology, 84, 300-304.
- Buttaro D., Bonasia A., Navarro A., Serio F., Santamaria P., 2006.L'applicazione del silicio su carosello e barattiere (Cucumis melo L.). Colture Protette, 35 (11), 77-82.
- Calabrese M., 1987. Mola di Bari. Colori suoni memorie di Puglia. Edizioni Laterza, Bari.
- Calabrese N., Signorella G., Bianco V.V., 2003. Il carciofo in Puglia nell'ultimo cinquantennio. Italus Hortus, 10 (3), 208-211.
- Cannone P., 1999. I Sapori ritrovati, Schena Editore, Fasano (BR).
- Cardone R., Laghezza L., Savino V.N., Venerito P.,2019. Atlante dei Fichi di Puglia. C.R.S.F.A. Basile Caramia, Locorotondo (BA).
- Carnicina L., Veronelli L., 1974. La cucina rustica regionale, Vol.3 (Italia Meridionale). Editore Rizzoli, Milano.
- Carofiglio F., 1999. Puglia. Guida turistico-culturale. Mario Adda Editore, Bari.
- Carofiglio F., Carofiglio G., 2015. La casa nel bosco. Editore Rizzoli, Milano.
- Caroselli M.R., 1982. La Capitanata nelle luci e nelle ombre della sua storia economica e sociale. Banca popolare Dauna, San Paolo di Civitate (FG).
- Cassitto R.V., 1925. Piccole industrie rurali in Capitanata, Lampasciuli. Tipografia Paolo Cardone, Foggia.
- Castelvetro G., 1614. Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano. www.stampe-racconti.it/zx62.pdf
- Casucci M., 1967. I carciofeti della Puglia. Giornale di Agricoltura, 75 (49), 7.
- Cavalcanti I., 1837. Cucina teorico-pratica. Grimaldi & C. Editori, Napoli.
- 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.
- Checchia N., 1934. La razza bovina pugliese. Rivista Agricola, 30 (676), 28.
- Ciccarese F., Cirulli M., 1986. Attuale minaccia alle colture di carciofo: la verticilliosi. Atti del 9° Incontro di Studio sul carciofo, 26 aprile, Mola di Bari, 27-32.
- Cirillo F., 1914. Cenni storici della città di Cerignola. Premiata Tipografia Editrice Pescatore, Cerignola (Foggia).
- Cisternino A.M., Misciagna G., 2012. La Dieta Mediterranea della Puglia. Tholos Editrice, Alberobello (BA).
- Cocola F., 1925. Vocabolario Dialettale – Biscegliese – Italiano. Tipografia Editrice Paganelli, Trani (BAT).

- Colapietra R., Vitulli A., 1989. Foggia mercantile e la sua Fiera. Daunia Editrice, Foggia.
- Colonna M.A., Rotondi P., Selvaggi M., Jambrenghi A.C., Ragni M., Tarricone S., 2020. Sustainable Rearing for Kid Meat Production in Southern Italy Marginal Areas: A Comparison among Three Genotypes. Sustainability, 12, 6922.
- Congedo M., Zacchino V., 1968. Almanacco Salentino 1968-69. Edizioni Nuova Apulia, Lecce.
- Congedo M., 1972. Almanacco Salentino 1970-72. Congedo Editore, Galatina (LE).
- Consoli A., 1989. Una vita in cucina. Schena Editore, Fasano (BR).
- Conte L., 1853-1857. Il Regno delle Due Sicilie descritto ed illustrato. Stabilimento tipografico Nobile, Napoli.
- Conversa G., Bianco V.V., Elia A., Santamaria P., Serio F., 2005. Forme di allevamento delle piante di carosello e barattiere. Colture Protette, 34 (Supplemento al n. 5), 33-38.
- Conversano A., 1988. Zibaldone poesie in vernacolo di Nardandrè. Schena Editore, Fasano (BR).
- Corato R., 1977. 451 formaggi d'Italia. Casa Editrice Sonzogno, Venezia.
- Corleto A., 1967. Prova di concimazione minerale alla cicoria brindisina (Cichorium intybus L.). Rivista Agronomica, 1, 49-51.
- Corrado V., 1773. Il Cuoco Galante. Stamperia Raimondiana, Napoli.
- Corrado V., 1781. Del cibo pitagorico, ovvero erbaceo. Stamperia Raimondiana, Napoli.
- Cosmai M., 1985. Leggende e tradizioni biscegliesi. Levante Editore, Bari.
- Costa G., 1881. Vocabolario di nomi vernacoli adoperati in provincia di Lecce per alcune piante e frutti col riscontro dei nomi scientifici. Stabilimento Tipografico "Scipione Ammirato", Lecce.
- Crisci G.B., 1634. Lucerna de Corteggiani. Giandomenico Roncagliolo, Napoli.
- Cunsolo F., 1975. Guida gastronomica d'Italia. Istituto Geografico De Agostini, Novara.
- D'Ambrosio A., 1995. Tra anima e corpo – Cibo tra alimentazione in Puglia nei secoli XVIII e XIX. Conte Editore, Lecce.
- D'Aquino T.N., 1771. Deliciae Tarentinae. Stamperia Raimondana, Napoli.
- D'Elia M., 1968. Capitoli della Bagliva di Galatina. Commissione per i testi di lingua Casa Carducci, Bologna.
- D'Introno F., 1967. Le composite superlative: carciofo, cardo, insalate. Paravia Editore, Torino.
- D'Ippolito L., 1995. L'alimentazione nei secc. XVI e XVII in un monastero femminile: S. Maria del Carmine di Putignano. Atti del convegno "Gli archivi per la storia dell'alimentazione", 5-8 settembre 1988, Potenza-Matera,
- De Blasi G., 1990. Caleddvra. Origini e storia di San Donato di Lecce già Vigliano. Editrice Salentina, Galatina (LE).
- De Blasi G., 2004. Il paese dei cocomeri. Le prediche dell'arciprete Nicolaci. Manni, San Cesario (LE).
- De Cesare C., 1859. Delle condizioni economiche e morali delle classi agricole nelle tre provincie di Puglia. T. Guerrero e C., Napoli.
- De Cillis, F., Leoni, B., Massaro, M., Renna, M., Santamaria, P., 2019. Yield and Quality of Faba Bean (Vicia faba L. var. major) Genotypes as a Vegetable for Fresh Consumption: A Comparison between Italian Landraces and Commercial Varieties. Agriculture, 9, 253.
- De Leo C., 1994. Natale... tradizioni e gastronomia. Associazione Culturale Nuovi Spazi, Grafilandia, Foggia.
- De Luca L., 2010. Appennino. I verdi sentieri della collina. Edizioni del Rosone, Foggia.
- De Rosa F., 1899. Lezioni di Orticoltura. Scuola Superiore di Agricoltura di Portici, Portici (NA).
- De Rosa M., 1934. Il Borgo natio, Storia diplomatica del Comune di Faeto in Terra di Capitanata. Scuola tipografica per sordomuti dell'Istituto provinciale "Apicella", Molfetta (BA).
- De Sanctis G., 1958. Migliaia di chilometri. Ceschina editore, Milano.
- De Vita G., 2001. Zapponeta nei confini di torri e lidi. Edizioni Dragonetti, San Ferdinando di Puglia (BAT).
- Del Lungo A., 1935. Erbe mangerecce. Ramo Editoriale degli Agricoltori, Roma.
- Del Lungo A., 1942. 40 ortaggi poco noti. Società Editrice Dante Alighieri, Roma.
- Della Casa G., 1558. Galateo overo de' costumi. Stampa per Nicolo Bevilacqua, Venezia.
- Della Martora F., 1846. La Capitanata e le sue industrie sommariamente descritte. Stabilimento della Minerva Sebezia, Napoli.
- Dellacecca V., 1968. Un triennio di sperimentazione su cultivar di melone coltivate in agro di Bari. Annali della Facoltà di Agraria dell'Università di Bari, XXII, Bari.
- Dellacecca V., Magnifico V., Marzi V., Porceddu E., Scarascia Mugnozza G.T., 1976. Atlante delle varietà di carciofo. Contributo alla conoscenza della varietà coltivate nel mondo. Edizioni Minerva Medica, Torino.
- Dellacecca V., Mancini L., 1978. Prova di confronto tra 'carosello' e cultivar di cetriolo allevate in serra. Colture Protette, 7 (5), 27-32.
- Di Terlizzi G., 1974. La coltivazione del carciofo in agro di San Ferdinando di puglia. Tesi di laurea in orticoltura. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari.
- Di Tonno N., Lamusta S., 1997. Sapori e aromi da piante e frutti spontanei della Puglia Peninsulare. Edizioni Amici della "A. De Leo", Brindisi .
- Dimitri P., 1990. Evoluzione tecnica ed economica dell'agricoltura nelle aree di nuova irrigazione nel comprensorio di bonifica dell'Arneo. Tesi di laurea in orticoltura. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari.
- Duranti A., 1962. La produzione del seme del cetriolo, cocomero e melone. Quaderno n. 18 dell'Ente Nazionale Sementi Elette (ENSE), Milano.
- Faccia M., Picariello G., Trani A., Loizzo P., Gambacorta G., Lamacchia C., Di Luccia A., 2012. Proteolysis of Cacioricotta cheese made from goat milk coagulated with caprifig (Ficus carica sylvestris) or calf rennet . European Food Research and Technology, 234, 527–533.
- Fanelli L., 1939. Varietà pugliesi di mandorle. Commissione per lo Studio del Miglioramento della Coltura del Mandorlo. Stazione Agraria Sperimentale,

Bari
- Fanizzi A., 2003. Le ricerche botaniche del canonico Luigi Tarsia Incuria. Cultura agraria e scientifica in Terra di Bari tra Settecento e Ottocento. Mario Adda Editore, Bari
- Faustino Ghilardi O.F.M., 1989. Vita del Beato Giacomo da Bitetto. La Nuova Tipografica, Bari.
- Foscarini A.E., 1991. Cucina popolare e aristocratica di Terra d'Otranto. Capone Editore, Cavallino (LE).
- Foti S., Abbate V., 2000. Fava (Vicia faba L. o Faba vulgaris Moench). Patron Editore, Bologna.
- Gaballo D'Errico L., 1990. Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese. Editrice Salentina, Galatina (LE).
- Galante G., 1999. La cucina tradizionale di San Marco in Lamis. Paolo Malagrinò Editore, Bari.
- Galante G., 2018. Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi. Levante Editore, Bari.
- Galanti G.M., 1771. Nuova descrizione del Regno di Napoli, Volume I. Soci del Gabinetto Letterario, Napoli.
- Galli L., 1941. La storia di Laterza. Casa Editrice Liantonio, Palo del Colle (BA).
- Gammino M., 1981. Indagini sulla trasformazione e commercializzazione dei prodotti orticoli in Puglia con particolare riguardo alla provincia di Foggia. Tesi di laurea in orticoltura. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari.
- Garrisi A., 1990. Dizionario Leccese-Italiano. Capone Editore, Lecce.
- Gasparrini G., Bruni A., 1845. Breve ragguaglio dell'agricoltura e pastorizia del Regno di Napoli di qua del faro. Edizioni Filiatre-Sebezio, Napoli.
- Gioia M.P., 1994. Produzione e destinazione del reddito nelle famiglie contadine della zona orientale della Provincia di Taranto. Tesi di laurea. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari.
- Giovine A., 1968. U sgranatòrie de le barise. Franco Milella Editore, Bari.
- Giulivi C., 1964. Commercializzazione del cavolfiore sui mercati nazionali ed esteri. Atti del "I convegno nazionale sul cavolfiore", 5 aprile 1964, Fano (PU).
- Giustiniani L., 1797-1816. Dizionario Geografico ragionato del Regno di Napoli. Editori Vincenzo Manfredi e Giovanni de Boni, Napoli.
- Goethe W., 1817. Viaggio in Italia.
- Gosetti della Salda A., 1967. Le ricette regionali italiane. La Cucina Italiana Edizioni, Milano.
- Greco P., 1975. Contributo alla descrizione di popolazioni locali di melone invernale. Tesi di laurea in Orticoltura, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari.
- Guarini C.D., Greggio M., Maggi G., 2019. Guida all'analisi sensoriale. Storia, biodiversità, curiosità, ricette e schede sensoriali sui prodotti tipici di Puglia. Editrice A.G.A., Alberobello (BA).
- Hammer K., Hanelt P., Perrino P., 1986. Carosello and the taxonomy of Cucumis melo L. especially of its vegetable race. Kulturpflanze, 34, 249-251.
- Ingrassia G.F., 1576. Informatione del pestifero, et contagioso morbo.
- IRVAM, 1972. Meloni e cocomeri – Rapporto consuntivo della campagna di commercializzazione 1972. Rapporto IRVAM, dicembre.
- Johnston J.F.W., 1847. Lectures on Agricultural Chemistry and Geology William Blackwood and Sons. Edimburgo.
- Laghetti G., Martignano F., Falco V., Cifarelli S., Gladis T., Hammer K., 2005. "Mugnoli": a Neglected Race of Brassica oleracea L. from Salento (Italy). Genetic Resources and Crop Evolution, 52, 635-639.
- Laghetti G., Padulosi S., Hammer K., Cifarelli S., Perrino P., 1990. Cowpea (Vigna unguiculata (L.) Walp.) germplasm collection in southern Italy and preliminary evaluation. In: Cowpea Genetic Resources (a cura di Ng N.Q. e Monti L.M.). Thailand: Amarin Printing Group Co., 46-57.
- Lancellotti V., 1627. Lo Scalco Prattico. Appresso Francesco Corbelletti, Roma.
- Lapiccirella L., 1911. La Cicoria - storia - coltivazione - usi e filogenesi. Tipografia Editrice Pescatore, Cerignola (FG).
- Latini A., 1691. Lo Scalco alla Moderna. Stamperia Parrino & Mutii, Napoli.
- Lazari L., 1997. Odori sapori, colori della cucina salentina con 629 ricette di ieri e di oggi. Mario Congedo editore, Galatina (LE).
- Leonardo M., 1984. Gastronomia e società. Franco Angeli, Milano.
- Liuzzi G., 1972. Costumi gastronomici locali di tempi andati. Giorno per Giorno, I, 15.
- Lo Re A., 1902. Capitanata Triste. Stabilimento tipografico della Scienza e Diletto, Cerignola (FG).
- Lordi E., 1993. S. Nicandro, le tradizioni, i piatti, i giochi, i mestieri di una volta. Gioiosa Editrice, Sannicandro Garganico (FG).
- M.P., 1987. La cucina pugliese. Notiziario Agricolo Regionale, Regione Puglia, XV, 5.
- Machado A., Prete C., 2015. 1001 specialità della cucina italiana da provare almeno una volta nella vita. Newton e Compton editore, Roma.
- Maglie L., 1999. Piante spontanee commestibili nella tradizione del Capo di Leuca. Editrice Salentina, Galatina (LE)
- Magnifico V., 1974. Aspetti agronomici della coltivazione del carciofo nel barese con particolare riferimento all'agro di Mola di Bari. Notiziario Agricolo Regionale, Regione Puglia, 7-8, 8-10.
- Magnifico V., 1981. Stato attuale e potenzialità dell'agricoltura molese. In: Atti 1^ Conferenza Cittadina sull'Agricoltura Molese, 1° aprile 1981, Mola di Bari (BA).
- Magnifico V., 1985. Il paesaggio agrario di Mola dagli inizi del Novecento ai nostri giorni. Edizioni dal Sud, Bari, 133–144.
- Magnifico V., 1986. Aspetti della coltivazione del carciofo nel molese. Atti del 9° Incontro di Studio sul carciofo, 26 aprile, Mola di Bari, 1-26.
- Magnifico V., 1987. Alcuni aspetti della coltivazione del carciofo. L'Informatore Agrario, 43 (4), 57-66.
- Magnifico V., Elia A., 1991. Carciofo: funghi e virus. Terra e Vita, 32 (34), 50-51.
- Mallardi S., 2019. La Puglia. Sammichele. La F'kaz a'livre. Suma Editore, Sammichele di Bari (BA).
- Mallardi S., 2019. La Puglia. Sammichele. La zampina. Suma Editore, Sammichele di Bari (BA).

- Manicone M., 1807. La Fisica Appula. Domenico Sangiacomo Editore, Napoli.
- Mannarini A., 1914. Orticoltura salentina. Bortone e Miccoli, Lecce.
- Mannarini A., 1910. Le cicorie del Salento. Italia Agricola, XLVII (16).
- Margiotta B., Laghetti G., Piergiovanni A.R., 2018. Leguminose, cereali e foraggere: un catalogo della biodiversità pugliese. Cacucci Editore, Bari.
- Mariani R., Bianco V.V., 2009. Piante spontanee erbacee eduli pugliesi. Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia", Locorotondo (BA).
- Mariggiò A., 1969. Formazione e destinazione del reddito nelle famiglie contadine in Manduria. Tesi di laurea. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari.
- Mariggiò A., De Blasi G., 1983. L'impiego dei calendari di lavoro: una recente ricerca effettuata in Puglia. Edizioni Quadrifoglio, Bari.
- Martella I., Accogli R., Paris B., Alessio M., 2008. Pestanaca Sant'Ippazio. Lo sviluppo locale attraverso la valorizzazione dei prodotti di nicchia. Centro di Educazione Ambientale (CEA), Tricase (LE).
- Marzi V., 1960. La coltura del cocomero e del melone in Puglia ed il miglioramento della tecnica colturale. Edizioni Leone, Foggia.
- Marzi V., Morisco R., Verdini L., 2022. Prodotti alimentari tipici della Puglia. Feste religiose, fiere, sagre, tradizioni dei comuni. Mario Adda Editore, Bari.
- Mastrogiacomo F., 1973. Gravina e le sue tradizioni. Gurrado, Gravina in Puglia (BA).
- Merisio P., 1977. Puglia. Edizioni Zanichelli-Bonolis, Bari.
- Miccolis V., Candido V., 1996. Il germoplasma di melone in Puglia e Basilicata. Colture protette, 25 (12), 95-100.
- Minnone F., Casaluci F., Faggiano T., 2019. Giacimenti di biodiversità. Guida tra i paesaggi e varietà antiche dei Parchi leccesi. Editrice Salentina, Galatina (LE).
- Molon G., 1901. Pomologia: descrizioni delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi. Ulrico Hoepli, Milano.
- Mondini S., 1919. I trattati di commercio e i prodotti della orticoltura italiana. Associazione orticola professionale italiana, Sanremo (IM).
- Montemurro O., 1964. Zootecnia Garganica. Puglia Agricola, IV (7).
- Montinaro C., 2020. Bocconotto, fruttone e pasticciotto in terra d'Otranto. Tra storia, onomasiologia e semasiologia. Università del Salento, Lecce.
- Murer F., 2005. Puglia e Basilicata. Primi piatti. In Antiche ricette della tradizione popolare. Edizioni Pugliesi, Martina Franca (TA).
- Nardella E., Giuliani M., Gatta G., Disciglio G., Tarantino A., 2014. Fagiolo dei Monti Dauni Meridionali: adattabilità in ambienti di pianura. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Roma.
- Nardone D., Ditonno N.M., Lamusta S., 2012. Fave e Favelle. Le piante della Puglia peninsulare nelle voci dialettali in uso e di tradizione. Aforismi, modi di dire, farmaci, cosmetici. Centro di Studi Salentini di Lecce, Lecce.
- Negro C., Miceli A., 2011. Metaboliti secondari e proprietà nutraceutiche. Aracne Editrice, Roma.
- Nocca G., 2020. Il confetto dolce della fede. Ali Ribelli Edizioni, Gaeta (LT).
- Pacces G., 1880. Monografia circa lo stato di fatto dell'agricoltura e della classe agricola della provincia di Terra d'Otranto. Stabilimento Tipografico "Scipione Ammirato", Lecce.
- Pacces G., Canaudo E., Rossi E., De Nava P., 1994. Inchiesta Agraria nei Singoli Circondari della Provincia di Terra d'Otranto (1880). Editore Finsel, Roma.
- Padovani C., Padovani G., 2013. Street food all'italiana. Il cibo di strada da leccarsi le dita. Giunti Editore, Firenze.
- Padulosi S., Cifarelli S., Monti L., Perrino P., 1987. Cowpea germplasm in Southern Italy. FAO/IBPGR Plant Genetic Resources Newsletter, 71, 37.
- Paglia R., 1977. La mia terra. Storia di Monteleone. Anselmi Editore, Marigliano (NA).
- Pagliarulo F., 1977. Prospettive di sviluppo del patrimonio bovino podolico pugliese. Notiziario Agricolo Regionale.
- Palombi D., 2002. Elenco generale delle piante erbacee ed arbustive, officinali e non, e di quelle coltivate, ma con proprietà medicinali, rinvenute nel territorio di Martano e, marginalmente, in quello di Carpignano Salentino. Thalassia Salentina, 26.
- Palombi D., Marchiori S., 2005. Erbario Salentino. Erbe e piante medicinali del territorio di Martano e zone limitrofe. Edizioni Grifo, Lecce.
- Panerai A., 1961. Orticoltura in terra di Bari. Osservatorio di Economia Agraria per la Puglia e la Lucania, Bari.
- Pantanelli E., 1955. Coltivazioni erbacee. Edizioni agricole, Bologna.
- Panza G., 1982. Le checine de nononne. Schena Editore, Fasano (BR).
- Panza G., 1990. La buona tavola. Federcommercio Immobiliare, Bari.
- Paolini D., 2005. Prodotti tipici d'Italia. Garzanti Editore, Milano.
- Parente A., Conversa G., Buttaro D., Serio F., Santamaria P., 2005. Confronto tra sistemi di coltivazione di carosello e barattiere in serra. I. Aspetti produttivi. Colture Protette, 34 (supplemento al n. 5), 19-27.
- Pepe A., 1978. Le ricette della mia cucina pugliese. Edizioni del Riccio, Firenze.
- Pepe A., 1990. La cucina pugliese. Le tradizioni a tavola. Edizioni del Riccio, Firenze.
- Pergola N., Dicorato C., 2004. Per strada nei campi, piccolo erbario cerignolano. Centro regionale di servizi educativi e culturali, Cerignola (FG).
- Perniola M., 1951. Influenza della concimazione azotata sulla composizione della cicoria "Catalogna" (Cichorium intybus L.). Annali Sperimentazione Agraria di Bari, 5, 667-677.
- Picci T., 1994. Oltre le orecchiette – la cucina salentina. «Oltre le orecchiette» 200 ricette, aneddoti, curiosità, proverbi gastronomici. Le erbe aromatiche, le spezie, i cereali.Edizioni del Grifo, Lecce .
- Pignone D., 1997. Present status of rocket genetic resources and conservation activities. International Plant Genetic Resources Institute, Roma.
- Pistoia A., Casarosa L., Poli R., Mani D., Ferruzzi G., 2015. Caratteristiche qualitative del latte e del formaggio Caciocavallo nella razza bovina Podolica. Large Animal Review, 21, 63-66.

- Povero P., 1979. La curte. Editrice Salentina, Galatina (LE).
- Quaranta G., 2009. La cucina Pugliese. Sapori, colori e profumi del Mediterraneo. Ponte delle Grazie, Milano.
- Ranalli P., Spina A., Parisi B., Torricelli R., 2018. Leguminose minori. Lupino, Cicerchia, Roveja. Edizioni Agricole di New Business Media S.r.l., Milano.
- Raymond R., 2007. Rucola un grande ritorno - La storia d'una pianta. Biodiversity International, Roma.
- Renna M., D'Imperio M., Gonnella M., Parente A., Santamaria P., Serio F., 2020. Barattiere: An Italian Local Variety of Cucumis melo L. with Quality Traits between Melon and Cucumber. Plants, 9, 578.
- Renna M., De Cillis F., Leoni B., Acciardi E., Santamaria P., 2020. From by-Product to Unconventional Vegetable: Preliminary Evaluation of Fresh Fava Hulls Highlights Richness in L-Dopa and Low Content of Anti-Nutritional Factor. Foods, 9, 159.
- Renna M., D'Imperio M., Gonnella M., Durante M., Parente A., Mita G., Santamaria P., Serio F., 2019. Morphological and Chemical Profile of Three Tomato (Solanum lycopersicum L.) Landraces of A Semi-Arid Mediterranean Environment. Plants, 8, 273.
- Renna M., Durante M., Gonnella M., Buttaro D., D'Imperio M., Mita G., Serio F., 2018. Quality and Nutritional Evaluation of Regina Tomato, a Traditional Long-Storage Landrace of Puglia (Southern Italy). Agriculture, 8(6), 1-15.
- Renna M., Gonnella M., Giannino D., Santamaria P., 2014. Quality evaluation of cook-chilled chicory stems (Cichorium intybus L., Catalogna group) by conventional and sous vide cooking methods. Journal of the Science of Food and Agriculture, 94, 656-665.
- Renna M., Leoni B., Signore A., Santamaria P., 2017. Valorizzazione di una varietà locale dell'alta murgia: La Cima di rapa di Minervino. XIV Convegno AISSA, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- Renna M., Rinaldi V.A., Gonnella M., 2015. The Mediterranean Diet between traditional foods and human health: the culinary example of Puglia (Southern Italy). International Journal of Gastronomy and Food Science.
- Renna M., Santamaria P., 2017. Presi in Ortaggio. Otto prodotti straordinari della biodiversità pugliese. Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari.
- Renna M., Santamaria P., 2021. Come bio vuole. Il percorso partecipativo della Compagnia del carosello per una comunità del cibo. Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari.
- Renna M., Serio F., 2012. Orobanche, da parassita a cibo. Colture protette, 41 (12), 78-79.
- Renzo F., 2012. Slow Food. Per uno Sviluppo Locale Sostenibile del Basso Salento. Libellula Edizioni, Tricase (LE).
- Rivera V., 1928. Oro di Puglia. Valvecchi Editore, Firenze.
- Roberto A., 1995. Foji ti campagna. "G.L. Marangi", 3° Circolo Didattico di Manduria (TA).
- Rohlfs G., 1976. Vocabolario dei dialetti salentini. Congedo Editore, Galatina (LE).
- Rosato P., 1960. Strèta - Strète cose ditte à paisène. Versi in dialetto locorotondese. Centro di cultura popolare "Antonio Bruno", Locorotondo (BA).
- Rotolo G., 1978. La coltura in asciutto del "carosello" in agro di Alberobello. Tesi di laurea in Orticoltura. Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari.
- Rotondi P., Colonna M.A., Marsico G., Giannico F., Ragni M., Facciolongo A.M., 2018. Dietary Supplementation with Oregano and Linseed in Garganica Suckling Kids: Effects on Growth Performances and Meat Quality. Pakistan Journal of Zoology, 50, 1421-1433.
- Rubino L., Rubino V., 1987. "Lo cunt d Tatò", i racconti del nonno. Centro Grafico Meridionale, Foggia.
- Russi A., 1900. I bovini pugliesi. Agricoltura Pugliese.
- Sada L., 1990. "Vademecum" della cucina tipica pugliese. Mario Adda, Bari.
- Sada L., 1973. Cucina pugliese di poveri. Edizioni del Centro Librario, Bari.
- Sada L., 1977. Puglia in bocca. Edizioni Il Vespro, Palermo.
- Sada L. 1981. Dolci bocconi di Puglia. Storia, folklore, nomenclatura dialettale delle paste dolci.
- Sada L., 1982. Spaghetti e compagni. Biblioteca De la Taberna, Edizioni del Centro librario, Santo Spirito, Bari.
- Sada L., 1985. Buon appetito a Leverano. In: Tempi, uomini e cose di Leverano (a cura di Paone M.), Tipografia Editrice Salentina, Galatina (LE).
- Sada L., 1991. Cucina pugliese alla poverella. Edizioni del Rosone, Foggia.
- Sada L., 1991. La cucina della terra di Bari. Tarka Edizioni, Mulazzo (MS).
- Sada L., 1994. La cucina pugliese in oltre 400 ricette. Newton e Compton editore, Roma.
- Santamaria P., 2005. Valorizzazione agronomica e produzione di carosello e barattiere in Puglia. Colture Protette, 34 (supplemento al n. 5), 46.
- Santamaria P., 2015. Bouquet di cime di rapa. In: Racconti Raccolti. Storie di biodiversità degli ortaggi pugliesi (a cura di). Eco-logica editore, Bari.
- Santamaria P., 2015. Racconti Raccolti. Storie di biodiversità degli ortaggi pugliesi (a cura di). Eco-logica editore, Bari.
- Santamaria P., Renna M., 2020. La Compagnia del Carosello. Agro-Biodiversità e Comunità del Cibo. Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari.
- Sartoni Cesari M., 2005. Mangia italiano. Guida alle specialità regionali italiane. Morellini Editore, Milano.
- Savino V.N., Palasciano M., Ferrara G., Lipari E., Mazzeo A., Pacucci C., Todisco M.C., Losciale P., Gaeta L., Minnone F., Biscotti N., Del Viscio G., Turco A., Venerito P., 2018. Atlante dei Frutti Antichi di Puglia. C.R.S.F.A. Basile Caramia, Locorotondo (BA).
- Scala F., 1981. Profili produttivi delle province italiane. SAE Editrice, Lecce.
- Scappi B., 1570. Opera dell'arte del cucinare. Vecchi Editore, Venezia.
- Scaramuzzo G., 1987. Relazione d'Apprezzo. Edizioni del Golfo, Manfredonia (FG).
- Scarano A., C. Gerardi, L. D'amico, R. Accogli, Santino A., 2018. Phytochemical Analysis and Antioxidant Properties in Colored Tiggiano Carrots. Agriculture, 8, 102.
- Scavetta D., Lisanti F., 2006. Fiori di Murgia. Centro regionale di servizi educativi e culturali BA/07, Altamura (BA).
- Sebastiani L., 1876. Storia della chiesa Palatina di Acquaviva delle Fonti dal 1779 al 1875. Tipografia G. Gissi e C., Bari.

- Selvaggi E., 1950. Vocabolario botanico martinese. Editore A. De Robertis, Bari.
- Sergio L., Boari F., Pieralice M., Linsalata V., Cantore V., Di Venere D., 2020. Bioactive Phenolics and Antioxidant Capacity of Some Wild Edible Greens as Affected by Different Cooking Treatments. Foods, 9 (9), 13-20.
- Serio F., Florio G., Parente A., Santamaria P., 2005. Confronto tra sistemi di coltivazione di carosello e barattiere in serra. II. Aspetti qualitativi. Colture Protette, 34 (supplemento al n. 5), 28-35.
- Serio F., Florio G., Parente A., Santamaria P., 2005. Specie erbacee della flora infestante pugliese utilizzabili come ortaggi e piante da condimento. Accademia pugliese delle scienze, 46 (2), 11-27.
- Serventi S., Sabban F., 2002. Pasta. The Story of a Universal Food. Columbia University Press, New York.
- Sportelli M., 2015. Agrobiodiversità delle specie orticole pugliesi: i casi del "cavolo riccio" e della "cima nera". Tesi di laurea in Orticoltura. Università degli Studi di Bari Aldo Moro.
- Stigliano N., 1939. I bovini «Murgesi» nell'economia agraria della Lucania. Rivista Zootecnica.
- Suma A., 1989. A tavola con i carciofi. Schena Editore, Fasano (BR).
- Talenti G., 2009 . La città di Polignano, benché per sua disgrazia nata vassalla. Una comunità meridionale nei secoli XV-XVII. Edizioni Aliante, Polignano a Mare (BA).
- Tamaro D., 1937. I poponi brindisini. In: Ortaggi di grande reddito. Editore Ulrico Hoepli, Milano.
- Tancredi G., 1938. Folklore Garganico. Edizioni Armillotta e Marino, Manfredonia (FG).
- Tibollo A., 1971. A tavola con Federico II. Comune di Foggia, Foggia.
- Tinelli V., 1980. L'ortolano con le sue fresche erbe. Noci gazzettino: periodico di vita nocese, 13, agosto-settembre, 7.
- Troccoli G., 1901. Il Beato Giacomo da Bitetto. Bitetto (BA).
- Trotta F., 1934. Gli orti di Lucera. Tipografia editrice "Fiammata", Foggia.
- Trotter A., 1911. A traverso il Gargano. Bollettino Ortobotanico, Università di Napoli, 3, 1-17.
- Università della Terza età Gravina in Puglia. 1997. U Calaridd. Cucina Gravinese, Cultura, Tradizioni e Storia. Editrice ROTAS, Barletta (BA).
- Vallese F., 1902. La coltivazione della Batata a Calimera. L'Agricoltura Salentina, I, 23.
- Vanna T., 1845. Galatina, in Urbs Galatina. Congedo Editore, Galatina (LE).
- Ventura M., 1990. Madia. Tradizioni molesi e ricette sulle conserve. Realtà Nuove (Supplemento al n. 29), Mola di Bari (BA).
- Vincenti A., 2000. Altamura antichi sapori, 1 ° ed. Edizioni Donne in..., Altamura (BA).
- Zanini E., Cervato A., 1967. Aspetti generali dello stato attuale e delle prospettive della coltivazione delle cucurbitacee in Italia. Atti della Conferenza Nazionale per l'Ortoflorofrutticoltura, Napoli.
- Zocco D., 1951. La coltivazione della batata nella provincia di Lecce. In: Bollettino mensile della Camera di Commercio dell'industria e agricoltura di Lecce. Editrice Sale.

foto di Antonella Berlen



RINGRAZIAMENTI

Per il contributo offerto alla redazione del presente Atlante e del sito internet collegato (www.patpuglia.it), i curatori del volume desiderano ringraziare: Azienda Agricola Giuseppe Bramante per le immagini del 'Caciocavallo podolico'; Marina Bello, già dipendente del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale della Regione Puglia; Vito Bongermino dell'Antico Forno Laerte (Laterza, BA) per le immagini del 'Pane di Laterza'; Pietro Caliandro per il suo contributo alla descrizione del processo produttivo della 'Scamorza'; Gabriele Caponio, Annarita Catanzaro, Margherita Cinefra, Davide Passiante, Aldo Saracino e Gianni Tardio per nozioni storiche e immagini della 'Mandorla riccia di Francavilla Fontana'; Braceria Caramia (Locorotondo, BA) per le immagini della 'Carne al fornello di Locorotondo'; Francesco Carriero dell'azienda Salumi Martina Franca S.R.L. (Martina Franca, TA) per il contributo alla redazione e all'iscrizione del PAT 'Bombetta' e per aver fornito fotografie e immagini relative ai PAT di Martina Franca; Fam. Caroli della Masseria Pezze Mammarella (Martina Franca, TA) per le immagini del suino nero; Giancarlo Ciccarone per il suo contributo alla descrizione del processo produttivo della 'Zampina'; Luciana Doronzo del Dipartimento di Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale della Regione Puglia; Antonella Epicoco per la redazione e l'iscrizione dei PAT 'Aspraggine Volgare' e 'Orecchiette con la rucola'; Anna Favia per l'immagine delle 'Lasagne arrotolate' preparate con condimento a base di cozze; Forno 77 (Gravina in Puglia, BA) per le immagini del 'Sasanello gravinese' e del 'Tarallo all'uovo'; Monica Fusaro per la redazione e l'iscrizione del PAT 'Fave arrostite'; Antonio Gramegna del Salumificio Lucerino (Lucera, FG) per le immagini del 'Tocchetto di Lucera'; Silvio Laddomada e Franco Messia per nozioni storiche e immagini della 'Bombetta'; Beniamino Leoni per le foto e le notizie acquisite per il progetto BiodiverSO; Carlo Mazzotta per le immagini delle 'Paparine 'nfucate'; Panificio Spinelli (Sammichele, BA) per le immagini della 'Focaccia a libro'; Fabio Pellegrini per le immagini della 'Copeta di Polignano'; Panificio Voglia di pane (Surbo, LE) per le foto della 'Cazzateddhra di Surbo'. Tommaso Putignano per l'immagine del 'Cacio'; Carlo Siciliani della Masseria Colombo (Mottola, TA) per le foto inerenti all'allevamento di bovini Podolici e al relativo 'Caciocavallo'; Giuseppe Spenga e Forno Colizzi (Nardò, LE) per le immagini della 'Cazzateddhra di Nardò'. Un ringraziamento va anche a tutti coloro che dal 2013, seguendo le attività di ricerca e di comunicazione collegate al progetto BiodiverSO, hanno fornito notizie, segnalazioni e foto.

Editore
Università degli Studi di Bari Aldo Moro

ISBN 978-88-6629-038-4

Progetto "I PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) pugliesi: un biglietto da visita dell'agricoltura di qualità".

Realizzato con il contributo della Regione Puglia - Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale.

D.G.R. 1396/2020 «Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed Educazione Alimentare Annualità 2020-2021».