Rita Accogli - Giulia Conversa - Luigi Ricciardi - Gabriella Sonnante - Pietro Santamaria

Almanacco BiodiverSO

Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia

BiodiverSO
Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia

ECO-logica editore

BiodiverSO
Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia

Almanacco BiodiverSO

Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia

COORDINATORE

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

REDAZIONE:

ECO-logica srl, Bari

GRAFICA E IMPAGINAZIONE:

COTA Comunicazione - www.cota.it

EDITORE:

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

COMUNITÀ EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE PUGLIA

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

INDICE

PREMESSA	6
INTRODUZIONE ALLA BIODIVERSITÀ	7
AGLIO	
Aglio del Salento	12
Aglio di Anzano	14
ANGURIA	
Citro rosso	16
BATATA	
Batata leccese (a polpa gialla tradizionale)	18
Batata leccese rossa (a polpa bianca o arancione)	20
BIETOLA DA COSTA	
Bietola barese	22
Bietola di Fasano	24
CAPPERO	
Cappero del Salento	26
Cappero del Gargano	28
CARCIOFO	
Bianco di Ostuni	30
Bianco di Taranto	32
Brindisino	34
Centofoglie di Rutigliano	36
di Lucera	38
Francesina	40
Locale di Mola	42
Nero del Salento	44
Nero di Ostuni	46
Tricasino spinoso	48
Verde di Putignano	50
Violetto di Putignano	52

CAROTA	
Carota di Polignano	54
Carota di Tiggiano	56
CAVOLFIORE	
Cima di cola	58
CAVOLO BROCCOLO	
Cima nera	60
Mùgnulu	62
CAVOLO DA FOGLIA	
Cavolo riccio	64
CAVOLO RAPA	
Testa di morto	66
CETRIOLO	
Citrone	68
Mezzo lungo di Polignano	70
CICORIA	
Catalogna bianca di Tricase	72
Catalogna di Brindisi	74
Catalogna di Galatina	76
Catalogna di Molfetta	78
Cicoria di Oria	80
Cicoria di Otranto	82
Catalogna rossa di Martina Franca	84
Cicoria scattatora	86
CIMA DI RAPA	
Cima di rapa di Minervino	88
Cima di rapa regina	90
Cima di rapa tre stelle	92
Quarantina	94

INDICE

Sessantina	96
Novantina	98
Centoventina	100
CIPOLLA	
Cipolla bianca di Margherita	102
Cipolla rosa di Monteleone	104
Cipolla rossa di Acquaviva	106
Cipolla sanguigna a pera	108
FAGIOLINO	
Fagiolino rampicante	110
FAGIOLINO DALL'OCCHIO	
Fagiolino pinto	112
Fagiolino pinto barese	114
Fagiolino pinto "mezza rama"	116
Fagiolino pinto di Noci	118
Fagiolino pinto a metro	120
FAVA	
Fava di Carpino	122
Fava di Zollino	124
LAGENARIA	
Cocozza longa	126
MELANZANA	
Melanzana antica	128
MELONE	
Barattiere	130
Carosello	132
Carosello di Manduria	134
Cucummaru de San Donato	136
Melone d'inverno	138
Melone giallo	140
Meloncella	142
Meloncella bianca	144
Meloncella fasciata	146
Pilusella	148
Poponeddha di Corigliano	150
Scopatizzo	152
Spuredda	154
Tortarello	156
Cucùmr di Vieste	158
PATATA	
Patata del bosco	160
Patata dei Cortigli	162
PEPERONE	
Cornaletto paesano	164
Cornaletto riccio	166
Cornaletto ostunese	168
Corno di toro	170
Peperone a naso	172
Peperoncino diavoletto	174
Peperone rosso antico	176
POMODORO	
Pomodoro *a cancedd*	178
Pomodoro a foglia di patata	180
Pomodoro a mela di San Severo	182
Pomodoro darseculo	184
Pomodoro di *'pezz'*	186
Pomodoro della marina	188
Pomodoro della marina tipo piatto	190

INDICE

Pomodoro della marina tipo tondo	192
Pomodoro di Barletta	194
Pomodoro di Crispiano giallo	196
Pomodoro di Manduria	198
Pomodoro di Monteleone	200
Pomodoro di Morciano	202
Pomodoro a sole di Panni	204
Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto	206
Pomodoro giallo d'inverno	208
Pomodoro giallo vernile	210
Pomodoro leccese	212
Pomodoro nostrale di San Nicandro Garganico	214
Pomodoro peschiciano	216
Pomodoro pizzutello	218
Pomodoro pizzuto	220
Pomodoro racalino	222
Pomodoro regina	224
Pomodorino rosso invernale di Vieste	226
Pomodoro vernile giallo sanguigno rampicante	228
Pomodoro vernile ovale di San Nicandro Garganico	230
Prunill	232
RUCHETTA	
Ruchetta	234
RUCOLA	
Rucola	236
SCAROLA	
Scarola foglia lunga	238
SEDANO	
Sedano nostrano	240
Sedano di Torrepaduli	242
SENAPE NERA	
Senape dolce	244
ZUCCA	
Cucuzza genovese	246
Zucca corritore bianca	248
Zucca corritore rigata	250
Zucca corritore striata	252
ZUCCHINA	
Zucchina antica	254
AUTORI	256
COLLABORATORI	257
INDICE ANALITICO	258
GLOSSARIO	259

PREMESSA

Le Unità Operative hanno censito 31 specie orticole con 122 varietà locali (VL). Al primo posto nella graduatoria delle specie più numerose si piazza il pomodoro, seguito da carciofo, cicoria e peperone, rispettivamente con 28, 12, 8 e 7 entità. Interessante la graduatoria provinciale che vede primeggiare Foggia, poi Lecce, Bari e Brindisi con 54, 36, 29 e 29 VL, seguite da Taranto e BAT con 18 e 18 VL.
I comuni interessati sono 52 passando da Peschici, situato più a nord, a Morciano di Leuca a sud; il 25% si trova in collina, il più alto è Monteleone di Puglia a 825 m s. l. m. È emerso un forte legame con il territorio, tanto che il 30% delle VL è indicato con il nome del comune o del territorio di provenienza. Curiosi sono i nomi di alcune di esse di cui i "cittadini" difficilmente hanno sentito nominare (es. *Citro* rosso, *Grucciolo*, *Mùgnulu*, Patata dei Cortigli, *Prunill*, Pomodoro darseculo, ecc.).
Attraente il pomodoro giallo d'inverno appeso ai "tiraletto di Aradeo", a dimostrazione che in questi cimeli del passato, che ci mettono in contatto con situazioni storiche del passato, c'è cuore e anima.
Dopo l'encomiabile lavoro compiuto con la riscoperta, la caratterizzazione bioagronomica e chimica, la determinazione del profilo genetico, il risanamento da virus, è augurabile non solo depositare i preziosi semi nelle banche del germoplasma ma, affinché il passato possa vivere nel futuro, coltivare queste VL per produrre reddito e commercializzarle sia allo stato fresco che con prodotti tipici trasformati, anche durante feste e sagre paesane a clienti sensibili ai problemi dell'ambiente, che cercano prodotti genuini, di qualità e che amano la buona tavola.
In proposito, degna di nota è l'iniziativa del comune di Corigliano d'Otranto, con la realizzazione della Sagra della *Poponeddha*, con la degustazione di piatti rivisitati a base di *Poponeddha*. Considerato il vasto patrimonio a disposizione in aree fortemente interessate dal turismo stagionale, auspico che i giovani, con la loro fervida mente, prendano l'iniziativa per esempio di fornire frise offerte in attraenti confezioni con differenti varietà locali di pomodoro oppure pomodori, cipolle, cetrioli e/o caroselli e, perché no, un mazzetto di portulaca, fonte di composti antiossidanti e di omega-3 per preparare una salutare insalata estiva. Infine, sogno un gemellaggio fra agricoltori e fornai che utilizzino grano locale, Patata del bosco o dei Cortigli per preparare ottimo pane e focacce con sopra il Pomodoro di '*pezz*', tutto a km 0.

Vito V. Bianco

INTRODUZIONE ALLA BIODIVERSITÀ

Quello che hai in questo momento tra le tue mani è uno scrigno, uno scrigno di biodiversità. Se lo sfogli velocemente, come fanno alcuni per mescolare insieme due mazzi di carte, noterai un arcobaleno di colori, perché di questa straordinaria ricchezza di biodiversità delle specie orticole di Puglia la prima cosa che balza agli occhi sono i tanti colori di cui si compone ogni specie. Non ci credi? In questo libro troverai carciofi neri e bianchi, che forse non ti aspettavi di trovare; cipolle bianche, rosa e rosse; cicorie bianche, verdi e rosse; e patate rosse, pomodori gialli, carote viola, ecc., ecc. Molto di più di quello che trovi negli ipermercati, perfettamente uniforme nei colori e nelle forme. E siccome ogni colore è il risultato di uno o più composti chimici (naturali) con spiccate caratteristiche salutistiche, elaborati dalla pianta, la diversità di colore è importante per nutrire bene il nostro corpo.

In questo libro presentiamo 122 varietà locali o candidate tali che abbiamo recuperato, durante il lavoro di esplorazione del territorio pugliese alla ricerca di risorse genetiche autoctone, grazie al progetto BiodiverSO (Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia) finanziato dalla Regione Puglia.

Utilizzando la definizione del Gruppo Italiano per la Biodiversità Agraria, «Una varietà locale di una coltura che si riproduce per seme o per propagazione vegetativa è una popolazione variabile, comunque ben identificabile e che usualmente ha un nome locale. Non è stata oggetto di un programma organizzato di miglioramento genetico, è caratterizzata da un adattamento specifico alle condizioni ambientali e di coltivazione di una determinata area ed è strettamente associata con gli usi, le conoscenze, le abitudini, i dialetti e le ricorrenze della popolazione umana che l'ha sviluppata e/o continua la sua coltivazione».

Le 122 varietà mostrate in questo almanacco sono quelle su cui abbiamo raccolto più aneddoti, informazioni e dati. Alcuni aneddoti li abbiamo inseriti nel libro Racconti Raccolti (Eco-logica editore, 2015). Le informazioni derivano dalla tradizione orale e dalle ricerche bibliografiche che abbiamo condotto. I dati sono emersi dal lavoro di studio e ricerca in campo e in laboratorio che abbiamo svolto per caratterizzarle dal punto di vista agronomico, biologico, morfologico, chimico e molecolare.

Le 122 varietà appartengono a 31 specie. Abbiamo trovato anche altre varietà ed altre specie ma abbiamo preferito proporti soltanto quelle su cui abbiamo più certezze, riservandoci di inserire ciò che è rimasto fuori dallo scrigno in una prossima pubblicazione che speriamo possa essere ulteriormente arricchita con la prosecuzione del lavoro, perché il recupero, la conservazione, la caratterizzazione, il risanamento e la valorizzazione delle risorse genetiche autoctone non deve finire. Sarebbe delittuoso.

La Puglia è una regione particolarmente ricca di biodiversità. Infatti, in Puglia sono presenti: circa 2.200 specie di piante, il 39% di quelle nazionali; 10 specie di anfibi su 37 presenti in Italia; 21 specie di rettili su 49 presenti nel Bel Paese; 179 specie di uccelli nidificanti su 250 annoverati in Italia; 62 specie di mammiferi su 102 attuali in Italia.

INTRODUZIONE ALLA BIODIVERSITÀ

Nella classifica delle regioni italiane, la Puglia detiene il primato per la produzione di ortaggi, perché interessa oltre 100.00 ettari e oltre un quinto della produzione nazionale, vantando il primato assoluto per numerosissime specie (carciofo, cima di rapa, cicoria catalogna, lattughe, sedano, finocchio, ecc.). Però le varietà utilizzate dagli agricoltori pugliesi derivano essenzialmente da varietà migliorate da costitutori di varietà di altre regioni. Sì, perché nel Registro nazionale delle varietà delle specie di ortaggi, dove vengono iscritte solo le varietà adatte alle condizioni ambientali del nostro Paese e che abbiano dimostrato caratteristiche di pregio in scrupolose prove eseguite in più anni in particolari centri di sperimentazione, attualmente sono iscritte solo 21 varietà appartenenti a costitutori pugliesi. Questo segnala una prima grande contraddizione: mentre la produzione di ortaggi pugliesi interessa il 23% della superficie nazionale, il numero di varietà migliorate (popolazioni omogenee, linee pure, ibridi semplici, cloni) che derivano da specifici programmi di miglioramento genetico condotti da costitutori pugliesi di varietà è inferiore al 2% delle varietà iscritte nel registro nazionale. E questa contraddizione non è la conseguenza dell'elevata ricchezza di varietà locali della Puglia, perché la maggior parte delle varietà locali che presentiamo in questo libro, ad eccezione di alcune varietà di specie come carciofo, cima di rapa, cicoria catalogna e melone immaturo, sono presenti per lo più in piccoli orti familiari di coltivatori che da decenni e da generazioni si autoproducono il materiale di propagazione. Sono i coltivatori custodi, quelli che nel progetto BiodiverSO abbiamo chiamato Biopatriarchi. Spesso però non sono imprenditori agricoli; sono pensionati o cultori della biodiversità che non possono beneficiare dei premi agroambientali previsti dal Programma di Sviluppo Rurale. Ecco un'altra contraddizione: alcuni detentori di biodiversità non possono avere un riconoscimento per il prezioso contributo che stanno dando alla conservazione delle risorse genetiche autoctone. Prima li abbiamo dimenticati o emarginati e ora, che finalmente il valore della biodiversità è stato rivalutato, non riusciamo a farli sentire importanti e a riconoscergli l'investimento che hanno fatto. Anche per questo, sul sito web del progetto BiodiverSO (www.biodiversitapuglia.it), abbiamo dedicato ai Biopatriarchi una specifica sezione.

Le 122 varietà che abbiamo ritrovato e recuperato non sono reliquie. Piuttosto rappresentano un enorme patrimonio genetico a cui poter guardare con fiducia e speranza, perché la biodiversità, l'intera variabilità delle forme di vita, è un prerequisito per la sicurezza alimentare e un importante pilastro dello sviluppo sostenibile. È dimostrato infatti che gli ecosistemi con maggiore numero di specie si conservano meglio.

Mentre il mondo cerca ancora la strada giusta per costruire un futuro di vita in armonia con la natura, la continua crescita di popolazione (le ultime stime indicano che saremo 9.725.000 nel 2050) si appalesa come una sfida importante per il raggiungimento della sicurezza alimentare e nutrizionale. Soddisfare

INTRODUZIONE ALLA BIODIVERSITÀ

le esigenze di questo aumento della popolazione, superando le carenze nella produzione alimentare e garantire che i prodotti disponibili raggiungano le persone bisognose sono le principali sfide per l'agricoltura mondiale.
Queste sfide devono essere soddisfatte in modo sostenibile e tale da garantire la disponibilità di risorse per le generazioni future. Allo stesso tempo, l'agricoltura deve affrontare le conseguenze dei cambiamenti climatici, che incrementeranno gli eventi meteorologici estremi, inondazioni o siccità, aumentare l'efficienza d'uso dell'acqua, competendo con altri settori per questa importante risorsa, fronteggiare la perdita di terreno produttivo, contendendo i terreni disponibili all'urbanizzazione, far fronte alla continua migrazione della popolazione dalle zone rurali alle aree urbane.
Proprio alla luce di queste molteplici sfide alla sicurezza alimentare, occorre maggiore diversità all'interno dei sistemi agricoli.
Basarsi su non di più di 82 specie coltivate per fornire il 90% dell'energia consumata dagli esseri umani, e addirittura su appena quattro specie (riso, frumento, mais e patata) per ottenere il 60% dell'apporto energetico alimentare mondiale, è irresponsabile e certamente superfluo, poiché disponiamo di almeno 12.650 specie di piante commestibili (e circa 7.000 specie che sono state utilizzate nel tempo in misura significativa dagli esseri umani).
Una ricerca dell'International Center for Tropical Agriculture ha recentemente segnalato che le varietà

INTRODUZIONE ALLA BIODIVERSITÀ

coltivate nel mondo, e quindi la dieta, stanno diventando troppo uniformi per adattarsi alle esigenze dell'agricoltura industriale che dovrà sfamare i 9-10 miliardi di persone che affolleranno il Pianeta nel 2050.
Le diete dei diversi Paesi stanno diventando sempre più simili, guadagnando in calorie, proteine e grassi, a discapito delle colture locali e regionali, che sono diventate più marginali.
Negli ultimi 50 anni, la diversità delle specie coltivate è diminuita del 36%. Il 97% delle nazioni si alimenta con il grano. Il 90% dei paesi si nutre con il riso e il 74% usa prodotti un tempo "esotici" come la soia o l'olio di palma. Questa uniformità rende la produzione più vulnerabile a epidemie e cambiamenti climatici, e sempre più insalubre la dieta che, nelle fasce più povere, si basa su questi alimenti economici, ricchi in calorie, ma poveri di nutrienti, con il conseguente boom di obesità e diabete.
Anche per tutte queste ragioni è importante recuperare l'uso delle varietà locali, oltre che per avere a disposizione una "scorta di geni" pronti per realizzare lavori di miglioramento genetico per resistere a malattie e clima ostile.
Il recupero e la valorizzazione delle varietà locali sono necessari per ripristinare le concentrazioni delle sostanze fitochimiche che c'erano in frutta e ortaggi prima di decenni di miglioramento genetico finalizzato ad ottenere parti di piante eduli più grandi, meno lignificate, meno astringenti e meno indigeste, che hanno portato ad impoverire notevolmente il cibo. Ne guadagnerebbe la nostra salute e il palato.
In Puglia, per fortuna, mangiamo sicuramente meglio di tanti altri luoghi dove prevale il *fast food*. Non c'è settimana in cui nella maggior parte delle famiglie pugliesi non si mangi un piatto a base di cime di rapa, cicorie o carciofi. E questa è la terza contraddizione da segnalare: nonostante siamo i principali produttori italiani di ortaggi, che vengono apprezzati in tutto il mondo, non abbiamo sviluppato sufficientemente le attività di ricerca e imprenditoriali per rafforzare il nostro sistema agroalimentare. Siamo in forte ritardo su conservazione, miglioramento genetico, produzione sementiera e valorizzazione delle risorse genetiche autoctone. Con il Progetto BiodiverSO abbiamo recuperato oltre 150 varietà locali; abbiamo definito la diversità genetica di numerose varietà ed accessioni; abbiamo risanato alcune varietà locali di carciofo; siamo riusciti a definire il profilo qualitativo di prodotti orticoli tipici e tradizionali. Abbiamo fatto solo un pezzo della strada che porta ad un futuro di vita in armonia con la natura.
Dopo queste considerazioni lo scrigno che hai tra le mani potrà sembrarti mezzo vuoto; io preferisco vederlo mezzo pieno…

L'ALMANACCO

In questo almanacco, sono esposte in modo sintetico alcune notizie di etnobotanica e ciò che ha prodotto il progetto BiodiverSO per ogni varietà. I dati relativi al ciclo colturale e alla morfologia dell'ortaggio sono indicativi di quello che abbiamo riscontrato sul territorio; non sono valori ottenuti dalla media aritmetica ma indicazioni suscettibili di variazioni in funzione dell'epoca di semina o trapianto, del luogo di coltivazione, delle condizioni climatiche e della tecnica colturale.

Aglio del Salento

Tra le molteplici varietà locali di aglio che ancora possono essere reperite nel Salento, quello detenuta dal sig. Antonucci di Pisignano (Vernole) è un aglio bianco, molto apprezzato per i suoi bulbi grossi, compatti e ben protetti da tuniche bianche, dall'aspetto e dalla consistenza di sottili pergamene. È una delle tante varietà che si tramandano all'interno di un'unica o di poche famiglie del comprensorio di Pisignano, e Antonucci ha pensato di valorizzare il prodotto con la coltivazione su una superfice di circa 5 ha e la messa in commercio con la denominazione di "Aglio del Salento". Ogni bulbo contiene da 9 a 11 bulbilli dalla forma più o meno trigona, con altezza compresa tra i 4 e 4,5 cm, con larghezza diversa: 2,5-3 cm quelli esterni, 1,5-2 cm quelli interni. Ogni bulbillo è rivestito da una sottile cuticola opaca che è soffusa di rosa alla base, ma la loro polpa è interamente bianca.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta												
Durata del ciclo colturale	9 mesi											

Parte edùle

Altezza per circonferenza del bulbo	6 - 7 x 10 - 15 cm
Peso	50 - 100 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Giuggianello

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il consumo di aglio presso la popolazione salentina è ancora molto elevato, soprattutto a carico delle vecchie generazioni. Le esplorazioni condotte hanno permesso di contattare contadini custodi anziani che coltivano per autoconsumo le proprie varietà locali di aglio, la maggior parte delle quali sono sicuramente il frutto di una domesticazione locale. Interessanti e degni di ulteriori approfondimenti sono risultate: una varietà dal bulbo molto grosso (sino a 30 cm di circonferenza) a 4-6 spicchi, ancora presente nell'agro di Ugento e da 30 anni coltivata da un custode di Tricase; una varietà dal bulbo medio-grosso (sino a 22 cm di circonferenza e 25 bulbilli) reperito a Otranto; una varietà dal bulbo irregolare, espanso alla base (da 15 a 20 cm di circonferenza e 12-15 bulbilli allungati, quasi cilindrici) reperito a San Donaci (BR).

Aglio di Anzano

Popolazione di aglio reperita in un orto di Anzano, ma molto simile ad una rinvenuta ad Accadia. È coltivato in asciutto; alla raccolta i bulbi risultano di forma discoidale e sono costituiti da numerosi bulbilli di colore bianco. Sono conservati legati in trecce che vengono appese in locali chiusi.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta						■	■					
Durata del ciclo colturale	7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per larghezza	8 - 10 x 5 - 7 cm
Peso	50 - 60 g
Uniformità	buona

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Anzano di Puglia

Citro rosso

Il *Citro* rosso è un'anguria ritrovata in alcuni orti dei paesi litoranei del Gargano; molto probabilmente la stessa popolazione è coltivata anche negli arenili di Zapponeta e Margherita di Savoia dove viene conosciuta come "Quarantana" per la precocità di maturazione dei frutti.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	2 - 4 mesi											

Parte edùle

Diametro	20 - 50 cm
Peso	2 - 4 kg
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Vieste

Risultati del Progetto BiodiverSO

La pianta forma ramificazioni lunghe anche 4 m con frutti di forma sferica o ellissoidale e colore variabile. Ha epicarpo sottile, di colore verde scuro o verde chiaro striato. Prodotto di pregio per il sapore del frutto. Diffusissima nel Gargano almeno fino agli anni sessanta del 900.

Batata leccese (a polpa gialla tradizionale)

La coltivazione della patata dolce interessa il Salento da oltre un secolo. Aveva come centro di coltura il comune di Calimera, ma poi venne adottata a Frigole e ad Alimini, aree a disponibilità idrica più elevata. È conosciuta anche come patata americana, ma non è un vero tubero, bensì una radice secondaria che ingrossa per l'accumulo di sostanze di riserva. A Frigole si coltivano tre o quattro varietà, ma quella prevalente è molto rustica, vigorosa, quasi invadente, forma piante striscianti molto estese dall'elegante fogliame cuoriforme e dalla bella colorazione verde brillante con fusti e nervature in alcune loro parti di color rosso-violaceo. I rizotuberi sono solitamente di forma allungata con le due estremità affusolate, spesso contorti, bitorsoluti con epidermide di color rosso-ocra. La polpa è gialla e molto zuccherina. La produzione è di 20 t/ha.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	6 - 9 x 4 - 6 cm
Peso	150 - 1000 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo

Lecce – Comprensorio di Frigole

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni condotte nell'ambito del progetto BiodiverSO hanno messo in luce una larga distribuzione della patata zuccherina tradizionale, che da Frigole si estende verso Surbo-Novoli e dagli Alimini entra nel territorio interno sino a Muro Leccese; nel versante ovest del Salento è invece meno coltivata. È stata riconosciuta come prodotto agroalimentare tradizionale ed inserita nell'apposito elenco pubblicato in Gazzetta Ufficiale per la Puglia ("patata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, *patana, tiritufulu*"). Il DISAAT, partendo da gemme dei germogli accresciutisi sui rizotuberi, ha in corso la conservazione in crescita minima per il mantenimento in vitro di questa risorsa genetica.

Batata leccese rossa (a polpa bianca o arancione)

Per Frigole, piccola frazione del comune di Lecce, la coltivazione della batata è ormai un elemento trainante per l'agricoltura e per il turismo gastronomico. Ed è per questo motivo che, accanto alla varietà tradizionale, dalla buccia quasi marrone e polpa gialla, sono state adottate altre varietà che pure trovano negli ecosistemi agrari leccesi le condizioni ottimali per produrre elevata quantità di batata di ottima qualità. Molto apprezzata e introdotta solo da qualche decennio è la varietà con epidermide dalla colorazione vinaccia e polpa di color bianco crema; caratteri di pregio sono la quasi uniformità del prodotto che è liscio, non eccessivamente bitorzoluto, perciò facile da pulire e da tagliare perché a polpa più tenera rispetto a quella della varietà tradizionale. Di recente introduzione è pure la batata a polpa arancione e con epidermide di color rosa scuro. È inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	6 - 8 x 4 - 8 cm
Peso	100 - 1000 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo

Lecce – Comprensorio di Frigole

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni condotte nell'ambito del Progetto BiodiverSO hanno rivelato che nel Salento è ancora forte la considerazione per questo prodotto. Negli altri comuni si rinviene solo la varietà tradizionale, a polpa gialla, molto fibrosa ma dolce e si assiste ad una decisa ripresa della sua commercializzazione. La patata dolce, infatti, è parte essenziale della tradizione alimentare e gastronomica salentina. Sono molte le ricette che si tramandano da generazioni nelle famiglie contadine, ma i modi più conosciuti e più semplici per cucinarla sono: al forno (si lava e si inforna intera lasciandola cuocere per circa un'ora) e fritta (dopo averla pelata si taglia a fette rotonde o a listarelle; si cuoce in olio bollente e poi si serve spolverata con zucchero o senza niente). Il DISAAT, partendo da gemme dei germogli accresciutisi sui rizotuberi, ha in corso la conservazione in crescita minima per il mantenimento in vitro di questa risorsa genetica.

Bietola barese

È strettamente associata alle condizioni ambientali e di coltivazione dell'agro di Bari; viene considerata "vernina" perché è coltivata nel periodo freddo.
Le piante di Bietola barese non raggiungono le dimensioni in altezza di altre varietà, in compenso le foglie e le coste sono piuttosto carnose. La messa a coltura della Bietola barese può avvenire mediante semina diretta o trapianto. In entrambi i casi, il seme utilizzato può essere autoprodotto dagli stessi agricoltori o acquistato da aziende specializzate che commercializzano sementi.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	2 - 4 mesi											

Parte edùle

Lunghezza	25 - 30 cm
Peso	80 - 300 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Bari

Risultati del Progetto BiodiverSO

Oggi la Bietola barese coltivata dagli agricoltori è soprattutto ottenuta da seme di varietà migliorate da ditte sementiere specializzate che, in alcuni casi, commercializzano selezioni denominate in maniera specifica. Tuttavia, è stato possibile constatare sul territorio la presenza di alcuni agricoltori custodi che continuano ad autoprodursi il seme per la coltivazione della Bietola barese.

Bietola di Fasano

È una varietà strettamente associata alle condizioni ambientali e di coltivazione dell'agro di Fasano. Le piante hanno un portamento eretto; risultano più basse e compatte rispetto ad altre tipologie di bietola da coste. Le foglie sono caratterizzate da un lembo ovale-lanceolato di colore verde brillante e dalla presenza di un picciolo biancastro, meno carnoso e pronunciato rispetto alle tipologie di bietola da coste più comunemente diffuse sul mercato. La messa a coltura può avvenire mediante semina diretta o trapianto. In entrambi i casi, il seme utilizzato può essere autoprodotto dagli stessi agricoltori o acquistato da aziende specializzate che commercializzano sementi di Bietola da costa "selezione di Fasano".

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 4 mesi											

Parte edùle

Lunghezza	30 cm
Peso	250 - 650 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Fasano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Dai campi catalogo in agro di Fasano realizzati dai soci della Società Cooperativa Agricola "Progresso Agricolo" di Fasano sono state raccolte le piante per determinarne le principali caratteristiche qualitative. Oltre ai rilievi morfologici è stata effettuata l'analisi colorimetrica, la determinazione del contenuto di vitamina C e dei principali cationi ed anioni inorganici.

Cappero del Salento

La gastronomia e le tradizioni salentine continuano ad esaltare l'utilizzo del cappero come ingrediente fondamentale per pizze rustiche, insalate, pesce, verdure e ortaggi saltati. Fonte di approvvigionamento erano i versanti "Calcarei dell'Italia meridionale e della Grecia mediterranea", un Habitat di Interesse Comunitario istituito con Direttiva Habitat 92/43 CEE, rappresentato dalle coste rocciose che da Capo d'Otranto si snodano sino al Capo di Leuca e risalgono sino a Gallipoli. È una casmofita, cioè vive nelle fessure delle falesie e delle scogliere un tempo ancora non deturpate dalle azioni dell'uomo.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	perenne											

Parte edùle

Dimensioni del boccio fiorale	0,5 x 1 cm
Peso di 100 bocci fiorali	40 - 50 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Racale

Risultati del Progetto BiodiverSO

La specie maggiormente diffusa, che cresce spontanea nel Salento è *Capparis spinosa* L., ma da qualche anno il mercato vivaistico offre piantine già radicate che bisogna solo trapiantare nei giardini e negli orti e che potrebbero appartenere alla specie ovata (*Capparis ovata* L.). Già da 15 anni, nel Salento è stata avviata la coltivazione del cappero in pieno campo, specificatamente, nel comprensorio di Racale, Taviano, Ugento.

Cappero del Gargano

È uno dei prodotti orticoli simbolo del Gargano, proveniente da piante spontanee di popolazioni locali di tipi spinosi ed inermi. Diversi autori, sin dalla fine del '700, riportano la presenza delle piante spontanee di cappero sulla fascia pedemontana del Gargano (San Marco in Lamis, San Giovanni Rotondo, Monte Sant'Angelo) ma anche a Manfredonia. Dalla descrizione della pianta ("I suoi rami, guerniti di spine uncinati, sono un poco incurvati, ed in essi nascono a vicenda le foglie, quasi di una perfetta rotondità, simili alle foglie del melocotogno, di un acro sapore" - Giuliani V., 1768) si evince che si trattava della varietà botanica *spinosa*, ancora oggi la più diffusa sul Gargano. Tuttavia, l'introduzione di una varietà inerme era auspicata ("Sarebbe a desiderare la introduzione della *Capparis rupestris* la quale non porta spine ed è spontanea a Posillipo presso Napoli" - Bruni A., 1827).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	perenne											

Parte edùle

Dimensioni del boccio fiorale	0,5 x 1 cm
Peso di 100 bocci fiorali	100 - 200 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Zona rappresentativa
Gargano

Risultati del Progetto BiodiverSO

I bocci conservati in salamoia avevano un consumo locale ma erano anche commercializzati con Foggia e Trieste. Erano impiegati anche i giovani germogli raccolti in aprile-maggio, mantenuti per diversi giorni in acqua ad addolcire e successivamente conservati in aceto. Apprezzata la scorza delle radici per le proprietà depurative ed epatoprotettive.

Bianco di Ostuni

Il Carciofo bianco di Ostuni è una varietà locale tipica dell'area di Ostuni e paesi limitrofi. Un tempo piuttosto diffuso per il suo legame con il territorio e con le tradizioni rurali, oggi è diventato molto raro. Sono presenti pochissimi esemplari di piante e rischia l'estinzione. Presenta piante di altezza elevata (circa 130 cm comprendendo anche il capolino principale), con diametro di circa 120 cm ed elevata attitudine a produrre getti laterali. Le foglie sono di colore verde grigiastro, semierette, lunghe in media 80 cm. Il capolino principale presenta forma ovale ed una compattezza medio - scarsa. A maturità commerciale, le brattee esterne sono di colore interamente verde e presentano un apice rientrante con spina piccola. Le brattee interne sono di colore bianco-verdastro con una densità scarsa. La pianta produce 6-8 capolini e ha una durata maggiore di tre anni.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	8 - 9 mesi											

Parte edùle

Diametro per lunghezza	7 x 10 cm
Peso con 5 cm di stelo	120 - 180 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Ostuni

Risultati del Progetto BiodiverSO

Presenta molte similitudini morfologica con il Verde di Putignano e il Bianco tarantino. È stata caratterizzata con marcatori SNP (Variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.

Bianco di Taranto

Questa varietà è ormai poco presente nella zona del tarantino. Le piante sono di altezza media (circa 95 cm con il capolino principale), presentano diametro medio di circa 120 cm e attitudine pollonifera media. Le foglie sono di colore verde grigiastro, lunghe in media 75 cm, con portamento semieretto.
Il capolino principale è di forma ovale e presenta compattezza medio-scarsa. Le brattee esterne sono di colore interamente verde e presentano un apice rientrante con spina piccola. Le brattee interne sono di colore bianco-verdastro e presentano densità scarsa.
La pianta produce 5-6 capolini e può essere produttiva per più di tre anni.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta			■	■	■							
Durata del ciclo colturale	8 - 9 mesi											

Parte edùle

Diametro per lunghezza	7 x 11 cm
Peso con 5 cm di stelo	120 - 190 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Taranto

Risultati del Progetto BiodiverSO

È stata riscontrata una elevata similarità morfologica con Il Bianco di Ostuni e il Verde di Putignano. Con il progetto BiodiverSO, grazie al contributo del prof. Donato Gallitelli, questa varietà è stata risanata da infezioni virali e funghi. Il DISAAT, partendo da apici vegetativi di giovani carducci in crescita, prelevati dalle piante madri appositamente individuate, ha in corso la conservazione in crescita minima per il mantenimento *in vitro* di questa risorsa genetica. Questa varietà locale è stata anche caratterizzata con marcatori SNP dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.

Brindisino

Questa varietà è una delle più importanti varietà locali di carciofo in Puglia. Deriva dal tipo Catanese e viene coltivata principalmente nel comprensorio del brindisino, che contende a Foggia il primato della provincia più importante per la coltivazione del carciofo in Puglia. Da novembre 2011 ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento del marchio IGP, che ne garantisce la provenienza, la tipicità e la tracciabilità, tutelato dal rispetto del disciplinare di produzione. La pianta è di altezza media, con un diametro di circa 1 m, ed elevata attitudine pollonifera. Le foglie sono di colore verde, lunghe in media 70 cm, con attitudine semieretta. Il capolino principale ha forma cilindrica, è mediamente compatto, presenta brattee esterne di colore verde con sfumature violette, ad apice arrotondato intero o lievemente inciso, inerme o talvolta con una piccola spina. Le brattee interne sono di colore bianco-verdastro con lievi sfumature violette e presentano una densità media. È una varietà precoce e rifiorente, con un'epoca di produzione autunno-vernino-primaverile. La pianta produce 8-9 capolini e ha una durata di circa 2 anni.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	8 - 10 mesi											

Parte edùle

Diametro per lunghezza	6 x 8 cm
Peso con 5 cm di stelo	100 - 180 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Brindisi

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il vivaio dei fratelli Corrado ha risanato dai virus questa varietà. L'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari l'ha caratterizzata con marcatori SNP e ne ha analizzato il genoma cloroplastico.

Centofoglie di Rutigliano

È una varietà tardiva, poco produttiva ed in via di estinzione, ed è per questo che nelle campagne baresi si è fatto sempre più raro. Il Carciofo centofoglie, così chiamato per il cospicuo numero delle brattee, si raccoglie infatti in primavera, caratteristica questa che, insieme al capolino sferico e all'ottima compattezza, lo differenzia dalle altre varietà pugliesi. Infatti, appartiene al tipo dei Romaneschi. La pianta del carciofo Centofoglie presenta una taglia bassa, con un diametro mediamente minore di 1 m, ed elevata attitudine pollonifera. Le foglie sono di colore verde chiaro, semierette e lunghe in media 70 cm. Le brattee esterne del capolino sono di colore verde con sfumature violette, con apice rientrante e senza spine. Le brattee interne sono di colore verdastro ed hanno una scarsa densità. La pianta produce 8-9 capolini e dura circa 3 anni. Un secolo fa il Centofoglie o Carciofo di Rutigliano era largamente presente nell'entroterra barese: Rutigliano e Noicattaro erano i comuni più vocati alla produzione di questa varietà.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	8 - 9 mesi											

Parte edùle

Diametro per lunghezza	7,5 x 7,5 cm
Peso con 5 cm di stelo	150 - 200 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Rutigliano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Nel 1929, in base alle informazioni desunte dal catasto, Rutigliano (Bari) era il comune con il maggior numero di ettari coltivati a carciofo: 94. Il DISAAT, partendo da apici vegetativi di giovani carducci in crescita, prelevati dalle piante madri appositamente individuate, ha in corso la conservazione in crescita minima per il mantenimento *in vitro* di questa risorsa genetica. Questa varietà locale è stata caratterizzata con marcatori SNP dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.

Carciofo
Cynara cardunculus L. subsp. *scolymus* (L.) Hayek

di Lucera

Il Carciofo di Lucera viene coltivato in orti di ridotte dimensioni da agricoltori anziani o in pensione, per questo motivo le pratiche agronomiche sono spesso manuali o ci si avvale di modeste macchine operatrici. La coltivazione del carciofo di Lucera in Puglia risalirebbe alla seconda metà del Duecento, durante il Regno di Sicilia di Federico II di Svevia. Ciò farebbe retrocedere di circa due secoli l'introduzione di tale importante coltura notoriamente attribuita agli Spagnoli durante il dominio di Napoli e Sicilia.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	7 - 9 mesi											

Parte edùle

Diametro per lunghezza	7 x 10 cm
Peso	130 - 200 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Lucera

Risultati del Progetto BiodiverSO

Sono in corso determinazioni per la caratterizzazione molecolare.

Francesina

La varietà Carciofo francesina, detta anche Violetto di Provenza, benché originariamente proveniente dalla Francia meridionale, è da tempo piuttosto diffusa 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 con leggera colorazione violacea e hanno una densità media. La pianta produce 6-8 capolini ed ha una durata poco superiore ai 2 anni.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	8 - 10 mesi											

Parte edùle

Diametro per lunghezza	6 x 10 cm
Peso con 5 cm di stelo	100 - 130 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
San Ferdinando di Puglia

Risultati del Progetto BiodiverSO

Nel progetto BiodiverSO, la Società Agricola Fratelli Corrado, in qualità di Partner, si è occupata del risanamento da virus e funghi di questa varietà. Invece, l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari ha sottoposto il DNA di tale varietà ad analisi di genotipizzazione utilizzando marcatori SNP.

Locale di Mola

Fino al 1950, in Puglia la coltivazione del carciofo era concentrata per circa il 50% nelle campagne molesi, dove agli inizi degli anni ottanta si coltivavano fra 1.500 e 2.000 ha. Attacchi sempre più gravi del fungo *Verticillium dahliae* determinarono la scomparsa quasi completa del carciofo da Mola in un decennio. Nel 1953 alcuni agricoltori portarono avanti l'espansione del carciofo Locale di Mola in tutta la regione diventando protagonisti della storia della coltura del carciofo in Puglia e Basilicata. È un tipo precoce, rifiorente, riconducibile al tipo Catanese o Violetto di Sicilia. Pianta di altezza media, con diametro di circa 1 m, attitudine pollonifera media, foglie di colore verde-grigiastro, con attitudine eretta, lunghe in media 75 cm. Il capolino principale presenta forma ovale, è poco compatto, ha brattee esterne di colore verde con striature di colore violaceo che diventano più intense lungo i lati e l'apice delle brattee, con apice che è acuto e senza spine. Le brattee interne sono di colore bianco-verdastro con sfumature violette ed hanno una densità media. Produce almeno 8-9 capolini per pianta.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	8 - 10 mesi											

Parte edùle

Diametro per lunghezza	8 x 11,5 cm
Peso con 5 cm di stelo	100 - 200 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Mola di Bari

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata con marcatori SNP dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari. Il DISAAT, partendo da apici vegetativi di giovani carducci in crescita, prelevati dalle piante madri appositamente individuate, ha in corso la conservazione in crescita minima per il mantenimento *in vitro* di questa risorsa genetica e di un clone tardivo. Con il progetto BiodiverSO questa varietà è stata risanata da infezioni virali e funghi ed è stata inserita nel 2015 nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

Nero del Salento

Benché quasi sconosciuta al di fuori dell'area di produzione, questa varietà è coltivata da decenni nel territorio di Lecce e provincia. Vengono coltivati pochi esemplari in piccoli orti di famiglia, seguendo una tradizione tramandata da padre in figlio. La pianta è alta circa 120 cm con il capolino principale, ha diametro di circa 1,5 m ed elevata attitudine pollonifera. Le foglie sono di colore verde scuro, semierette e lunghe intorno a 80 cm. La pianta produce 8-10 capolini poco compatti. Le brattee interne sono di colore bianco-verdastro con lievi sfumature violette ed hanno una densità media. È un carciofo dalle forme molto particolari, infatti le brattee esterne rivolte verso l'esterno, gli conferiscono l'aspetto di fiore. Anche il colore viola molto intenso del capolino è piuttosto insolito.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta			■	■	■							
Durata del ciclo colturale	7 - 8 mesi											

Parte edùle

Diametro per lunghezza	7,5 x 8,5 cm
Peso con 5 cm di stelo	130 - 150 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Zona rappresentativa
Salento

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale di carciofo spesso prende il nome dalle diverse località in cui è diffuso (ad esempio, Nero di San Foca, Nero di Castrignano, Nero di Parabita, ecc.). È stata caratterizzata con marcatori SNP dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari. Grazie ai piccoli agricoltori e alle famiglie che negli orti continuano a coltivare da molto tempo questa antica varietà di carciofo, oggi possiamo preservarla e tramandarla alle generazioni future.

Nero di Ostuni

È una varietà locale tardiva, scarsamente diffusa, coltivata essenzialmente nella zona di Ostuni. La pianta ha un'altezza medio-alta, diametro di circa 1,3 m, elevata attitudine pollonifera. Le foglie sono di colore verde scuro, semierette e lunghe in media 80 cm. Il capolino ha forma ovale, mediamente compatto. A maturità le brattee esterne del capolino sono di colore interamente viola e presentano un apice rientrante con spina piccola. Le brattee interne sono di colore bianco-violaceo e presentano una densità media. Produce 6-8 capolini per pianta di buona compattezza ed ha una durata del ciclo produttivo maggiore dei tre anni, che in alcuni casi può arrivare a otto-dieci quando viene coltivato negli orti familiari.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	8 - 9 mesi											

Parte edùle

Diametro per lunghezza	7 x 10 cm
Peso con 5 cm di stelo	120 - 170 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Ostuni

Risultati del Progetto BiodiverSO

Presenta similarità con il Violetto di Putignano nella forma e nel colore del capolino, nonché per alcuni caratteri produttivi. Poco presente nell'area interessata, rischia l'estinzione.
Questa varietà locale è stata caratterizzata con marcatori SNP dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.

Tricasino spinoso

È presente nel Parco Naturale Regionale Costa Otranto – Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase. Il colore va dal viola scuro al verde scuro; presenta brattee, che terminano con una spina più o meno evidente, dischiuse già nelle prime fasi vegetative e non in avanzato stato di maturazione come avviene per altre varietà. Questa peculiarità lo fa prediligere per essere consumato ripieno. La pianta ha un *habitus* ampio e vigoroso, di tipo semi-assurgente. È denominato anche Carciofo nero a calice.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	6 - 8 mesi											

Parte edùle

Diametro per lunghezza	8 x 11 cm
Peso	100 - 200 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Tricase

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà è stata rinvenuta anche in aree limitrofe del Parco. Infatti, oggi è custodita in piccoli orti a Martano, nella Grecìa e nella cintura leccese (Monteroni). A Tricase, in un'azienda agrituristica è stata trovata una piccola collezione di piante madri derivante da una piantagione del XIX secolo. Soggetta ad erosione genetica, è a forte rischio di estinzione. Si è provveduto alla conservazione *ex situ* di tale accessione presso l'Azienda Sperimentale "Martucci" dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

Verde di Putignano

Negli orti familiari di Putignano (Bari) è molto frequente trovare qualche pianta di carciofo Verde di Putignano. Questa varietà è stata inclusa nell'allegato 8 del PSR Puglia 2007-2013, tra le risorse genetiche autoctone regionali a rischio di estinzione. Si tratta di una varietà di carciofo medio-tardiva, 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. Le caratteristiche morfologiche della pianta sono rappresentate da taglia di altezza media, diametro di circa 1,20 m, attitudine pollonifera media. Le foglie sono di colore verde, con portamento semieretto, e lunghezza di 80 cm circa. Il capolino principale presenta forma ovale, mediamente compatto. Le brattee che compongono il capolino sono di colore verde, con apice rientrante e con spina piccola; le brattee interne sono di colore bianco-verdastro ed hanno una densità media. Produce 6-8 capolini per pianta ed ha una durata che può arrivare anche a dieci anni quando viene coltivata negli orti familiari.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	8 - 10 mesi											

Parte edùle

Diametro per lunghezza	7 x 10 cm
Peso con 5 cm di stelo	120 - 180 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Putignano

Risultati del Progetto BiodiverSO

È una varietà piuttosto radicata nell'area osservata e viene conservata *in situ* grazie alla presenza degli agricoltori custodi. È simile alla varietà Domestica di Castelvetrano, presente negli orti del trapanese in Sicilia e ad altre due varietà locali reperite sul territorio pugliese: Bianco tarantino e Bianco di Ostuni. Il vivaio dei fratelli Corrado ha risanato dai virus e funghi questa varietà. Inoltre, l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari l'ha caratterizzata con marcatori SNP. Il DISAAT, partendo da apici vegetativi di giovani carducci in crescita, prelevati dalle piante madri appositamente individuate, ha in corso la conservazione in crescita minima per il mantenimento *in vitro* di questa risorsa genetica.

Violetto di Putignano

Negli orti familiari di Putignano (Bari) si possono rinvenire frequentemente piante di Carciofo violetto di Putignano. Questa varietà locale è stata inclusa nell'allegato 8 del PSR Puglia 2007-2013 tra le risorse genetiche autoctone regionali a rischio di estinzione. Le caratteristiche morfologiche della pianta del Violetto di Putignano sono rappresentate da taglia di altezza media, diametro di circa 1,2 m, elevata attitudine pollonifera, foglie di colore verde, con attitudine semieretta, lunghe intorno a 85 cm. Il capolino principale 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. Le brattee interne sono di colore paglierino con lievi sfumature violette ed hanno una densità media. La pianta produce 6-8 capolini ed ha una durata fino a 8-10 anni quando viene coltivata negli orti di famiglia.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	8 - 10 mesi											

Parte edùle

Diametro per lunghezza	7,5 x 10 cm
Peso con 5 cm di stelo	130 - 170 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Putignano

Risultati del Progetto BiodiverSO

A differenza del Verde di Putignano, il Violetto di Putignano è più precoce e in autunno, quando soffia lo scirocco, alcuni capolini sono già a maturità commerciale i primi giorni di dicembre, almeno quelli delle piante più esposte al sole. Simile a questa varietà locale è il Nero di Ostuni. La coltivazione di tale varietà locale è piuttosto radicata nell'area osservata e la conservazione *in situ* è affidata agli agricoltori custodi. Questa varietà è stata risanata dai virus e dai funghi dal Vivaio dei fratelli Corrado. Inoltre, l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari ha sottoposto il DNA di tale varietà ad analisi di genotipizzazione utilizzando marcatori SNP. Il DISAAT dell'Università di Bari ha in corso la conservazione in crescita minima per il mantenimento *in vitro* di questa risorsa genetica, partendo da apici vegetativi di giovani carducci prelevati dalle piante madri.

Carota di Polignano

È nota anche come Carota giallo-viola di Polignano. Viene coltivata in un'area piuttosto ristretta, compresa fra 10 e 20 ettari, principalmente nella frazione di San Vito. Ha ottenuto il riconoscimento dei presidi Slow Food in quanto esempio di un nuovo modello di agricoltura, basata sulla qualità, sul recupero dei saperi e delle tecniche produttive tradizionali. Forma radici gialle, arancioni o viola.
Questa varietà è stata inclusa nell'allegato 8 del PSR Puglia 2007-2013 tra le risorse genetiche autoctone regionali a rischio di estinzione.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 6 mesi											

Parte edùle

Lunghezza	10 - 20 cm
Peso	80 - 200 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Polignano a Mare

Risultati del Progetto BiodiverSO

La caratterizzazione di composizione zuccherina e antiossidanti ha permesso di rilevare l'eccelsa qualità di questa varietà che suscita sempre maggiore interesse anche nella ristorazione.
A giugno 2015 è stata inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali grazie al progetto BiodiverSO. È stato definito lo spettro NMR.

Carota di Tiggiano

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- ed il β-carotene, e ben sette antocianine differenti, responsabili del suo elevato potere antiossidante.
È inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	8 - 9 mesi											

Parte edùle

Lunghezza	15 - 25 cm
Peso	70 - 100 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Tiggiano

Risultati del Progetto BiodiverSO

È tra le varietà a maggior rischio di erosione genetica, in quanto sono sempre di meno gli agricoltori custodi che provvedono alla sua moltiplicazione, confinati in un territorio molto ristretto e con produzioni di poche are per ciascuno. Eppure, per questa varietà locale gli agricoltori custodi avrebbero potuto beneficiare degli aiuti agroambientali previsti dal PSR Puglia 2007-2013 (Misura 214, azione 3). Numerosi i tentativi di attribuire marchi d'area o di ottenere il presidio Slow Food, ma l'eterogeneità delle tecniche colturali e la scarsa sinergia tra i pochi custodi che la conservano, ostacola fortemente i percorsi di valorizzazione.

Cima di cola

In Italia ci sono numerose varietà locali di cavolfiore, infatti 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 il cui colore è più precisamente verde limone.
Questa varietà è stata inclusa nell'allegato 8 del PSR Puglia 2007-2013 tra le risorse genetiche autoctone regionali a rischio di estinzione.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	2 - 5 mesi											

Parte edùle

Diametro	12 - 20 cm
Peso	200 - 800 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Bari

Risultati del Progetto BiodiverSO

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 locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico. Inoltre, la determinazione dei glucosinolati ha permesso di individuare un profilo compositivo piuttosto semplice caratterizzato dalla sola presenza della glucobrassicina. È stata altresì effettuata un'analisi di genotipizzazione utilizzando marcatori SNP. A giugno 2015 la Cima di cola è stata inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali grazie al progetto BiodiverSO.

Cima nera

Le varietà locali di cavolo broccolo sono presenti in Puglia sicuramente a partire dalla fine del '700. Tra gli ortaggi acquistati sul mercato di Trani nel 1753, secondo quanto appreso consultando un testo nella biblioteca diocesana di Trani, era incluso il cavolo broccolo. Poiché le varietà migliorate geneticamente si sono diffuse solo dopo la seconda metà del secolo scorso, certamente si trattava di varietà locali. Fra queste, Bianco (1990) riporta il Locale di Putignano, accertato sinonimo della varietà locale *Cema gnòr*, che in italiano significa Cima nera.
Questa varietà è stata inclusa nell'allegato 8 del PSR Puglia 2007-2013 tra le risorse genetiche autoctone regionali a rischio di estinzione.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 5 mesi											

Parte edùle

Diametro	10 - 15 cm
Peso	80 - 150 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Putignano

Risultati del Progetto BiodiverSO

È presente anche nei comuni intorno a Putignano.
La Cima nera è presente in due tipi: uno più precoce e l'altro, più tardivo, chiamato Cima nera di marzo (mese durante il quale generalmente avviene la raccolta) o Cima nera di S. Giuseppe, perché anticamente l'ultima raccolta di questa Cima nera coincideva con il giorno di S. Giuseppe (19 marzo). Sono stati determinati i glucosinolati e i marcatori molecolari SNP.

Cavolo broccolo
Brassica oleracea L. (Gruppo *italica*)

PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE ITALIANO PAT PUGLIA

BiodiverSO

Mùgnulu

Questa varietà è inserita nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Già Albino Mannarini la cita nel suo Orticoltura Salentina nel 1914, indicando varietà differenti per periodo di maturazione. È ritenuto il progenitore del cavolo broccolo. Ha pregiate proprietà salutistiche; infatti, studi recenti confermano un elevato contenuto di glucosinolati (GLS) indolici, metaboliti che svolgono un importante ruolo nella prevenzione dei tumori. Il fiore è bianco. Le piante possono raggiungere altezze di 120 - 150 cm e un diametro di 80 - 100 cm. Il prodotto edúle 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. Nell'orto, alla coltura del cavolo viene dedicata sempre poca superficie, da un filare di 20 piante a due are; infatti, quasi sempre viene effettuata per autoconsumo, motivata da un attaccamento ad una tradizione alimentare.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta												
Durata del ciclo colturale	4 - 8 mesi											

Parte edùle

Diametro	5 - 10 cm
Peso	20 - 100 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Lecce

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni hanno permesso di individuare e conservare diverse accessioni, definire la distribuzione, le tecniche colturali ed il consumo di questa varietà. Le indagini hanno evidenziato un'elevata diversità all'interno della medesima varietà, perciò si rende necessario una più precisa identificazione. È stata determinata la composizione dei GLS, confermando che il composto più abbondante è la glucobrassicina, sia nelle infiorescenze sia nelle foglie. Sono stati determinati i glucosinolati e i marcatori molecolari SNP. Per la facilità di incrocio con altre specie, sono state individuate anche piante con fiore giallo.

Cavolo riccio

È noto anche come Cavolo da foglia o *Cole rizze* (in dialetto la "e" è muta). In generale, del cavolo riccio si utilizzano le foglie più giovani che accompagnano l'infiorescenza principale e quelle secondarie che si formano all'ascella delle foglie. In alcuni paesi, come Putignano (Ba), vengono consumate soltanto le foglie, esclusivamente come condimento (accompagnamento) per la purea di fave. Il margine fogliare presenta un'elevatissima variabilità: più o meno inciso, lacerato o settato; inoltre, la foglia può assumere una gamma di colori che va dal verde al porpora. Questa varietà è stata inclusa nell'allegato 8 del PSR Puglia 2007-2013 tra le risorse genetiche autoctone regionali a rischio di estinzione.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza	10 - 15 cm
Peso	20 - 100 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Putignano

Risultati del Progetto BiodiverSO

È ampiamente diffusa in Puglia nella provincia di Bari, in particolare nel sud-est, ed a Fasano. In passato, esisteva l'usanza di mangiare fave e cavoli ricci durante il pranzo natalizio e lo stesso piatto era anche consumato, freddo, come merenda durante il lavoro nei campi. La pianta è perennante e dopo due anni può raggiungere l'altezza di 2 m. Sono stati determinati i glucosinolati e i marcatori molecolari SNP.

Testa di morto

In tutta la provincia di Bari, il cavolo rapa è conosciuto con il nome di "*chepe de murte*" (con la "e" muta, "testa di morto"), ma a Putignano viene indicata con il termine "*Grucciolo*", varietà locale che si presenta con un aspetto più rustico, un maggior numero di germogli ("*i figghiule*") e un sapore decisamente più forte rispetto alle varietà commerciali.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 4 mesi											

Parte edùle

Diametro	6 - 8 cm
Peso	80 - 150 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Putignano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Nel corso delle ricerche sulle tradizioni e sulle tecniche colturali riguardanti questa specie, è stata acquisita un'informazione molto interessante che apre nuovi scenari per la scoperta della differenziazione di questa e di un'altra varietà locale di Brassicaceae; infatti, i "*Gruccioli*" che non ingrossano l'epicotile (la parte edule del cavolo rapa) vengono definiti "*colghèzzòne*", cioè pianta che produce solo foglie e va scartata per evitare che possa impollinare altre piante. Questo termine viene utilizzato in generale per indicare le Brassicaceae che si comportano come un "*colghèzze*", cioè un cavolo da foglia. Da questo appellativo potrebbe derivare il termine "*Cole rizze*" (il Cavolo a foglia riccia). Su questa varietà è stata eseguita un'analisi di genotipizzazione utilizzando marcatori SNP.

Citrone

Si tratta dell'unico esempio di popolazione locale di cetriolo ritrovato nel foggiano. La coltivazione di poche piante di questa tipologia di cetriolo è stata rinvenuta in un orto di Peschici. I frutti sono allungati, leggermente ricurvi e provvisti di brevissime spine. Il colore dei frutti è verde chiaro o scuro non uniforme per la presenza di striature gialle. Sono caratterizzati tipicamente da sapore amarognolo che viene notevolmente ridotto in seguito all'allontanamento delle sostanze responsabili mediante il taglio di una porzione apicale e lo sfregamento delle superfici di taglio. In seguito a tale manovra il sapore della polpa è molto gustoso. È adatto alla coltura in asciutto; con l'irrigazione il frutto tende a diventare di dimensioni elevate e per questo la coltivazione è stata abbandonata.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 4 mesi											

Parte edùle

Larghezza per lunghezza	5 - 6 x 25 - 30 cm
Peso	150 - 200 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Peschici

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. Questa varietà locale è stata superata da diverse varietà migliorate, tra cui diversi ibridi F1. Per questa varietà gli agricoltori custodi hanno potuto beneficiare degli aiuti agroambientali previsti dal PSR Puglia 2007-2013 (Misura 214, azione 3, Bollettino Ufficiale della Regione Puglia – n. 55 del 18-04-2013).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	8 - 12 x 3 - 6 cm
Peso	80 - 150 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Polignano a Mare

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Cetriolo mezzo lungo di Polignano (noto in passato anche come Liscio di Polignano) è stato iscritto nel 2015 nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali dal MIPAAF su domanda presentata dalla Regione Puglia su istanza avanzata dal progetto BiodiverSO. Sono stati recuperati i semi di diverse accessioni in aziende di anziani agricoltori.

Catalogna bianca di Tricase

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

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	6 mesi											

Parte edùle

Lunghezza dei germogli	4 - 10 cm
Peso del cespo	400 - 1000 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Tricase

Risultati del Progetto BiodiverSO

La forte sensibilità alle basse temperature rende la Catalogna bianca di Tricase molto vulnerabile, tanto da compromettere i raccolti attesi. I contadini locali sono ormai orientati su varietà più resistenti e sono sempre di meno quelli che la coltivano per uso familiare.

Catalogna di Brindisi

È una varietà locale di cicoria catalogna, talvolta elencata tra le varietà pugliesi, che nella descrizione di Albino Mannarini, in un testo intitolato "Orticoltura Salentina" del 1914, sembra costituisse una tipologia diversa dalla Cicoria catalogna salentina.
Dal punto di vista fenotipico risulta molto simile alle tipologie coltivate nel basso Salento ed in particolar modo alla Cicoria di Galatina.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta		■	■	■								
Durata del ciclo colturale	6 mesi											

Parte edùle

Lunghezza dei germogli	3 - 7 cm
Peso del cespo	350 - 450 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Brindisi

Risultati del Progetto BiodiverSO

Significativo ritrovamento di un testo scritto da Antonio Corleto riportante una prova di concimazione minerale su Cicoria brindisina, pubblicata sulla rivista mensile della Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Bari datata 1967.

Catalogna di Galatina

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. Per questa varietà locale gli agricoltori custodi hanno potuto beneficiare degli aiuti agro-ambientali previsti dal PSR Puglia 2007-2013 (Misura 214, azione 3).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	6 mesi											

Parte edùle

Lunghezza dei germogli	3 - 6 cm
Peso del cespo	350 - 450 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Galatina

Risultati del Progetto BiodiverSO

Anche grazie al progetto BiodiverSO, nel 2015 questa varietà è stata inserita, fra le cicorie "puntarelle", nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.
Nell'ambito del progetto è stata effettuata: l'analisi colorimetrica di foglie e germogli; la quantificazione del nitrato e dei principali cationi ed anioni inorganici; la definizione dello spettro NMR.

Catalogna di Molfetta

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. Per questa varietà locale gli agricoltori custodi hanno potuto beneficiare degli aiuti agro-ambientali previsti dal PSR Puglia 2007-2013 (Misura 214, azione 3).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	6 mesi											

Parte edùle

Lunghezza dei germogli	4 - 10 cm
Peso del cespo	350 - 450 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Molfetta

Risultati del Progetto BiodiverSO

Con il progetto BiodiverSO nel 2015 questa varietà è stata inserita, fra le cicorie "puntarelle", nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. È stata anche effettuata: l'analisi colorimetrica di foglie e germogli; la quantificazione del nitrato e dei principali cationi ed anioni inorganici; la definizione dello spettro NMR.

Cicoria di Oria

È una catalogna a ciclo autunno-vernino, da qualche anno adottata da alcuni coltivatori leccesi, che la indicano con il nome di Cicoria di Oria, per rimarcarne la provenienza. Il suo *habitus* è molto simile a quello della Cicoria di Galatina, con cespo folto di foglie dalla nervatura centrale bianco-verdastra e lamina profondamente incisa. Ai fini commerciali, la Cicoria di Oria presenta ottimi requisiti organolettici ed un buon adattamento alle gelate invernali, perciò alcuni coltivatori la preferiscono.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 6 mesi											

Parte edùle

Lunghezza dei germogli	3 - 5 cm
Peso del cespo	200 - 1000 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Oria

Risultati del Progetto BiodiverSO

Caratteri principali sono: a) la lamina fogliare parte già alla fine del primo terzo della lunghezza fogliare; b) i germogli sono piuttosto tozzi e sembrano sullo stesso livello; c) la base dei germogli è piena e mantiene la croccantezza anche a maturazione avanzata.

Cicoria di Otranto (all'acqua)

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. La pianta giunge in fase riproduttiva dopo 3-4 mesi. 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. La Cicoria otrantina è riconosciuta come prodotto agroalimentare tradizionale pugliese (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	7 - 9 mesi											

Parte edùle

Lunghezza dei germogli	10 - 30 cm
Peso dei germogli	20 - 25 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Otranto

Risultati del Progetto BiodiverSO

Nel XX secolo questo eccellente ortaggio si è diffuso in tutto il Salento, grazie alla disponibilità idrica garantita dai pozzi artesiani che portano in superficie l'acqua di falda. Ormai è presente in tutti i mercati e lo sfasamento colturale ne premette un calendario di produzione molto ampio, sino a settembre.

Catalogna rossa di Martina Franca

Questa varietà di cicoria è stata trovata nell'azienda Ortovivaistica di Antonello Vecchio dove Antonello e Massimo, degni eredi dell'antesignano Antonio, conservano e selezionano varietà locali di numerosi ortaggi tipici pugliesi.
Oltre alla particolarità delle foglie con nervatura rossa, questa varietà si caratterizza per avere i germogli o puntarelle sottili e molto accestite. Di solito viene trapiantata da dicembre a febbraio.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza dei germogli	10 - 15 cm
Peso del cespo	300 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Martina Franca

Cicoria scattatora

La Scattatora è una varietà locale di cicoria da foglie coltivata da sempre ad Ostuni e nei territori limitrofi. La pianta è molto rustica e di facile coltivazione. Ha foglie erette, strette e allungate, lisce, di colore verde intenso, con picciolo croccante. Il sapore è gradevole, anche se amarognolo, e può essere consumata sia cruda sia cotta.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 4 mesi											

Parte edùle

Lunghezza	20 - 30 cm
Peso del cespo	40 - 100 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Ostuni

Risultati del Progetto BiodiverSO

Oggi solo pochissimi agricoltori conservano il suo seme. Per questo è degno di segnalazione il progetto “Adotta una Scattatora” della cooperativa Solequo. Lo scopo del Progetto è abbattere i costi di produzione e recuperare questa varietà locale. Chi sostiene il progetto anticipa 10 euro per metro quadrato di coltivazione e per un periodo di due mesi di coltivazione della “Scattatora” ha due possibilità di scelta: 1. lasciare la cura della lavorazione alla Coop Solequo; 2. Impegnarsi alla cura attraverso ore di lavoro volontario per un’ora la settimana con il diritto alla raccolta “nella rodda” (nell’aiuola) per il periodo di adozione e con la garanzia di poter comunque raccogliere nell’orto prodotti per un valore totale equivalente ai 10 euro anticipati.

Cima di rapa di Minervino

La Cima di rapa di Minervino sembra avere proprietà organolettiche di pregio, al punto che sui banchi dei mercati spunta prezzi maggiori rispetto a quelle di altre provenienze. Le peculiari caratteristiche vengono attribuite alle condizioni pedo-climatiche della zona e alla tecnica colturale adottata, generalmente caratterizzata da un basso apporto di input esterni e spesso dalla conduzione dei terreni in asciutto. È la peculiare modalità di raccolta a stelo corto che rende la Cima di rapa di Minervino particolarmente apprezzata dai consumatori: gli agricoltori tagliano più steli di cima di rapa, allontanano le foglie più grandi e la parte più dura degli steli e le legano per formare un mazzo simile ad un bouquet di fiori.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	2-5 mesi											

Parte edùle

Larghezza	4 - 7 cm
Peso	20 - 80 g
uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Minervino Murge

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Progetto ha caratterizzato questa varietà locale dal punto di vista agronomico e morfologico. Inoltre, è stata determinata la composizione dei glucosinolati (GLS). Nei campioni analizzati sono stati identificati sette GLS. Più in particolare, sei di questi sono stati ritrovati sia nelle foglie che nelle infiorescenze. I GLS identificati appartengono a tutte e tre le classi chimiche in cui vengono convenzionalmente classificati i GLS, ovvero aromatici (gluconasturtina), alifatici (glucoalissina, gluconapina, 1-metilpropil GLS, glucobrassicanapina) ed indolici (glucobrassicina e N-metossiglucobrassicina).

Cima di rapa regina

La coltivazione della cima di rapa in Puglia è di rilevante importanza anche se su di essa sono stati compiuti pochi studi di tipo agronomico e, soprattutto, programmi di selezione volti al suo miglioramento genetico. Nella specie è presente un'ampia variabilità genetica che, qualora sfruttata in modo razionale, potrebbe portare alla costituzione di varietà migliorate per caratteri di utilità, maggiormente omogenee e distinguibili.
Tra le diverse varietà è da menzionare la Cima di rapa regina.
La cima di rapa è inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Larghezza	10 - 12 cm
Peso	200 - 250 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo

Canosa di Puglia - Loconia

Risultati del Progetto BiodiverSO

La Cima di rapa regina è stata ritrovata in forma isolata nella zona di Loconia (BT) e il suo nome, probabilmente, è correlato alla grande dimensione della pianta e della infiorescenza principale. È coltivata in una zona ristrettissima da pochi agricoltori, che riproducono il seme da numerosi anni, in isolamento. Nell'ambito del progetto BiodiverSO, questo ecotipo agrario è stato conservato nella banca dei semiz e caratterizzato morfologicamente, bioagronomicamente, utilizzando i descrittori dell'IPGRI per il genere *Brassica*, e molecolarmente attraverso marcatori SSR (*simple sequence repeat*), come tutte le accessioni comprese nella collezione approntata dal DiSSPA.

Cima di rapa tre stelle

La coltivazione della cima di rapa in Puglia si perde nella notte dei tempi e la presenza di un gran numero di popolazioni locali è la testimonianza di come tale specie sia stata a lungo oggetto di selezione operata sia da parte degli agricoltori, attuata in modo empirico, sia dalle condizioni locali di coltivazione, che hanno consentito l'ottenimento di vari ecotipi agrari differenziati in base all'epoca di fioritura e all'origine geografica (es. Quarantina, Cinquantina, Sessantina, Fasanese, ecc.). La parte edùle è costituita dall'infiorescenza e anche dalle foglie, ma quelle più giovani e tenere. Nell'ambito di detti ecotipi agrari è da annoverare la Cima di rapa tre stelle, che si contraddistingue per la grande dimensione dell'infiorescenza principale e per la grana fine.
La cima di rapa è inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

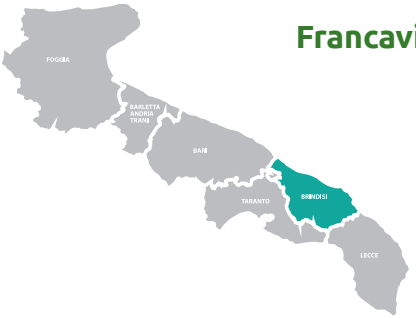
Larghezza	10 - 15 cm
Peso	250 - 300 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo

Francavilla Fontana e Carovigno



Risultati del Progetto BiodiverSO

Questo ecotipo agrario, ritrovato nei comprensori di Francavilla Fontana e Carovigno (BR), è stato conservato, moltiplicato e posto in conservazione in opportune condizioni presso la Banca del Seme del DiSSPA. La sua caratterizzazione morfologica e bioagronomica è stata condotta adottando i descrittori dell'IPGRI per il genere *Brassica*. Inoltre sono state ottenute informazioni sulla diversità genetica presente nella specie utilizzando marcatori molecolari appartenenti alla classe degli SSR (*simple sequence repeat*- sequenze di DNA semplici ripetute) e sono stati ottenuti alleli privati utili per la distinguibilità varietale.

Quarantina

Il nome della varietà Quarantina indica che occorrono, in media, 40 giorni dalla semina alla raccolta della piccola infiorescenza principale, che di solito è accompagnata da diverse foglie commestibili. Le popolazioni più precoci in genere non producono seme maturo ed utilizzabile durante il loro normale ciclo, in quanto, a causa delle condizioni climatiche autunno-invernali sfavorevoli, le piante presenti in campo non vanno a seme o, se producono seme, questo non risulta maturo ed utilizzabile. Pertanto, i semi vengono seminati a spaglio all'inizio della primavera e il seme raccolto viene riutilizzato durante i normali periodi di coltivazione.
La cima di rapa è inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	1 - 2 mesi											

Parte edùle

Larghezza	2 - 4 cm
Peso	20 - 50 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico. Inoltre, è stata determinata la composizione dei glucosinolati. Nei campioni analizzati ne sono stati identificati sei sia nelle foglie sia nelle infiorescenze: gluconapina, 1-metilpropil GLS, glucobrassicanapina, glucobrassicina, gluconasturtina e neoglucobrassicina/4-metossiglucobrassicina. Inoltre, questa varietà è stata genotipizzata mediante marcatori molecolari SSR (*simple sequence repeat*).

Sessantina

Il nome indica che occorrono, in media, 60 giorni dalla semina alla raccolta della infiorescenza principale, che di solito è accompagnata da diverse foglie commestibili.
La cima di rapa è inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	1 - 2 mesi											

Parte edùle

Larghezza	2 - 4 cm
Peso	20 - 50 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico. Inoltre, è stata determinata la composizione dei glucosinolati (GLS). Nei campioni analizzati sono stati identificati sei GLS sia nelle foglie sia nelle infiorescenze: gluconapina, 1-metilpropil GLS, glucobrassicanapina, glucobrassicina, gluconasturtina e neoglucobrassicina/4-metossiglucobrassicina. In aggiunta, questa varietà è stata genotipizzata mediante marcatori molecolari SSR (*simple sequence repeat*), come tutte le accessioni comprese nelle collezioni approntate dal DiSSPA e dall'IBBR-CNR.

Novantina

Il nome indica che occorrono, in media, 90 giorni dopo la semina per poter raccogliere l'infiorescenza principale. È più tardiva delle varietà Quarantina e Sessantina, con infiorescenza principale più grande. La dimensione dell'infiorescenza varia con le condizioni pedoclimatiche e la tecnica colturale. A Minervino Murge le infiorescenze sono decisamente più piccole di quelle che si coltivano in provincia di Bari e nel resto della Puglia. La cima di rapa è inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 4 mesi											

Parte edùle

Larghezza	5 - 12 cm
Peso	150 - 300 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico. Inoltre, è stata determinata la composizione dei glucosinolati (GLS) e ne sono stati identificati sette. Più in particolare sei di questi sono stati ritrovati sia nelle foglie che nelle infiorescenze. I GLS identificati appartengono a tutte e tre le classi chimiche in cui vengono convenzionalmente classificati i GLS, ovvero aromatici (gluconasturtina), alifatici (glucoalissina, gluconapina, 1-metilpropil GLS, glucobrassicanapina) ed indolici (glucobrassicina e N-metossiglucobrassicina). Inoltre è stata genotipizzata mediante marcatori molecolari di tipo SSR (*simple sequence repeat*), derivando informazioni sulla presenza di alleli privati.

Centoventina

Le popolazioni di cima di rapa sono diffuse in tutta la Puglia e vengono classificate in base alla durata del ciclo colturale, del luogo di coltivazione e del mese di raccolta. Altre volte il nome contiene anche qualche aggettivo ('grande', 'tardiva', ecc.). In questo almanacco abbiamo considerato la classificazione che indica la durata del ciclo colturale, dalla semina alla raccolta. Il termine Centoventina indica che devono passare, in media, 120 giorni dopo la semina per poter raccogliere l'infiorescenza principale.
La Cima di rapa è inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Larghezza	7 - 12 cm
Peso	150 - 300 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico. È stata determinata la composizione dei glucosinolati. Questa varietà è stata genotipizzata mediante marcatori molecolari SSR (*simple sequence repeat*) . Queste analisi sono servite anche per la compilazione di una delle poche tesi sperimentali esistenti sulla cima di rapa, svolta presso la Sezione di Genetica e Miglioramento Genetico del DiSSPA. Testimonianza della grande biodiversità presente per questa specie è la collezione allestita dal DiSSPA, che conta ben 67 accessioni individuate e raccolte su tutto il territorio pugliese, nonchè quella del IBBR-CNR con 45 accessioni individuate e raccolte su tutto il territorio pugliese nell'ambito del progetto BiodiverSO. A queste vanno aggiunte le 24 accessioni pugliesi precedentemente conservate presso la banca dei semi dell'IBBR-CNR.

Cipolla
Allium cepa L.

Cipolla bianca di Margherita

La Cipolla bianca di Margherita ha ottenuto a ottobre 2015 il riconoscimento della Indicazione di Origine Protetta (marchio europeo IGP) a testinomianza del forte legame con il territorio e la tradizione. Già iscritta nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali come Cipolla di Zapponeta, possiede da diversi anni il marchio di Prodotti di Qualità-Puglia. La coltivazione interessa gli areali di Margherita di Savoia, Zapponeta e Manfredonia. Sono coltivate tre selezioni che si distinguono per la precocità di maturazione del bulbo (aprilatica, maggiaiola e giugnese). In un passato recente era anche coltivata una selezione più tardiva (agostana) che sta scomparendo a causa della scarsa competitività commerciale durante il periodo estivo. Il bulbo, perfettamente bianco, è leggermente schiacciato per la selezione più precoce, diviene progressivamente piriforme in quelle più tardive. La caratteristica peculiare di questa cipolla, che la contraddistingue dalle altre varietà, è la croccantezza (più basso contenuto di sostanza secca), ma soprattutto la dolcezza dovuta al basso contenuto di acido piruvico.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per larghezza	5 - 6 x 10 - 15 cm
Peso	50 - 100 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Margherita di Savoia

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE dell'Università di Foggia, in collaborazione con la Associazione Torre Pietra, ha eseguito la caratterizzazione morfologica (descrittori), agronomica, qualitativa e biomolecolare di quattro selezioni per lo studio della variabilità all'interno e tra le selezioni.

Cipolla rosa di Monteleone

Popolazione di cipolla recuperata in un orto di Monteleone di Puglia. Il bulbo è leggermente schiacciato, il colore della tunica esterna è rosa uniforme. Di gusto molto dolce. L'agricoltore prepara dei grappoli di bulbi che vende direttamente.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per larghezza	5 - 6 x 10 - 15 cm
Peso	50 - 100 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo

Monteleone di Puglia

PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE ITALIANO PAT PUGLIA

BiodiverSO

Cipolla rossa di Acquaviva

La Cipolla rossa di Acquaviva è nell'elenco dei prodotti tradizionali pugliesi dal giugno 2002. Nel luglio 2004 è stato istituito il presidio Slow Food "Cipolla Rossa di Acquaviva". Ha bulbi rotondeggianti schiacciati ai poli, con una caratteristica forma appiattita in sezione longitudinale. Le dimensioni dei bulbi sono molto variabili, ma con tendenza ad essere medio-grandi, in quanto spesso si riscontrano pesi del bulbo superiori ai 500 grammi, 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.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta												
Durata del ciclo colturale	6 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per larghezza	4 x 12 cm (valori medi)
Peso	150 - 400 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo

Acquaviva delle Fonti

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DiSSPA dell'Università di Bari, collaborando con l'Azienda Iannone e l'Associazione dei Produttori della Cipolla Rossa di Acquaviva, ha acquisito 13 popolazioni frequentemente in uso nel comprensorio acquavivese. Esse sono state allevate in purezza, conducendo prove di caratterizzazione morfologica, bio-agronomica e genetica, derivando marcatori molecolari per la descrizione della variabilità intra e tra popolazioni e specifici marcatori utili per la distinguibilità varietale. Tutte le popolazioni sono state poste in conservazione presso le camere fredde del DiSSPA. Il DISAAT ha acquisito le "impronte digitali" mediante la registrazione di spettri NMR protonici monodimensionali.

Cipolla sanguigna a pera

Popolazione di cipolla coltivata negli orti arenili di Peschici. Il bulbo è piriforme-oblungo e può essere suddiviso in diversi bulbilli. Il colore dei catafilli è rosso purpureo intenso, mentre quello della tunica esterna può essere più tenue. Il gusto di questa cipolla è molto dolce. Rinomato ingrediente fondamentale per l'insalata dei mietitori: cetriolo, cipolla sanguigna e portulaca (*Portulaca oleracea*).

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta												
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per larghezza	7 - 15 x 10 - 15 cm
Peso	50 - 100 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Peschici

Fagiolino rampicante

Popolazione di fagiolino rinvenuta negli orti irrigui all'interno degli agrumenti storici del Parco del Gargano. Pianta rampicante di grande dimensione e accrescimento, viene allevata in verticale. Il baccello è stretto ed allungato. Per tradizione veniva consumato fresco nelle minestre estive di verdure. I baccelli non consumati allo stato fresco venivano fatti essiccare per consumare i semi come legumi. A maturità il frutto è bianco.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta												
Durata del ciclo colturale	3 - 4 mesi											

Parte edùle

Lunghezza	10 - 20 cm
Peso	5 - 10 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Vico del Gargano

Fagiolino pinto

Il Fagiolino dall'occhio, conosciuto nel Barese con il nome locale di Fagiolino pinto e Occhiopinto, è una tipica coltura pugliese, quasi per niente diffusa in altre regioni. La specie è di origine africana; già nota e consumata dai tempi degli antichi Romani, i quali la denominavano "*Phaseolus*". È una pianta coltivata come ortaggio fresco soltanto in alcune regioni dell'Italia centro-meridionale. La tipologia più comune presenta semi di colore crema con una macchia, "occhio", intorno all'ilo, ma esistono altre varietà locali con semi di colore diverso, oppure con miscugli di semi di forma e colore differenti.

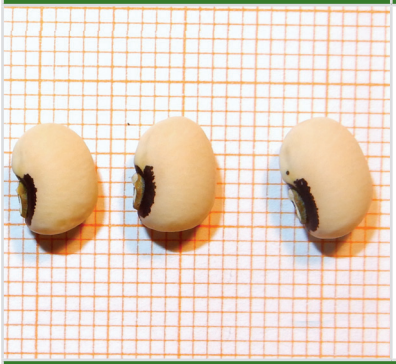
Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza	9 - 13 cm
Peso di 100 semi	15 g
Peso bacello	2 - 3 g
Uniformità	media

Foto



Territorio

Risultati del Progetto BiodiverSO

Nelle esplorazioni del Progetto, il fagiolino con il seme crema dall'occhio nero è stato ritrovato a Giuliano (una frazione di Castrignano del Capo), a Supersano e Zollino, in provincia di Lecce, dove è conosciuto con il nome locale di "*pasuli coll'occhio*", nonché in provincia di Bari, a Conversano, Putignano e Locorotondo. La pianta, a sviluppo determinato, presenta *habitus* di crescita eretto. Il fiore è bianco, mentre i baccelli sono stretti e lunghi, di media pezzatura, di colore verde con la punta viola. La produzione è medio bassa. I semi presentano una forma da ovoidale a romboidale con tegumento da ruvido a rugoso e di color crema con piccola area nera intorno all'ilo. L'IBBR del CNR di Bari ha caratterizzato questa varietà locale con marcatori SSR e SNP.

Fagiolino pinto barese

Nella provincia di Bari è molto diffusa la varietà locale di Fagiolino pinto a seme nero, che è commercializzato e consumato esclusivamente come baccello fresco. Questa particolare varietà presenta un baccello di colore viola scuro molto intenso.

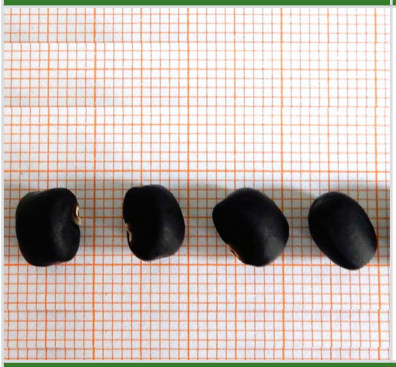
Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza	18 - 13 cm
Peso di 100 semi	20 g
Peso bacello	2 - 3 g
Uniformità	media

Foto



Territorio

Comune rappresentativo
Bari

Risultati del Progetto BiodiverSO

Nell'ambito del progetto BiodiverSO è stata reperita, nella provincia di Bari, a Mola di Bari, Conversano, Altamura, Putignano, e in provincia di Taranto, a Grottaglie. La pianta mostra di avere un accrescimento indeterminato e *habitus* di crescita eretto. Il fiore è violetto che sfuma nel bianco. I suoi baccelli, stretti e lunghi e prodotti in notevole abbondanza, sono di piccola pezzatura e caratterizzati dal tipico colore viola molto scuro che a volte sfuma nel verde intenso. I semi sono di forma romboidale con tegumento liscio e di colore nero. L'IBBR del CNR di Bari l'ha caratterizzata con marcatori SSR e SNP.

Fagiolino pinto "mezza rama"

Conosciuto anche con i nomi locali di "ripolo pugliese" o "mezza rama", questo tipo di Fagiolino pinto, un tempo diffuso nel barese, è rimasto confinato in un'area che comprende l'agro di Santeramo in Colle (BA). Coltivata esclusivamente da pochissimi agricoltori o appassionati orticoltori, questa pianta presenta la particolarità di essere una "mezza rama" ossia leggermente assurgente, ma non rampicante. Viene coltivata in piccoli appezzamenti di terra o in orti familiari e consumata esclusivamente come baccello fresco.

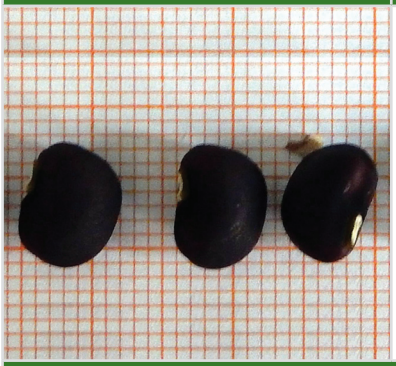
Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza	10 - 13 cm
Peso di 100 semi	17 g
Peso bacello	2 - 3 g
Uniformità	media

Foto



Territorio

Comune rappresentativo

Santeramo in Colle

Risultati del Progetto BiodiverSO

La pianta, ad accrescimento indeterminato, presenta *habitus* di crescita eretto e tende a sollevarsi a media altezza. Il fiore aperto è violetto con sfumature bianche, ma quando è chiuso appare di colore giallo. I baccelli sono stretti e lunghi, di media pezzatura, di colore verde con la punta viola. La produzione è nella media. I semi presentano una forma ovoidale con tegumento liscio e di colore nero. L'IBBR del CNR di Bari ha caratterizzato questa varietà locale con marcatori SSR e SNP.

Fagiolino pinto di Noci

Questa particolare varietà locale di Fagiolino pinto (in dialetto "*fasule pinte*") è stata rinvenuta soltanto nell'area di Noci (BA). I semi di questa tipologia si distinguono soprattutto per la presenza di un "occhio" nero molto ridotto e il colore tra l'ocra chiaro ed il marroncino, differente dalla maggioranza dei fagiolini rinvenuti in Puglia. Viene coltivato unicamente in piccoli appezzamenti di terra o in orti familiari e consumato esclusivamente come baccello fresco.

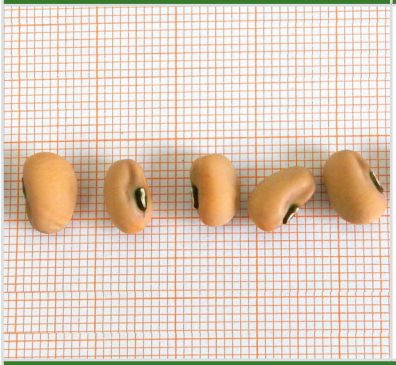
Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza	10 - 14 cm
Peso di 100 semi	19 g
Peso bacello	2 - 3 g
Uniformità	media

Foto



Territorio

Comune rappresentativo
Noci

Risultati del Progetto BiodiverSO

La pianta di "*fasule pinte*" presenta accrescimento indeterminato e *habitus* di crescita eretto. Il fiore è di colore bianco con venature lilla. I baccelli sono stretti e lunghi, di media pezzatura, di colore verde piuttosto chiaro. I semi presentano una forma reniforme con tegumento da liscio a ruvido e di colore ocra-marrone chiaro con "occhio" ridotto di colore nero. L'IBBR del CNR di Bari l'ha caratterizzata con marcatori SSR e SNP.

Fagiolino pinto a metro

Il Fagiolino pinto "a metro" è chiamato così per l'inusitata lunghezza del baccello, che può arrivare fino ad un metro. Diffuso un tempo in provincia di Bari e probabilmente anche in altre province pugliesi, si distingue soprattutto per il portamento rampicante della pianta che permette ai baccelli di estendersi in lunghezza. Il seme reniforme è normalmente di colore rosso mattone, ma sono anche stati descritti semi di fagiolino a metro di colore nero. Le preparazioni culinarie impiegate in Puglia sono le stesse delle altre varietà non rampicanti dei fagiolini pinti. Oggi molto raro, viene coltivato quasi esclusivamente in piccoli appezzamenti di terra o in orti familiari. Il campione qui rappresentato è stato raccolto in agro di Monopoli (BA).

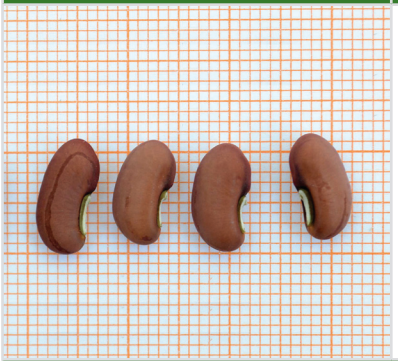
Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza	30 - 90 cm
Peso di 100 semi	16 g
Peso bacello	7 - 10 g
Uniformità	media

Foto



Territorio

Risultati del Progetto BiodiverSO

La pianta dei fagiolino pinto "a metro" presenta accrescimento indeterminato e portamento rampicante, baccelli stretti e molto lunghi (fino a 100 cm), di colore verde e con una produzione nella media. I semi, reniformi ed allungati sono di colore rosso mattone mentre il fiore è di colore bianco. L'IBBR del CNR di Bari l'ha caratterizzata con marcatori SSR e SNP.

PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE ITALIANO PAT PUGLIA

BiodiverSO

Fava di Carpino

La fava (*Vicia faba* var. *major*) coltivata a Carpino è riconducibile alla tipologia 'mezzana' molto diffusa in passato negli areali di tutto il Gargano. Attualmente è presente su circa 10 ha, con una produzione media di circa 30 t. La pianta non molto rigogliosa, produce baccelli abbastanza stretti e brevi con non più di 4-5 semi; tipica è la "fossetta" all'apice del seme (piccola incavatura) e il colore che mantiene leggere sfumature verdastre anche quando il seme è secco.
La fava di Carpino, oltre al consumo secco come legume particolarmente apprezzata perché cottoia, è consumata anche fresca ad accompagnare pane e pecorino.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	**mag**	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	6 - 7 mesi											

Parte edùle

Larghezza baccello	14 - 15 cm
Peso di 100 semi secchi	50 - 60 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Carpino

Fava di Zollino

La fava è tra i legumi maggiormente consumati dai salentini, per il suo elevato potere energetico. In Salento, sono numerose le varietà selezionate a livello locale e che continuano ad essere rinnovate nell'ambito di singole famiglie, di generazione in generazione. La fava di Zollino è una varietà adottata dall'intera comunità del paese, anche da quelli limitrofi; 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. 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 edùle 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.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	**apr**	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	8 mesi											

Parte edùle

Larghezza baccello	10 - 15 cm
Peso di 100 semi secchi	100 - 170 g
Uniformità	medio - bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Zollino

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è un prodotto inserito nella revisione dell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. È stata effettuata la caratterizzazione morfometrica su popolazioni coltivate *ex situ*, nell'Orto Botanico del DiSTeBA dell'Università del Salento e su popolazioni coltivate *in situ* da un custode di Zollino.

Cocozza longa

La coltivazione della lagenaria è abbastanza diffusa nei paesi garganici di Vico, Vieste e Peschici dove viene allevata sia a terra sia in verticale. La pianta è molto vigorosa; raggiunge l'altezza di oltre 1,5 m. I frutti sono cilindrici, leggermente tomentosi, di colore verde pallido. La preparazione tipica è soffritta con cipolla e pomodoro.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta												
Durata del ciclo colturale	3 - 4 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	80 - 100 x 5 - 6 cm
Peso	400 - 600 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Zona rappresentativa
Gargano

Melanzana antica

Rivenuta in due orti di Vieste e Peschici. La pianta è mediamente vigorosa, produce frutti di forma tipica, con epicarpo di colore nero-viola intenso. La polpa è ricca di semi, di gusto amarognolo, ma gradevolissimo.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta							■	■	■			
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	10 - 15 x 5 - 8 cm
Peso	100 - 150 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Peschici e Vieste

Barattiere

È una cucurbitacea appartenente alla specie *Cucumis melo* L., i cui frutti sono consumati immaturi, crudi in insalata o per accompagnare primi piatti alla stessa stregua del cetriolo. Da quest'ultimo, che appartiene ad una specie differente (*Cucumis sativus* L.), si differenzia per la maggiore digeribilità e l'assenza dei composti amarognoli. Per questa varietà locale gli agricoltori custodi hanno potuto beneficiare degli aiuti agroambientali previsti dal PSR Puglia 2007-2013 (Misura 214, azione 3). In Puglia sono presenti diverse popolazioni che prendono il nome dalle zone di coltivazione, dal colore e dalla forma dei frutti. È inserito nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	8 - 13 x 6 - 12 cm
Peso	100 - 500 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Fasano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Dalle indagini 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. I frutti di diverse aziende sono stati caratterizzati per colore, sostanza secca, principali zuccheri e cationi inorganici. Rappresenta un'importante voce di reddito delle aziende orticole pugliesi, soprattutto nella zona di Fasano (BR). Un ecotipo di barattiere è stato ritrovato in forma isolata nella zona di Gravina in Puglia (BA), dove è allevato da un agricoltore che lo autoriproduce in isolamento. L'accessione è stata moltiplicata in isolamento, posta in conservazione e caratterizzata mediante descrittori morfologici e bioagronomici. Per valutarne il grado di diversità genetica, presso il DiSSPA, essa è stata caratterizzata geneticamente in relazione agli altri 53 ecotipi di carosello e barattiere della collezione. La caratterizzazione è avvenuta mediante marcatori di tipo SNP (*single nucleotide polymorphism*) utili anche per la stima della distinguibilità varietale.

Carosello

Il carosello e il barattiere sono Cucurbitacee appartenenti alla specie *Cucumis melo* L.; sono diffuse su tutto il territorio pugliese e i loro frutti sono consumati immaturi, crudi in insalata o per accompagnare primi piatti. Di solito presenta una più o meno accentuata tomentosità, grazie alla quale è possibile capire la freschezza del prodotto. Le popolazioni prendono il nome dalle zone di coltivazione, dal colore e dalla forma (per lo più allungata) dei frutti: Carosello di Polignano, Tondo liscio di Manduria, Locale di Brindisi, Mezzo lungo scopatizzo, *Spuredda* bianca leccese, *Spuredda* nera, Meloncella, ecc. Per questa varietà locale gli agricoltori custodi hanno potuto beneficiare degli aiuti agroambientali previsti dal PSR Puglia 2007-2013 (Misura 214, azione 3).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	5 - 12 x 3 - 6 cm
Peso	50 - 150 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Risultati del Progetto BiodiverSO

Dalle indagini sul territorio è emerso che in Puglia c'è la consuetudine di consumare i frutti di carosello anche se molto piccoli; in tal caso, oltre al mesocarpo, viene mangiata anche la parte centrale del frutto. I frutti di diverse aziende sono stati caratterizzati morfologicamente, nonché per colore, sostanza secca, principali zuccheri e ioni inorganici. In aggiunta, per valutarne il grado di diversità genetica, presso il DiSSPA, sono state caratterizzate geneticamente 54 accessioni di carosello e barattiere inclusi nella collezione realizzata da BiodiverSO. La caratterizzazione è avvenuta mediante marcatori di tipo SNP (*single nucleotide polymorphism*) utili anche per la stima della distinguibilità varietale.

Melone immaturo
Cucumis melo L.

PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE ITALIANO PAT PUGLIA

BiodiverSO

Carosello di Manduria

La denominazione locale è *Cummarazzu de Manduria* o *Carusella* e l'area di distribuzione comprendeva Maruggio, Avetrana, Manduria, Sava, Oria e Torre Santa Susanna. 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 coltivato. 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. La pianta ha accrescimento contenuto e portamento a cespuglio. Il peponide ha forma sferica o subsferica; è di colore verde chiaro con leggera tomentosità a volte screziato di verde più scuro. La corteccia è molto sottile; la polpa è bianca. È un ortaggio inserito nell'Atlante dei Prodotti Tipici Agroalimentari di Puglia. Per questa varietà locale gli agricoltori custodi hanno potuto beneficiare degli aiuti agroambientali previsti dal PSR Puglia 2007-2013.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 6 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	5 - 8 x 5 - 9 cm
Peso	120 - 350 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Manduria

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni hanno permesso di individuare un custode di antico germoplasma di Carosello di Manduria e di condurne la coltivazione *ex situ*, presso l'orto Botanico del DiSTeBA per la caratterizzazione morfometrica degli individui ottenuti. È stata effettuata la caratterizzazione morfometrica su popolazioni coltivate *in situ* da un custode di Maruggio. I caratteri morfologici delle piante, dei fiori e dei peponidi sembravano stabilizzati, a differenza di quanto osservato presso le aziende produttrici che utilizzavano semente commerciale. Il peponide si presenta con forma globosa, debolmente schiacciata ai poli, con una costolatura evidente che lo divide con solchi regolari (quasi sempre 10); l'epidermide è di colore verde chiarissimo, un pò più forte in corrispondenza dei solchi. Viene raccolta acerba, per apprezzarne la croccantezza ma, durante la maturazione, ha un delicato sapore dolce ed emana un forte profumo.

Melone immaturo
Cucumis melo L.

BiodiverSO

Cucummaru de San Donato

È tra le primizie leccesi rimaste ancora nella storia dell'agricoltura ma ormai sconosciute. È difficile individuare custodi e produzioni rilevanti del *Cucummaru de San Donato*, una meloncella che da qualche anno è stata riscoperta e recuperata. Come tutte le primizie, si seminava già in febbraio, a postarelle, protette da cladodi di fichi d'India, con una distanza interfilare di 1,7 m e distanza intercalare di 1-1,2 m; in alternativa, la semina veniva fatta in semenzai in pieno campo ed il trapianto avveniva già in aprile.
La prelibatezza di questa primizia sta nel fatto che si mantiene croccante anche quando raggiunge dimensioni sostenute; infatti, è la più lunga tra le meloncelle reperite nel Salento, di alta produttività e con prodotto uniforme. Il peponide è di colore verde brillante, screziato in senso longitudinale da chiazze irregolari di colore verde scuro; presenta una corta peluria che persiste anche quando aumenta di dimensioni; ha forma allungata, con estremità arrotondate. Nonostante le grosse dimensioni è tenero, dolce nella placenta e profumato. Arrivano in produzione già a metà maggio, in anticipo rispetto a tutte le altre meloncelle.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	5 - 6 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	15 - 20 x 4 - 6 cm
Peso	200 - 650 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
San Donato di Lecce

Risultati del Progetto BiodiverSO

È tra le varietà più a rischio di erosione genetica. Le esplorazioni condotte nell'ambito del Progetto BiodiverSO hanno permesso di individuare solo due custodi che ne hanno preservato il germoplasma e di effettuare la caratterizzazione morfometrica.

Melone d'inverno

Il melone d'inverno appartiene alla famiglia delle *Cucurbitaceae* e, secondo la classificazione proposta da Pitrat nel 2008, è inserito come gruppo *inodorus* nella subspecie *melo*. I meloni *inodorus* sono indicati come meloni invernali, poiché i loro frutti possono essere conservati per lunghi periodi dopo la raccolta intrecciati con rafia o in cassette con paglia, e consumati nel periodo natalizio. I frutti possono superare i 40 cm di lunghezza e i 25 cm di diametro; la loro forma è molto variabile, mentre il peso può superare anche gli 8 kg. L'epicarpo può essere di colore bianco-latte, giallo e verde a diversa tonalità, macchiettato o striato. Può apparire liscio, corrugato, solcato longitudinalmente più o meno profondamente. La polpa può superare i 5 cm di spessore, con colorazione bianca, verde chiaro, gialla e, più raramente, di colore rosato.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	20 - 25 x 15 - 25 cm
Peso	1,5 - 4,5 kg
Uniformità	media

Foto

Territorio

Risultati del Progetto BiodiverSO

Sono state acquisite 27 accessioni, provenienti da altrettanti siti censiti e georeferenziati, che sono state moltiplicate in purezza del seme e descritte per i principali caratteri morfologici. I semi sono stati conservati in camere fredde. Su tutte le risorse genetiche acquisite è stato valutato il grado di diversità genetica mediante marcatori di tipo SNP (*single nucleotide polymorphism*) utili anche per la stima della distinguibilità varietale.

Melone giallo

Nel Salento, la coltura del "melone di pane" è sempre stata tenuta in forte considerazione, con tutta la gamma della diversità intravarietale; su tutte, si è affermato il Melone brindisino, per la sua adattabilità a condizioni pedologiche differenti, oltre che per il sapore più dolce e la lunga serbevolezza. Si presenta con forma ellittica ed estremità quasi affusolate o quasi globoso, con dimensioni (commerciali) che variano da 30 a 40 cm di lunghezza e peso da 500 g a 2,5 Kg. La buccia è di colore giallo intenso (a volte meno) e si può presentare liscia oppure costoluta, con epidermide un po' bollosa e in questo caso viene indicato con il nome dialettale di *Rugnusu giallo*. Sono numerosi i nomi che vengono dati ai meloni gialli, i più ricorrenti sono: *Melune brindisinu, Gialletto, Malune giallu, Malune de jernu*. La polpa è molto profumata, di colore verde chiaro, tenera, acquosa; la placenta è di colore giallo miele, non è molto acquosa e contiene semi duri, piccoli, che spesso vengono mangiati "per passa tempo" oppure (in provincia di Taranto) frullati insieme con acqua e poi filtrati, ottenendo una bevanda rinfrescante nota con il nome di *semmentata*.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta							■	■	■			
Durata del ciclo colturale	6 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	20 - 35 x 15 - 20 cm
Peso	900 - 2500 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Manduria

Risultati del Progetto BiodiverSO

È una varietà locale inserita nell'Atlante dei prodotti tipici agroalimentari di Puglia. Nell'ambito del Progetto BiodiverSO, le esplorazioni sono state rivolte alla valutazione delle diverse sue forme ancora presenti sul territorio Salentino; infatti è da verificare se il Melone giallo di Manduria sia una sua subvarietà o la stessa.

Meloncella

La meloncella sino a 15-20 anni fa non era un prodotto da mercato; i contadini la coltivavano per consumo familiare, su piccole superfici, in aridocoltura ed era apprezzato soprattutto come dissetante e rinfrescante. Arrivava in produzione tra luglio e agosto; oggi, invece, la si ritrova in tutti i punti vendita di ortofrutta, disponibile per un arco temporale molto più ampio (aprile-ottobre), perché ben si presta alla coltivazione controllata in serra. Numerosi sono i nomi dialettali con la quale viene indicata, a seconda del paese: *Cummarazzu, Cucummaru, Spingituru, Carosid, Scattone, Melonceddha, Milonce,* ecc. È diffusa in ogni paese e contrada rurale del Salento, con varietà che, a livello morfologico, si distinguono solo quando i peponidi sono "maturi". Grazie ai progetti di recupero e di valorizzazione costruiti attorno alle varietà locali, questo ortaggio viene apprezzato ed inserito nella dieta quotidiana dei salentini per le sue rinomate proprietà salutistiche. È inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	10 - 20 x 4 - 7 cm
Peso	100 - 500 g
Uniformità	bassa

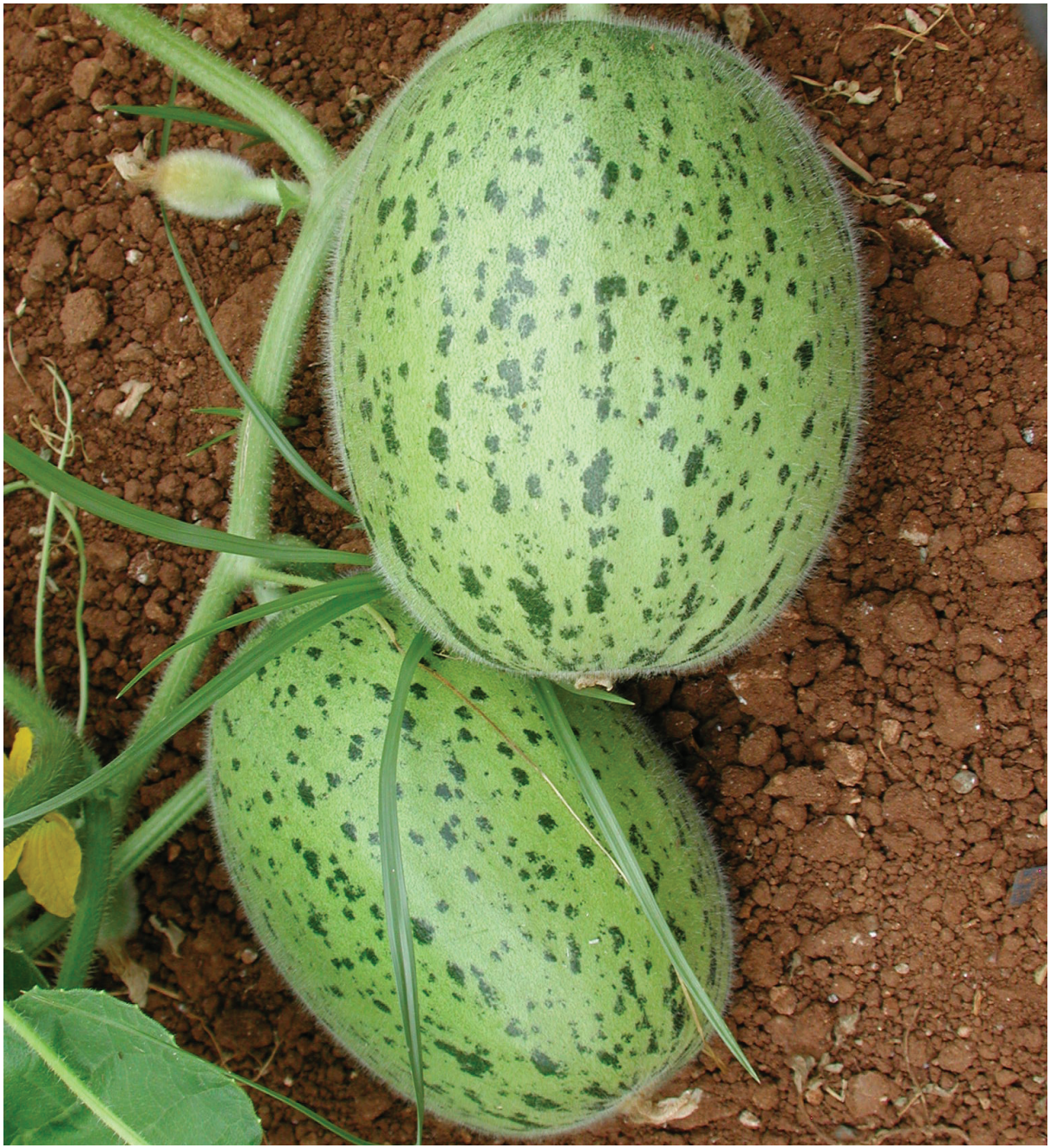
Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Lecce

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni condotte nell'ambito del Progetto BiodiverSO hanno permesso di individuare numerosi custodi che continuano a mantenere in coltura varietà alle quali sono legati da un gusto personale e poco dalla possibilità di commercializzare tale ortaggio. Nell'Orto Botanico del DiSTeBA si è proceduto alla coltivazione di circa 20 accessioni tra loro differenti ed alla caratterizzazione di nove popolazioni di diversa provenienza.



Meloncella bianca

Sembra essere una varietà con caratteri abbastanza distinte e stabili quali: colorazione dell'epidermide verde muschio, forma ellittica allungata, tomentosità persistente alle estremità in fase di maturazione, polpa croccante e di colore bianco-verde. Non raggiunge mai grosse dimensioni ed il peponide si presenta molto compatto e resistente alle sollecitazioni meccaniche. La placenta è spugnosa, dolce, con i semi teneri, perciò non è necessario asportarla prima di mangiare il peponide.
È inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

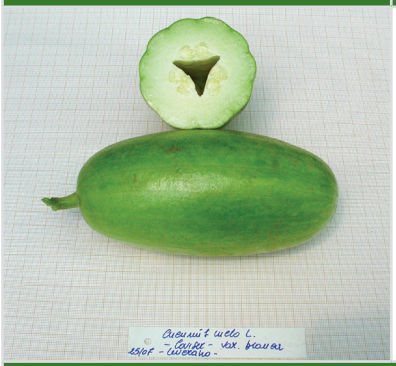
Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	6 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	10 - 18 x 4 - 7 cm
Peso	100 - 350 g
Uniformità	alta

Foto



Territorio

Comune rappresentativo
Lecce

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni condotte nell'ambito del Progetto BiodiverSO hanno permesso di individuare su Brindisi alcuni custodi che continuano a mantenere in coltura tale varietà. Nel leccese, la meloncella bianca è stata adottata dai vivaisti per la produzione e diffusione di piantine da trapianto. Nell'Orto Botanico del DiSTeBA è stata effettuata la caratterizzazione morfometrica.

Melone immaturo
Cucumis melo L.

PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE ITALIANO PAT PUGLIA

BiodiverSO

Meloncella fasciata

È risultata la varietà locale di meloncelle 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. Il peponide ha forma cilindrica-allungata con le estremità arrotondate; la costolatura è evidente, ma superficiale. Durante l'ingrossamento, il peponide 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 insieme con la polpa. È inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta												
Durata del ciclo colturale	3 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	10 - 18 x 4 - 7 cm
Peso	100 - 350 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Leverano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni condotte nell'ambito del Progetto BiodiverSO hanno permesso di valutare la conoscenza e la diffusione di tale varietà locale che ha guadagnato ormai il mercato locale ed anche quello regionale. È stata effettuata la caratterizzazione morfometrica su popolazioni coltivate *ex situ*, nell'Orto Botanico del DiSTeBA, al fine di valutare i fondamentali caratteri fenotipici ed è stato osservato che tali caratteri si ripetono nelle generazioni colturali tanto da farla ritenere una varietà stabilizzata.

Pilusella

La coltivazione di poche piante di questa tipologia di carosello è stata rinvenuta in un orto di San Nicandro Garganico dove l'agricoltore provvede alla semina di materiale ereditato dal padre. Si tratta dell'unico esempio di carosello (oltre ad un tortarello) ritrovato nel territorio. La *Pilusella* è consumata allo stato di frutto immaturo tal quale o in insalate.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 4 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	25 - 30 x 6 - 8 cm
Peso	300 - 600 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
San Nicandro Garganico

Risultati del Progetto BiodiverSO

L'*habitus* delle piante è tipicamente quello del melone; i frutti sono oblunghi, leggermente costoluti, provvisti di peluria e caratteristiche piccole chiazze verde scuro su un fondo di colore verde chiaro-giallo. Tende a formare una cavità placentare. A maturazione la pelosità si riduce. È sensibile all'oidio, per tale motivo sta scomparendo.

Poponeddha di Corigliano

Si tratta di una delle tante varietà di meloncelle del Salento, coltivata da tempi memorabili, che ha avuto un ruolo fondamentale nell'economia di Corigliano e per la quale da qualche anno è stato avviato l'iter per la DE.CO (Denominazione Comunale); in quanto prodotto pregevole dal punto di vista alimentare e sociale. Ancora oggi quando si parla della *Poponeddha*, si evoca il detto "*franca st'anguria!*". La storia tramanda che, nel XV secolo, i sovrani Aragonesi concedevano esenzioni fiscali per entrare nelle grazie dei loro Municipi ed un contadino di Corigliano volle partecipare ad una sfida chiedendo in cambio "*franca st'anguria!*" cioè l'esenzione dal dazio sulla commercializzazione della *Poponeddha*. Questa richiesta liberò il mercato da vincoli erariali e la produzione aumentò subito negli anni successivi, risollevando l'economia del paese. Rientra nella categorie delle "meloncelle nere", dall'epidermide di color verde scuro uniforme, di forma allungata, da ellittica a obovata con estremità arrotondate e pelosità diffusa su tutto il peponide. Può raggiungere lunghezze notevoli, mantenendo la croccantezza e la succosità, da qui il nome improprio di anguria che anticamente le veniva dato.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	6 - 8 x 18 - 25 cm
Peso	100 - 400 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Corigliano d'Otranto

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni condotte nell'ambito del Progetto BiodiverSO hanno permesso di individuare i pochi custodi che continuano a mantenere in coltura la varietà locale e di caratterizzarla dal punto di vista morfometrico. La Cooperativa Gaia di Muro Leccese già da qualche anno provvede a mantenerla in coltura insieme con altre varietà di meloni dolci (estivi e invernali) tipici del territorio, quali: *Minne de* monaca, *Scurzune*, Bianco, *Zuccarinu, Pinto.*

Scopatizzo

È un tipo di Carosello che sta riscuotendo particolare apprezzamento da parte del consumatore. Viene coltivato in provincia di Bari, soprattutto a Polignano a Mare, Monopoli e Fasano. Si caratterizza per la dimensione piuttosto contenuta dei frutti, che hanno una leggera tomentosità e leggerissima solcatura. Sono di colore verde e hanno forma meno allungata del carosello e sezione longitudinale piuttosto ovale.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	5 - 8 x 3 - 4 cm
Peso	30 - 100 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Fasano

Risultati del Progetto BiodiverSO

I frutti di Scopatizzo sono piccoli e di solito non presentano i semi ben formati, tanto che, oltre al mesocarpo, viene mangiata anche la parte centrale del frutto. Per valutarne il grado di diversità genetica, sono state caratterizzate geneticamente 54 accessioni di carosello e barattiere inclusi nella collezione realizzata da BiodiverSO. La caratterizzazione è avvenuta mediante marcatori di tipo SNP (*single nucleotide polymorphism*) utili anche per la stima della distinguibilità varietale.

Spuredda

Nella cultura popolare leccese le *Spuredde* sono un elemento sempre presente, associato all'estate, alle caratteristiche friselle di grano duro ed alle insalate con pomodori freschi; ma, soprattutto, sono associate al lavoro dei campi, all'arsura alleviata proprio da questi ortaggi che ancora oggi sono in cerca di denominazione scientifica. Il termine *Spuredda* deriva dall'altro termine dialettale *spuriare*, cioè venire male o diverso rispetto alla pianta madre, perché assimilati ai meloni dolci nel portamento della pianta e del peponide allo stadio immaturo. Numerose sono le popolazioni che possono essere reperite presso i contadini-custodi, simili nella colorazione verde scuro dell'epidermide (uniforme o pochissimo screziata), dalla forma obovata o ellittica, costoluti o non, con tomentosità persistente o ridotta alle estremità, con placenta delicata e gustevole o dura e immangiabile, con succosità elevata o moderata. Di sicuro, la *Spuredda* non è solo una semplice Meloncella e quanto più ingrossa, più diventa gustosa, anche se il mercato non l'apprezza più.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	5 - 8 x 10 - 20 cm
Peso	100 - 300 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Lecce

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni condotte nell'ambito del Progetto BiodiverSO hanno permesso di individuare su numerosi custodi che continuano a mantenere in coltura popolazioni di *spuredde* tra loro differenti. Alcune di queste sono state coltivate nell'Orto Botanico del DiSTeBA per effettuare la caratterizzazione morfometrica.

PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE ITALIANO PAT PUGLIA

BiodiverSO

Tortarello

Esistono diversi sinonimi e termini dialettali per il Tortarello: Cocomero tortarello verde, Tortarello bianco barese, Tortarello verde barese, Tortarello pugliese, Cetriolo tortarello barese chiaro, Cetriolo tortarello barese scuro. Comunque, come il carosello e il barattiere, il Tortarello è una cucurbitacea. 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 varietà dell'epoca egizia.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta												
Durata del ciclo colturale	3 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	12 - 30 x 3 - 6 cm
Peso	200 - 500 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Risultati del Progetto BiodiverSO

Sono state acquisite diverse informazione sulle caratteristiche qualitativo-nutrizionali, sulle metodiche di produzione e su numerosi riferimenti bibliografici. Ciò ha consentito di inserire nel 2015 il Tortarello nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.
Francesca Casaluci ha riportato sul sito web del Progetto un'importantissima testimonianza sull'utilizzo del Tortarello nel sud Italia già nel V sec. a.C.

Cucùmr di Vieste

Questa popolazione di tortarello è stata rinvenuta soltanto in un orto di Vieste, dove sono allevate ancora poche piante. Il frutto è di colore verde scuro tipicamente provvisto di profonde costolature e leggera tomentosità. Il peponide è allungato e leggermente ricurvo. È consumato allo stato immaturo tal quale o in insalate.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 4 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	40 - 60 x 8 - 10 cm
Peso	500 - 700 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Vieste

Patata del bosco

Popolazione di patata reperita in orti ricavati nelle radure dei boschi tra San Giovanni Rotondo e San Marco in Lamis, a 600 m di altitudine. Molto probabilmente è una testimonianza delle antiche varietà di patata introdotte sul Gargano nella prima metà dell'800 al fine di acquisire l'autonomia alimentare da Foggia e dal suo frumento. Dopo la raccolta, i tuberi vengono messi in cassette e conservati in magazzino oppure interrate.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	**ott**	nov	dic
Durata del ciclo colturale	7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	10 x 5 cm
Peso	50 - 80 g
Uniformità	buona

Foto

Territorio

Comune rappresentativo

San Giovanni Rotondo

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il ciclo si svolge da fine marzo ad ottobre, con produzione media di 6 t/ha. Mostra buona resistenza alla dorifora, al marciume molle e alla peronospora. Il tubero è ovoidale, con periderma di colore rosso e pasta gialla di ottima qualità.

Patata dei Cortigli

Popolazione di patata reperita in agro di Vico del Gargano (località Cortigli), in area collinare. Questa, così come la Patata del bosco rinvenuta tra San Giovanni Rotondo e San Marco in Lamis, potrebbe rappresentare una testimonianza della coltivazione di numerose tipologie di patata che fu incentivata nel Gargano agli inizi dell'800.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta							■					
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	6 - 12 x 3 - 6 cm
Peso	80 - 100 g
Uniformità	buona

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Vico del Gargano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il ciclo si svolge da marzo a luglio. Il tubero è allungato, irregolare, con periderma di colore rosa-rosso e pasta gialla.

Cornaletto paesano

Varietà presente nell'azienda Ortovivaistica di Francavilla Fontana. I frutti terminano spesso ad uncino.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	10 - 14 x 1 - 2,5 cm
Peso	40 - 50 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Francavilla Fontana

Cornaletto riccio

Il frutto si incurva fino a formare, a volte, quasi una circonferenza. Questa particolarità la ritroviamo anche nel Cornaletto di Ceglie.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	9 - 12 x 1 - 2 cm
Peso	30 - 40 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Francavilla Fontana

Cornaletto ostunese

È indicato anche come Cornetto lungo di Ostuni per la lunghezza dei frutti, che sono anche molto sottili e affusolati. Ha una piccantezza media o alta.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta												
Durata del ciclo colturale	3 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	18 - 24 x 1 - 2 cm
Peso	25 - 40 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Ostuni

Peperone
Capsicum annuum L.

Corno di toro

Per qualche decennio, le mode gastronomiche e commerciali hanno proposto al consumatore solo peperoni quadrati (rossi e gialli), producendo una grave erosione a carico delle molteplici varietà locali. Grazie ai programmi di recupero e valorizzazione, anche il peperone a corno viene oggi apprezzato e ricercato per le numerose e gustose ricette tradizionali e per le tecniche di preparazione e trasformazione. Le denominazioni attribuite dai custodi creano spesso confusione ma sono riconducibili, essenzialmente, al "Corno di Toro", con tutte le dovute varianti quali "Cornetto corto", "Cornetto lungo", "Cornetto mezzo lungo", tutte a sezione quadrangolare e costolatura abbozzata almeno nella parte superiore. Sempre a forma di cornetto, ma a sezione circolare e forma variabilissima, sono i cornetti denominati: "Friggitelli", dalla forma quasi cilindrica o conica fortemente ristretta alla punta; "A sigaretta", a sezione molto stretta e affusolati; "A torciglioni", a sezione molto stretta e avvolti su sé stessi ad 1-3 spirali. Tutte queste forme esistono sia come peperoni dolci che come peperoni piccanti e con diverse gradazioni di piccantezza.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	6 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	10 - 15 x 4 - 6 cm
Peso	80 - 150 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Tricase

Risultati del Progetto BiodiverSO

Nell'ambito delle esplorazioni effettuate sono stati verificati custodi e varietà locali il cui germoplasma è utilizzato da almeno 50 anni. A Tricase è stata rinvenuta una varietà locale Corno di toro la cui polpa ha la consistenza dei peperoni quadrati, con colorazione rosso-aranciato a maturità; si tramanda in ambito familiare da almeno 70 anni. Anticamente, Tutino, rione di Tricase, era rinomato proprio per la sua abbondante e fiorente produzione di peperoni.

Peperone a naso

È chiamato così per la forma particolare del frutto; la varietà locale è di origine salentina; l'abbiamo avuta dai fratelli Vecchio di Francavilla Fontana, che la costodiscono da anni. La pianta è abbastanza contenuta nel suo accrescimento. Questo peperone, dalle dimensioni ridotte e dalla forma tronco conica, è formato da quattro lobi di colore rosso vivo. La sua peculiarità è l'elevato contenuto di capsaicina, alcaloide artefice principale della piccantezza. Il Peperone a naso è una varietà rustica e generosa nel produrre frutti e semi, una vera sfida agli amanti del piccante.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 4 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	4 - 6 x 3 - 4 cm
Peso	30 - 40 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Francavilla Fontana

Risultati del Progetto BiodiverSO

Sembra che a Francavilla Fontana i semi arrivarono nel 2005 da Corigliano Calabro provincia di Cosenza. Furono portati a Francavilla per una coltivazione sperimentale di tre ettari nell'azienda Tiberio della famiglia Bianco.

Peperoncino diavoletto

Popolazione di peperoncino rinvenuta negli orti di Peschici. Il frutto, molto piccante, è rosso a maturazione, di forma conica e costoluta con curvatura all'estremità. La superficie del frutto è leggermente bollosa.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta							■	■	■			
Durata del ciclo colturale	3 - 4 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	10 - 15 x 3 - 4 cm
Peso	40 - 60 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Peschici

Risultati del Progetto BiodiverSO

La pianta è abbastanza vigorosa, è allevata in verticale sostenuta da strutture di canna alte circa un metro. Il contadino che lo coltiva continua a prodursi i semi da sé e racconta che questi sono i peperoni che si utilizzano da sempre a San Severo.

Peperone rosso antico

Popolazione di peperone rosso rinvenuta negli orti di Vieste e Peschici (dove viene denominato Peperone peschiciano). È idoneo per il consumo cotto come peperone ripieno o per il consumo crudo in insalate con pomodori.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta							■	■				
Durata del ciclo colturale	4 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	10 - 12 x 6 - 7 cm
Peso	50 - 80 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Peschici

Risultati del Progetto BiodiverSO

Pianta abbastanza vigorosa, allevata senza l'ausilio di sostegni. Il frutto è di media pezzatura, allungato, di forma tronco-conica, a sezione quadrangolare. La polpa è dolce e spessa, con buccia sottilissima.

Pomodoro *a cancedd*

Pomodoro del tipo insalataro; è coltivato in orti irrigui dei paesi garganici di Ischitella, Rodi e Vico Garganico, dove viene definito "*a cancedd* " per via della morfologia molto costoluta del frutto, che sembra formato da diversi spicchi. La colorazione del frutto è rosso pallido, ma diventa molto più intensa nella accessione "Pomodoro *a cancedd sanguign*". La pianta è rigogliosa ed è ad accrescimento indeterminato; in annate favorevoli continua a produrre fino al mese di novembre. Produce mediamente cinque grappoli con 3-4 bacche, con maturazione molto scalare. La pianta è allevata in verticale, sostenuta da strutture realizzate con canne, a formare una rete a maglie larghe. Il frutto è di grande pezzatura, può raggiungere 1 kg, ha forma schiacciata ai poli ed è costoluto.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	6 - 8 x 10 - 12 cm
Peso	200 - 400 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

zona rappresentativa
Gargano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Utilizzato per la preparazione di una insalata tipica locale in cui fette di pomodoro "*A cancedd*" sono lasciate macerare con sale per mezz'ora e successivamente condite con aglio ed olio.
Dovrebbe trattarsi di un residuato di antiche popolazioni di "pomodori da insalata" variabili in forma, colorazione e pezzatura, molto diffuse negli agrumeti storici garganici dove è disponibile l'acqua per l'irrigazione.

Pomodoro a foglia di patata

In provincia di Foggia, le popolazioni di pomodoro "A foglia di patata" sono coltivate sugli arenili dei paesi costieri garganici, come Vieste e Peschici, sugli arenili di Zapponeta, dove questa popolazione di pomodoro è anche denominata Pomodoro di Vieste e di Barletta. La denominazione deriva dalla morfologia della foglia che presenta le singole foglioline abbastanza espanse, molto simili a quelle della pianta della patata. Per questo è noto anche come Fiaschetto a foglia larga (*Frusc d' patèn*). Il frutto può raggiungere una colorazione rossa molto intensa, a volte non uniforme con macchie verdi intorno al peduncolo. È molto apprezzato per le qualità organolettiche sia per il consumo fresco sia per la preparazione di conserve.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	10 - 11 x 3 - 5 cm
Peso	20 - 30 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Vieste e Peschici

Risultati del Progetto BiodiverSO

La forma del frutto è allungata e possiede un solco longitudinale più o meno evidente a seconda della località di coltivazione. La pianta è ad accrescimento determinato, forma 4-5 palchi fiorali. I grappoli hanno 4-5 bacche con umbone più o meno evidente. Maturazione precoce da luglio a inizio agosto.

Pomodoro a mela di San Severo

Popolazione localizzata in un orto alla perifieria di San Severo, su suoli pianeggianti e sabbiosi. La coltivazione sarebbe anche presente in altri orti del paese. La pianta è mediamente vigorosa; forma grappoli (fino a quattro palchi) con 3, 4 frutti. Le bacche sono di pezzatura media; la forma sferica e schiacciata ai poli ricorda quella di una mela, da cui il nome. Viene consumato fresco per la preparazione di insalate.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	4 - 5 x 5 - 6 cm
Peso	40 - 50 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
San Severo

Pomodoro darseculo

Il Pomodoro darseculo è un ecotipo agrario ritrovato nella zona di Loconia (frazione di Canosa di Puglia, BT) dove, coltivato da sempre in seccagno, presenta spiccate caratteristiche di adattamento alla carenza idrica.
L'origine del suo nome probabilmente deriva da quello di una vecchia varietà lucana, il pomodoro Arsicolo, che nel corso del tempo è stata introdotta nella zona di Loconia dove, una volta messa a coltura, ha subito una specifica tipizzazione.
Il Pomodoro darseculo si presta ad essere coltivato in seccagno, ha bacche tonde e rosse, con un buon residuo secco che ne esalta le caratteristiche organolettiche.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	6 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 5 x 4 - 6 cm
Peso	40 - 50 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Canosa di Puglia, Loconia

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Pomodoro darseculo è stato caratterizzato morfologicamente e bioagronomicamente, utilizzando i descrittori dell'IPGRI per la specie. Le sue caratteristiche appaiono interessanti anche per condurre studi di miglioramento genetico volti all'ottenimento di cultivar a maggiore efficienza nell'uso delle risorse idriche e per fattori nutraceutici. Anche per questo ecotipo agrario si dispone di informazioni sulla sua caratterizzazione genetica ottenuta con marcatori di tipo SNP (*single nucleotide polymorphism*).

Pomodoro di '*pezz*'

Tipologia di pomodoro rinvenuta negli orti di Vico del Gargano, all'interno degli agrumenti storici.
La denominazione fa riferimento alla coltivazione di pieno campo ('*pezz*') in quanto ben adattabile alla coltivazione in asciutto. La pianta assume un portamento abbastanza vigoroso (circa 1 m di altezza) grazie ai terreni profondi e freschi che caratterizzano gli orti negli agrumeti. Forma diversi grappoli (fino a 6) di 4-5 frutti. Il frutto (bi o tri-loculare) ha forma tendenzialmente globosa, leggermente schiacciata ai poli, a volte presenta costolature. Il colore del frutto, a maturazione piena, passa dal rosso intenso ed uniforme al giallo-arancio. Il frutto presenta il mesocarpo poco spesso ma è molto ricco di semi.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta								■				
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 4 x 4 - 5 cm
Peso	20 - 40 g
Uniformità	molto bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Vico del Gargano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Anziani contadini riportano che questa candidata varietà locale di pomodoro è sempre stata coltivata nell'agro di Vico del Gargano, dove tradizionalmente era utilizzata per la preparazione di conserve. Attualmente ne è stata rilevata la coltivazione su limitate superfici.

Pomodoro della marina

La Puglia è una regione in cui, è ancora possibile recuperare germoplasma di molte specie orticole da conservare, preservare e utilizzare in programmi di miglioramento genetico. Il pomodoro è certamente da citare tra queste specie, poiché è ancora possibile ritrovare tantissimi ecotipi agrari da salvaguardare per la loro tipicità e la presenza di geni utili per caratteri di interesse bioagronomico. Sul Gargano è presente una vecchia varietà locale di pomodoro, conosciuta come Pomodoro della marina, il cui nome probabilmente deriva dai luoghi di coltivazione rappresentati da orti realizzati in prossimità dei versanti marini. L'ecotipo presenta frutti rotondi, con una costolatura appena accennata, consumati sia allo stato fresco che trasformati.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	6 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 5 x 4 - 6 cm
Peso	30 - 35 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Rodi Garganico

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Pomodoro della marina è stato caratterizzato morfologicamente e bioagronomicamente, utilizzando i descrittori dell'IPGRI per la specie. Le sue caratteristiche morfologiche e bioagronomiche appaiono interessanti e anche questo ecotipo agrario, che partecipa a comporre una collezione di un centinaio di accessioni conservate presso la camera fredda della Banca del seme del DiSSPA, è stato caratterizzato geneticamente per studiare la diversità genetica per mezzo di marcatori SNP (*single nucleotide polymorphism*) ottenuti applicando la metodica del GBS (*genotyping* by *sequencing* - genotipizzazione mediante sequenziamento del DNA).

Pomodoro della marina tipo piatto

Testimonianza della tradizione orticola di Peschici dedita alla coltura del pomodoro principalmente nella fascia retrodunale, su suoli sabbiosi. Sulla base delle interviste agli agricoltori probabilmente è ancora presente anche negli orti di Vico del Gargano. La pianta è abbastanza vigorosa, di grande capacità produttiva.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta							■	■	■			
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	4 - 5 x 7 - 8 cm
Peso	30 - 50 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Peschici

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il frutto è di piccola-media pezzatura, portato in grappoli con 3-4 frutti su più palchi (fino a quattro). La forma delle bacche è schiacciata ai poli con costolature più o meno evidenti. L'epicarpo è generalmente di colore rosso intenso anche se è possibile ritrovare frutti con sintomi di scottature (spalla con chiazze di colore giallo). Il mesocarpo è abbastanza spesso, molto succulento e ricco di semi. Per questo motivo è utilizzato crudo per condire il pane oppure per la preparazione di salse.

Pomodoro della marina tipo tondo

Testimonianza della tradizione orticola di Peschici dedita alla coltura del pomodoro principalmente nella fascia retrodunale, su suoli sabbiosi. Sulla base delle interviste agli agricoltori probabilmente è ancora presente anche negli orti di Vico del Gargano. La pianta è abbastanza vigorosa, di grande capacità produttiva.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta							■	■	■			
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	4 - 5 x 4 - 5 cm
Peso	30 - 50 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Peschici

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il frutto è di piccola-media pezzatura, portato in grappoli con 3-4 frutti su più palchi (fino a quattro) con maturazione scalare. Questa selezione si differenzia da quella con frutto piatto essenzialmente per la forma del frutto che è uniformemente globoso. L'epicarpo è generalmente di colore rosso intenso. Il mesocarpo è abbastanza spesso, molto succulento e ricco di semi. Per questo motivo è utilizzato crudo per condire il pane oppure per la preparazione di salse.

Pomodoro di Barletta

Popolazione reperita negli orti del versante costiero di Barletta, sui terreni sabbiosi della fascia retrodunale. Tipicamente, per evitare la risalita di acqua salmastra questi orti sono sistemati in aiuole rialzate. La coltivazione è in asciutto, con poche irrigazioni di soccorso. Pianta mediamente vigorosa, ad accrescimento determinato, forma grappoli (fino a 7) con 6, 10 frutti. Il frutto è di media pezzatura, di forma ellissoidale irregolare, talvolta con lievi costolature. A maturazione è di colore rosso intenso.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	5 - 7 x 3 - 5 cm
Peso	30 - 50 g
Uniformità	molto bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Barletta

Risultati del Progetto BiodiverSO

Diverse interviste hanno confermato il legame di questa candidata varietà locale di pomodoro con la tradizione orticola di Barletta. Per le caratteristiche morfologiche del frutto, che presenta lievi costolature, sarebbe riconducibile al Pomodoro a foglie di patata ritrovato a Zapponeta e a Vieste.

Pomodoro di Crispiano giallo

Nota varietà locale di pomodoro da serbo. I frutti sono regolarmente globosi, di pezzatura abbastanza uniforme, di colore giallo-aranciato. Vengono conservati, come da tradizione, in corone, in locali chiusi o all'esterno creando un suggestivo contrasto di colori con il bianco delle pietre della vicina Valle d'Itria.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta								■				
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 4 x 3 - 4 cm
Peso	25 - 40 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Crispiano

Pomodoro di Manduria

È una varietà a forte rischio di erosione genetica. Sino a qualche anno fa sembrava essere scomparsa definitivamente ma, grazie alle indagini ed alle richieste di informazioni, è emerso che ancora qualcuno lo ha custodito. I ricordi su tecniche colturali e caratteri morfologici sono molto sbiaditi e contrastanti. L'Orto Botanico del DiSTeBA è riuscito a reperire germoplasma da uno studioso di Manduria, esperto in etnobotanica e tradizioni popolari, il Prof. Domenico Nardone, che ha ricostruito le informazioni sulla varietà ed è riuscito a trovare un vecchio custode che la rinnovava ancora per uso personale. Il portamento della pianta è determinato, di altezza media pari a 46 cm, con 3-4 ramificazioni principali, bacche di color rosso aranciato a sezione circolare e forma allungata, spesso appuntita. Il Pomodoro di Manduria è nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	7 - 8 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 5 x 3 - 4 cm
Peso	20 - 25 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Manduria

Risultati del Progetto BiodiverSO

La varietà persiste ancora a Manduria, ma non si è avuta l'opportunità di caratterizzarla dal punto di vista morfometrico. Invece, è stata effettuata la caratterizzazione morfometrica su due popolazioni coltivate *ex situ*, nell'Orto Botanico del DiSTeBA, provenienti rispettivamente da Giuggianello (LE) e da Manduria (TA). Inoltre, su commessa ricevuta dal vivaio Fratelli Corrado, il gruppo di ricerca del prof. Donato Gallitelli ha dimostrato la tolleranza a ceppi del virus TSWV in varietà commerciali di pomodoro quando le piante, al cui prodotto è interessato l'agricoltore, vengono innestate su piante di Pomodoro di Manduria.

Pomodoro di Monteleone

Popolazione di pomodoro rinvenuta in un orto di Monteleone di Puglia. La pianta è abbastaza vigorosa, cespugliosa e produttiva sebbene coltivata in asciutto. In passato era consociata al mais. È alta 80-100 cm e porta numerosi grappoli (5, 6 palchi su molti rami) ciascuno con 4-8 frutti.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta												
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	4 - 5 x 3 - 4 cm
Peso	20 - 30 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Monteleone di Puglia

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le bacche sono leggermente allungate con un caratteristico umbone, di colore rosso-arancio con spalla verde. Le bacche sono tradizionalmente consumate crude con il pane oppure per la preparazione di sughi freschi.

Pomodoro di Morciano

Era tra le varietà più precoci coltivate nel Salento, in particolare nel comprensorio di Morciano di Leuca (LE), dal territorio interno sino ai terrazzamenti delle località costiere di Torre Pali e Pescoluse, dove la coltura veniva favorita dall'azione mitigatrice del mare e dalla protezione dei muri a secco. 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 pianta ha un accrescimento determinato sino alla fase produttiva, poi tende a prostrarsi, date le grosse dimensioni delle ramificazioni ed il peso dei grappoli; l'altezza media della pianta è di 85 cm. Si contano dalle 3 alle 8 ramificazioni per pianta, ciascuna con 3-5 palchi fiorali. Ha una tomentosità diffusa su tutti gli organi, ma non è vischiosa. Il ciclo produttivo dura circa 3 mesi. È inserito nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 4 x 3 - 5 cm
Peso	30 - 50 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo

Morciano e comuni del Capo di Leuca

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni condotte hanno permesso di valutare la conoscenza ed il persistere di tale varietà che sembrava ormai completamente abbandonata. È stata effettuata la caratterizzazione morfometrica su due popolazioni coltivate *ex situ* nell'Orto Botanico del DiSTeBA e su popolazioni coltivate *in situ* da due custodi di Morciano di Leuca. Il Comune di Morciano sta cercando di ripristinare l'antico "Mercato delle primizie", luogo di conferimento dei prodotti locali per i quali veniva stabilito il prezzo di vendita giornaliero e poi destinati all'esportazione su tutto il territorio regionale.

Pomodoro a sole di Panni

In una piccola località del Subappennino Dauno, sorge il paese di Panni con la sua origine mitologica legata alla leggendaria figura di Pan, dio dei boschi e delle montagne. Attorno al paese grandi boschi garantiscono frescura e quiete ai villeggianti che, sempre più numerosi, in estate scelgono questo luogo, per riconciliarsi con la natura e il benessere. L'economia del luogo è basata prevalentemente sull'allevamento e sull'agricoltura e in questo contesto rurale è stato individuato il pomodoro di Panni. Questo ecotipo è utilizzato particolarmente per la trasformazione in passata di pomodoro e in pelato. La sua coltivazione è realizzata su piccole superfici e, comunque, già esistono in loco agricoltori e una cooperativa che procedono alla sua trasformazione e al confezionamento di inscatolati, salse, ecc. Il Pomodoro di Panni presenta bacche arrotondate, che allorché mature possiedono una colorazione rosso intenso. È caratterizzato da spiccata tardività che ne consiglia la coltivazione solo sui pendii esposti al sole. È un prodotto DE.CO. (denominazione comunale di origine).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	6 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 5 x 3 - 5 cm
Peso	35 - 40 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo

Panni

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il gruppo di esplorazione del DiSSPA, affiancato da tecnici dello IAM di Valenzano, ha individuato e raccolto semi di questo ecotipo agrario che è stato catalogato e moltiplicato presso l'Azienda Sperimentale Martucci di Valenzano. Con la sua coltivazione è stato possibile descriverlo morfologicamente e bioagronomicamente e condurre la sua caratterizzazione genetica mediante marcatori di tipo SNP (*single nucleotide polymorphism*).

Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto

È una varietà storicamente coltivata nella Riserva naturale statale di Torre Guaceto, che oggi sarebbe scomparsa se non fosse per la tenacia di pochi contadini che continuano a produrla seguendo le antiche tradizioni tramandate da padre in figlio e di un paio di piccole aziende locali che ne hanno fatto un prodotto di nicchia, anche grazie ai prodotti trasformati.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 4 x 2 - 3 cm
Peso	15 - 20 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Carovigno

Risultati del Progetto BiodiverSO

La pianta è ad accrescimento determinato, ha foglie pennate e frutti di forma ovata di colore rosso a maturazione; l'epoca di maturazione è piuttosto tardiva.

Pomodoro giallo d'inverno

Ad Aradeo (Le) resiste ancora l'usanza di conservare i pomodori con "La penda". Le bacche vengono raccolte a completa maturazione, recidendo i grappoli con le forbici, e conservate in reste appese in vecchi fabbricati strumentali in disuso, ben arieggiati, oppure tenuti in ariosi atri porticati. Talvolta vengono appese sui "tiraletti", dove un tempo si appendevano le foglie di tabacco per l'essiccazione. La segnalazione l'abbiamo ricevuta dall'associazione di promozione sociale Arci Club Gallery che sta sviluppando diversi progetti sul territorio di Aradeo.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	2 - 4 x 3 - 5 cm
Peso	25 - 40 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Aradeo

Risultati del Progetto BiodiverSO

Si tratta di pomodori d'inverno coltivati in aridocoltura. Le bacche arrivano ad assumere tutti i toni del giallo e dell'arancio, senza mai diventare rosse. L'assenza di acqua nella fase di crescita e riproduzione della pianta favorisce la lunga conservazione di questi pomodori, mantenendo inalterate le sue proprietà organolettiche (buccia spessa, polpa succosa e tanti semi) anche per un anno. Tipica dell'entroterra salentino, questa varietà giunge a noi grazie alle sapienti mani dei contadini custodi.

Pomodoro giallo vernile

Popolazione rivenuta negli orti degli agrumeti di Vico del Gargano; la denominazione deriva dalla conservazione del prodotto durante tutto l'inverno, anche fino a marzo. La pianta è abbastanza vigorosa, nonostante sia allevata in asciutto, e per questo viene sostenuta da tipiche impalcature di canne. Produce fino a cinque grappoli con 5-6 frutti.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 5 x 4 - 5 cm
Peso	30 - 40 g
Uniformità	elevata

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Vico del Gargano

Risultati del Progetto BiodiverSO

I frutti sono regolarmente globosi, di pezzatura abbastanza uniforme, di colore giallo. La raccolta viene eseguita a fine agosto quando i frutti sono ancora acerbi per essere conservati, come da tradizione, in corone, in locali chiusi o all'esterno. Utilizzato allo stato fresco (pane e pomodoro).
Grazie alla elevata serbevolezza i semenziali si preparavano utilizzando direttamente il frutto conservato.

Pomodoro leccese

È una varietà localeparticolarmente diffusa nell'area più meridionale del Salento, tra Gagliano del Capo, Tricase, Ortelle e Casarano; in quest'area la coltivazione del pomodoro leccese è vecchia di almeno 60 anni, in auge negli anni 70-80 e poi sostituita da nuove varietà. Alcuni custodi ci hanno riferito che si può presentare con due forme: con apice arrotondato e con apice appuntito (*cu llu pizzu* = con la punta). In realtà si tratta di due tipi differenti, almeno nella consistenza e nelle caratteristiche della bacca. Era particolarmente ricercata per la realizzazione della passata di pomodoro, ma anche per il consumo fresco, perché la bacca è particolarmente ricca di liquido placentare che, spremuto sul pane di grano raffermo, lo ammorbidisce. L'abbandono della varietà è dovuto alla difficoltà della sua coltivazione: la bacca tende a screpolarsi facilmente, anche prima dell'invaiatura, per eccesso di umidità o per condizioni pedologiche non idonee.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta							■	■				
Durata del ciclo colturale	6 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 4 x 3 - 4 cm
Peso	15 - 35 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo

Tricase e comuni limitrofi

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni condotte nell'ambito del Progetto BiodiverSO hanno permesso di valutare la conoscenza ed il persistere di tale varietà locale che sembrava ormai completamente abbandonata. È stata effettuata la caratterizzazione morfometrica su popolazioni coltivate *ex situ*, nell'Orto Botanico del DiSTeBA e su popolazioni coltivate *in situ* da un agricoltore custode di Tricase.

Pomodoro nostrale di San Nicandro Garganico

Popolazione di pomodoro ritrovata nella fascia circumlacunale del Lago di Lesina; è molto simile ad altre presenti a Peschici e Vico del Gargano, dove è conosciuto come “pomodoro della marina”.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta							■					
Durata del ciclo colturale	3 - 4 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 4 x 5 - 6 cm
Peso	40 - 60 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
San Nicandro Garganico

Risultati del Progetto BiodiverSO

La pianta è cespugliosa, prostrata, con abbondante fruttificazione. Il frutto è portato in grappoli abbastanza grandi (5-8 frutti per grappolo). La forma è tendenzialmente globosa, ma non uniforme a causa del numero di loculi variabile (frutti bi-triloculari o pluriloculari). La colorazione è rossa, ma può presentare spalla con chiazze verde-giallo. È provvisto di molti semi, è polposo e molto succulento. Tradizionalmente utilizzato per la preparazione di salse.

Pomodoro peschiciano

Popolazione di pomodoro ritrovata nella fascia retrodunale della Piana di Peschici in un orto periurbano, a margine di un torrente. Storicamente viene utilizzato per il consumo fresco e soprattutto per la preparazione di salse; si conserva anche in caratteristiche corone (serte) per essere consumato in inverno.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 6 x 3 - 5 cm
Peso	20 - 40 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Peschici

Risultati del Progetto BiodiverSO

La pianta è di media vigoria, forma grappoli con 3, 4 frutti. Le bacche sono di forma piuttosto variabile, da sferica ad ellissoidale, con epicarpo e polpa spessi e due o più cavità loculari contenenti molti semi. Il colore è rosso intenso; si contraddistingue per la qualità orgonolettica e la buona serbevolezza.

Pomodoro pizzutello

In Puglia si coltivano ancora ecotipi agrari di pomodoro in aziende a conduzione famigliare sia per l'autoconsumo sia per i mercati locali, che spesso richiedono pomodori tipici con caratteristiche diverse da quelle delle moderne costituzioni varietali. Molti agricoltori coltivano varietà tramandate dai loro padri, con sapori e caratteristiche organolettiche molto tipiche. È il caso del Pomodoro pizzutello, varietà locale coltivata sul Subappennino Dauno, in particolare a Roseto Valfortore. La coltura viene impiantata tardivamente, verso aprile, per sfuggire ai ritorni di freddo molto frequenti, utilizzando i campi esposti al sole per consentire l'uniforme maturazione del prodotto. Il Pizzutello presenta bacche leggermente appuntite, caratteristica per la quale prende il nome, con bacca a colorazione rosso intenso.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	6 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 5 x 3 - 4 cm
Peso	20 - 25 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Roseto Valfortore

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Pomodoro pizzutello è stato caratterizzato morfologicamente e bioagronomicamente. Sono stati rilevati i principali descrittori morfologici e bioagronomici internazionalmente riconosciuti. Anche per questo ecotipo agrario è stata effettuata la caratterizzazione genetica ottenendo marcatori di tipo SNP (*single nucleotide polymorphism*), utili per studi di variabilità genetica della specie e per il *fingerprinting* varietale.

Pomodoro pizzuto

In molte realtà agricole pugliesi si assiste ancora oggi alla coltivazione del pomodoro su piccole superfici, in aziende a conduzione familiare e nei piccoli orti dove il pomodoro rappresenta una importante produzione di nicchia volta al soddisfacimento della domanda sia per l'autoconsumo e sia per i mercati locali, sempre più esigenti nel ricercare prodotti tipici e tradizionali. È anche il caso del Pomodoro pizzuto, un vecchio ecotipo agrario coltivato nelle piane della provincia di Foggia, soprattutto nell'agro di Lucera dove è ricercato per il sapore delle sue bacche. Il Pomodoro pizzuto ha bacche leggermente appuntite, caratteristica per la quale prende il nome, con una colorazione rosso intenso, e viene coltivato sia per il consumo diretto sia per la trasformazione casalinga.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	6 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 5 x 3 - 4 cm
Peso	20 - 25 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo

Lucera

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Pomodoro pizzuto è stato catalogato e moltiplicato rilevando i principali caratteri morfologici e bioagronomici trascritti in database cartacei ed elettronici. Come per tutti gli ecotipi agrari inseriti nella collezione di pomodoro mantenuta presso la Banca del Seme del DiSSPA, anche il Pomodoro pizzuto è stato caratterizzato molecolarmente mediante marcatori di tipo SNP (*single nucleotide polymorphism*).

Pomodoro racalino

Il pomodoro racalino è una delle varietà tipiche del Salento meridionale. Il suo centro di differenziamento sembra essere stato il comprensorio di Racale e Ugento, ma le sue qualità lo hanno reso così noto che è stato adottato in altri comuni del Capo di Leuca. I contadini esaltano la consistenza, il colore e la polpa della bacca, lo apprezzano per la resa nella produzione di passata da imbottigliare (600-700 L/t) e per la lunga serbevolezza. L'accrescimento della pianta è determinato; il fusto si presenta eretto e possente, unico sino a 20-30 cm per poi dividersi in 2-3 ramificazioni principali. L'altezza della pianta varia da 70 a 100 cm. Il frutto è una bacca tondeggiante ma leggermente appiattita, a sezione quasi quadrangolare, con bozze di costolatura nella parte dell'inserzione del peduncolo. Il colore della polpa è rosso intenso ed il numero di loci che si possono contare in sezione trasversale varia da 3 a 4.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	8 - 9 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	3 - 4 x 4 - 5 cm
Peso	30 - 45 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Ugento, Tricase

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni territoriali svolte nell'ambito del progetto BiodiverSO hanno evidenziato che questa varietà locale persiste ancora a Racale e ad Ugento, ma negli altri comuni se ne conserva soprattutto la memoria, così a Tricase, Castrignano del Capo, Parabita e Casarano. È stata effettuata la caratterizzazione morfometrica su due popolazioni coltivate *ex situ*, nell'Orto Botanico del DiSTeBA, provenienti da Tricase e da Ugento.

Pomodoro regina

Originariamente diffuso nella terra di Egnazia, il Pomodoro regina oggi è coltivato tra Monopoli, Fasano ed Ostuni, soprattutto nelle aree agricole litorali. Il nome si ispira alle caratteristiche del peduncolo a forma di coroncina. Ha una duplice attitudine: da mensa e da serbo. La pianta, che ha un accrescimento determinato, può portare 4-5 palchi fiorali. Le bacche hanno una forma tendenzialmente sferica. Peculiarità di questa varietà, oltre alla percezione organolettica primariamente sapida, è la buccia spessa che consente di conservare le bacche fino all'inverno legando i peduncoli con del filo di cotone per realizzare dei grappoli denominati "ramasole". Queste costituiscono una tradizionale tipologia di confezionamento cui segue una commercializzazione che si avvale del Presidio Slow Food Pomodoro regina. È inserito nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 mesi circa											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	2,5 - 3 x 3 - 4 cm
Peso	15 - 30 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Fasano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Dai campi catalogo della Società Cooperativa Agricola "Progresso Agricolo" sono stati campionati frutti per la determinazione dei parametri morfologici, sostanza secca, acidità titolabile e solidi solubili totali, nonché i parametri colorimetrici. Sul materiale essiccato è stato successivamente determinato il contenuto di nitrato e dei principali cationi inorganici delle bacche. In virtù della peculiarità del Pomodoro regina di essere conservato per lunghi periodi, è stato inoltre determinato il contenuto di zuccheri semplici (glucosio e fruttosio) e dei principali carotenoidi presenti nelle bacche sia al momento della raccolta, sia dopo tre mesi di conservazione a 4 °C.

Pomodorino rosso invernale di Vieste

Popolazione di pomodoro rinvenuta in due orti di Vieste dove tradizionalmente si coltivava tra filari di vite ad alberello. Viene raccolto immaturo ad agosto per la conservazione in corone (‘*cocchij*’) e per essere consumato in autunno. Per tradizione, i semi si preparano lasciando il frutto sulla pianta fino alla fine dell’inverno; quando i frutti cadono, i semi germinano e successivamente le piantine vengono allevate in semenzaio.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	2,5 - 3 x 3 - 4 cm
Peso	20 - 30 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Vieste

Risultati del Progetto BiodiverSO

La pianta è abbastaza vigorosa, cespugliosa e produttiva. È alta fino a 1,5 m e porta numerosi grappoli (5, 6 palchi su molti rami) ciascuno con 6, 8 frutti. Le bacche sono di forma sferica molto regolare, di colore rosso intenso, succose e molto dolci.

Pomodoro vernile giallo sanguigno rampicante

Localizzato negli orti storici presenti all'interno degli agrumeti di Rodi Garganico, è allevato in piccole aiuole, come da tradizione, tra filari di agrumi dove c'è disponibilità di acqua irrigua. La pianta è molto vigorosa e produttiva, viene allevata in verticale sostenuta da grate di canne.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	2 - 4 x 3 - 5 cm
Peso	20 - 40 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Rodi Garganico

Risultati del Progetto BiodiverSO

I grappoli portano 4, 6 frutti che a maturità presentano epicarpo giallo-arancio e polpa rosa-rossa. Le bacche hanno forma globosa, piuttosto regolare e presentano evidenti suture carpellari. Non sembra sensibile alla peronospora.

Pomodoro vernile ovale di San Nicandro G.

Popolazione di pomodoro ritrovata in un orto nella fascia circumlacunale del Lago di Lesina. Il colore è giallo intenso. È destinato alla conservazione in corone (*serte*) generalmente appese ai muri all'esterno o anche in locali chiusi. Ha mesocapo di colore tendente al rosa, ha molti semi e si conserva fino a maggio.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	4 - 5 x 3 - 4 cm
Peso	20 - 40 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
San Nicandro Garganico

Risultati del Progetto BiodiverSO

La pianta è abbastanza vigorosa e molto cespugliosa. Forma almeno tre palchi fiorali per stelo. I grappoli portano 6-8 frutti che vengono raccolti prima dell'invaiatura. Le bacche sono di forma ellissoidale, abbastanza uniformi, leggermente costolute.

Prunill

Vecchia varietà locale coltivata in provincia di Foggia, nella zona di Lucera e San Severo su suoli sabbiosi. Viene coltivata soprattutto in aziende a conduzione familiare e in piccoli orti per le sue caratteristiche morfologiche e bioagronomiche uniche e tipiche. Il nome deriva dalla morfologia della bacca a forma di prugna e di colore rosso intenso; è consumato fresco, per la preparazione di salsa e conservato in "*serte*" (grappoli tenuti insieme da un filo di ferro a formare collane o corone). La pianta ad accrescimento determinato, è abbastanza rigogliosa e produttiva, con una elevata resistenza ai parassiti. Forma grappoli di 4/5 frutti su più palchi (fino a sei) con maturazione scalare. Frutto di forma allungata, rosso intenso con piccolo umbone a maturazione.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta							■	■	■			
Durata del ciclo colturale	5 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	4 - 5 x 3 - 3,5 cm
Peso	25 - 30 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Lucera

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Pomodoro *prunill* è stato caratterizzato morfologicamente e bioagronomicamente, utilizzando i descrittori dell'IPGRI per la specie. È stato anche moltiplicato in isolamento per permettere la conservazione del seme nel lungo periodo ponendolo in opportune condizioni di bassa temperatura. È stata anche valutata la diversità genetica raffrontandolo con altri ecotipi agrari di pomodoro. La caratterizzazione molecolare è stata compiuta utilizzando marcatori di tipo SNP (*single nucleotide polymorphism*), isolati tramite la tecnica del GBS (*genotyping by sequencing*).

Ruchetta

In Italia vengono consumati principalmente due tipi di rucola: *Eruca vesicaria* (L.) Cav. - rucola comune, ma che nelle diverse regioni viene indicata anche come ruchetta, rughetta, ricola, aruga, arucola, ruca, ecc. conosciuta già dall'epoca romana - e *Diplotaxis tenuifolia* (L) DC. - ruchetta selvatica, rucola, rucola selvatica, aruga gentil, ecc. Quest'ultima è presente in Italia da lunghissimo tempo ed è stata segnalata per la prima volta nel 1550.
La ruchetta viene commercializzata con diverse denominazioni come: Rustica a foglie strette, A foglie di olivo, A foglia di quercia, Selvatica a foglie frastagliate, ecc. Durante gli anni novanta i ricercatori dell'Università e del CNR di Bari avviarono ricerche per ottimizzare la tecnica colturale e valorizzare questa specie.
È inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 8 mesi											

Parte edùle

Lunghezza	10 - 15 cm
Uniformità	media

Foto

Territorio

Risultati del Progetto BiodiverSO

Possiede una radice fittonante, foglie di forma molto variabile, carnose e croccanti che se raccolte in ritardo diventano fibrose, quasi coriacee e assumono un sapore eccessivamente piccante. I fiori sono gialli e possono essere usati per guarnire pietanze.

Rucola

La rucola è una pianta di origine mediterranea conosciuta ed utilizzata da tempo immemorabile. È attualmente in fase di forte erosione genetica dovuta alla crescente attenzione che sta riscuotendo, al suo posto, un'altra specie di rucola, la *Diplotaxis tenuifolia*, attualmente la più usata in tantissime preparazioni culinarie. La pianta è provvista di steli allungati con ramificazioni laterali terminanti con apici prefiorali, margine fogliare ondulato e colore delle foglie verde scuro.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza	15 - 17 cm
Uniformità	media

Foto

Territorio

Risultati del Progetto BiodiverSO

In Puglia, soprattutto nel barese, ma anche nelle altre province, *Eruca vesicaria* viene ancora coltivata pur se a livello di piccoli orti e con rari casi di commercializzazione.

Scarola foglia lunga

È stata recuperata in un orto di Vieste, che insiste sulle aree bonificate dell'ex Lago Battaglia. La pianta ha foglie lunghe con margine dentato. L'utilizzo delle foglie può essere duplice: quelle esterne, più verdi, vengono cotte per la preparazione di minestre, mentre quelle interne, più tenere, vengono consumate crude, come insalata. Per favorire la formazione del cuore tenero è applicata una tecnica tipica dell'areale utilizzata anche per finocchi e sedani: l'interramento del cespo una settimana prima della raccolta. Lungo la fila, in prossimità della pianta, gli agricoltori scavano una buca in cui ripiegano la pianta che poi viene ricoperta con lo stesso terreno. L'operazione è eseguita lungo tutta la fila. La produzione del seme è assicurata da alcune piante madri lasciate in campo.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per larghezza cespo	20 - 30 x 10 - 15 cm
Peso del cespo	200 - 300 g
Uniformità	buona

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Vieste

Risultati del Progetto BiodiverSO

Dopo la raccolta delle foglie più esterne e della parte più tenera delle foglie interne, la pianta viene ricollocata nel suolo attendendo che vada a seme. Singolare è anche la raccolta del seme: l'intera pianta essiccata viene messa a bagno per tre, quattro giorni finché i semi non germinano. Successivamente i semi germinati vengono allontanati scuotendo la pianta con l'ausilio di un legno ed utilizzati per fare un semenzaio.

Sedano nostrano

Questa varietà di sedano è stata trovata nell'azienda Ortovivaistica di Francavilla Fontana che si autoproduce il seme da decenni. I piccioli fogliari (detti comunemente "coste") sono corti ma di un sapore particolarmente intenso. Di solito viene trapiantata a partire da maggio.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza delle foglie	40 - 50 cm
Peso del cespo	800 - 1000 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Francavilla Fontana

Sedano di Torrepaduli

Nel Salento, il consumo alimentare di sedano è ancora elevato, soprattutto come verdura cruda da servire con pinzimonio. Il mercato offre varietà giganti, dal fogliame verde chiaro e coste grosse e bianche, invece le varietà locali si presentano più tozze, con coste che non imbiancano e spesso con fastidiosi filamenti. La segnalazione della varietà Sedano di Torre Paduli (frazione di Ruffano-LE), a rischio di estinzione, ha motivato le indagini per la sua caratterizzazione morfologica. È una varietà a ciclo primaverile-autunnale con esigenze idriche e nutrizionali che le zone paludose dell'area (anticamente denominate *paduli*) riuscivano a garantire. In condizioni di irrigazione quasi continua, cresce con portamento determinato, di altezza media pari a 50 cm, fogliame espanso di colore verde chiaro brillante. Basso è il numero di foglie che compongono complessivamente il cespo (da 5 a 8); le coste si presentano con sezione leggermente concava, larghe 2-3 cm alla base, piene, con pochi filamenti, di colore verde chiaro.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	5 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza delle foglie	30 - 50 cm
Peso del cespo	500 - 700 g
Uniformità	alta

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Ruffano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Con il progetto BiodiverSO nel 2015 questa varietà è stata coltivata *ex situ*, nell'Orto Botanico del DiSTeBA, per la caratterizzazione morfometrica. Altri produttori di varietà locali sono stati individuati nel Salento meridionale e nel brindisino, a testimonianza di un consumo ancora forte di questo ortaggio. Infatti, anche la sua vendita è tipica di fiere autunnali.

Senape dolce

In un orto in agro di San Nicandro è stata rinvenuta la coltivazione su pochi metri quadri di una senape che tradizionalmente era diffusamente coltivata in questa area ed apprezzata per la preparazione di minestre e bolliti, ma tipicamente per la minestra con le anguille. In Puglia è presente anche come specie esotica naturalizzata.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	5 - 6 mesi											

Parte edùle

Altezza	15 - 20 cm
Peso	50 - 60 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo

San Nicandro Garganico

Zucca
Cucurbita moshata Duch.

Cucuzza genovese

La Zucca genovese è coltivata storicamente nel Leccese e nei paesi garganici. È riportata nel testo di Della Martora (La Capitanata e le sue industrie, 1846) e dalla fine del 1800 da Giuseppe Costa, Vincenzo Licci ed altri. Viene utilizzata nella "Cucuzzata" di Vitigliano (LE), un pane tradizionale che si prepara mischiando all'impasto pezzi di Cucuzza, cipolla, olive nere, peperoncino e origano. I frutti sono di grande dimensione, allungati con strozzatura ad 1/3-1/2 dell'altezza, epicarpo di colore verde con striature giallo-marrone. Dopo la raccolta i frutti sono conservati per il consumo in inverno nella preparazione della tipica minestra con le fave. Si consumano anche i fiori, fritti in pastella, ed i semi preventivamente tostati. Di fruttificazione estivo-autunnale, la si raccoglie e consuma anche quando non è ancora completamente matura e raggiunge la lunghezza all'incirca di 20-25 cm: la sua polpa risulta di un verde molto chiaro, la consistenza è morbida e vellutata.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 4 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	25 - 50 x 10 - 15 cm
Peso	300 - 2000 g
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Risultati del Progetto BiodiverSO

Gli abitanti di Tricase (LE) vengono soprannominati "Cucuzzari", per le numerose varietà di zucca, di cui facevano grande produzione. Inoltre, il territorio comunale comprende tre rioni, da sempre in rivalità tra di loro e con il centro: Caprarica, Tutino e Santa Eufemia; sino agli anni '50, era come se ci fossero quattro nuclei abitativi separati da campagne. Per canzonarsi a vicenda gli uomini utilizzavano la seguente filastrocca: "*A Tricase i cucuzzari, a Tutinu i paparussi, a Caprarica i cistareddi, a Santa Eufemia i cchiu buneddhi*" ("A Tricase i produttori di zucche, a Tutino i produttori di peperoni, a Caprarica i gufi della notte, a Santa Eufemia i più carini"); naturalmente, cambiando i termini, ogni rione si attribuiva gli uomini più carini e a Santa Eufemia la coltivazione delle melanzane. Tale filastrocca è significativa non solo dell'abilità colturale dei contadini, ma anche delle condizioni pedologiche delle diverse contrade del comune di Tricase, che favoriscono una coltura piuttosto che un'altra.

Zucca corritore bianca

La coltivazione è diffusa in diversi orti di Vico del Gargano in coltura asciutta.
La pianta strisciante forma steli lunghi 3-4 m. I frutti molto simili alla zucca corritore rigata ma l'epicarpo a maturità è di colore giallo. Dopo la raccolta i frutti sono conservati per il consumo in inverno nella preparazione della tipica minestra con le fave.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta								■	■			

Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi

Parte edùle

Lunghezza per diametro	40 - 50 x 10 - 15 cm
Peso	1 - 3 kg
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Vico del Gargano

Zucca corritore rigata

La coltivazione è diffusa in diversi orti di Vico del Gargano in coltura asciutta.
La pianta strisciante forma steli lunghi 3-4 metri. I frutti sono più grandi di quella striata; hanno forma clavata e presentano l'epicarpo verde con evidenti e regolari striature longitudinali gialle. Dopo la raccolta i frutti sono conservati per il consumo in inverno nella preparazione della tipica minestra con le fave.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	40 - 50 x 10 - 15 cm
Peso	1 - 3 kg
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Vico del Gargano

Zucca corritore striata

La coltivazione è diffusa in diversi orti di Vico del Gargano in coltura asciutta.
La pianta strisciante forma steli lunghi anche fino a 5-6 m. I frutti hanno un colore di base verde scuro ma presentano striature longitudinali verde chiaro e diffuse macchiettature chiare. La forma a maturità è cilindrica, abbastanza uniforme. Dopo la raccolta i frutti sono conservati per il consumo in inverno nella preparazione della tipica minestra con le fave.

Produzione

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Epoca di raccolta												
Durata del ciclo colturale	6 - 7 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	30 - 40 x 10 - 15 cm
Peso	1 - 2 kg
Uniformità	bassa

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Vico del Gargano

Zucchina antica

La coltivazione di questa popolazione di zucchino è stata ritrovata in un orto di Peschici. La pianta è abbastanza vigorosa e produttiva. I frutti sono cilindrici, leggermente ricurvi, di colore verde scuro con macchiettature gialle su tutta la superficie e lievi striature chiare longitudinali.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	3 - 4 mesi											

Parte edùle

Lunghezza per diametro	30 - 40 x 9 - 11 cm
Peso	300 - 400 g
Uniformità	media

Foto

Territorio

Comune rappresentativo
Peschici

AUTORI

Rita Accogli
Curatrice dell'Orto Botanico del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali dell'Università del Salento

Giulia Conversa
Ricercatrice del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia

Luigi Ricciardi
Professore ordinario di genetica agraria del Dipartimento di Scienze del suolo, della Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Gabriella Sonnante
Primo ricercatore dell'Istituto di Bioscienze e BioRisorse del CNR di Bari

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

COLLABORATORI

I Collaboratori che hanno partecipato alla raccolta delle informazioni riportate nelle schede e che hanno fotografato le risorse genetiche riportate in questo libro:

AGRIPLAN
Michelangelo De Palma, Daniela Guida.
APOFRUIT
Giorgia Faedi, Stefania Del Vecchio, Giacomo Mastrosimini.
AZIENDA IANNONE
Vito Abrusci, Giuseppe Abrusci.

CONSORZIO PARCO NATURALE REGIONALE COSTA OTRANTO – SANTA MARIA DI LEUCA E BOSCO DI TRICASE
Francesca Casaluci, Francesco Minonne.

DISAAT-UNIBA
Angelo Signore, Massimiliano Renna, Beniamino Leoni, Matteo Anaclerio, Francesco Di Gioia, Antonella Berlen.

DiSSPA-UNIBA
Concetta Lotti, Stefano Pavan, Angelo Raffaele Marcotrigiano, Vito Zonno, Vito De Santis, Nicoletta Bardaro, Valentina Bracuto, Rosa Mazzeo, Francesca Ricciardi, Nicola Mancino, Cecilia Miacola, Serafino Romanazzi, Adalgisa Schiavulli, Donato Gallitelli.
DiSTeBA-UNISALENTO
Francesca Nicolì, Matteo Bianco, Riccardo Panna, Francesco De Salve.
ECO-LOGICA SRL
Antonella Zini, Massimo Guido, Patrizia Milano, Patrizia Pagone.
IAM-B Valenzano
Maurizio Raeli, Giancarlo Mimiola.
IBBR-CNR
Salvatore Cifarelli, Francesco Losavio, Emanuela Blanco, Marina Iovene, Lucia Lioi, Anita Morgese, Giuseppe Sonnante, Francesco Montemurro, Paolo Di Renzo.
ISPA-CNR
Donato Buttaro, Maria Gonnella, Francesco Serio
PROGRESSO AGRICOLO
Piero Moretti
SAFE-UNIFG
Anna Bonasia, Antonio Elia, Nello Biscotti, Corrado Lazzizera, Daniela Pucillo, Mario Pio Russo.
SEMPREVERDE
Giovanni Campanile, Gianfranco Favuzzi.
SOCIETÀ AGRICOLA F.LLI CORRADO E C.
Francesco Corrado

Gli Autori del libro ringraziano tutti i collaboratori che hanno partecipato al progetto BiodiverSO, nonché coloro che, individualmente o in forma associata, hanno fornito, segnalato o trasmesso informazioni e/o foto. Ringraziarli tutti per nome è impossibile, perché sono tantissimi. La loro numerosità ci fa ben sperare per il lavoro futuro che ci aspetta.

INDICE ANALITICO

A
Aglio del Salento, 12
Aglio di Anzano, 14
B
Barattiere, 130
Batata leccese, 18
Batata leccese rossa, 20
Bianco di Ostuni, 30
Bianco di Taranto, 32
Bietola barese, 22
Bietola di Fasano, 24
Brindisino, 34
C
Cappero del Gargano, 28
Cappero del Salento, 26
Carosello, 132
Carosello di Manduria, 134
Carota di Polignano, 54
Carota di Tiggiano, 56
Catalogna bianca di Tricase, 72
Catalogna di Brindisi, 74
Catalogna di Galatina, 76
Catalogna di Molfetta, 78
Catalogna rossa di Martina Franca, 84
Cavolo riccio, 64
Centofoglie di Rutigliano, 36
Centoventina, 100
Cicoria di Oria, 80
Cicoria di Otranto (all'acqua), 82
Cicoria scattatora, 86
Cima di cola, 58
Cima di rapa di Minervino, 88
Cima di rapa regina, 90
Cima di rapa tre stelle, 92
Cima nera, 60
Cipolla bianca di Margherita, 102
Cipolla rosa di Monteleone, 104
Cipolla rossa di Acquaviva, 106
Cipolla sanguigna a pera, 108
Citro rosso, 16
Citrone, 68
Cocozza longa, 126
Cornaletto ostunese, 168
Cornaletto paesano, 164
Cornaletto riccio, 166
Corno di toro, 170
Cucummaru de San Donato, 136
Cucùmr di Vieste, 158
Cucuzza genovese, 246
D
di Lucera, 38
E
F
Fagiolino pinto, 112
Fagiolino pinto "mezza rama", 116
Fagiolino pinto a metro, 120
Fagiolino pinto barese, 114
Fagiolino pinto di Noci, 118
Fagiolino rampicante, 110
Fava di Carpino, 122
Fava di Zollino, 124
Francesina, 40
G
H
I
L
Locale di Mola, 42
M
Melanzana antica, 128
Meloncella, 142
Meloncella bianca, 144
Meloncella fasciata, 146
Melone d'inverno, 138
Melone giallo, 140
Mezzo lungo di Polignano, 70
Mùgnulu, 62
N
Nero del Salento, 44
Nero di Ostuni, 46
Novantina, 98
O
P
Patata dei Cortigli, 162
Patata del bosco, 160
Peperoncino diavoletto, 174
Peperone a naso, 172
Peperone rosso antico, 176
Pilusella, 148
Pomodorino rosso invernale di Vieste, 226
Pomodoro *a cancedd*, 178
Pomodoro a foglia di patata, 180
Pomodoro a mela di San Severo, 182
Pomodoro a sole di Panni, 204
Pomodoro darseculo, 184
Pomodoro della marina, 188
Pomodoro della marina tipo piatto, 190
Pomodoro della marina tipo tondo, 192
Pomodoro di *'pezz'*, 186
Pomodoro di Barletta, 194

INDICE ANALITICO

Pomodoro di Crispiano giallo, 196
Pomodoro di Manduria, 198
Pomodoro di Monteleone, 200
Pomodoro di Morciano, 202
Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto, 206
Pomodoro giallo d'inverno, 208
Pomodoro giallo vernile, 210
Pomodoro leccese, 212
Pomodoro nostrale di San Nicandro G., 214
Pomodoro peschiciano, 216
Pomodoro pizzutello, 218
Pomodoro pizzuto, 220
Pomodoro racalino, 222
Pomodoro regina, 224
Pomodoro vernile giallo sanguigno rampicante, 228
Pomodoro vernile ovale di San Nicandro G., 230
Poponeddha di Corigliano, 150
Prunill, 232
Q
Quarantina, 94
R
Ruchetta, 234
Rucola, 236
S
Scarola foglia lunga, 238
Scopatizzo, 152
Sedano di Torrepaduli, 242
Sedano nostrano, 240
Senape dolce, 244
Sessantina, 96
Spuredda, 154
T
Testa di morto, 66
Tortarello, 156
Tricasino spinoso, 48
U
V
Verde di Putignano, 50
Violetto di Putignano, 52
Z
Zucca corritore bianca, 248
Zucca corritore rigata, 250
Zucca corritore striata, 252
Zucchina antica, 254

GLOSSARIO

Accessione

Termine usato correntemente nel lavoro di collezione delle risorse genetiche; si riferisce all'entità collezionata, che può essere indicata con un nome, un numero, un codice e/o il nome dell'agricoltore e/o della località di raccolta.

Ecotipo agrario

Popolazione adattata a un determinato ambiente (geograficamente limitato).

Popolazione

Insieme di individui della stessa specie che condivide un pool genico comune, cioè un insieme di alleli comuni.

Varietà locale

Popolazione variabile, comunque ben identificabile e che usualmente ha un nome locale. Non è stata oggetto di un programma organizzato di miglioramento genetico, è caratterizzata da un adattamento specifico alle condizioni ambientali e di coltivazione di una determinata area ed è strettamente associata con gli usi, le conoscenze, le abitudini, i dialetti e le ricorrenze della popolazione umana che l'ha sviluppata e/o continua la sua coltivazione.

Editore: ECO-logica Srl – Bari, Italia
Stampa: Pubblicità & Stampa Srl – Modugno BA
Stampato su carta Burgo Respecta Certificata FSC, con un elevato contenuto di fibre di recupero.
Finito di stampare: dicembre 2015

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

BiodiverSO
Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia

Associazione temporanea di scopo (ATS)
"REte per la BIodiversità delle SPecie Orticole in Puglia":

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

Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - DiSSPA

Consiglio Nazionale delle Ricerche
Istituto di Bioscienze e BioRisorse di Bari - IBBR

Università degli Studi di Foggia
Dipartimento di Scienze Agrarie, dell'Alimentazione e dell'Ambiente - SAFE

Università del Salento
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche e Ambientali - DiSTeBA

Sempreverde s.r.l. Società agricola

O.P. Società agricola cooperativa San Rocco

Progresso Agricolo Fasano Società cooperativa agricola

ECO-logica s.r.l.
Ingegneria per l'ambiente-Architettura del paesaggio-ICT per il territorio

Agriplan s.r.l.

Società Agricola f.lli Corrado e C.

Iannone Anna Ditta individuale

Apofruit Italia - soc. coop. agricola

CO.VI.SER. s.r.l. società agricola

Consorzio Parco Naturale Regionale Costa Otranto-Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase

www.biodiversitapuglia.it

COMUNITÀ EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE PUGLIA

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

ISBN 978-88-909289-4-9