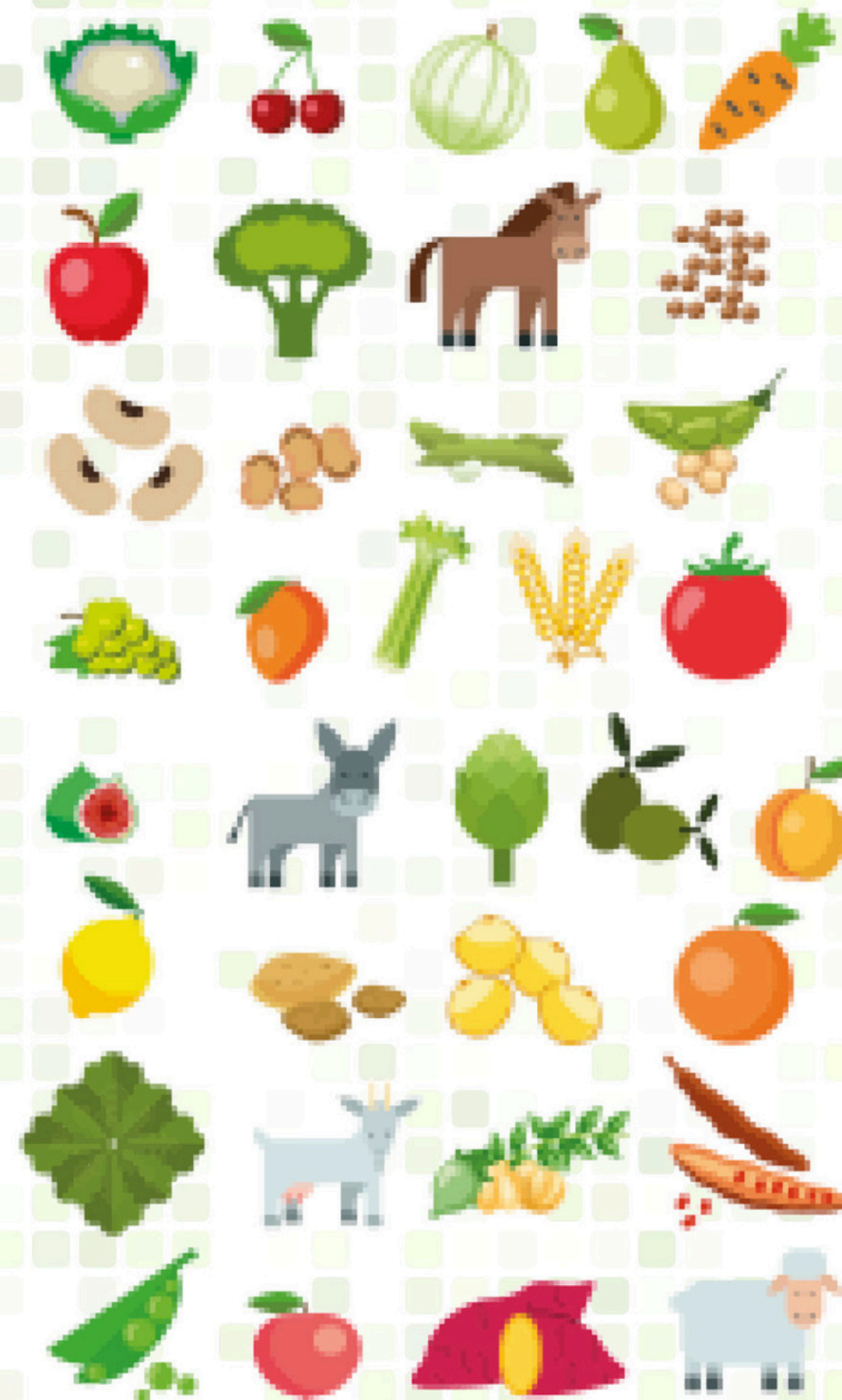




Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

19-23
MAGGIO
2025

AGROBIODIVERSITÀ
E SVILUPPO LOCALE



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

www.settimanabiodiversitapugliese.it

Il Sospiro di Bisceglie: tra storia e leggenda del dolce della città



Antonio Ferrucci

Bari, 20/05/2025



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**19-23
MAGGIO
2025**



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



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

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



LA FIGURA DI LUCREZIA BORGIA

Si pensa che le origini di questo dolce siano correlate alla figura di **Lucrezia Borgia**, la leggenda narra del matrimonio mai avvenuto tra Lucrezia e il duca di Bisceglie **Alfonso D'Aragona**, gli invitati, nella attesa della sposa che non è mai arrivata, “sospirarono” e da qui prese il nome il dolce che preparano le monache per l’occasione, appunto il sospiro.

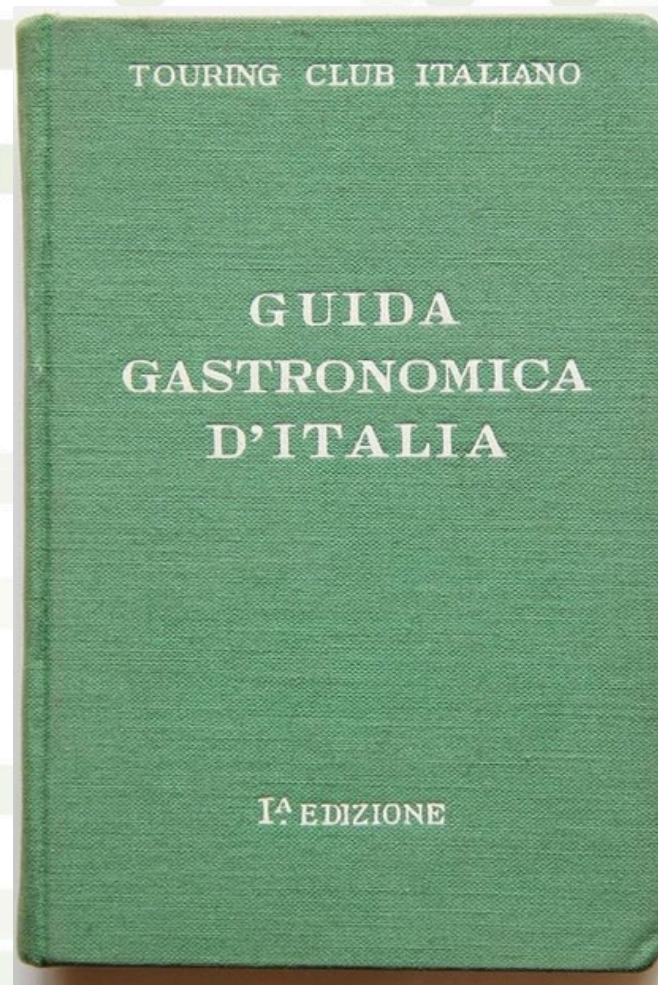
Tuttavia, non vi sono prove che testimonino l’arrivo della duchessa a Bisceglie inoltre, il loro matrimonio avvenne a Roma nel 1498 negli appartamenti Borgia.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**19-23
MAGGIO
2025**

GUIDA GASTRONOMICA D'ITALIA DEL TOURING CLUB ITALIANO DEL 1931



Guida gastronomica d'Italia del Touring Club italiano del 1931

prima fonte scritta che lega il sospiro al territorio pugliese nonché **prima guida gastronomica nazionale**



La Carte des principales spécialités gastronomiques des régions italiennes di Umberto Zimelli del 1931

realizzata per promuovere i prodotti enogastronomici delle regioni italiane in Francia.

la prima fonte scritta che collega il termine sospiro al territorio della B.A.T. risale al **1931**;

La "**Guida gastronomica d'Italia**" del **Touring Club** venne pubblicata in pieno regime fascista di fatti, il **Ministero per la Cultura Popolare**, attraverso la **Direzione Generale del Turismo**, controllava e dirigeva gli esiti della produzione iconografica, esso promuoveva un turismo provinciale facendo leva su **tradizioni culturali locali**.

L'ampiamiento dell'offerta turistica italiana, destinata a una sempre più ampia platea popolare, fu tra gli obiettivi che si prefiggeva la politica fascista. Del resto coinvolgere sempre più italiani diventava una risposta all'embargo del 1935, imposto all'Italia in seguito all'aggressione all'Etiopia.

L'obiettivo di raggiungere una vasta popolazione coinvolgeva anche strati della popolazione meno colti e che quindi necessitavano di un approccio più empatico e diretto.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**19-23
MAGGIO
2025**

DESCRITTIONE DI TUTTA L'ITALIA DI LEANDRO ALBERTI DEL 1550



Spesso viene indicata come fonte anche la testimonianza dello storico, filosofo e teologo bolognese **LEANDRO ALBERTI (1479-1552)** frate domenicano che percorse tutta l'Italia descrivendone luoghi, popoli e tradizioni.

Nella sua “**Descrittione di tutta l'Italia**” l'Alberti parla di Bisceglie, all'epoca dai latini **Vigiliae**, di una cittadina che, per mantenere la sua autonomia, aveva versato 14.000 ducati d'oro nelle casse del Re di Napoli affinché non fosse sottomessa ad alcun Barone o Signore. Nel suo racconto menziona il ritrovamento delle ossa dei tre Santi Martiri protettori del paese, ma anche di aver gustato un particolare “**Zebibo tanto eccellente, con zucchero, et altre cose aromatiche...**”.

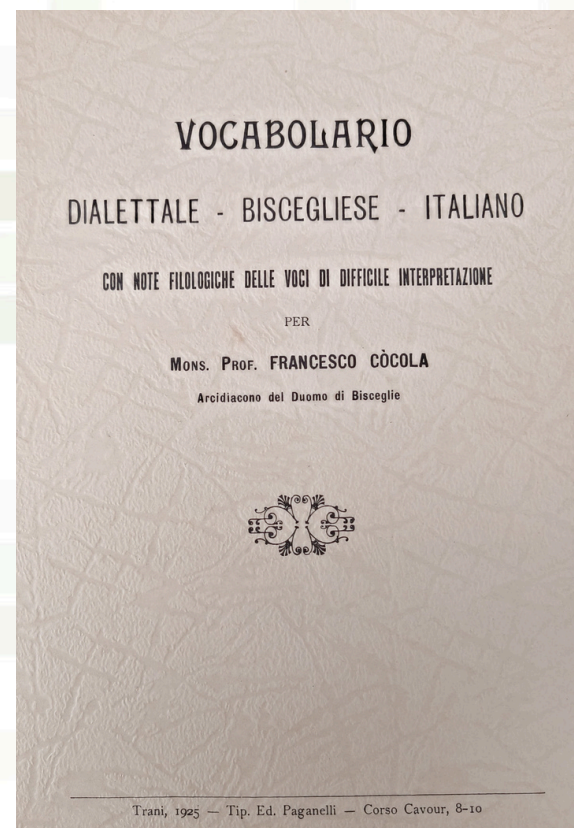
In questo racconto alcuni hanno voluto interpretare la parola “**Zebibo**” come “**Gileppe**” anche se è più verosimile che indichi lo **zibibbo**, un vino dolce ottenuto dall'omonimo vitigno a bacca gialla, infatti, questa viene considerata la prima testimonianza scritta del **Moscato di Trani**.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**19-23
MAGGIO
2025**

L'ORIGINE DEL TERMINE GILÉPPE



Vocabolario dialettale biscegliese del 1925 presenta i termini **gilèppe** e **gilippà**



Ricettario fiorentino del 1556 in cui è presente il giulebbe come ricetta medicinale

Uno degli elementi caratterizzanti del sospiro di Bisceglie è sicuramente il **gilèppe** o giulebbe in italiano, questa sottile glassa di zucchero che ricopre il dolce.

In italiano **giulebbe** prende il significato di bevanda composta di zucchero bollito in acqua comune, o stillata, o di sughi d'erbe, o di pomi, ec. chiarita con albume d'uovo, o più genericamente di sciroppo fatto con acqua zuccherata e aromatizzata, inoltre significa melenso, leziosaggine, sdolcinatura, smanceria, svenevolezza quindi come sinonimo di qualcosa, intesa come alimento o meno, troppo dolce.

Si può ritrovare inoltre in diversi dialetti sparsi in diverse regioni d'Italia, di fatti lo ritroviamo nel dialetto biscegliese con gileppé e da esso deriva il verbo gilippà il quale indica: "giulebbare confettare, candire", ma possiamo ritrovarlo anche in vari dialetti siciliani come gilèppu o cilèppu in base alle zone con anche 'ngilippatue come derivato che significa ricoperto di glassa e nel dialetto napoletano come gileppo e gileppe.

la ritroviamo inoltre nella lingua spagnola, come julepe, nel latino, iulapium, iulebus e iulepus, nel greco ζαυλάπιον, ιολάβιον

il termine deriva dall'arabo **giulāb** o **Jiulep** e significa "**acqua rosa**", infatti è composta da 2 parole persiane gul "rosa" e āb "acqua".



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**19-23
MAGGIO
2025**



**sospiri della sposa
(Vico del Gargano)**



**Sospiri
(Altamura)**



**Suspiros
(Sardegna)**



**Sise delle
monache
(Abruzzo)**



**Minne di
Sant'Agata
(Sicilia)**

se ci spostiamo dalla città di Bisceglie possiamo notare che il termine sospiro si ripropone in altri dolci tipici del territorio, come ad esempio il sospiri della sposa di Vico del Gargano o i sospiri di Altamura, inoltre, anche fuori dal territorio pugliese possiamo trovare vari dolci denominati sospiro nella quale ricorrono spesso elementi chiave quali la **glassatura di zucchero**, la **forma a cupola** e la presenza delle **mandorle** nella preparazione, queste ultime in particolare sono un ingrediente chiave dei dolci di **tradizione monacale**, non a caso alla maggior parte di questi dolci vengono associati alle monache.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**19-23
MAGGIO
2025**



**Suspiros o
merengues
(Spagna)**



**Suspiros
(Portogallo)**



**Suspiro de
limeña
(Perù)**



**Alfeñique
(Argentina, Messico,
Nicaragua)**



**suspiros o pedos de
monja o bola de fraile o
pets de nonne
(Francia, Spagna e
Paraguay)**



**teta de monja o pastel de
Gloria
(Orihuela, Spagna)**



**suspiros de
pajares
(Asturia,
Spagna)**



**suspiros
panameños
(Panamá)**

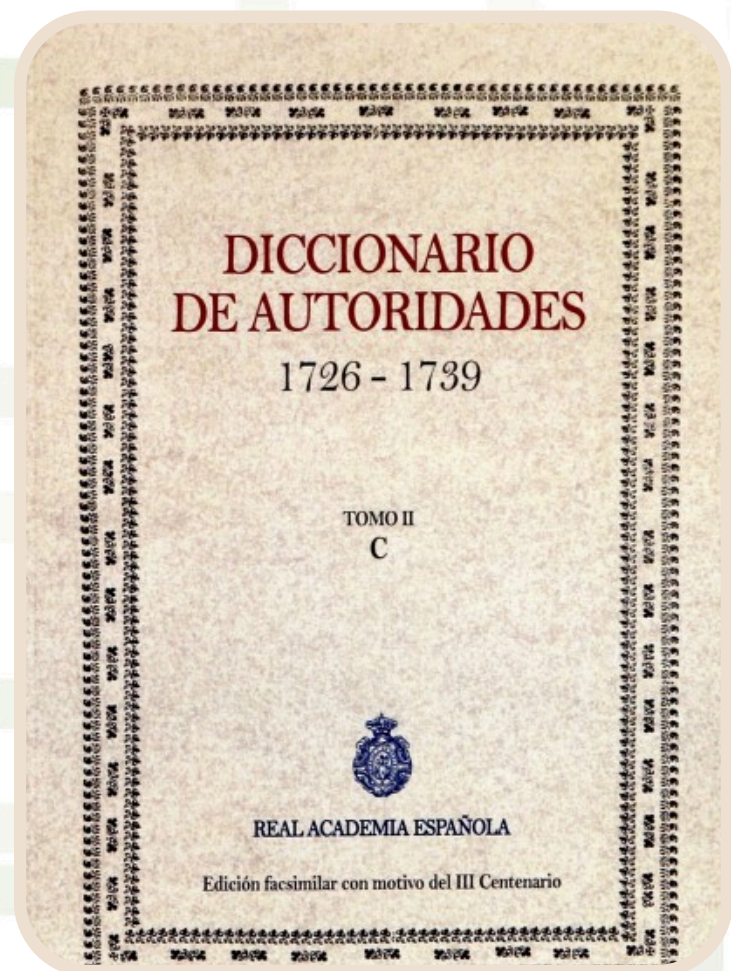
il termine sospiro relazionato alle
preparazione dolciarie è presente anche
al di fuori del territorio italiano, esso
viene utilizzato in vari **paesi neo-latini**
quali ad esempio Portogallo, Francia,
Spagna Perù e Messico.
Anche qui, la maggior parte dei dolci
risulta di **tradizione monacale** e
presentano elementi ricorrenti quali
forma, dimensione, la presenza di
mandorle o di **uova montate con lo
zucchero**.



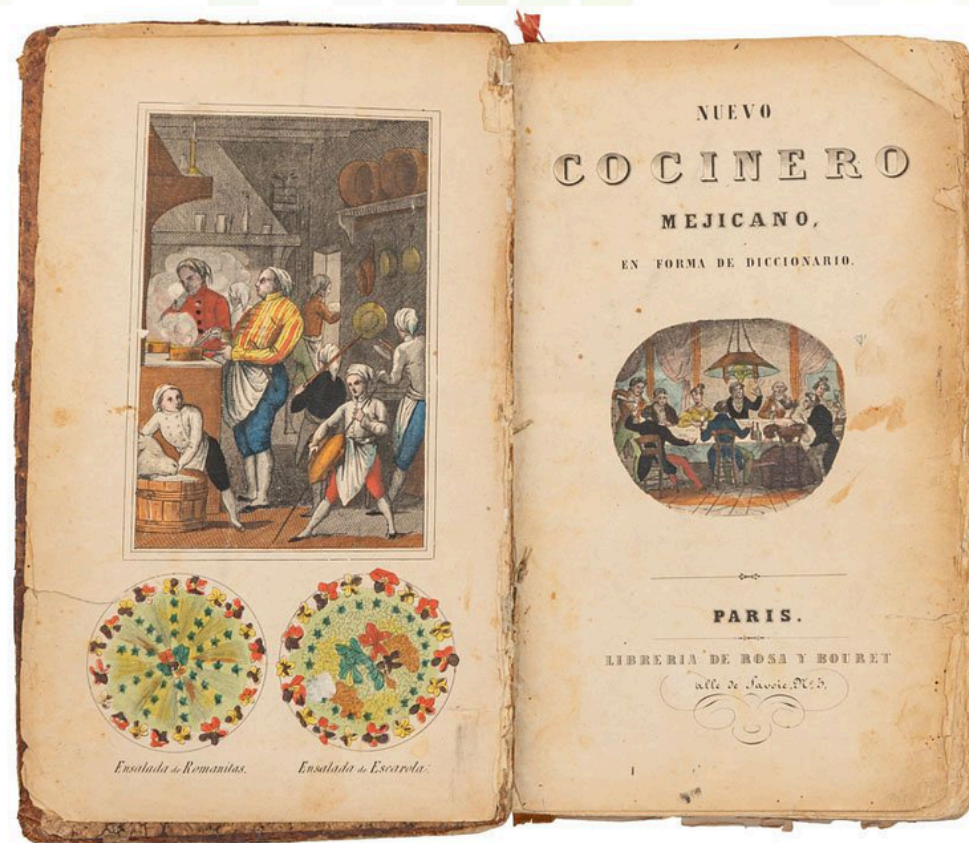
Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**19-23
MAGGIO
2025**

IL SOSPIRO NEL RESTO DEL MONDO



Diccionario de Autoridades
1726-1739



Nuevo cocinero mejicano 1868

il **diccionario de autoridades del 1726-1739** definisce il sospiro come:

"especie de dulce, que se hace del azúcar alfeñicado", che potremmo tradurre come “un tipo di dolce ricoperto da glassa di zucchero”, **alfeníque** infatti è un termine ormai caduto in disuso, originario del arabo ispanico, relazionato alla cottura e al malleare lo zucchero; ancor oggi, in Messico, si prepara un dolce con questo nome per el dia de los muertos.

inoltre, il **nuevo cocinero mejicano del 1868**, da una definisce i sospiri come:

“diverse composizioni dolci delicate e saporite di misura non superiore ai due pollici”

infatti il termine viene usato come una macro categoria di dolci che condivide caratteristiche in comune, non facendo riferimento a ingredienti specifici ma a una misura e a una sensazione di leggerezza, questo spiegherebbe la presenza in molte ricette del albume montato.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**19-23
MAGGIO
2025**

DOLCI E SESSUALITÀ

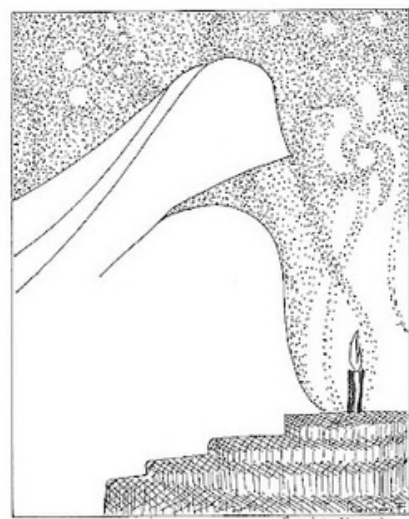
non tutte le monache andavano in convento per vocazione

la maggior parte delle monache finiva in convento in quanto costretta dalla famiglia poichè non possedevano una dote e quindi non potevano sposarsi.

secondo **Roland Barthes** l'uomo mangia per due motivi: per bisogno di nutrirsi **per vivere** e **per desiderio/piacere**

Un determinato cibo diventa desiderato in base alla sua popolarità, data dal suo ruolo e dalla **“gerarchia culinaria”** in riferimento a un determinato periodo storico e contesto culturale.

Il **desiderio da gusto al cibo** e questo desiderio può essere accostato al **desiderio sessuale**.



L'uomo, per ragioni evolutive, è portato a gradire il **gusto dolce**, esso **stimola piacere**, questo è dovuto al fatto che sin dalla preistoria viene associato a un gran numero di calorie e a uno stimolo energetico

DOLCI = l'emblema del cibo peccaminoso

nati o in contesti di **estremo piacere** quali banchetti o di **mancanza di piacere** come appunto i conventi

sazietà sensoriale specifica: una sorta di limite che il nostro corpo, nel corso dell'evoluzione, ha sviluppato per regolare l'appetito e impedirci di consumare costantemente gli stessi alimenti. Passando da un cibo salato a uno dolce, siamo portati a continuare a mangiare, come dice il detto:

“c'è sempre spazio nello stomaco per il dolce”



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**19-23
MAGGIO
2025**