



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**19-23
MAGGIO
2025**



COOKING SOLUTION
FORMAZIONE | INNOVAZIONE | SKILLS UPGRADE

La Focaccia "U Cùcucue" di Bisceglie: Patrimonio Culturale Riconosciuto

Un'antica ricetta della nostra città ha ottenuto un prestigioso riconoscimento. La focaccia di Bisceglie "u cùcucue" è ora ufficialmente inserita nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali italiani.

by Giuseppe Frizzale



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEL CICLO DELLA PIANTE E
DEGLI ALIMENTI - DISS.P.A.

Realizzato dalla Regione Puglia nell'ambito del progetto "Agrobiodiversità e Alimentazione" - AGRALBIO" per mezzo del contributo concesso dalla Direzione generale dello sviluppo rurale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Cosa Significa Essere un PAT?



Tradizione
Venticinquennale

Protegge ricette
tramandate da almeno 25
anni.



Riconoscimento Ufficiale

Garantisce l'identità culturale del prodotto.



Tutela dell'Autenticità

Salvaguarda i sapori
genuini e le tecniche
tradizionali.



AGROBIODIVERSITÀ E SVILUPPO LOCALE

Le Mani Esperte della Tradizione



Le Nonne di Bisceglie

Le custodi delle antiche tecniche di impasto, tramandate di generazione in generazione.



I Panificatori Locali

Artigiani che preservano l'autenticità della ricetta pur lavorando su larga scala.



Le Famiglie Biscegliesi

La tradizione vive nelle case dove "u cùcue" è protagonista dei momenti di convivialità.

AGROBIODIVERSITÀ E SVILUPPO LOCALE

I Segreti della Preparazione



L'Impasto

Farina, semola rimacinata, patate lesse, acqua, lievito, olio extravergine d'oliva mescolati con cura e pazienza. Le proporzioni seguono antiche misure tramandate oralmente.

La Lievitazione

Ore di attesa in cui il tempo lavora sulla pasta. La lenta maturazione dona profumo e digeribilità.

La Cottura

Nel forno caldo, la focaccia sviluppa la sua caratteristica crosta dorata. I profumi invadono l'aria di Bisceglie.

AGROBIODIVERSITÀ E SVILUPPO LOCALE



La Storia

La focaccia di Bisceglie, conosciuta anche come "u cucue", è un prodotto agroalimentare tradizionale (PAT) di Bisceglie, riconosciuto a livello regionale. La sua storia risale al 1700, quando era il cibo tradizionale per festeggiare la fine del raccolto delle olive. In passato, era spesso condita con aglio e origano durante l'inverno, quando era difficile reperire pomodori. Oggi, la focaccia di Bisceglie è apprezzata per il suo sapore unico e la sua storia, che la rende un simbolo della tradizione culinaria locale.

FOLKLORE

Il carnevale inizia il giorno di Sant'Antonio abate, che corrisponde con il 17 gennaio. Un tempo era annunciato da alcune donne che, con tamburelli e trombe, facevano baldoria fra le vie della città. Durante i giorni di festa, le maschere dopo aver girovagato per le strade, da parenti e amici, si radunavano presso il Palazzuolo. Oggi, questa tradizione è lasciata solo ai bambini. Pittoreschi erano i carri in corteo, costruiti ed addobbati dai pazienti e dal personale dell'ospedale psichiatrico "Casa della Divina Provvidenza", fino all'inizio degli anni novanta. Durante il carnevale si usava mangiare, nel primo e negli ultimi giorni, re pèttue. L'ultimo giorno era e rimane di rito mangiare u cùcue de carnevòle.

Da Profumo di Ricordi a Patrimonio Ufficiale

Tradizione Familiare

Ricetta tramandata nelle case
biscegliesi.

Patrimonio Nazionale

L'Italia celebra la nostra focaccia.



Identità Locale

Simbolo culinario della nostra
comunità.

Riconoscimento Regionale

La Puglia valorizza il nostro prodotto.

Il Valore Culturale e Identitario



Memoria Collettiva

"U cùcuc" non è solo cibo. È il ricordo delle domeniche in famiglia. Il profumo delle festività. La colonna sonora di generazioni biscegliesi.

Attrazione Turistica

Il riconoscimento PAT porterà nuovi visitatori curiosi. La nostra focaccia sarà ambasciatrice di Bisceglie in tutta Italia e nel Mondo.

Orgoglio Cittadino

Possiamo dire con fierezza: "Questa non è solo una focaccia. È la nostra memoria, riconosciuta e protetta."



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEL SUOLO DELLA PIANTE E
DEGLI ALIMENTI - D.S.S.P.A.

Celebriamo Insieme Questo Traguardo



Il riconoscimento PAT segna un nuovo capitolo per la nostra focaccia. Invitate amici e parenti a riscoprire questo tesoro. Sosteniamo i nostri panificatori locali. Condividiamo con orgoglio la nostra tradizione.