

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

Nuovo Almanacco BiodiverSO

Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia



BiodiverSO
Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia

 UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

Nuovo 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

GRAFICA E IMPAGINAZIONE

COTA Comunicazione - www.cota.it

EDITORE



ISBN: 978-88-6629-026-1



REGIONE
PUGLIA

Reg. CE n. 1305/2013 Programma di Sviluppo rurale per la Puglia
2014/2020. Misure 10 - Sottomisure 10.2 Operazione 1 "Programma per
la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura"



INDICE

PREMESSA	6
INTRODUZIONE AL NUOVO ALMANACCO BIODIVERSO L'ALMANACCO	8 11
VARIETÀ LOCALI	
AGLIO	
dei Cortigli	12
del Salento	14
di Altamura	16
di Anzano	18
di Peschici	20
Rosso di Monteleone e Panni	22
BATATA	
Leccese (a polpa gialla tradizionale)	24
BIETOLA DA COSTA	
Barese	26
di Fasano	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 a calice del Salento	44
Nero di Ostuni	46
Tricasino spinoso	48
Verde di Putignano	50
Violetto di Putignano	52
CAROTA	
di Margherita	54
di Polignano	56
di Tiggiano	58
CAVOLFIORE	
Cima di cola	60
CAVOLO BROCCOLO	
Cima nera	62
<i>Mugnolicchio</i>	64
<i>Mùgnulu</i>	66
Turzella	68
CAVOLO CAPPUCCIO	
Cuore di bue	70

CAVOLO DA FOGLIA	
Cavolo riccio	72
CAVOLO RAPA	
Testa di morto	74
CETRIOLO	
Mezzo lungo di Polignano	76
CICORIA	
Catalogna bianca di Tricase	78
Catalogna di Brindisi	80
Catalogna di Galatina	82
Catalogna di Molfetta	84
Catalogna rossa di Martina Franca	86
di Otranto (all'acqua)	88
Leccese	90
CIMA DI RAPA	
di montagna	92
Quarantina	94
Sessantina	96
Novantina	98
Centoventina	100
CIPOLLA	
Bianca di Margherita	102
Rosa o Dorata di Monteleone di Puglia	104
Rossa di Acquaviva	106
Rossa di Margherita	108
FAGIOLINO	
di Deliceto	110
FAGIOLINO DALL'OCCHIO	
Pinto	112
Pinto a metro	114
Pinto barese	116
Pinto di Noci	118
Pinto " <i>mezza rama</i> "	120
FAVA	
di Carpino	122
di Zollino	124
Grande di Castellana Grotte	126
<i>"Nase 'n gule" o "de San Francische"</i>	128
Nera di Monopoli	130
Romana di Castellaneta	132
FINOCCHIO	
Gigante di Bari	134

Nostrale barese	136
LATTUGA	
Romanella	138
MELANZANA	
Antica	140
Bianca	142
Lunga di Vieste	144
<i>Marangiana</i> di Zollino	146
Nostrana di Palagianello	148
MELONE	
Bianco o Egiziano	150
Fior di fava	152
<i>Gaghiubbo</i>	154
Gialletto tondo estivo	156
Giallo (allungato)	158
<i>Minna de monaca</i>	160
<i>Scurzune</i>	162
<i>Zuccarinu</i>	164
MELONE IMMATURO	
Barattiere	166
Carosello di Manduria	168
Carosello mezzo lungo di Polignano	170
<i>Cucummaru de</i> San Donato	172
Meloncella bianca	174
Meloncella fasciata	176
Meloncella tonda di Galatina	178
<i>Pilusella</i>	180
<i>Poponeddha</i> di Corigliano	182
<i>Spuredhha</i>	184
Tortarello	186
PATATA	
dei Cortigli	188
PEPERONE	
Corna di capra	190
Cornaletto paesano	192
Cornaletto riccio	194
Cornetto bianco	196
Cornetto di Gravina	198
Cornetto di Palagianello	200
Cornetto (per <i>friscere</i>) di Presicce	202
Cornetto leccese	204
Corno di toro	206
<i>Diavolicchio</i> di Gravina	208
<i>Papecchia</i>	210
<i>Paperule a core</i>	212
<i>Papirusi a cornulara</i> di Zollino	214

Tondo rosso " <i>a cumbost</i> "	216
Zanzari	218
PISELLO	
di Castellaneta	220
di Monteiasi	222
Riccio di Sannicola	224
POMODORO	
<i>a cancedd</i>	226
a foglia di patata	228
a mela di San Severo	230
<i>a pappacocu</i>	232
a perone	234
<i>a scresce</i> (rosso)	236
a sole di Panni	238
Barese	240
Darseculo	242
della marina (tipo piatto)	244
della marina (tipo tondo)	246
di Crispiano	248
di Manduria	250
di Mola	252
di Morciano	254
di Panni (allungato)	256
di Torremaggiore	258
Fiaschetto di Torre Guaceto	260
Giallo d'inverno	262
Giallo d'inverno di Torremaggiore	264
Giallo da serbo di Monteleone e Panni	266
<i>Lamàsciano</i>	268
Leccese	270
<i>Prunill</i>	272
Racalino	274
Regina	276
Rosso d'inverno	278
RUCOLA	
Rucola	280
SEDANO	
di Torrepaduli	282
SPONZALE	
Rosso di Acquaviva delle Fonti	284
ZUCCA	
<i>Cucuzza</i> genovese	286
ZUCCHINA	
Zucca o <i>Cocozza</i> corritore bianca/zucca per <i>iettl</i>	288
Zucca o <i>Cocozza</i> corritore rigata o variegata/zucca per <i>iettl</i>	290
Zucca o <i>Cocozza</i> corritore striata/zucca per <i>iettl</i>	292

VARIETÀ LOCALI CANDIDATE	
Altre varietà da segnalare	295
ANGURIA	
a polpa gialla di Margherita di Savoia	296
a polpa rossa di Margherita di Savoia	296
Citro rosso	297
Nera di Torremaggiore	297
BATATA	
Leccese rossa (a polpa bianca o arancione)	298
BIETOLA DA COSTA	
Rossa	298
CAPPERO	
del Gargano	299
del Salento	299
delle Isole Tremiti	300
di Ostuni	300
CARCIOFO	
Spinoso di Ostuni	301
CARDOGNA COMUNE	
<i>Cardungidde</i> di Altamura	301
CAVOLO CAPPUCCIO	
a limone	302
CETRIOLO	
<i>Citrone</i> di Peschici	302
CICORIA	
Catalogna barese	303
di Oria	303
Scattatora	304
CIMA DI RAPA	
Maggiolina	304
Rapa mugnulara	305
Regina	305
Tre stelle	306
FAGIOLINO	
Nano di Gravina	306
Rampicante	307
FAVA	
Ceglie (" <i>iamb"l</i>)	307
di Conversano	308
di Rutigliano	308
FINOCCHIO	
Aprilino	309
Masciarulo	309
LAGENARIA	
di Torremaggiore	310
LEPIDIO	

Rucola " <i>mast russ</i> "	310
MELONE	
Pinto	311
Retato antico di Vieste	311
MELONE IMMATURO	
<i>Cucumbr</i> di Ginosà	312
<i>Cucumr</i> di Vieste	312
Melocella bianca di Sogliano	313
Scopatizzo	313
PEPERONE	
a naso	314
Cornetto ostunese	314
Diavoletto	315
<i>Diavulicchio</i>	315
Giallo a zanne	316
<i>Peperenole</i> di Deliceto	316
Piccante a ciliegia	317
Piccante a mazzetto	317
<i>Pipi caneddra</i>	318
Quaglietta	318
Rosso antico	319
Scattapignate	319
Tondo di Presicce	320
Viestino verde	320
<i>Ziffrino</i> di Ostuni	321
PISELLO	
Ceglie	321
POMODORO	
Cento pomodori	322
Cerato	322
<i>Chiattu</i>	323
" <i>d pezz</i> "	323
di Barletta	324
di Monteleone	324
di Sannicola	325
Fiaschetto di Serranova	325
Giallo a lampadina di Monteleone	326
Giallo con pizzo	326
Giallo sanguigno rampicante	327
Giallo vernile	327
Nostrale di San Nicandro Garganico	328
Nostrano di Vieste	328
Peschiciano	329
Pizzutello	329
Pizzuto	330
Regina <i>a scresce</i> (giallo)	330

Regina francavillese	331
Riccio di Monteleone	331
Rosso invernale di Vieste	332
San Paolo	332
Vernile ovale di San Nicandro Garganico	333
RUCHETTA	
La paesana	333
SALICORNIA	
La "savsodde"	334
SCALOGNO	
di Monteleone e Panni	334
SCAROLA	
Foglia lunga	335
SEDANO	
di Putignano	335
Nostrano di Francavilla	336
Nostrano di Ruvo	336
SENAPE	
di Sammichele o <i>Rapestre</i>	337
SENAPE NERA	
Dolce	337
SMIRNIO	
<i>Zivirinia</i>	338
ZAFFERANO	
di Deliceto	338
ZUCCA	
a pera di Torremaggiore	339
Arancione tonda di Deliceto	339
di Fasano	340
Genovese a pera di Deliceto	340
Genovese di San Nicandro Garganico	341
Genovese di Supersano	341
Genovese di Zollino	342
"Paccia" di Supersano	342
Rugosa di Vico del Gargano	343
ZUCCHINA	
Antica	343
Chiara di Deliceto	344
<i>Primatia</i> di Botrugno	344
Striata di Castrignano	345
I SEMI	
I semi devono avere una possibilità	347
Bietola barese	348
Bietola di Fasano	348
Cappero del Gargano	349
Carciofo di Lucera	349

Carota di Polignano	350
Carota di Tiggiano	350
Cima di cola	351
Cima di rapa novantina	351
Cima nera	352
<i>Mugnulu</i>	352
Cavolo cappuccio a limone	353
Cavolo cappuccio cuore di bue	353
Cavolo riccio	354
Testa di morto	354
Cetriolo mezzo lungo di Polignano	355
Catalogna di Molfetta	355
Catalogna rossa di Martina Franca	356
Cicoria di Otranto (all'acqua)	356
Fagiolino pinto barese	357
Finocchio barese	357
<i>Cocozza</i> longa	358
Romanella	358
Melanzana bianca	359
Barattiere	359
Carosello mezzo lungo di Polignano	360
Scopatizzo	360
<i>Spuredtha</i>	361
Tortarello	361
Peperone a naso	362
Peperone Zanzari	362
Pomodoro barese	363
Pomodoro di Manduria	363
Ruchetta	364
Rucola	364
BIBLIOGRAFIA	365
PUBBLICAZIONI BIODIVERSO	366
CONSERVAZIONE <i>IN SITU</i>	368
COLLABORATORI	369
AUTORI	370
GALLERIA IMMAGINI	371
INDICE PRODOTTI PAT	416

PREMESSA

Recentemente, con il decreto ministeriale n. 1862 del 18/01/2018, è stata istituita presso il Ministero dell'Agricoltura l'Anagrafe nazionale della biodiversità agricola: è una tappa importante per la tutela delle risorse genetiche locali di interesse agrario di origine vegetale, animale o microbica che corrono il rischio dell'estinzione o dell'erosione genetica. Chiunque, un singolo cittadino, una organizzazione o un Ente, potrà proporre alla sua Regione o Provincia autonoma l'iscrizione di una razza o varietà.

Perché è così importante l'Anagrafe? Per due motivi principali: perché consente all'Italia di rispettare pienamente il Trattato internazionale della FAO sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura e perché crea finalmente una banca dati nazionale basata su un minuzioso lavoro nei territori agricoli del nostro Paese, spesso quelli più deboli, dove si è riusciti a ritrovare traccia non solo delle varietà antiche non ancora perdute, ma della cultura ad esse legata.

L'aver raggiunto questo risultato non è stato casuale né semplice, ma è frutto di una convinta cooperazione tra le istituzioni nazionali e regionali in un percorso partito quasi un decennio fa. Grazie al Piano Nazionale sulla Biodiversità di interesse Agricolo (PNBA), e all'apporto di un imponente pool di esperti e ricercatori, sono state realizzate linee guida, utili a chiunque in Italia operi in questo campo, che hanno orientato tutto il successivo lavoro e sono oggi un riferimento non solo in Italia, visto che in nessuno dei Paesi dell'UE è stato realizzato nulla di simile.

La Puglia è stata da subito ed è tuttora attiva e spesso protagonista in questi percorsi, a livello nazionale così come in casa nostra.

Numerose antiche varietà locali delle principali colture pugliesi sono oggi salvate dall'estinzione o dal rischio di erosione genetica, mantenute in coltivazione e riprodotte in azienda grazie agli impegni presi da oltre 1.400 agricoltori 'custodi' sul Piano di Sviluppo Rurale (PSR) della Puglia, e tutelate grazie alla legge regionale n. 39 del 2013, finalizzata a limitare la perdita del patrimonio genetico agricolo, zootecnico e forestale e a promuovere la sua conservazione.

Tuttavia, senza una conoscenza delle varietà su solide basi scientifiche tutto quanto finora costruito avrebbe avuto piedi d'argilla: per questo, avendo mobilitato una fetta importante del mondo scientifico pugliese abbiamo ottenuto numerosi risultati di una intensa e rigorosa opera di ricerca sul territorio, di catalogazione e conservazione, di scoperta delle loro radici storiche: grazie ai progetti realizzati abbiamo tutte le informazioni e le conoscenze necessarie per agire con la massima consapevolezza e precisione in un'opera, quella della tutela della biodiversità agricola pugliese, che all'inizio ci pareva titanica. L'impegno prosegue: Conoscere l'agrobiodiversità pugliese è il nuovo progetto finanziato alla Puglia da un Fondo del Ministero dell'Agricoltura che accompagnerà i 'lavori in corso' di attuazione della nostra

legge, con il portale regionale “Biodiversità Puglia”, 10 ‘itinerari’ nella regione e la realizzazione della settimana nazionale della Biodiversità.

Solo una riflessione, per concludere: il Trattato FAO ci dice che la perdita delle risorse fitogenetiche di interesse agrario, cioè dell’agrobiodiversità, è un problema mondiale. Vero, ma occorre affrontarlo localmente e con tutti gli strumenti di cui possiamo disporre, mai perdendo di vista due fondamentali obiettivi, fra loro interconnessi: tutelare i territori rurali limitandone lo spopolamento, attraverso il sostegno al ruolo primario e insostituibile dei nostri agricoltori nel presidiarli e conservarli nel pieno rispetto delle risorse ambientali, e promuovere l’economia delle nostre produzioni locali e tipiche, che rappresentano un patrimonio straordinario per numero e diversità e una ulteriore opportunità di reddito per le nostre aziende.

Tutto ciò, applicando i canoni e le conoscenze della ricerca scientifica e dell’innovazione, che finora ha pienamente svolto il suo compito, grazie alla passione e all’impegno non comuni messi in campo dai nostri ricercatori, e che potrà nel prossimo futuro assicurare sostegno per la nuova e più impegnativa sfida, perché a partire dalla tutela delle nostre antiche varietà si possano assicurare solide basi per il loro uso e per lo sviluppo sostenibile dei territori che da secoli le hanno utilizzate e che oggi le stanno riscoprendo, con orgoglio e con una nuova consapevolezza.

Luigi TROTTA

Dirigente Sezione Competitività delle filiere agroalimentari
Dipartimento Sviluppo Rurale e ambientale, Regione Puglia

INTRODUZIONE AL NUOVO ALMANACCO BIODIVERSO

Il nostro scrigno

Dopo oltre quattro anni di incessante lavoro per recuperare, caratterizzare e conservare la biodiversità delle specie orticole della Puglia, il progetto BiodiverSO giunge a termine.

Il modo migliore per concludere il Progetto ci sembra questo: offrirvi un Nuovo Almanacco BiodiverSO: 240 varietà locali (o candidate tali) che abbiamo trovato, accudito (dalla semina alla raccolta), studiato e conservato. Un lavoro imponente, che ha coinvolto migliaia (sì, migliaia) di persone, docenti e ricercatori, tecnici e amministrativi, collaboratori a vario titolo, agricoltori custodi, appassionati e comuni cittadini pugliesi che ci hanno aiutato a realizzare un sogno che temevamo rimanesse tale.

Abbiamo recuperato risorse genetiche, documenti, tradizioni, storie e, ancora di più, la consapevolezza di vivere in una regione ricca di agrobiodiversità; una regione, la Puglia, che potrebbe vivere di... ricordi. La biodiversità è ricchezza, bellezza e resilienza. Ricchezza di conoscenze, esperienze e geni; bellezza di colori (il carciofo nero, la melanzana bianca, la cicoria rossa, le carote colorate: incredibili) e forme; resilienza per vincere le sfide (e le minacce) del futuro.

Questo Nuovo Almanacco BiodiverSO contiene 240 varietà pugliesi di ortaggi: 141 varietà locali e 99 genotipi candidati a diventarlo, se riusciremo a dimostrare la loro presenza sul territorio da almeno una generazione. Quasi il doppio rispetto alle varietà (122) che avevamo nella prima edizione dell'Almanacco (solo due anni fa) raggruppate in oltre 41 specie (nel precedente Almanacco erano 31).

Inoltre, il Nuovo Almanacco BiodiverSO presenta ulteriori risultati: dalla caratterizzazione morfologica a quella molecolare, dal risanamento da funghi e virus di altre varietà locali di carciofo all'indicazione del rischio di estinzione delle varietà locali (con una grafica sempre accattivante), e poi le foto dei semi di numerose varietà per sottolineare l'importanza del seme, del suo essere bene comune da preservare e, ancora prima, del saperlo riconoscere.

La principale novità di questo Almanacco sta però nell'aver diviso le varietà in due categorie: quelle locali e quelle candidate tali. Secondo il Gruppo di lavoro Biodiversità in Agricoltura (GIBA), le varietà locali si configurano come «popolazioni soggette, nello stesso modo delle popolazioni naturali, all'azione combinata di mutazioni, ricombinazioni, fenomeni di migrazione e deriva genetica, selezione» (MiPAAF, 2013). Esse sono però popolazioni bilanciate, in equilibrio con l'ambiente e con i patogeni, geneticamente dinamiche, ma anche soggette a diversi gradi di selezione attuata dagli agricoltori (Harlan, 1975). Le leggi regionali sulla biodiversità attualmente in vigore indicano in 50 anni il tempo minimo di presenza sul territorio di una risorsa genetica perché essa possa essere considerata locale ("autoctona"). Per

141 popolazioni che abbiamo studiato siamo in grado di dimostrare con documenti e testimonianze orali dirette che si tratta di risorse genetiche presenti sul territorio di riferimento da almeno una generazione. A volte anche con riscontri rilevati a distanza di decine di chilometri (come nel caso dell'Aglio di Altamura). In altri casi però, non avendo trovato documenti storici o ulteriori testimonianze a supporto delle informazioni acquisite sul campo, abbiamo preferito considerare la risorsa genetica come una candidata varietà locale, senza nulla togliere al suo valore intrinseco.



INTRODUZIONE AL NUOVO ALMANACCO BIODIVERSO

Nel Nuovo Almanacco BiodiverSO abbiamo anche delle specie spontanee in fase di domesticazione (cargogna comune, salicornia, zafferano, capperi, ecc.), altro esempio di sagacia dei nostri agricoltori e di potenzialità dell'orticoltura pugliese.

Purtroppo però in questa nuova collezione manca la Cipolla sanguigna a pera di Peschici, che nella precedente edizione dell'Almanacco, per la sua straordinarietà, aveva conquistato la copertina: purtroppo un'alluvione ha distrutto l'orto che la ospitava, e il seme che avevamo recuperato non ha confermato le attese. Succede anche questo a chi è impegnato nella tutela della biodiversità. E succede soprattutto alle specie orticole, che sono caratterizzate per lo più da cicli annuali (a volte di pochi mesi), sono propagate per lo più per seme e non possono essere coltivate sempre sullo stesso terreno. Tra le varietà che non siamo riusciti a recuperare possiamo citare il Melone di Morciano, il Melone di Gallipoli e il Pomodoro di Noicattaro. Ma altre, che pensavamo fossero state definitivamente soppiantate, le abbiamo recuperate. Ciò nonostante, in questi quattro anni abbiamo visto affermarsi varietà locali che prima dell'intervento regionale ritenevamo in via di estinzione. L'esempio più emblematico è la Carota di Polignano, che grazie al nostro lavoro, con approfondimenti di etnobotanica e caratterizzazione chimica, con studi sulla biofortificazione e trasformazione alimentare è diventata un'autentica chicca della nostra regione e ha conquistato così la copertina di questo Almanacco, perché il nostro lavoro, con il supporto della Regione Puglia, d'ora in poi punterà alla valorizzazione della biodiversità oltre che alla sua tutela.

Finito il progetto BiodiverSO, resta la consapevolezza che la biodiversità è fondamentale per contrastare gli stress biotici e abiotici, per superare gli effetti deleteri dei cambiamenti climatici e per garantire la sicurezza alimentare: le varietà che meglio si sono adattate ai nostri ambienti hanno maggiori possibilità di superare le difficoltà, di adeguarsi alla vocazionalità dei territori e di assicurare cibi locali, stagionali, nutrienti, ecosostenibili. Ma questo lo dobbiamo all'impegno e alla perseveranza di tanti bravissimi piccoli agricoltori.

Abbiamo svolto un lavoro immenso, come potrete capire leggendo il Nuovo Almanacco BiodiverSO; un lavoro indispensabile, frutto dell'impegno e della passione dei Partner del progetto BiodiverSO e delle persone che siamo riusciti a coinvolgere. Un lavoro straordinario, che è stato promosso e sostenuto con impegno dalla Regione Puglia, tramite dirigenti e funzionari tenaci; un lavoro bello e gratificante, che ci dà la cifra di ciò che si deve fare per promuovere il cambiamento. Anche per questo siamo in debito con la biodiversità.

Pietro SANTAMARIA

Responsabile del progetto BiodiverSO



In questo Nuovo Almanacco BiodiverSO sono riportate in modo sintetico alcune notizie di etno-botanica e i principali risultati che ha prodotto il progetto BiodiverSO per ogni varietà studiata. 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. Per le varietà locali abbiamo riportato anche il loro rischio di estinzione (basso con valore 9 e alto con valore 27): è il risultato ottenuto dalla somma del peso (da 1 a 3) di nove fattori di rischio (numero coltivatori, età media dei coltivatori, superfici coltivate, distribuzione delle superfici coltivate e tipologie aziendali, tipologia di mercato del prodotto, ruolo dell'innovazione varietale, trend nuovi impianti, presenza di registri/cataloghi nazionali, conservazione *ex situ*).

Aglione

Allium sativum L.

dei Cortigli

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Popolazione di aglio reperita in un orto in località Coppa Calva (Vico del Gargano) a 286 m di altitudine, nella Foresta Umbra. È coltivata in asciutto. Il trapianto generalmente si esegue in autunno (novembre), mentre la raccolta è eseguita nel periodo estivo quando la pianta è completamente secca. È usanza raccogliere nel periodo di luna calante; la parte aerea della pianta viene calpestata, successivamente i bulbi vengono raccolti, disposti in trecce (dette "serte") e conservati in luogo fresco e asciutto.

I bulbi maturi risultano di forma tondeggiante e sono costituiti da numerosi bulbilli. Le tuniche del bulbo e dei bulbilli nonché la polpa sono di colore bianco.

Produzione

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

Durata del ciclo colturale	8 - 9 mesi
----------------------------	------------

Parte edule

Altezza per diametro	4 x 4 cm
----------------------	----------

Numero di bulbilli	10 - 12
--------------------	---------

Peso	50 - 70 g
------	-----------

Uniformità	buona
------------	-------

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Vico del Gargano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE ha eseguito la caratterizzazione chimico-nutrizionale di questa varietà determinando: percentuale di sostanza secca, contenuto in solidi solubili totali, amido, zuccheri totali, acidi organici (totali e acido piruvico) e polifenoli totali dei bulbilli.



Aglione

Allium sativum L.

del Salento

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Tra le molteplici varietà locali di aglio che ancora possono essere reperite nel Salento, quella rinvenuta in agro 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 ed il custode ne ha sperimentato la coltivazione intensiva e la messa in commercio sotto la denominazione di Aaglio 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, ma 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

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

Parte edule

Altezza per diametro	5 - 6 x 4 - 5 cm
Peso	50 - 100 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Pisignano

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 nell'ambito del progetto BiodiverSO 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) reperito a San Donaci (BR).



di Altamura

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Partendo da una traccia rinvenuta a Rutigliano (BA) siamo riusciti a trovare l'Aglione di Altamura. Sono conosciute due selezioni: una con bulbo bianco e l'altra con bulbo rosso (colore delle tuniche esterne). Le antiche tradizioni colturali del territorio impongono di seminare questa varietà dopo il 10 ottobre. La raccolta viene eseguita manualmente. I fasci di aglione, che vengono selezionati e conservati per la semina del nuovo ciclo colturale, finiscono appesi al soffitto creando effetti di luce straordinari grazie anche alle volte a botte del locale dell'azienda dove vengono ricoverati. Altra peculiarità di questa coltura tradizionale è la creazione delle collane di aglione, una grande espressione dell'arte contadina del nostro territorio.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	6 - 8 x 5 - 7 cm
Numero di bulbilli	10 - 20
Peso	60 - 80 g
Uniformità	buona

Foto



Territorio

Comune rappresentativo
Altamura



Risultati del Progetto BiodiverSO

L'Aglione di Altamura ha un sapore più delicato rispetto all'aglione comune. Il colore delle tuniche non influenza il sapore ed il profumo ma la selezione di colore bianco è più tardivo di 2-3 settimane. Inoltre, si possono fare le trecce solo con il bianco, perchè le foglie del rosso sono vuote al centro e quindi intrecciandole si spezzano. Il DISAAT ha determinato in laboratorio: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, fibre, proteine, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili.



Aglione

Allium sativum L.

di Anzano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Popolazione di aglio reperita in diversi orti di Anzano, molto simile a quella presente ad Accadia e Panni. È coltivato in asciutto. Alla raccolta i bulbi risultano di forma discoidale e costituiti da numerosi bulbilli di colore bianco. Sono legati e conservati in trecce che vengono appese in locali chiusi.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	8 - 10 x 5 - 7 cm
Numero di bulbilli	5 - 12
Peso	50 - 60 g
Uniformità	buona

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Anzano di Puglia

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE ha eseguito la caratterizzazione chimico-nutrizionale su campioni reperiti nelle diverse località dei Monti Dauni determinando: percentuale di sostanza secca, contenuto in solidi solubili totali, amido, zuccheri totali, acidi organici (totali e acido piruvico) e polifenoli totali dei bulbilli.



Aglione

Allium sativum L.

di Peschici

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Popolazione di aglio reperita in un orto di Peschici (11 m s.l.m.). È coltivata in asciutto, su terreno sabbioso. I bulbi, con tunica di colore bianco, risultano di forma (trasversale) ellittica, larga e sono costituiti da numerosi bulbilli completamente bianchi. Sono conservati in locali chiusi.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	4 x 5,5 cm
Numero di bulbilli	18 - 22
Peso	50 - 70 g
Uniformità	buona

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Peschici

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG ha eseguito la caratterizzazione chimico-nutrizionale di questa varietà determinando: percentuale di sostanza secca, contenuto in solidi solubili totali, amido, zuccheri totali, acidi organici (totali e acido piruvico) e polifenoli totali dei bulbilli.



Rosso di Monteleone e Panni

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Popolazione di aglio reperita in diversi orti di Monteleone di Puglia, Panni e paesi limitrofi. È coltivato in asciutto. Alla raccolta i bulbi risultano di forma discoidale e sono costituiti da numerosi bulbilli. La tunica esterna del bulbo è di colore bianco, ma lascia intravedere la colorazione rosso-violacea della tunica dei bulbilli. Questa colorazione tende ad attenuarsi in annate piovose. In genere, il prodotto è conservato in mazzetti di una decina di bulbi che vengono appesi in locali chiusi.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	8 - 10 x 7 - 8 cm
Numero di bulbilli	7 - 15
Peso	40 - 100 g
Uniformità	buona

Foto



Territorio



Comuni rappresentativi

Monteleone di Puglia, Panni

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG ha eseguito la caratterizzazione chimico-nutrizionale di questa varietà determinando: percentuale di sostanza secca, contenuto in solidi solubili totali, amido, zuccheri totali, acidi organici (totali e acido piruvico) e polifenoli totali dei bulbilli.



Batata

Ipomoea batatas L.

Leccese (a polpa gialla tradizionale)

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Intorno alla metà del XIX secolo, il Segretario Perpetuo della Reale Società Economica di Terra d'Otranto introdusse la "batata dolce" a Brindisi e Lecce. Le cattedre ambulanti per l'agricoltura dispensavano gratuitamente sia i rizotuberi che le istruzioni su come coltivarli ed ebbe subito successo. Sempre in quel periodo, il Signor Eufemio Fazzi la introdusse in agro di Calimera dove, grazie ai terreni profondi ed alla disponibilità idrica, divenne una delle colture maggiormente produttive. Ben presto, con il carbone, divenne prodotto da esportare in tutti i comuni del basso Salento. Negli anni '60, questa coltura si ritrova coltivata sporadicamente nei comuni leccesi. Per fortuna, intorno agli anni '70 la coltivazione della batata venne ripresa nelle aree a disponibilità idrica più elevata. Oggi è conosciuta anche come patata americana, ma non è un vero tubero, bensì una radice che ingrossa per l'accumulo di sostanze di riserva. La varietà 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, bitorzoluti con epidermide di color rosso-ocra. La polpa è gialla e molto zuccherina.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	20 - 35 x 11 - 15 cm
Peso	150 - 1000 g
Uniformità	bassa

Foto



Territorio

Comune rappresentativo

Lecce – Frazione 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 al versante ovest del Salento. Il DISAAT ha in corso la conservazione in crescita minima per il mantenimento *in vitro* di questa risorsa genetica. Grazie alle indagini bibliografiche ed alle attività di valorizzazione svolte nell'ambito del Progetto, dal 2017, la Batata leccese è inserita tra i PAT come "Patata zuccherina di Calimera". Il DiSTeBA, oltre alla caratterizzazione morfologica effettuata secondo i descrittori GIBA, ha valutato l'apporto nutrizionale di questa gustosa varietà, che, oltre a polisaccaridi totali, amido e zuccheri, contiene modiche quantità di inulina (0,05 g/100 g di prodotto fresco).



Bietola da costa

Beta vulgaris L. subsp. *vulgaris* L.

Barese

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La sua coltivazione è ideale nelle condizioni ambientali e di coltivazione caratteristiche dell'agro di Bari; viene considerata "vernina" perché è coltivata soprattutto nel periodo freddo.

Le piante di Bietola barese non raggiungono le dimensioni in altezza di altre varietà della stessa specie, 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 viene autoprodotta 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 edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Bari

Risultati del Progetto BiodiverSO

Recuperato il seme della varietà autoctona, il DISAAT ha caratterizzato la Bietola barese rilevando i descrittori morfologici definiti dal Gruppo di lavoro per la Biodiversità in Agricoltura (GIBA) e determinando in laboratorio i seguenti caratteri: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, proteine, fibre, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili.



Bietola da costa

Beta vulgaris L. subsp. *vulgaris* L.

di Fasano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 costa. Le foglie sono caratterizzate da un lembo ovale-lanceolato di colore verde brillante e dalla presenza di un piccolo biancastro, meno carnoso e pronunciato rispetto alle tipologie di bietola da costa più comunemente diffuse sul mercato. La messa a coltura della Bietola di Fasano può avvenire mediante semina diretta o trapianto. In entrambi i casi, il seme utilizzato può essere autoprodotta 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 edule

Altezza	30 cm
Peso	250 - 650 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Fasano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il genotipo recuperato da Apofruit è stato moltiplicato in isolamento nel Centro Didattico-Sperimentale "Martucci" di Valenzano (Bari) dal DiSSPA. Su un appropriato numero di piante sono stati rilevati i principali descrittori morfologici definiti dal GIBA. Sulle piante coltivate a Fasano, Progresso Agricolo ha determinato i caratteri morfologici, i parametri colorimetrici del picciolo e della lamina fogliare, nonché i principali anioni e cationi inorganici, ossalati e vitamina C. La varietà è stata caratterizzata geneticamente mediante marcatori RAPD.



Carciofo

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

Bianco di Ostuni

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il 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. Questa varietà locale di carciofo presenta piante di altezza elevata (circa 130 cm comprendendo anche il capolino principale), con diametro di circa 120 cm ed elevata altitudine a produrre getti laterali. Le foglie sono di colore verde grigiastro, semierette, lunghe in media 80 cm. Il capolino principale presenta forma ampio/ellittica-ovata 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 edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Ostuni

Risultati del Progetto BiodiverSO

Presenta molte similitudini morfologiche con le varietà di carciofo Verde di Putignano e Bianco Tarantino. Questa varietà locale, conservata *ex situ* nel campo catalogo dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR) del CNR di Bari, è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'IBBR-CNR.



Carciofo

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

Bianco di Taranto

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 di 75 cm, con portamento semieretto.

Il capolino principale è di forma ampio/ellittica-ovata e presenta compattezza medio-scarso. 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

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

Parte edule

Altezza per diametro	11 x 7 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 funghi e virus mediante micropropagazione e termoterapia. 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, che è stata anche caratterizzata dopo micropropagazione. Questa varietà locale, conservata *ex situ* nel campo catalogo dell'IBBR del CNR di Bari, è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'IBBR-CNR.



Carciofo

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

Brindisino

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



È una delle più importanti varietà locali di carciofo coltivate 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 ha 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, inermi 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 due 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 edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Brindisi



Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale, conservata *ex situ* nel campo catalogo dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR) del CNR di Bari, è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'IBBR-CNR. La Società Agricola f.lli Corrado e C. ha risanato dai virus questa varietà e la commercializza da alcuni anni.



Carciofo

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

Centofoglie di Rutigliano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 è così chiamato per il cospicuo numero delle brattee; si raccoglie 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 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 densità media. La pianta produce 8-9 capolini ed una durata di 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 edule

Altezza per diametro	7,5 x 7,5 cm
Peso con 5 cm di stelo	150 - 200 g
Uniformità	media

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, conservata *ex situ* nel campo catalogo dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR) del CNR di Bari, è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'IBBR-CNR.



Carciofo

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

di Lucera

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 anche se a volte vengono utilizzate piccole macchine operatrici. La coltivazione del Carciofo di Lucera in Puglia risalirebbe alla seconda metà del Duecento, essendo stata introdotta dai Saraceni. 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 edule

Altezza per diametro	10 x 7 cm
Peso con 5 cm di stelo	130 - 200 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Lucera

Risultati del Progetto BiodiverSO

A questa RGV è stata dedicata una tesi di laurea sperimentale svolta nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale GESVIS. Le piante e i capolini di tre accessioni sono stati descritti da DISAAT e IBBR dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare. Il Carciofo di Lucera è ascrivibile al gruppo dei Romaneschi. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista molecolare mediante marcatori microsatelliti e SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'IBBR-CNR. Presso il vivaio dei fratelli Corrado, a Torre Santa Susanna (Br), è stato eseguito il risanamento da funghi e virus mediante micropropagazione e termoterapia. Su carducci del Carciofo di Lucera, il DISAAT ha determinato: proteine, carboidrati, lipidi, fibre, colore, cationi e anioni inorganici, zuccheri semplici, attività antiossidante e inulina (anche sui capolini).



Carciofo

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

Francesina

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 altitudine pol-lonifera, foglie di colore verde, con portamento semieretto e lunghe 50-70 cm. Il capolino principale presenta forma ovale ed è di ottima compattezza. Le brattee esterne di colore viola, con qualche striatura verde che diventa più intensa verso i margini e la base, sono caratterizzate da apice rientrante e assenza di spine. Le brattee interne sono di colore bianco-verdastro e hanno una densità media. La pianta produce 6-8 capolini ed ha una durata poco superiore ai 2 anni.

Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
San Ferdinando di Puglia



Risultati del Progetto BiodiverSO

La Società Agricola Fratelli Corrado si è occupata del risanamento da virus e funghi di questa risorsa genetica. Questa varietà locale, conservata *ex situ* nel campo catalogo dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR) del CNR di Bari, è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'IBBR-CNR.



Carciofo

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

Locale di Mola

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Mola di Bari



Risultati del Progetto BiodiverSO

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. Queste RGV sono state caratterizzate agronomicamente e morfologicamente dopo micropropagazione. Con il progetto BiodiverSO questa varietà è stata risanata da infezioni virali e fungine ed è stata inserita nel 2015 nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Questa varietà locale, conservata *ex situ* nel campo catalogo dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR) del CNR di Bari, è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'IBBR-CNR.



Carciofo

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

Nero a calice del Salento

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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

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

Parte edule

Altezza per diametro	8,5 x 7,5 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.). 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.

Questa varietà locale, conservata *ex situ* nel campo catalogo dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR) del CNR di Bari, è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'IBBR-CNR.



Carciofo

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

Nero di Ostuni

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 edule

Altezza per diametro	10 x 7 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. Presso il vivaio dei fratelli Corrado, a Torre Santa Susanna (Br), è stato eseguito il risanamento da funghi e virus mediante micropropagazione e termoterapia. Questa varietà locale, conservata *ex situ* nel campo catalogo dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR) del CNR di Bari, è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'IBBR-CNR.



Carciofo

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

Tricasino spinoso

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	15 x 8 cm
Peso con 5 cm di stelo	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 custodito in piccoli orti a Martano, nella Grecia 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 il Centro Didattico-Sperimentale "Martucci" dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Presso il vivaio dei fratelli Corrado, è stato eseguito il risanamento da funghi e virus mediante micropropagazione e termoterapia.



Carciofo

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

Verde di Putignano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 edule

Altezza per diametro	10 x 7 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 Castelvetro, 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. Questa varietà locale, conservata *ex situ* nel campo catalogo dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR) del CNR di Bari, è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'IBBR-CNR. 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. Grazie al progetto BiodiverSO questa varietà è stata inserita nel 2016 nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.



Carciofo

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

Violetto di Putignano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 edule

Altezza per diametro	10 x 7,5 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. Questa varietà locale, conservata *ex situ* nel campo catalogo dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR) del CNR di Bari, è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'IBBR-CNR. Il DISAAT ha in corso la conservazione in crescita minima per il mantenimento *in vitro* di tre accessioni di questa varietà e ha ottenuto nel 2016 l'inserimento dei Carciofi di Putignano nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.



Carota

Daucus carota L.

di Margherita

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Sugli arenili di Margherita di Savoia e Zapponeta sono ancora coltivate da pochi agricoltori genotipi di carota risalenti almeno alla seconda metà del '900. Il testo 'La coltivazione della carota' (Gorini, 1966) riporta la descrizione della varietà locale di Barletta derivante da selezioni naturali di alcune cultivar migliorate. Queste molto probabilmente sono le stesse che erano coltivate anche sugli arenili di Margherita e Zapponeta.

I genotipi recuperati a Margherita sarebbero riconducibili a selezioni della Ingegnoli siglate con i numeri '66' (molto precoce, di forma cilindrica con punta arrotondata) e '92' (di forma allungata ed appuntita). Entrambi presentano radice di colorazione violacea più o meno intensa nella zona del colletto. La coltivazione di queste selezioni locali di carota è diventata molto marginale, soppiantata da cultivar commerciali.

Produzione

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

Parte edule

	Punta lunga	Punta tonda
Lunghezza (mm)	222 - 262	170 - 190
Diametro superiore (mm)	34 - 55	33 - 37
Diametro mediano (mm)	31 - 47	28 - 32
Diametro inferiore (mm)	14 - 35	19 - 30
Peso (g)	111 - 530	75 - 160
Uniformità	media	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Margherita di Savoia

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG ha eseguito la caratterizzazione morfologica e chimico-nutrizionale di questa carota e l'ha confrontata con radici di un ibrido commerciale coltivato contemporaneamente negli stessi campi determinando: sostanza secca, solidi solubili totali, zuccheri totali, β -carotene, acidi organici e polifenoli totali.



Carota

Daucus carota L.

di Polignano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



È nota anche come Carota giallo-viola di Polignano e Bastinaca di San Vito. Viene coltivata principalmente nella frazione di San Vito dove trova le condizioni migliori per esprimere le sue potenzialità. 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. Inclusa nell'allegato 8 del PSR Puglia 2007-2013 tra le risorse genetiche autoctone regionali a rischio di estinzione oggi è un esempio di come le varietà locali possano affermarsi e dare grosse soddisfazioni.

Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Polignano a Mare



Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DISAAT ha caratterizzato la Carota di Polignano rilevando i descrittori morfologici definiti dal GIBA e determinando in laboratorio i seguenti caratteri: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, proteine, fibre, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili, composizione zuccherina e i principali antiossidanti (rivelando così l'eccelsa qualità di questa varietà che suscita sempre maggiore interesse anche nella ristorazione). È stato definito anche lo spettro NMR. Il laboratorio di Micropropagazione e microscopia del DISAAT ha ottenuto carote tutte gialle, arancioni e viola grazie alla tecnica di moltiplicazione *in vitro* mediante la produzione di embrioni somatici: cellule vegetali prelevate dalla porzione mediana del fittone hanno dato origine a veri e propri embrioni.

A giugno 2015 la Carota di Polignano è stata inserita nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) grazie al progetto BiodiverSO.



Carota

Daucus carota L.

di Tiggiano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 edule

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. Dalle fonti bibliografiche storiche non è facile ricostruire la distribuzione di questa varietà, un tempo sicuramente più diffusa e apprezzata sia per l'alimentazione umana sia per gli animali da allevamento; autori come Giacomo Arditì (1879) e Albino Mannarini (1914) la citano come "pestanaca", senza descriverla. Di sicuro, possiamo parlare di due aree, in provincia di Lecce, dove è ancora possibile reperire questa varietà, coltivata ancora ma per consumo familiare: Tricase e comuni limitrofi, Martano e comuni limitrofi. 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. Il DiSTeBA ha rilevato i descrittori morfologici GIBA. Il DISAAT ha determinato in laboratorio i seguenti caratteri: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, proteine, fibre, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili.



Cavolfiore

Brassica oleracea L. (Gruppo *botrytis*)

Cima di cola

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



In Italia ci sono numerose varietà locali di cavolfiore, infatti il nostro paese è stato, nei secoli, uno dei più importanti centri di diversificazione 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 era stata inclusa nell'allegato 8 del PSR Puglia 2007-2013 riguardante 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 edule

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. Il DISAAT ha caratterizzato questa varietà locale rilevando i descrittori morfologici definiti dal GIBA e determinando in laboratorio i seguenti caratteri: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, proteine, fibre, vitamine idrosolubili, vitamine liposolubili e profilo dei glucosinolati. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari. A giugno 2015 la Cima di cola è stata inserita nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) grazie al progetto BiodiverSO. Ora viene conservata anche *in situ*.



Cavolo broccolo

Brassica oleracea L. (Gruppo *italica*)

Cima nera

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Questa varietà era inclusa nell'allegato 8 del PSR Puglia 2007-2013 tra le risorse genetiche autoctone regionali a rischio di estinzione.

A Putignano (BA) e nei comuni limitrofi vengono utilizzati due tipi di Cima nera: 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). A Putignano trovano una tipica utilizzazione in un piatto semplice ma prelibato: le orecchiette con cime nere e pangrattato tostato, con alici e aglio e olio come unici condimenti.

Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Putignano

Risultati del Progetto BiodiverSO

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.

Il DISAAT e l'ISPA-CNR di Bari hanno rilevato i descrittori morfologici GIBA e determinato: sostanza secca, glucosio e fruttosio, polifenoli totali, Na, K, Mg, Ca, nitrato, principali anioni inorganici, colore e profilo dei glucosinolati, garantendo la conservazione *in situ* ed *ex situ*. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'IBBR.



Cavolo broccolo

Brassica oleracea L. (Gruppo *italica*)

Mugnolicchio

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il nome locale di "*Mugnolicchio*" identifica con precisione una delle forme antiche di broccoletto diffuse in Puglia e coltivate nella Murgia barese solo da orticoltori che ne conservano il seme tramandandoselo da generazioni. Nonostante sia a forte rischio di estinzione, questa varietà tradizionale è ancora apprezzata soprattutto ad Altamura ed in altre località come Santeramo in Colle. Le piante, che possono raggiungere un'altezza tra 40 e 60 cm ed un diametro tra 45 e 55 cm, hanno il fiore bianco e sono caratterizzate da numerose infiorescenze o "cime" che permettono più raccolte, effettuate scalarmemente, sulla stessa pianta. Può essere seminata annualmente e in questo caso si procede con un'unica raccolta primaverile. Alcuni piccoli agricoltori lasciano le piante in campo durante il periodo estivo, ottenendo così la possibilità di una seconda raccolta (meno produttiva) in autunno.

Produzione

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

Parte edule

Diametro	5 - 8 cm
Peso	80 - 120 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Altamura

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Cavolo broccolo

Brassica oleracea L. (Gruppo *italica*)

Mùgnulu

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Albino Mannarini (1914) la cita nel libro *Orticoltura Salentina*, indicando varietà differenti per periodo di maturazione. È 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 diametro di 80-100 cm. Il prodotto edule è rappresentato dalle infiorescenze o "cime": la più grossa è quella situata all'apice dello stelo principale, le secondarie si formano all'ascella delle foglie e sono più piccole. Nell'orto, alla coltura del cavolo viene dedicata sempre poca superficie, da un filare di 20 piante a 2 are; infatti, quasi sempre viene coltivata per l'autoconsumo. Il forte attaccamento territoriale a questo ortaggio viene confermato dai diversi appellativi con cui viene indicato nei comuni salentini: *mùgnulu* (Galatina), *spuntature leccesi* (Lecce), *còvulu povaredthu* o *pezzenti* (Alessano), *càulu paesanu* (Diso), *còvulu scattunaru* o *brocculeddhi* (Tricase), *pezzenteddhi* (Martano).

Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Lecce



Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DiStEBA ha rilevato i descrittori GIBA. Il DISAAT e l'ISPA-CNR di Bari hanno determinato: descrittori morfologici; colore; nitrato, ossalato, principali cationi inorganici, proteine, fibre, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili, zuccheri solubili (glucosio e fruttosio), polifenoli totali e glucosinolati (confermando che il composto più abbondante è la glucobrassicina, sia nelle infiorescenze sia nelle foglie). Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'IBBR-CNR. Il progetto BiodiverSO sta garantendo la sua conservazione *in situ*. Per la facilità di incrocio con altre specie, sono state individuate anche piante con fiore giallo.



Cavolo broccolo

Brassica oleracea L. (Gruppo *italica*)

Turzella

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La “Turzella” è una varietà tradizionale di cavolo broccolo particolarmente diffusa ed apprezzata in alcune aree del foggiano. Nell’agro di Torremaggiore e comuni limitrofi, ad esempio, viene coltivata come varietà della tradizione e deriva dal lavoro di generazioni di contadini che hanno selezionato principalmente per la forma e le dimensioni delle foglie, consumate insieme alle cime quando sono giovani e tenere. Le foglie presentano caratteri particolari come un’ampia superficie e la forma lirata. È per questi caratteri che le “turzelle” diventano allettanti per l’autoconsumo e per i mercatini locali, dove vengono vendute a mazzetti, quando le piante sono ancora giovani. Viene seminata più volte durante l’anno.

Produzione

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

Parte edule

Diametro pianta	50 cm
Altezza	45 cm
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Torremaggiore

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall’Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Cavolo cappuccio

Brassica oleracea L. (Gruppo *capitata*)

Cuore di bue

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il vernacolo pugliese non distingue tra cavolo cappuccio e verza. Infatti questa varietà locale, introdotta a Martina Franca (TA) oltre 50 anni fa, viene indicata come “Verza cuore di bue”. Nel libro “La coltivazione degli ortaggi”, Cesare Forti (1929) ha descritto due selezioni di Cavolo cuore di bue (grosso e piccolo); quest’ultimo è più precoce. È una varietà molto rustica che non ha bisogno di una tecnica culturale molto accurata. La “testa” è verde scuro e supera a volte il peso di 1 kg.

Produzione

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

Parte edule

Larghezza	10 - 15 cm
Peso	700 - 900 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Martina Franca

Risultati del Progetto BiodiverSO

Si tratta di un’antica varietà, segnalata anche in altri libri di testo e nei cataloghi d’epoca dei Fratelli Ingegnoli di Milano. Recuperato il seme della varietà autoctona, il DISAAT ha caratterizzato questa varietà locale rilevando i descrittori morfologici definiti dal GIBA e determinando in laboratorio i seguenti caratteri: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, proteine, fibre, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili.



Cavolo da foglia

Brassica oleracea L. (Gruppo *acephala*)

Cavolo riccio

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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, l’infiorescenza principale accompagnata dalle foglie più tenere e i germogli che si formano all’ascella delle foglie. 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. È ampiamente diffuso in Puglia nella provincia di Bari e 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. In alcuni paesi, come Putignano (Ba), vengono consumate soltanto le foglie, esclusivamente come condimento (accompagnamento) per la purea di fave. Questa varietà era 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 culturale	3 - 5 mesi											

Parte edule

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

Foto



Territorio

Comune rappresentativo
Putignano



Risultati del Progetto BiodiverSO

La pianta è perennante e dopo due anni può raggiungere l’altezza di 2 m. Il DISAAT e l’ISPA-CNR di Bari hanno rilevato i descrittori morfologici GIBA e hanno condotto: l’analisi colorimetrica; l’analisi biometrica; la quantificazione di nitrato e ossalato e dei principali cationi inorganici, degli zuccheri solubili (glucosio e fruttosio), dei polifenoli totali e dei glucosinolati. BiodiverSO ha portato il Cavolo riccio nell’elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) e ha garantito la sua conservazione *in situ* ed *ex situ*. L’IBBR-CNR ha caratterizzato questa varietà locale con marcatori molecolari SNP. Il DiSSPA ha realizzato un campo catalogo di 19 popolazioni, analisi genetiche con marcatori molecolari SSR e analisi biochimica, rilevando: fenoli, flavonoidi, antociani totali e attività antiossidante.



Cavolo rapa

Brassica oleracea L. (Gruppo *gongylodes*)

Testa di morto

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 edule

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). Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Cetriolo

Cucumis sativus L.

Mezzo lungo di Polignano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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.

Produzione

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

Parte edule

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 di Polignano (noto in passato anche come Liscio di Polignano) è stato iscritto nel 2015 nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) su domanda presentata dalla Regione Puglia e avanzata dal progetto BiodiverSO. Il DISAAT ha recuperato i semi di diverse accessioni in aziende di anziani agricoltori e ha rilevato i descrittori morfologici definiti dall'UPOV.



Cicoria

Cichorium intybus L. (Gruppo *catalogna*)

Catalogna bianca di Tricase

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



È una varietà a ciclo autunno-vernino, ma si presta bene allo sfasamento culturale se le stagioni non sono molto rigide. I germogli (parte edule) 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 culturale	6 mesi											

Parte edule

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. Grazie alle attività di promozione e valorizzazione svolte nell'ambito del Progetto BiodiverSO, a livello locale la Catalogna bianca ha riconquistato l'interesse dei produttori e dei consumatori; infatti, sono sempre di più le aziende agricole che adottano questa varietà, anche se su superfici modeste. Da indagini chimiche effettuate dal DiSTeBA sulle varietà locali di cicoria, è risultato che la Catalogna bianca ha una discreta attività antiossidante ed un buon contenuto di fenoli totali, ma non si evidenziano differenze per il contenuto in acido caffeico e suoi derivati. Per il DISAAT, il CNR-ISPAA ha determinato: nitrato, ossalato e principali cationi inorganici, zuccheri solubili (glucosio e fruttosio) e polifenoli totali.



Cicoria

Cichorium intybus L. (Gruppo *catalogna*)

Catalogna di Brindisi

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



È una antica varietà locale di cicoria catalogna che, nella descrizione di Albino Mannarini, in un testo intitolato "Orticoltura Salentina" del 1914, sembra costituisce 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.

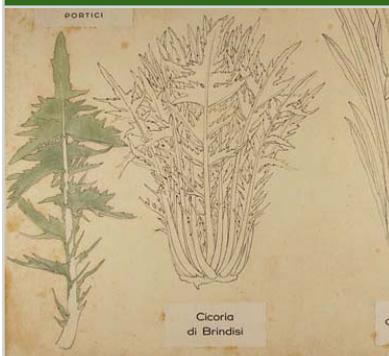
Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Brindisi

Risultati del Progetto BiodiverSO

Nei Musei del Sito Reale di Portici, tra i 700 dipinti di varietà ortofrutticole coltivate in Italia fra l'800 e gli inizi del '900, è presente la Cicoria di Brindisi. Significativo anche il ritrovamento di un testo di Francesco Arnese (1933) e di due testi scritti dal prof. Antonio Corleto sulla concimazione minerale della Cicoria brindisina (pubblicati sulla rivista mensile della Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Bari e sulla rivista di Agronomia nel 1967).

Su diverse accessioni di Cicoria brindisina la società agricola Sempreverde ha determinato i parametri biometrico-produttivi, il contenuto di sostanza secca dei germogli e i principali cationi e anioni inorganici.



Cicoria

Cichorium intybus L. (Gruppo *catalogna*)

Catalogna di Galatina

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



È una varietà locale di cicoria catalogna con “cespo” a base larga ed altezza omogenea poiché i germogli (“puntarelle”) 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.

Produzione

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

Durata del ciclo colturale	6 mesi
----------------------------	--------

Parte edule

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 nell’elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

Nell’ambito del Progetto il DISAAT e Sempreverde, con l’ISPA-CNR di Bari, hanno eseguito: l’analisi dei descrittori morfologici; l’analisi colorimetrica di foglie e germogli; la quantificazione di nitrato e dei principali cationi e anioni inorganici, degli zuccheri solubili (glucosio, fruttosio e saccarosio), dell’attività antiossidante e dei polifenoli totali; la definizione dello spettro NMR. Una successiva caratterizzazione chimica del DiSTeBA ha confermato che questa varietà, rispetto a tutte le varietà salentine, è quella con i valori i più elevati di fenoli totali, attività antiossidante, acido caffeico e suoi derivati. Il DISAAT ha micropropagato la Cicoria di Galatina.



Cicoria

Cichorium intybus L. (Gruppo *catalogna*)

Catalogna di Molfetta

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza dei germogli	4 - 10 cm
Peso del cespo	350 - 550 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Molfetta



Risultati del Progetto BiodiverSO

Con il progetto BiodiverSO nel 2015 questa varietà è stata inserita nell’elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Il DISAAT e la società agricola Sempreverde, insieme all’ISPA-CNR di Bari, hanno eseguito: l’analisi colorimetrica di foglie e germogli; la quantificazione del nitrato, dei principali cationi ed anioni inorganici, degli zuccheri solubili (glucosio, fruttosio e saccarosio), dell’attività antiossidante e dei polifenoli totali; la definizione dello spettro NMR; la micropropagazione e la conservazione in crescita rallentata; i descrittori GIBA.



Cicoria

Cichorium intybus L. (Gruppo *catalogna*)

Catalogna rossa di Martina Franca

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Questa varietà di cicoria è piuttosto comune nella Valle d'Itria. La colorazione rossa della nervatura delle foglie e della base dei germogli giovani (o dell'apice dei germogli allungati quando sono avviati alla fioritura) è dovuta ad antociani distribuiti sulla pianta in misura differente, in funzione delle temperature e dello stadio di accrescimento. Oltre alla particolarità delle foglie con nervatura rossa, si caratterizza per avere i germogli (puntarelle) sottili e molto accestiti. 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 edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Martina Franca

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DISAAT ha caratterizzato la Cicoria catalogna rossa di Martina Franca rilevando i descrittori morfologici definiti dal GIBA e determinando in laboratorio i seguenti caratteri: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, proteine, fibre, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili.



di Otranto (all'acqua)

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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

Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Otranto



Risultati del Progetto BiodiverSO

Ormai è presente in tutti i mercati e lo sfasamento colturale ne permette un calendario di produzione molto ampio, sino a settembre. A tutt'oggi, c'è grande confusione tra gli stessi custodi, in merito alla denominazione reale della varietà; addirittura, per alcuni "Cicoria all'acqua" sarebbe differente da "Cicoria otrantina", perciò nell'ambito del Progetto BiodiverSO, il DiSTeBA ha acquisito germoplasma da custodi di diversi ambiti territoriali e ne ha effettuato la coltivazione e successiva caratterizzazione secondo i descrittori GIBA. L'analisi chimica ha evidenziato un discreto valore di attività antiossidante, elevato contenuto di carotenoidi totali ed apprezzabili quantità di acido caffeico, fenoli e flavonoidi totali. Il progetto BiodiverSO sta garantendo la sua conservazione *in situ*. Per l'azienda Sempreverde, il CNR-ISPA ha condotto l'analisi dei descrittori morfologici; l'analisi colorimetrica di foglie e germogli; l'analisi biometrica; la quantificazione di nitrato e ossalato e dei principali cationi inorganici, degli zuccheri solubili (glucosio e fruttosio) e dei polifenoli totali.



Cicoria

Cichorium intybus L. (Gruppo *catalogna*)

Leccese

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La Cicoria leccese arriva in produzione tra maggio e giugno, perciò viene spesso confusa con la Cicoria otrantina “precoce”. C’è chi afferma che la Cicoria leccese derivi da uno sfasamento culturale della Cicoria di Galatina, per avere il raccolto in maggio, quando ormai le condizioni climatiche sarebbero ormai limitanti per la coltivazione. In realtà, la denominazione Cicoria leccese è adottata solo in agro di Lecce e zone limitrofe. Per quanto riguarda la Cicoria otrantina, lo sfasamento culturale ha prodotto un ecotipo agrario che arriva in produzione agli inizi dell’estate e perciò viene denominato Cicoria otrantina precoce.

Le foglie della rosetta basale hanno lamina incisa di colore verde soffuso di giallo, con nervatura centrale bianca e stretta. L’asse fiorale principale è cavo all’interno, poco ispessito, ha una forma conica, allungata (da 20 a 30 cm), con diametro basale intorno a 5-10 cm. Gli assi secondari, anch’essi cavi all’interno, sono sottili e di scarso spessore, si sviluppano subito e la pianta assume un aspetto di albero ramificato.

Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo

Lecce

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DiSTeBA ha acquisito germoplasma da custodi di diversi ambiti territoriali e ne ha effettuato la coltivazione e successiva caratterizzazione secondo i descrittori GIBA. L’analisi chimica effettuata sul campione più rappresentativo ha evidenziato modesti valori per attività antiossidante, contenuto di carotenoidi totali, acido caffeico, fenoli e flavonoidi totali.

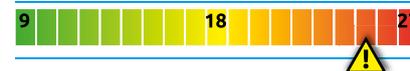


Cima di rapa

Brassica rapa L. (Gruppo broccoletto)

di montagna

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La coltivazione della cima di rapa è frequente negli orti della provincia di Foggia ed è facilmente riconducibile alle selezioni diffuse in tutto il territorio regionale classificate come *Brassica rapa* L. subsp. *sylvestris* (L.) Janch. var. *esculenta* Hort. In alcune località di altura, come Monteleone di Puglia (circa 800 m slm) e nel cuore della Foresta Umbra (zona Cortigli, circa 500 m slm) in prossimità di Vico del Gargano, sono invece coltivate ed utilizzate alla stessa stregua della cima di rapa popolazioni che molto probabilmente non appartengono alla sottospecie *sylvestris*. Infatti, la pianta di queste popolazioni forma una grossa radice fittonante che con una porzione di fusto ingrossata funge da sede di accumulo di sostanze di riserva. Grazie a questo organo ipogeo la pianta è perennante ed è il motivo per cui a Monteleone viene denominata 'Cima di rapa dalla testa'. Gli agricoltori non fanno la semina annuale ma lasciano la pianta in campo per diversi anni per coglierne le cimette in primavera. La parte epigea della pianta è molto simile alla cima di rapa comunemente diffusa in Puglia, ma la radice di forma cilindrico-piramidale e di colore bianco-giallo raggiunge dimensioni ragguardevoli (250-800 g) con percentuale di sostanza secca che varia dal 15 al 35%. Durante i mesi più freddi la parte aerea arresta la crescita o dissecca; successivamente, con l'aumentare delle temperature, dalle gemme presenti sulla porzione di fusto ingrossato si formano numerosi nuovi germogli che porteranno le infiorescenze.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	6 - 7 x 3 - 5 cm
Peso	10 - 200 g
Uniformità	scarsa

Foto



Territorio



Comuni rappresentativi
Monteleone di Puglia,
Vico del Gargano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG ha eseguito la caratterizzazione morfologica e chimico-nutrizionale di questa cima di rapa; più in particolare, sono stati determinati: sostanza secca, polifenoli totali, vitamina C e glucosinolati della porzione edule.



Cima di rapa

Brassica rapa L. (Gruppo *broccoletto*)

Quarantina

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 edule

Diametro	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. Il DISAAT ha determinato la composizione dei glucosinolati. Nei campioni analizzati ne sono stati identificati sei, sia nelle foglie sia nelle infiorescenze: gluconapina, 1-metilpropil GLS, glucobrassicapina, glucobrassicina, gluconasturtina e neogluobrassicina/4-metossiglucobrassicina. Questa varietà locale è stata caratterizzata anche dal punto di vista molecolare mediante marcatori SSR (*single sequence repeat*) dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari e dal DiSSPA dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.



Cima di rapa

Brassica rapa L. (Gruppo broccoletto)

Sessantina

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 edule

Diametro	2 - 4 cm
Peso	30 - 60 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico. Il DiSSPA dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro ha recuperato e caratterizzato bioagronomicamente 67 accessioni di cima di rapa. L'IBBR-CNR ha individuato e raccolto oltre 45 accessioni di cima di rapa su tutto il territorio pugliese. A queste vanno aggiunte 24 accessioni pugliesi precedentemente conservate presso la banca dei semi dell'IBBR-CNR. Il DISAAT ha determinato la composizione dei glucosinolati. Nei campioni analizzati ne sono stati identificati sei, sia nelle foglie sia nelle infiorescenze: gluconapina, 1-metilpropil GLS, glucobrassicinapina, glucobrassicina, gluconasturtina e neoglucobrassicina/4-metossiglucobrassicina. Questa varietà locale è stata caratterizzata anche dal punto di vista molecolare mediante marcatori SSR (*single sequence repeat*) dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari e dal DiSSPA.



Cima di rapa
Brassica rapa L. (Gruppo *broccoletto*)

Novantina

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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. In Puglia esistono numerose selezioni di Novantina. 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 edule

Diametro	5 - 12 cm
Peso	150 - 500 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico. Il DiSSPA dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro ha recuperato e caratterizzato bioagronomicamente 67 accessioni di cima di rapa. Il DISAAT ha determinato la composizione dei glucosinolati. Nei campioni analizzati ne sono stati identificati sei, sia nelle foglie sia nelle infiorescenze: gluconapina, 1-metilpropil GLS, glucobrassicinapina, glucobrassicina, gluconasturtina e neoglucobrassicina/4-metossiglucobrassicina. Questa varietà locale è stata caratterizzata anche dal punto di vista molecolare mediante marcatori SSR (*single sequence repeat*) dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari e dal DiSSPA. L'IBBR-CNR ha individuato e raccolto oltre 45 accessioni di cima di rapa su tutto il territorio pugliese. A queste vanno aggiunte 24 accessioni pugliesi precedentemente conservate presso la banca dei semi dell'IBBR-CNR.



Cima di rapa

Brassica rapa L. (Gruppo *broccoletto*)

Centoventina

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 edule

Diametro: 7 - 12 cm

Peso: 150 - 600 g

Uniformità: media

Foto



Territorio



Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SSR (*single sequence repeat*) dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari e dal DiSSPA dell'Università degli Studi di Bari. Queste determinazioni 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, nonché quella dell'IBBR-CNR con oltre 45 accessioni di cima di rapa 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.

Bianca di Margherita

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La Cipolla bianca di Margherita (marchio IGP, Indicazione Geografica Protetta) si basa sulla coltivazione di tre selezioni caratterizzate da differenti precocità che si raccolgono a partire da marzo-aprile ('Aprilatica') fino a giugno-luglio ('Maggiatica' e 'Giugnese'). La selezione più tardiva è la 'Agostana' la cui coltivazione è quasi in completo abbandono per via della forte competizione che in piena estate questa produzione incontra sui mercati. Soltanto alcuni agricoltori mantengono piccole superfici di Cipolla bianca di Margherita 'Agostana' o 'Agostinella' soprattutto perché consapevoli dell'importanza di non perdere parte del patrimonio genetico di varietà locale che ha reso famosi gli arenili di Margherita.

Il bulbo presenta le tuniche esterne e delle scaglie interne di colore bianco. Lo scapo fiorale è alto circa 150 cm nella selezione più precoce e diminuisce in quelle più tardive fino a 70-90 cm. Tutte le selezioni formano un'infiorescenza con un numero di fiori superiore a 30 da cui si ottengono semi neri (peso dei mille semi di 3,5-4,0 g).

Produzione

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

Parte edule

	Aprilatica	Maggiatica	Giugnese	Agostana
Altezza per diametro	3 - 4 x 6 - 9 cm	5 - 6 x 7 - 9	5 - 6 x 6 - 8	8 - 10 x 7 - 9
Altezza / diametro	0,4 - 0,5	0,6 - 0,7	0,7 - 0,8	1,1
Peso (g)	60 - 200	120 - 250	80 - 220	250 - 450
Uniformità	media	media	media	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Margherita di Savoia



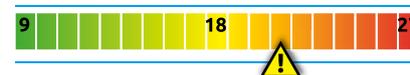
Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG ha eseguito la caratterizzazione morfologica e chimico-nutrizionale di questa cipolla. Sui bulbi delle quattro selezioni descritte sono stati determinati i seguenti caratteri: sostanza secca, solidi solubili totali, zuccheri, acidi organici e polifenoli totali. A differenza delle altre selezioni, il rischio di estinzione della Cipolla bianca di Margherita agostana è molto alto.



Rosa o Dorata di Monteleone di Puglia

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La Cipolla rosa di Monteleone, definita anche Cipolla dorata di Monteleone è coltivata abbastanza diffusamente sul territorio locale sia per l'autoconsumo sia per la vendita presso mercatini rionali.

Il bulbo, di dimensioni abbastanza grandi, è di forma variabile, appiattita o globosa, presenta sottili tuniche esterne di colore dorato, con sfumature rosa-purpuree. Questa colorazione è presente anche sulle scaglie interne più periferiche. Le foglie che formano il falso stelo (in media 12) hanno portamento eretto e sono lunghe circa 50 cm. Lo scapo fiorale è alto circa 70 cm e porta un'ombrella con molti fiori (>30).

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	10 - 16 x 9 - 14 cm
Altezza / diametro	0,8 - 1
Peso	280 - 560 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Monteleone di Puglia

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG, oltre ai descrittori morfologici GIBA, ha eseguito la caratterizzazione chimico-nutrizionale di questa cipolla determinando: percentuale di sostanza secca, contenuto di solidi solubili totali, zuccheri (glucosio e saccarosio), acidi organici e polifenoli totali dei bulbi.



Rossa di Acquaviva

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La Cipolla rossa di Acquaviva è nell'elenco dei prodotti tradizionali pugliesi dal giugno 2002. Ha bulbi rotondeggianti schiacciati ai poli, con una caratteristica forma appiattita. Le dimensioni dei bulbi sono molto variabili, ma con tendenza ad essere medio-grandi, in quanto spesso si riscontrano bulbi che pesano più di 500 g, con esemplari che possono superare il chilogrammo. I bulbi sono commercializzati in cassette di legno, sacchetti retinati e nella forma antica e tradizionale delle trecce, le classiche "serte", dove i bulbi sono intrecciati tra loro con foglie o altre fibre vegetali.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	4 x 12 cm
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, 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 SSR 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. Ad Acquaviva, presso l'Azienda Iannone sono state trapiantate circa 60.000 piantine ottenute da un miscuglio delle differenti popolazioni per la ricostituzione del *pool* genico. Sono state ottenute linee *inbred*. Inoltre sono stati determinati: antociani, fenoli, pH, acido piruvico e solidi solubili totali. Il DISAAT ha acquisito le "impronte digitali" mediante la registrazione di spettri NMR protonici monodimensionali, ha determinato in laboratorio sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, proteine, fibre, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili e ha micropropagato questa varietà locale.



Rossa di Margherita

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Accanto alla ormai più famosa Cipolla bianca di Margherita, che ha ottenuto nel 2015 il marchio europeo di Indicazione Geografica Protetta, sugli arenili di Margherita di Savoia si coltiva ancora, su superfici limitate, una varietà di cipolla rossa. Testimonianze locali riferiscono che la Cipolla rossa in passato era molto diffusa in questo areale, anche più della Cipolla bianca. Attualmente soltanto pochi agricoltori la producono per l'autoconsumo, utilizzandola anche cruda alla stessa stregua di quella bianca.

Il bulbo, di forma globosa, presenta sottili tuniche esterne di colore rosso intenso, con sfumature purpuree. Anche l'epidermide delle scaglie interne presenta colorazione rossastra. Le foglie che formano il falso stelo (in media sette) hanno portamento eretto e sono lunghe circa 40 cm. Lo scapo fiorale è alto circa 90 cm e porta un'ombrella con molti fiori (>30). I semi sono neri ed il peso di 1.000 semi è di circa 16 g.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	6 - 9 x 6 - 9 cm
Altezza / diametro	0,7 - 0,9
Peso	130 - 450 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Margherita di Savoia

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG, oltre ai descrittori morfologici GIBA, ha determinato i seguenti caratteri chimico-nutrizionali di questa cipolla: percentuale di sostanza secca, contenuto di solidi solubili totali, zuccheri (glucosio e saccarosio), acidi organici e polifenoli totali dei bulbi.



Fagiolino

Phaseolus vulgaris L.

di Deliceto

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il Fagiolino (*Faggiuline*) di Deliceto, un'antica varietà di fagiolini ancora coltivata da una coppia di anziani del Subbappennino Dauno, ha rischiato di essere dimenticata completamente, dopo la sua presenza centrale e costante nella tradizione di questa cittadina. La particolarità di questo fagiolino è data dal momento del raccolto. Infatti, secondo l'esperienza degli anziani agricoltori del posto, a differenza degli altri fagiolini, la raccolta del Fagiolino di Deliceto viene effettuata quando il baccello presenta dei leggeri rigonfiamenti in corrispondenza dei semi. Lo stadio iniziale di maturazione dei semi conferisce a questo ortaggio le ottime caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono.

La pianta di questa antica varietà di fagiolino è caratterizzata da un portamento rampicante; i baccelli sono di colore verde, dalla forma tondeggiante e leggermente arcuata, e non presentano fili lungo la sutura ventrale. I semi, a completa maturazione, sono di colore marroncino e di forma leggermente allungata.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	8 - 10 x 1 - 1,5 cm
Peso	5 - 10 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Deliceto

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico e con marcatori SNP (*Single Nucleotide Polymorphism*, variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Fagiolino dall'occhio

Vigna unguiculata (L.) Walp. subsp. *unguiculata* (L.) Walp.

Pinto

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 edule

Lunghezza	9 - 13 cm
Peso di 100 semi	15 g
Peso baccello	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. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SSR (*single sequence repeat*) e SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari. Il DISAAT ha iscritto il Fagiolino dall'occhio nell'elenco nazionale dei PAT e ha determinato i seguenti caratteri: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, proteine, fibre, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili.



Fagiolino dall'occhio

Vigna unguiculata (L.) Walp. subsp. *sesquipedalis* (L.) Verdc.

Pinto a metro

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il Fagiolino pinto a metro è chiamato così ("a metro") 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).

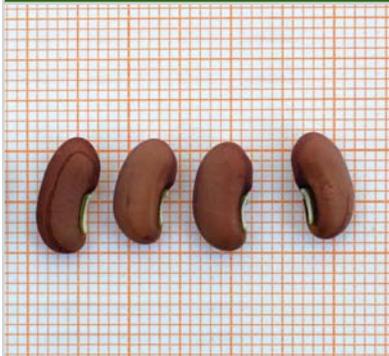
Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio



Risultati del Progetto BiodiverSO

La pianta del 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. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SSR (*single sequence repeat*) e SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Fagiolino dall'occhio

Vigna unguiculata (L.) Walp. subsp. *unguiculata* (L.) Walp.

Pinto barese

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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.

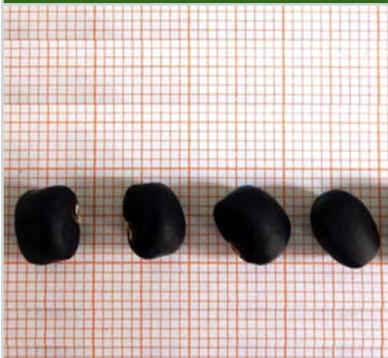
Produzione

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

Parte edule

Lunghezza	18 - 13 cm
Peso di 100 semi	20 g
Peso baccello	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. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SSR (*single sequence repeat*) e SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.

Nel 2016, il DISAAT ha permesso l'iscrizione del Fagiolino dall'occhio nell'elenco nazionale dei PAT.



Fagiolino dall'occhio

Vigna unguiculata (L.) Walp. subsp. *unguiculata* (L.) Walp.

Pinto di Noci

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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.

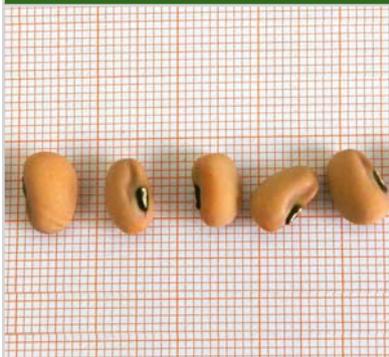
Produzione

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

Parte edule

Lunghezza	10 - 14 cm
Peso di 100 semi	19 g
Peso baccello	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. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SSR (*single sequence repeat*) e SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.

Nel 2016, il DISAAT ha ottenuto l'iscrizione del Fagiolino dall'occhio nell'elenco nazionale dei PAT.



Fagiolino dall'occhio

Vigna unguiculata (L.) Walp. subsp. *unguiculata* (L.) Walp.

Pinto "mezza rama"

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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, le piante di questa varietà presentano 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 edule

Lunghezza	10 - 13 cm
-----------	------------

Peso di 100 semi	17 g
------------------	------

Peso baccello	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.

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SSR (*single sequence repeat*) e SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.

Nel 2016, il DISAAT ha ottenuto l'iscrizione del Fagiolino dall'occhio nell'elenco nazionale dei PAT.



Fava

Vicia faba L.

di Carpino

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La varietà di fava 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/ha. 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 è consumata fresca con pane e pecorino, oltre ad essere utilizzata e molto apprezzata, perché cotta, per il consumo secco.

Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Carpino



Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DISAAT ha svolto un'approfondita ricerca bibliografica sull'impiego dei semi freschi, dei baccellini e delle cime di fava. Inoltre ha caratterizzato questi prodotti determinando in laboratorio: sostanza secca, lipidi, proteine, carboidrati, vitamine e principali cationi inorganici. Alle cime e ai baccelli di fava sono stati dedicati due capitoli del libro Presi in ortaggio (Renna e Santamaria, 2017). Le fave fresche o novelle o *fave di quezze* sono entrate nel 2017 nell'elenco nazionale dei PAT di Puglia grazie a BiodiverSO.



Fava

Vicia faba L.

di Zollino

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La fava è tra i legumi maggiormente consumati dai salentini, per il suo elevato potere energetico. "... *pigghiate lu maritu miu ca s'è 'nfavatu*" ("... scegli mio marito, perché ieri sera gli ho preparato un'abbondante minestra di fave"): era la motivazione con la quale le donne proponevano la scelta dei loro mariti ai massari che arrivavano in piazza a selezionare i braccianti più forti per i lavori nei campi. In Salento sono numerose le varietà selezionate a livello locale e che continuano ad essere riprodotte nell'ambito di singole famiglie, di generazione in generazione. La Fava di Zollino è una varietà adottata dall'intera comunità del paese, nonché da quelli limitrofi. 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 edule è rappresentato dalle "fave verdi", che si possono raccogliere già in aprile, e dalle fave secche per le quali bisogna aspettare il completamento della maturazione dei semi, tra maggio e giugno.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza 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 nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. È stata effettuata la caratterizzazione morfometrica su popolazioni coltivate *ex situ*, nell'Orto Botanico del Di-STeBA dell'Università del Salento e su popolazioni coltivate *in situ* da un custode di Zollino che ne effettua la conservazione. Tra le leguminose da granella, è quella che evidenzia il più alto contenuto di proteine (10,56%) e in amido (34,98%).



Fava

Vicia faba L.

Grande di Castellana Grotte

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La Fava grande di Castellana Grotte si distingue proprio per le grandi dimensioni del seme. La sua coltivazione nell'agro di Castellana risale a tempi molto antichi. Questa varietà locale è caratterizzata da un accrescimento determinato, da una vigoria media e da una parte apicale dotata di un'infiorescenza. La sua pianta raggiunge l'altezza di circa 60 cm, mentre i baccelli, lunghi mediamente 15 cm, hanno la peculiarità di produrre solo 4-5 semi, ma di grandi dimensioni.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro baccello	15 - 18 x 2 - 3 cm
Peso di 100 semi secchi	280 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Castellana Grotte



Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR.



Fava

Vicia faba L.

"Nase 'n gule" o "de San Francische"

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



I due nomi dialettali assegnati a questa varietà locale di fava prendono spunto dai caratteri morfologici e agronomici che la caratterizzano. Infatti, il nome "*Nase 'n gule*" deriva dalla caratteristica posizione che assumono i semi all'interno del baccello, ovvero la parte superiore di un seme è a diretto contatto con il seme successivo, andando in questo modo a conferire una forma particolare, dovuta al contatto tra i due semi.

L'appellativo "*de San Francische*" sta ad indicare il periodo di coltivazione. Infatti, la tradizione insegna che questa fava si semina in pieno campo nei giorni prossimi alla ricorrenza di San Francesco d'Assisi, il 4 ottobre, mentre la raccolta dei baccelli inizia nei giorni successivi a San Francesco da Paola, il 2 aprile.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro baccello	12 - 15 x 2 - 3 cm
Peso di 100 semi secchi	126 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Sammichele di Bari



Risultati del Progetto BiodiverSO

Giovanni Cozzolongo, nel libro "*La Fava*" del 1899, segnala antiche varietà quali la "*fava lambold*" di Modugno, detta anche "*fava esculenta*", la fava di S. Francesco, che a Putignano era chiamata anche "*fava cavaliere*", ed era la "*Faba purpurea*", e sempre a Putignano la "*fava naso in culo*", così chiamata per le dimensioni dei semi che sono così grandi da toccarsi reciprocamente all'interno del baccello.

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Fava

Vicia faba L.

Nera di Monopoli

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il nome locale di questa antica varietà di fava rende l'idea della particolarità genetica che essa possiede. Infatti, i semi di questa pianta sono scuri, con una tonalità che varia dal viola scuro al nero. I baccelli sono di medie dimensioni, mentre la pianta raggiunge l'altezza di ben 70 cm, con una produzione pari alle comuni varietà locali presenti sul mercato.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro baccello	14 - 16 x 2 - 3 cm
Peso di 100 semi secchi	290 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Monopoli



Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Fava

Vicia faba L.

Romana di Castellaneta

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Questa varietà locale di fava è stata reperita grazie alla collaborazione e soprattutto alla dedizione di un'anziana, che nonostante l'età avanzata, continua a coltivare i suoi ortaggi. Tra questi, la Fava romana di Castellaneta, che la signora coltiva fin da ragazza.

La pianta di questa fava raggiunge 70 cm di altezza; i baccelli presentano un portamento eretto e hanno una lunghezza media di ben 18 cm, con 4-5 semi al loro interno.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro baccello	15 - 20 x 1,5 - 2 cm
Peso di 100 semi secchi	250 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Castellaneta



Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Finocchio

Foeniculum vulgare Mill. var. *azoricum*

Gigante di Bari

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Secondo Turchi (1974), le cultivar italiane di finocchio sono riconducibili a due grandi gruppi: Finocchio Grosso d'Italia e Nostrale. Il Gigante di Bari appartenerebbe al primo gruppo, e già in alcuni testi di orticoltura degli anni '50-60 se ne documentava la diffusa coltivazione nella provincia di Bari, lasciando ipotizzare una sua derivazione da altre varietà simili introdotte in Puglia in quegli anni (quali, ad esempio, il Gigante di Napoli), attraverso una successiva selezione ed una riproduzione della semente fatta direttamente dagli agricoltori locali. In generale, la pianta ha fusto corto, altezza media, portamento eretto e un'alta densità del fogliame. Le foglie sono lunghe, disposte a ventaglio leggermente chiuso, lievemente curve all'apice e con un'intensità media del colore verde. Il grumolo è globoso, largo e spesso, di forma ellittica e colore esterno biancastro, con una lieve costolatura e una forte sovrapposizione delle guaine, tenero, con leggera fibrosità, di sapore zuccherino e delicatamente aromatico. L'epoca di maturazione è intermedia.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per larghezza grumolo	13 - 15 x 18 - 20 cm
Peso del grumolo	700 - 800 g
Uniformità	da bassa a media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Bari

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DISAAT ha realizzato e pubblicato specifiche ricerche bibliografiche al fine di documentare l'importanza storica della coltura del finocchio nei principali areali produttivi regionali e di acquisire informazioni sull'origine e la diffusione delle principali varietà coltivate. Nel corso di numerose prospezioni territoriali, sono stati individuati diversi agricoltori custodi del Gigante di Bari, i quali hanno fornito importanti informazioni relative alle problematiche tecniche e commerciali di questa varietà che hanno causato negli anni passati una progressiva riduzione delle superfici coltivate. Inoltre, i tecnici DISAAT hanno acquisito dagli agricoltori i semi di diverse accessioni per la conservazione *ex situ* di questa varietà, provvedendo anche alla sua caratterizzazione in campo (descrittori GIBA) ai fini della successiva registrazione nelle banche-dati regionali e nazionali.



Finocchio

Foeniculum vulgare Mill. var. *azoricum*

Nostrale barese

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Secondo Turchi (1974), le cultivar italiane di finocchio sono distinguibili in due grandi gruppi, i cosiddetti Finocchio Grosso d'Italia e Nostrale, a cui si assegnano diverse varietà diffuse nelle zone tipiche di coltivazione. Al secondo gruppo apparterebbe il Nostrale barese.

Si tratta di una varietà locale diffusamente coltivata nella provincia di Bari già dal secondo dopoguerra, in particolare nell'hinterland del capoluogo pugliese, dove numerosi piccoli orticoltori selezionano e riproducono da decenni le proprie accessioni, commercializzando il prodotto soprattutto sui mercati locali.

La pianta del Nostrale barese ha generalmente stelo corto, altezza media e portamento semi-eretto. Le foglie sono lunghe, disposte a ventaglio aperto e lievemente curve all'apice. Il grumolo si presenta tendenzialmente schiacciato, di forma piuttosto variabile (da globosa a ellittica) e di colore esterno biancastro con sfumature verdi. Le guaine fogliari sono molto sovrapposte e le nervature appaiono ben evidenti. L'epoca di maturazione è più precoce rispetto al Gigante di Bari; il grumolo è croccante, tendenzialmente fibroso, di sapore aromatico.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per larghezza grumolo	8 - 10 x 13 - 15 cm
Peso del grumolo	300 - 400 g
Uniformità	bassa

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Bari

Risultati del Progetto BiodiverSO

Nell'ambito del progetto BiodiverSO, il DISAAT e la società agricola Sempreverde hanno recuperato e caratterizzato diverse accessioni di Nostrale barese, provvedendo a rilevare i descrittori morfologici GIBA e ad acquisire campioni di seme da diversi agricoltori.



Lattuga

Lactuca sativa L. (Gruppo *capitata*)

Romanella

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Questa varietà di lattuga appartiene al gruppo botanico *capitata* (lattuga a cappuccio) e non, come si potrebbe pensare, al gruppo *longifolia* (lattuga romana con cespo allungato). La Romanella, nota anche come Mortarella pugliese, forma un cespo sferico e ha la superficie delle foglie arricciate. È molto croccante.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	10 - 12 x 8 - 10 cm
Peso	150 - 300 g
Uniformità	media

Foto



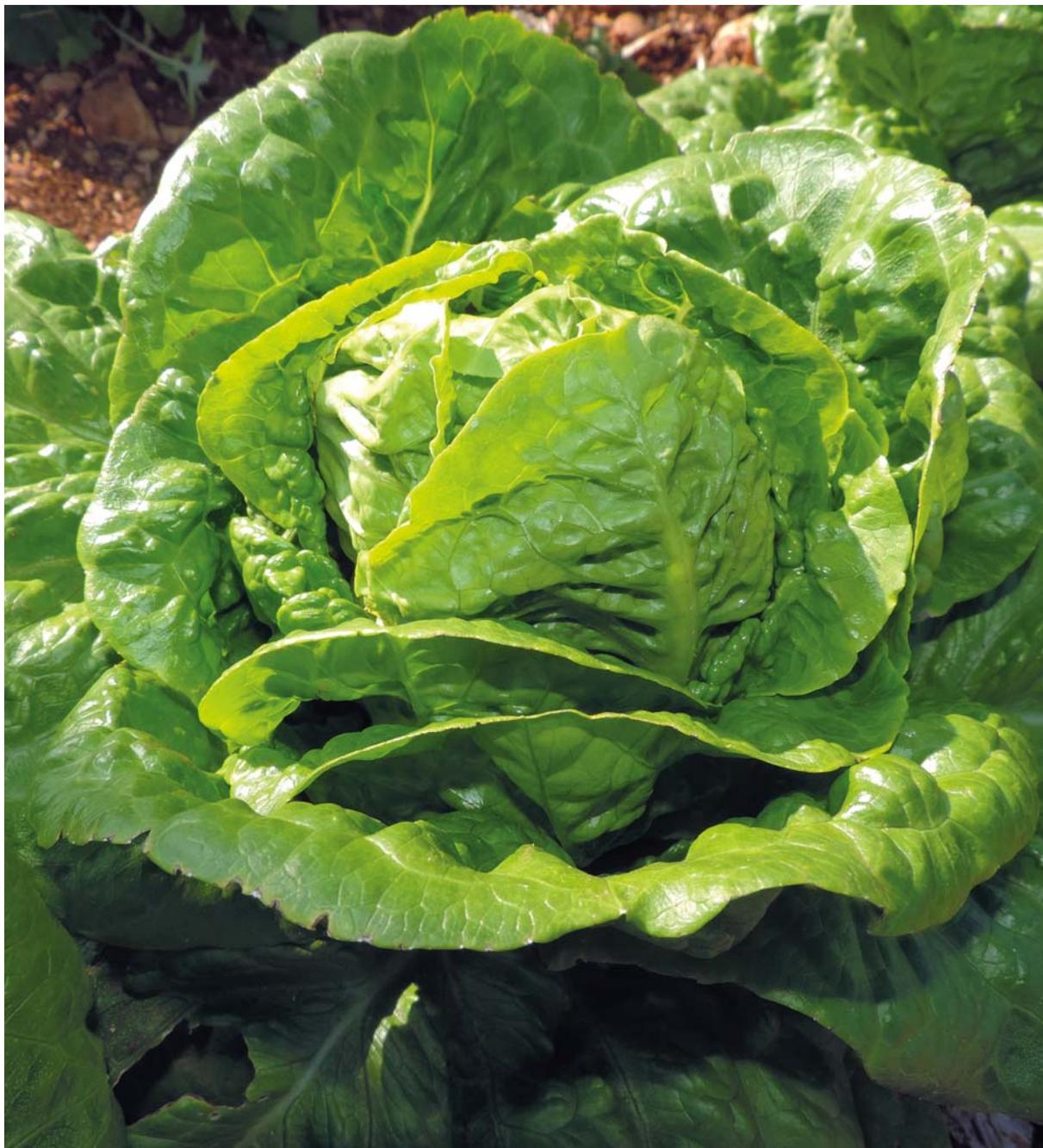
Territorio



Comune rappresentativo
Bari

Risultati del Progetto BiodiverSO

Esistono due genotipi, uno ha seme bianco, l'altro nero; la differenza nel colore del seme sembra dovuta al ciclo colturale, rispettivamente primaverile/autunnale e prettamente invernale. Il DISAAT ha rilevato i descrittori GIBA e ha determinato in laboratorio: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, fibre, proteine, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili.



Melanzana

Solanum melongena L.

Antica

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



In agro di Diso è stata rinvenuta una varietà di melanzana tonda, dolce, a polpa bianca e compatta, che il custode coltiva da quando era ancora nell'azienda dei genitori. L'epicarpo è di colore viola scuro, a volte tendente al marrone ma comunque brillante. A questa varietà il custode ha dato il nome di "Melanzana a lampadina", per distinguerla da una seconda varietà a frutto stretto e allungato. La pianta è vigorosa, alta sino a 1 m, ramificata e produce per 3-4 mesi consecutivi.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	10 - 15 x 5 - 8 cm
Peso	100 - 250 g
Uniformità	media

Foto



Territorio

Comune rappresentativo
Diso



Risultati del Progetto BiodiverSO

Nel corso delle esplorazioni effettuate nell'ambito del Progetto BiodiverSO, non sono state registrate denominazioni particolari per le melanzane e numerosi sono i custodi che dichiarano che il germoplasma in loro possesso viene sottoposto a rinnovo da almeno 30 anni. Per questa melanzana, curiosamente definita "a lampadina", il DiSTeBA ha condotto analisi morfo-biometriche (seguendo i descrittori GIBA) coltivando nell'Orto Botanico piantine prelevate dal semenzaio del custode di Diso.



Melanzana

Solanum melongena L.

Bianca

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Mannarini (1914) riferiva che questa varietà era diffusa negli orti cittadini di Lecce sin dagli inizi del XX secolo: "(...) apprezzata per bontà e squisitezza della polpa e della buccia tenera". Di fatto, questa varietà era stata abbandonata già negli anni '40, perché gli anziani salentini non ne conservano memoria. Melanzana bianca è stata individuata in agro di Tricase (LE), dove da oltre 30 anni viene coltivata ad uso familiare da un solo custode, e a Francavilla Fontana (BR), recuperata da un agricoltore della zona di Massafra. La pianta è vigorosa, ramificata e con fusti eretti, nonostante il peso dei grossi frutti dalla forma che va da piriforme a clavata. Dalla fase di allegazione a quella di maturazione commerciale, l'epidermide è di colore bianco avorio, a maturazione avanzata diventa gialla. L'epidermide e la polpa sono molto compatte, quasi dure al taglio, ma la cottura le ammorbidisce e le amalgama. Le melanzane sono molto ricche di semi, dalla superficie reticolata ma lucida; questi sono di difficile estrazione, perché la polpa diventa sempre più dura con l'avanzare della maturazione e, se si lascia marcire il frutto, anche i semi si deteriorano. La selezione 'massafrese' ha polpa biancastra e contiene pochi semi.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	10 - 15 x 6 - 10 cm
Peso	100 - 250 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Tricase

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni condotte nell'ambito del progetto BiodiverSO, hanno confermato l'areale puntiforme della varietà melanzana bianca, comprendente gli agri di Tricase e Francavilla Fontana. Una testimonianza su Lecce ha riferito l'antica coltivazione della melanzana bianca in località San Paolo Albanese, in provincia di Potenza, e lo stesso custode ci ha riferito che l'ha ricevuta oltre 30 anni fa da un custode di Taranto: la strada della diffusione di questa varietà è sicuramente l'arco jonico. Melanzana bianca è stata coltivata nell'Orto Botanico del DiSTeBA e sottoposta a caratterizzazione morfo-biometrica, seguendo i descrittori GIBA. Il DISAAT ha condotto ricerche bibliografiche. Inoltre, ha sottoscritto una specifica convenzione con un agricoltore custode per supportare l'attività di conservazione *in situ* della melanzana bianca 'massafrese'.



Melanzana

Solanum melongena L.

Lunga di Vieste

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La Melanzana lunga di Vieste rappresenta uno dei pochi casi in cui una varietà tradizionale non è stata superata dalle varietà ibride commerciali caratterizzate soprattutto dall'assenza dei semi. La pianta di questa varietà locale di melanzana, che raggiunge all'incirca 50 cm di altezza, è contraddistinta da un portamento semi-eretto e da foglie con margine piuttosto lineare e dimensioni fino a 20 cm. Il frutto, che solo a completa maturazione vira sul violetto, si distingue per la sua forma a pera e per l'apice depresso.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	10 - 12 x 7 - 8 cm
Peso	150 - 250 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Vieste

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Melanzana

Solanum melongena L.

Marangiana di Zollino

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La "Marangiana" di Zollino è un'antica varietà di melanzana ancora coltivata secondo la tradizione contadina dei dintorni di questa cittadina del Salento. La pianta di questa varietà si distingue per un portamento decisamente eretto e per la pigmentazione antocianica dello stelo molto marcata. I suoi frutti hanno una forma globosa e sono caratterizzati da evidenti costolature, mentre il calice presenta una certa spinosità.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	10 - 13 x 9 - 13 cm
Peso	200 - 300 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Zollino

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Melanzana

Solanum melongena L.

Nostrana di Palagianello

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La melanzana “Nostrana” o “Barese”, rintracciata in agro di Palagianello nel tarantino, viene ancora coltivata a livello di piccoli orti a conduzione familiare, seguendo le tradizioni culturali tramandate da generazioni e conservando sempre lo stesso seme. Il nome locale, che rimanda ad un tipo di varietà “barese”, si riferisce a melanzane di pregio, diventate famose perché coltivate e commercializzate un tempo nei dintorni del capoluogo barese ma che oggi sono ormai quasi scomparse. Il frutto, di forma globosa e di dimensioni medie, presenta l'epidermide di colore viola con tonalità molto scura.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	9 - 12 x 8 - 12 cm
Peso	250 - 300 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Palagianello

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Melone

Cucumis melo L. subsp. *melo* (Gruppo *inodorus*)

Bianco o Egiziano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il Melone bianco è un'antica varietà di melone invernale quasi del tutto abbandonata, ma da molti apprezzata. A San Donaci è stata trovata presso un produttore-venditore di meloni che la commercializzava sotto la denominazione di "Egiziano". Il peponide di questa varietà è compatto, pesante, di forma globosa, leggermente schiacciato ai poli. L'epidermide è bianco perla, lucida e coriacea; la polpa è bianca, poco acquosa, poco profumata di 3-4 cm la parte edibile. Nella camera placentare sono presenti tantissimi semi lunghi e coriacei. La sua *shelf life* è abbastanza lunga, ma resiste al massimo sino a dicembre.

Produzione

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

Parte edule

Diametro	20 cm
Peso	1 - 3 kg
Uniformità	alta

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Corigliano d'Otranto



Risultati del Progetto BiodiverSO

Tra i tanti documenti recuperati da BiodiverSO, segnaliamo il libro "Ortaggi di grande reddito" (Tamaro, 1937) che ha descritto le principali varietà invernali coltivate nell'agro di Brindisi e in Puglia: 1) 'Morettino'; 2) 'Gialletto'; 3) 'Squisito gialletto listato verde', ritenuto essere un incrocio con il 'Morettino'; 4) 'Morettino non retato'; 5) 'Egiziano', 'a frutto voluminoso, di forma cilindrica o tondeggiante, corteccia color bianco sporco, con macchie rugginose, (...), polpa bianco nivea, (...) di minor pregio, ma di maggiore produttività e precocità'; 6) 'Zuccherini'. Il DiSTeBA ha effettuato la caratterizzazione biomorfologica, secondo i criteri dei descrittori GIBA, e la caratterizzazione chimica, con valutazione quantitativa di glucosio, fruttosio e saccarosio e scala delle intensità medie dei segnali NMR dei metaboliti discriminanti come alanina, fenilalanina, tirosina.



Melone

Cucumis melo L. subsp. *melo* (Gruppo *inodorus*)

Fior di fava

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La varietà di melone Fior di fava appartiene alla tipologia dei meloni cosiddetti 'di inverno'. Tradizionalmente, dopo la raccolta, viene conservato in cantina per consumarlo nel periodo invernale.

Il frutto di questa varietà, dalla forma simile ad una palla da rugby, è caratterizzato da placche di colore verdastro, più intense all'apice distale, che sfumano poi verso il colore verde chiaro al punto di attacco del picciolo. Il frutto si presenta leggermente retato all'apice distale (se questo carattere dovesse essere più evidente, è probabile che ci sia stato un incrocio spontaneo con altre varietà retate). Il sapore è buono, ed è possibile trovarlo talora in commercio sui mercati locali.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	20 - 30 x 15 - 20 cm
Peso	2 - 3 kg
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Brindisi



Risultati del Progetto BiodiverSO

Nel libro di testo "Orticultura", curato da Bianco e Pimpini (1990), nel capitolo dedicato al melone, si precisa che in Italia (in particolare nelle regioni meridionali) esistono numerosissime popolazioni a rischio di estinzione, tra le quali la varietà "Fior di fava". Individuata questa varietà locale, il DISAAT ha realizzato la sua conservazione *in situ*.



Melone

Cucumis melo L. subsp. *melo* (Gruppo *inodorus*)

Gaghiubbo

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Questo melone ha la forma simile ad una zucca a spicchi. Può pesare anche 3-4 kg, anche se solitamente è più piccolo. Non appartiene alla tipologia dei meloni d'inverno, ed è particolarmente dolce e profumato: è molto apprezzato soprattutto dalle persone anziane, ed il massimo risultato qualitativo si ottiene quando è coltivato in seccagno. Dopo la raccolta deve essere consumato entro 2-3 giorni, perché altrimenti tende subito a perdere la consistenza e a marcire.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	18 - 25 x 20 - 30 cm
Peso	2 - 4 kg
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Ceglie Messapica



Risultati del Progetto BiodiverSO

Diversamente dal Fior di fava, questa varietà locale è difficile da reperire sui mercati locali. Anche per questo, il DISAAT ha sottoscritto un contratto per la conservazione *in situ*. Una curiosità è legata al fatto che il nome Gaghiubbo è associato a livello locale ad alcuni soprannomi o modi di dire: quando una cosa ha una forma strana si dice che è stata fatta "a gaghiubbo", appunto.



Melone

Cucumis melo L. subsp. *melo* (Gruppo *inodorus*)

Gialletto tondo estivo

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



È una varietà reperita solo in agro di Tricase, tramandata di padre in figlio da generazioni e senza un nome specifico; infatti, il custode, la signora Giovanna Annesi, non conoscendo per lei altri nomi, l'ha denominata "Gialletto tondo" facendo riferimento a colorazione, forma e periodo di conservazione. Ciò che la rende più prelibata è sicuramente il profumo intenso che emana dalla buccia e che si ritrova in parte nella polpa.

Probabilmente, un tempo era molto più diffusa e conosciuta con altri nomi. Nell'opera bibliografica *Fave e Favelle* (Nardone *et al.*, 2012) vengono menzionati nomi di varietà che potrebbero essere molto simili: «*malone abbotta-pezzienda*, con buccia gialla e molto profumata (Ostuni); *gialléttu* (Carovigno e Monteiaso)».

Il fogliame è poco denso, i meloni hanno forma subsferica, uniforme e compatta; raggiungono piccole dimensioni. L'epidermide è sempre liscia, dapprima verde, poi giallo intenso a maturità. La polpa può raggiungere uno spessore di 3-5 cm, con circa 3 cm di parte edibile; è bianca, succosa mentre la placenta è di colore bianco giallastro. La *shelf life* di questa varietà è tra le più brevi, infatti i meloni vanno consumati entro 2-3 settimane, da qui l'epiteto estivo (a consumazione estiva) che lo differenzia dai meloni invernali.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	15 - 18 x 18 - 20 cm
Peso	0,5 - 1,5 kg
Uniformità	alta

Foto



Territorio



Comune rappresentativo

Tricase



Risultati del Progetto BiodiverSO

Gialletto tondo, per le sue qualità aromatiche e organolettiche in genere, è una varietà che ha attirato il nostro interesse. Il DiSTeBA ha svolto coltivazione *ex situ* e caratterizzazione morfo-biometrica (utilizzando i descrittori GIBA) e chimica (valutazione quantitativa di glucosio, fruttosio e saccarosio, con scala delle intensità medie dei segnali NMR dei metaboliti discriminanti come alanina, fenilalanina, tirosina), riscontrando caratteri agronomici e nutrizionali che la rendono molto apprezzabile.



Melone

Cucumis melo L. subsp. *melo* (Gruppo *inodorus*)

Giallo (allungato)

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il grado di affinità tra le varietà di melone giallo che si incontrano in Salento è ancora difficile da definire; inoltre, la varietà commercialmente nota come Melone brindisino sta ormai scalzando tutte le varietà che erano state localmente selezionate. A Tricase, la Signora Annesi Giovanna, da quando era piccola, produce e conserva una varietà di Melone giallo invernale, che nel lessico familiare indicano con il nome di "Giallo allungato" per distinguerlo da "Gialletto tondo estivo". Si presenta con una colorazione di fondo giallo intenso, forma obovale, con estremità distale leggermente arrotondata, superficie liscia raramente con solchi poco profondi. Nello stadio di allegagione, i suoi peponidi possono essere raccolti e consumati come Meloncelle, ma sarebbe uno spreco! La polpa è profumata, poco acquosa, bianca, giallo-miele nella cavità placentare. I semi sono duri, di forma e colore uniformi.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	18 - 23 x 10 - 15 cm
Peso	1,5 - 2,5 kg
Uniformità	alta

Foto



Territorio



Comune rappresentativo

Tricase



Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Melone giallo proveniente da Tricase è stato conservato *ex situ* dal DiSTeBA, con campi colturali per la caratterizzazione e produzione di germoplasma. La caratterizzazione morfo-biometrica è stata condotta seguendo i descrittori GIBA; la caratterizzazione chimica è stata volta alla valutazione quantitativa di glucosio, fruttosio e saccarosio, con scala delle intensità medie dei segnali NMR dei metaboliti discriminanti come alanina, fenilalanina, tirosina. Il DiSSPA ha acquisito 27 accessioni di Melone d'inverno, provenienti da altrettanti siti censiti e georeferenziati; le ha moltiplicate in purezza del seme e descritte per i principali caratteri morfologici. Inoltre, un interessante risultato è derivato dalla caratterizzazione molecolare di quest'importante risorsa genetica pugliese con un'innovativa tecnica di biologia molecolare, il *Genotyping By Sequencing* (GBS), che consente di rilevare migliaia di polimorfismi di singoli nucleotidi. Il GBS ha consentito di ottenere una suddivisione delle accessioni in base alla differente colorazione dell'epicarpo: giallo, verde e macchiato. I risultati ottenuti sono stati pubblicati sulla rivista internazionale BMC Genomics (Pavan et al., 2017).



Melone

Cucumis melo L. subsp. *melo* (Gruppo *inodorus*)

Minna de monaca

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La coltivazione di questa varietà era assai fiorente nel basso Salento, dall'area di Galatina sino a quella di Maglie-Otranto e Capo di Leuca, ma da qualche decennio è in abbandono. Il Signor Domenico Sindaco di Collepasso, che ci supporta nel recupero di questa varietà, ci dice: «*Minna de monaca* è così chiamata perché sotto la sua buccia verde c'è una polpa bianca e gustosa e la sua forma ricorda i seni di una suora schiacciati dall'abito monacale, bianchi perché non vedono mai la luce». Il fogliame è poco denso, i meloni hanno forma ovale o subsferica, ma uniforme e compatta; raggiungono grosse dimensioni e peso sino a 4-5 kg. Al momento della raccolta, la colorazione di fondo dell'epidermide è verde chiaro, con poche chiazze scure sparse, che tendono a sbiadire nel corso della maturazione, quando la colorazione di fondo vira al giallo. La polpa può raggiungere uno spessore di 6-7 cm, con circa 4 cm di parte edibile; è bianca, succosa e brillante mentre la placenta è di colore bianco giallastro. A seconda delle condizioni colturali, i caratteri morfologici variano molto, soprattutto forma e pezzatura, e tende ad ibridarsi facilmente. La *shelf life* di questa varietà è tra le più lunghe, infatti i meloni mantengono la compattezza e la croccantezza sino al mese di aprile-maggio dell'annata successiva.

Produzione

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

Parte edule

Altezza per diametro	20 x 25 cm
Peso	1 - 5 kg
Uniformità	alta

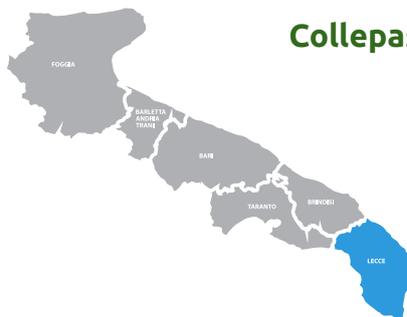
Foto



Territorio

Comuni rappresentativi

Collepasso, Muro, Surano, Tricase



Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni hanno prodotto altre segnalazioni di questa varietà che, nel comune di Surano, viene invece denominata "*Minne de monacu*" e presenta pezzatura più piccola. Anche per questa varietà è importante la coltivazione in purezza, perché può facilmente ibridarsi. Anche per questa varietà, il DiSTeBA ha svolto coltivazione *ex situ* e caratterizzazione morfo-biometrica (utilizzando i descrittori GIBA) e chimica (valutazione quantitativa di glucosio, fruttosio e saccarosio, con scala delle intensità medie dei segnali NMR dei metaboliti discriminanti come alanina, fenilalanina, tirosina).



Melone

Cucumis melo L. subsp. *melo* (Gruppo *inodorus*)

Scurzune

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Quando Giacomo Arditi (1879) parlava della coltivazione di «poponi d'inverno giallo-verdi dolcemente squisiti e profumati d'ananas», in agro di Galatina, sicuramente si riferiva ai grossi e gustosi meloni d'inverno della varietà *Scurzune*. Il fogliame è denso, i meloni hanno forma ovale o subsferica, raggiungono dimensioni e pesi inaspettati. La colorazione di fondo dell'epidermide è verde glauco chiaro, con chiazze molto scure distribuite prevalentemente nel senso longitudinale, tanto da richiamare la forma di un serpentello molto comune nel Salento, il Biacco, volgarmente chiamato Scurzune. La polpa può raggiungere uno spessore di 8-9 cm, con circa 6 cm di parte edibile; è bianco verdastra, succosa e brillante, mentre la placenta è di colore bianco niveo. A seconda delle condizioni colturali, i caratteri morfologici variano molto, soprattutto forma e pezzatura, e tende ad ibridarsi facilmente. La *shelf life* di questa varietà è lunga.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	25 - 30 x 20 - 26 cm
Peso	1 - 8 kg
Uniformità	bassa

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Corigliano d'Otranto



Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni non hanno prodotto altre segnalazioni di questa varietà. Il problema maggiore è che nell'unica stazione di coltivazione reperita la varietà viene tenuta insieme ad altre cinque varietà di melone invernale, per cui sono stati notati numerosissimi casi di ibridazione. Il DiStEBA ha svolto coltivazione *ex situ* e caratterizzazione morfo-biometrica (utilizzando i descrittori GIBA) e chimica (valutazione quantitativa di glucosio, fruttosio e saccarosio, con scala delle intensità medie dei segnali NMR dei metaboliti discriminanti come alanina, fenilalanina, tirosina).



Melone

Cucumis melo L. subsp. *melo* (Gruppo *inodorus*)

Zuccarinu

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Nel suo trattato di Orticoltura Salentina, Mannarini (1914) ci dice che il *Mellone zuccherino* veniva coltivato soprattutto a Copertino e lo definiva «poco serbevole». Infatti, tra tutte le varietà di melone recuperate nel Salento, il melone *Zuccarinu* è risultato quello con *shelf life* più bassa e di sapore meno dolce; dopo già due settimane dalla raccolta tende a marcire rapidamente. Ha forma ellittico-ovale, molto uniforme, con estremità arrotondate. A maturità l'epidermide è di colore giallo-beige, senza solchi, con suberificazioni molto fini che formano una rete uniforme e fitta. La polpa è profumata, bianca, acquosa; la placenta è molto acquosa ma i semi sono duri e consistenti.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	30 - 35 x 18 - 20 cm
Peso	0,8 - 3 kg
Uniformità	alta

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Corigliano d'Otranto



Risultati del Progetto BiodiverSO

Le esplorazioni non hanno prodotto segnalazioni o testimonianza di coltivazioni attuali di Melone *zuccarinu*, ma nell'area di Sogliano, Galatina, Corigliano e Muro la varietà è ancora presente nei ricordi delle comunità. Memorie e proverbi raccolti nell'opera *Fave e favelle* (Nardone *et al.*, 2012) ci permettono di ricostruire una distribuzione della varietà che interessava i comuni di Martina Franca, Ceglie, Manduria, Lecce, Veglie, Copertino, Cursi. Il DiStEBA ha effettuato la coltivazione *ex situ*, nell'Orto Botanico, di Melone *zuccarinu*, finalizzata alla moltiplicazione del germoplasma, alla caratterizzazione morfo-biometrica (con i descrittori GIBA) e chimica (valutazione quantitativa di glucosio, fruttosio e saccarosio, con scala delle intensità medie dei segnali NMR dei metaboliti discriminanti come alanina, fenilalanina, tirosina).



Melone immaturo

Cucumis melo L.

Barattiere

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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. In Puglia sono presenti diverse popolazioni che prendono il nome dalle zone di coltivazione, dal colore e dalla forma dei frutti.

Produzione

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

Parte edule

Altezza 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. Il DISAAT ha rilevato i descrittori GIBA e ha determinato in laboratorio: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, fibre, proteine, vitamine idrosolubili e liposolubili, colore e principali zuccheri. Le missioni di esplorazione condotte sul territorio pugliese hanno consentito il recupero di oltre 60 accessioni di barattiere e carosello. Il DiSSPA si è occupato dell'allevamento in isolamento delle numerose accessioni acquisite, rilevando i principali descrittori morfo-agronomici e dello studio della diversità genetica intra e inter accessioni. Un interessante risultato è derivato dalla caratterizzazione molecolare di quest'importante risorsa genetica pugliese con un'innovativa tecnica di biologia molecolare, il *Genotyping By Sequencing*, che ha consentito di ottenere una nuova classificazione tassonomica di barattiere e carosello. I nuovi risultati molecolari hanno invece differenziato nettamente le due varietà dimostrando la loro appartenenza a due *gene pool* distinti. Sono state inoltre allestite prove di confronto bio-agronomico per 12 ecotipi agrari di barattiere selezionati durante il Progetto sulla base delle caratterizzazioni morfo-agronomiche effettuate. I risultati ottenuti sono stati pubblicati sulla rivista internazionale *BMC Genomics* (Pavan *et al.*, 2017).



Melone immaturo

Cucumis melo L.

Carosello di Manduria

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La denominazione locale è Cummarazu 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 coltivata. Oggi, il suo areale è fortemente contratto e le aziende agricole soddisfano la richiesta locale con una coltivazione su superfici di 10-15 are, mentre alcune ditte sementiere ne distribuiscono il germoplasma. La pianta ha accrescimento contenuto e portamento a cespuglio. La peponide ha forma sferica o subsferica; è di colore verde chiaro con leggera tomentosità a volte screziata di verde più scuro. La buccia è molto sottile; la polpa è bianca. È un ortaggio inserito nell'elenco nazionale dei Prodotti Tipici Agroalimentari di Puglia.

Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo

Manduria



Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DiSTeBA ha effettuato la caratterizzazione morfometrica (descrittori GIBA) su popolazioni coltivate *in situ* da un custode di Maruggio. I caratteri morfologici delle piante, dei fiori e dei peponidi sono risultati stabilizzati, a differenza di quanto osservato presso le coltivazioni in un'azienda che ha utilizzato semente commerciale, poco selezionata. La peponide si presenta con forma globosa, debolmente schiacciata ai poli, con una costolatura evidente che la divide con solchi regolari (quasi sempre 10); l'epidermide è di colore verde chiarissimo, un po' più forte in corrispondenza dei solchi. Viene raccolta acerba, per apprezzarne la croccantezza ma, durante la maturazione, ha un delicato sapore dolce ed emana un forte profumo. Il DiSTeBA ha effettuato una caratterizzazione chimica comparativa tra le più interessanti varietà locali di meloncelle, ortaggi noti per il loro apporto di sali minerali, per l'elevato contenuto di potassio e sodio e quindi con proprietà riequilibrante, detossificante, cardio-protettiva. Come tutte le varietà di meloncella, anche il Carosello di Manduria è ricco di fibra e sali minerali ma, nella comparazione, risulta essere quello a contenuto di citrullina più basso ($8,2 \pm 1,1$ mg/100 g di peso fresco).



Melone immaturo

Cucumis melo L.

Carosello mezzo lungo di Polignano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Come il barattiere, il carosello è una cucurbitacea appartenente alla specie *Cucumis melo* L. È diffuso su tutto il territorio pugliese e i suoi 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 varietà sono numerose e non completamente censite, anche perché ciascun produttore ha cercato di selezionare il "carosello perfetto".

Il Carosello (mezzo lungo) di Polignano a Mare è molto apprezzato nel barese. Presenta una accentuata tomentosità, con tricomi ispidi quando il frutto è fresco.

Produzione

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

Durata del ciclo colturale	3 - 5 mesi
----------------------------	------------

Parte edule

Lunghezza per diametro	5 - 10 x 3 - 4 cm
------------------------	-------------------

Peso	50 - 150 g
------	------------

Uniformità	media
------------	-------

Foto



Territorio



Comune rappresentativo

Polignano a Mare

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DISAAT ha rilevato i descrittori GIBA e ha determinato in laboratorio: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, fibre, proteine, vitamine idrosolubili e liposolubili, colore e principali zuccheri.



Melone immaturo

Cucumis melo L.

Cucummaru de San Donato

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



È tra le primizie leccesi ad areale puntiforme, che ha favorito l'economia locale sino agli anni '80. Quasi ogni giorno, nel periodo di raccolta, nella piazza del paese confluivano tutti gli agricoltori, tanto attesi dai commercianti baresi che li acquistavano per esportarli. Infatti, a San Donato la produzione era anticipata di almeno un mese rispetto a quella dell'area barese, grazie a diverse tecniche adottate dagli agricoltori: si seminava già in febbraio, a postarelle protette da cladodi di fichi d'India, oppure tra due filari di lupini, le cui piante li proteggevano dal freddo e dalle gelate; in alternativa, la semina veniva fatta in semenzai in pieno campo coperti da ramaglie e paglia ed il trapianto avveniva già in aprile. Con l'avvento delle colture protette, l'anticipazione del prodotto non ha più avuto senso e la produzione del *Cucummaru de San Donato* è calata e poi abbandonata nel giro di pochi anni. 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. La peponide è di colore verde brillante, screziata in senso longitudinale da chiazze irregolari di colore verde scuro; presenta una corta peluria anche quando aumenta di dimensioni; ha forma allungata, con estremità arrotondate. Nonostante le grosse dimensioni è tenera, dolce nella placenta e profumata.

Produzione

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

Parte edule

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

Grazie ai contributi del Progetto, sono due le Aziende Agricole che provvedono alla conservazione *in situ* del *Cucummaru de San Donato*. La loro azione non si ferma alla sola produzione ma anche alla sensibilizzazione dei consumatori e dell'intera comunità per valorizzare storia e territorio locale. Le indagini nutrizionali condotte dal DiSTeBA hanno confermato un contenuto medio di citrullina ($9,9 \pm 0,8$ mg/100 g di peso fresco), amminoacido non essenziale precursore dell'arginina.



Melone immaturo

Cucumis melo L.

Meloncella bianca

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



È una varietà con caratteri abbastanza distinti 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 e la peponide si presenta molto compatta e resistente alle sollecitazioni meccaniche. La placenta è spugnosa, dolce, con semi teneri, tanto che non è necessario asportarla prima di mangiare la 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
----------------------------	------------

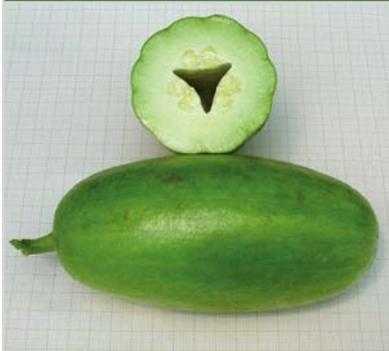
Parte edule

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 coltivazione di meloncella bianca per la successiva caratterizzazione morfometrica, seguendo i descrittori GIBA, e la caratterizzazione chimica, che ha rivelato un modesto contenuto in zuccheri e citrullina.



Melone immaturo

Cucumis melo L.

Meloncella fasciata

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



È risultata la varietà locale di meloncella che meglio si presta allo sfasamento colturale; inoltre, la facilità con cui viene coltivata in serra allunga il suo calendario colturale, garantendo la disponibilità del prodotto sul mercato anche sino a novembre. La peponide ha forma cilindrica-allungata con le estremità arrotondate; la costolatura è evidente, ma superficiale. Durante l'ingrossamento, tende a perdere la peluria che rimane più evidente alle estremità. L'epidermide presenta screziature longitudinali di colore verde brillante, su uno sfondo bianco crema, che persiste lungo i solchi delle costolature. La Meloncella fasciata è croccante e succosa; ha la polpa un po' più dura rispetto alle altre varietà di melone immaturo, tuttavia è sempre dolce. Anche la placenta è dolce, di consistenza spugnosa e poco succosa; all'interno, i semi sono teneri e si possono mangiare insieme con la polpa. 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 - 7 mesi											

Parte edule

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 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 culturali tanto da farla ritenere una varietà stabilizzata.

La caratterizzazione chimica effettuata sulle principali varietà locali di meloncella, vede meloncella fasciata con valori più elevati di citrullina (13,2±1,3 mg/100 g di peso fresco).



Melone immaturo

Cucumis melo L.

Meloncella tonda di Galatina

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il fertile e ricco agro di Galatina è stato un grosso punto di riferimento per il basso Salento, in quanto punto di snodo verso il porto di Gallipoli e ponte su Lecce. Le sue attività commerciali erano necessariamente legate a quelle agricole e coinvolgevano anche i comuni limitrofi (Sogliano, Soleto, Corigliano, Aradeo, Tuglie, ecc.), a loro volta legatissimi alla vita economica e sociale di Galatina. Ed è questo il vanto dei pochi custodi di Galatina, come Vito Mele, che ci racconta gli anni della ricchezza varietale, con tutte quelle varietà di pomodori, peperoni, melanzane, cicorie, patate, angurie e meloni che oggi sono quasi del tutto scomparse anche nei comuni accanto. Vito Mele ha proposto alla nostra attenzione anche la Meloncella tonda di Galatina, preoccupato di una sua immediata estinzione; infatti sono solo in due (lui e suo cugino) a coltivare la Meloncella tonda e nemmeno tutti gli anni! È una coltura con produzioni interessanti, sia in terreni profondi che con abbondante scheletro, in aridocoltura ed in irriguo. La pianta assume il portamento di un piccolo cespo con foglie grandi ma erette. I peponidi hanno forma obovata, con poli schiacciati; sono costolati, a solchi poco profondi ma che individuano spicchi tutti uguali. L'epidermide è di colore verdone, brillante, poco screziata, liscia e con peli sparsi soprattutto in prossimità del polo prossimale. I peponidi raggiungono grosse dimensioni, mantenendo comunque la croccantezza e la sapidità.

Produzione

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

Durata del ciclo colturale 4 - 7 mesi

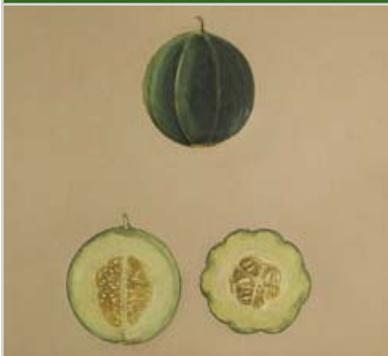
Parte edule

Altezza per diametro 10 - 13 x 15 - 18 cm

Peso 500 - 1000 g

Uniformità alta

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Galatina

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Museo Orazio Comes nella ex facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli custodisce alcune preziose tavole in cui sono raffigurati circa 700 dipinti di varietà coltivate tra Otto e Novecento, tra cui una dedicata alla Meloncella. Nell'Orto Botanico del DiSTeBA si è proceduto alla purificazione e caratterizzazione morfo-biometrica del germoplasma di Meloncella tonda di Galatina, necessarie per immediate attività culturali. Sono in programma altre indagini bio-molecolari per definire meglio le caratteristiche nutrizionali e commerciali di una varietà così importante.



Melone immaturo

Cucumis melo L.

Pilusella

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



A San Nicandro Garganico e Torremaggiore (FG) abbiamo rinvenuto popolazioni di melone denominate 'Pilusella' di cui si consumano i frutti immaturi. La semina viene effettuata direttamente in pieno campo da aprile a giugno in modo da avere un ampio periodo di raccolta. I frutti hanno forma allungata ed affusolata con diametro massimo nella porzione mediana. La colorazione di fondo della buccia è verde chiaro, mentre sono uniformemente distribuite su tutta la superficie macchie verde scuro. L'epicarpo appare tomentoso e sono inoltre evidenti dei solchi longitudinali di media profondità. La colorazione della polpa del frutto immaturo è bianco-verdastro. Questo ortaggio è apprezzato per la sua croccantezza, fragranza e sapore dolciastro. È l'unica popolazione di melone immaturo reperito fino a questo momento in provincia di Foggia.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	24 - 30 x 6 - 8,5 cm
Peso	300 - 600 g
Uniformità	bassa

Foto



Territorio



Comuni rappresentativi
Torremaggiore,
San Nicandro Garganico

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE ha eseguito la caratterizzazione di alcuni aspetti qualitativi sui campioni reperiti a Torremaggiore da cui è emerso che i frutti hanno in media sostanza secca pari a 4,5 g/100 g di peso fresco, contenuto in solidi solubili totali di 3,5 °Brix e pH 5,3. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Melone immaturo

Cucumis melo L.

Popomeddha di Corigliano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Si tratta di una delle tante varietà di meloncella del Salento. Coltivata da tempi memorabili, ha avuto un ruolo fondamentale nell'economia di Corigliano; 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 *Popomeddha*, 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 *Popomeddha*. Questa richiesta liberò il mercato da vincoli erariali e la produzione aumentò subito negli anni successivi, risolvendo l'economia del paese. Rientra nella categoria delle "Meloncelle nere", avendo l'epidermide di color verde scuro uniforme, forma allungata, da ellittica a obovata, con estremità arrotondate e pelosità diffusa su tutta la peponide. Può raggiungere lunghezze notevoli, mantenendo croccantezza e 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 edule

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. Il DiSTeBA ha proceduto ad indagini chimiche sulla varietà, per la quale sono stati riscontrati discreti valori di citrullina e modiche quantità di zuccheri totali.



Melone immaturo

Cucumis melo L.

Spureddha

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Nella cultura popolare leccese le *Spureddhe* 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 *Spureddha* 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 della 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, costolati 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 *Spureddha* 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 edule

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 numerosi custodi che continuano a mantenere in coltura popolazioni di *Spureddhe* tra loro differenti. Alcune di queste sono state coltivate nell'Orto Botanico del DiSteBA per effettuare la caratterizzazione morfometrica. La successiva caratterizzazione chimica condotta su varietà salentine di meloncella ha confermato che nelle *Spureddhe* si riscontra un elevato contenuto di carboidrati e sali minerali, nonché citrullina (da qui il loro elevato pregio nutrizionale).



Melone immaturo

Cucumis melo L. subsp. *melo* (Gruppo *flexuosus*)

Tortarello

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 in piccoli orti 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

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

Parte edule

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 informazioni sulle caratteristiche qualitativo-nutrizionali, sulle metodiche di produzione e su numerosi riferimenti bibliografici. Ciò ha consentito a BiodiverSO di farlo inserire nel 2015 nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

Il Parco Naturale Regionale Costa Otranto – Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase ha riportato sul sito web del Progetto un'importantissima testimonianza sull'utilizzo del Tortarello nel sud Italia già nel V secolo a.C.



Patata

Solanum tuberosum L.

dei Cortigli

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La coltivazione della patata sul Gargano è stata promossa a partire dai primi anni dell'800 e a distanza di un cinquantennio era discretamente diffusa a San Marco in Lamis, San Giovanni Rotondo, Carpino, Ischitella (Della Martora, 1813 e 1852). La tradizione di coltivare la patata è ancora presente nelle radure dei boschi tra San Giovanni Rotondo e San Marco in Lamis, ed il prodotto è conosciuto come "Patata del bosco". Gli agricoltori che la producono hanno tuttavia riferito che ormai le antiche popolazioni locali sono stata soppiantate da varietà commerciali come Spunta e Desiree, a causa delle difficoltà incontrate nel mantenimento dei tuberi-seme.

In località Cortigli, all'interno della Foresta Umbra (agro di Vico del Gargano), in un orto familiare abbiamo ritrovato una patata che con elevata probabilità deriva dalle antiche popolazioni. L'impianto della Patata dei Cortigli si effettua a maggio per ottenere tuberi di grandi dimensioni con buccia di colore rosso rubino chiaro. Quando coltivata nello stesso periodo in località diverse da quelle di provenienza (ad esempio in agro di Foggia) la tuberificazione è molto scarsa ed i tuberi sono di ridotte dimensioni evidenziando una scarsa adattabilità alle elevate temperature estive della pianura.

Produzione

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

Parte edule

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 Dipartimento SAFE-UNIFG ha eseguito determinazioni morfologiche e qualitative (sostanza secca, peso specifico, solidi solubili totali e acidi organici) e ha confrontato la Patata dei Cortigli con la cultivar a buccia rossa Desiree coltivata contemporaneamente.



Peperone
Capsicum annuum L.

Corna di capra

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Questa risorsa è ampiamente diffusa in diversi paesi dei Monti Dauni, nonché nei paesi limitrofi campani e lucani. Vengono preparate piantine in semenzai per il trapianto in primavera e la raccolta avviene in estate. Deve il suo nome alla particolare forma dei frutti, che si presentano di un colore rosso intenso con spessore medio della polpa. La sezione trasversale dei frutti mostra una forma arrotondata e 3-4 logge ricche di semi. Le bacche mature dopo la raccolta vengono intrecciate nelle tipiche "serte" e poste ad essiccare. Il prodotto fresco ed essiccato (peperone "crusco", secondo la tradizione lucana) è utilizzato nella preparazione di diversi piatti tipici conferendo colori e sapori unici.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	1 - 2,5 x 10 - 20 cm
Peso	10 - 25 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Monteleone di Puglia

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG ha eseguito la caratterizzazione morfologica ed organolettica di questo peperone determinando la sostanza secca e gli acidi organici nelle bacche fresche e secche.



Cornaletto paesano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il Cornaletto paesano (o Francavillese) è un peperone con caratteristiche intermedie tra quelle piccanti e quelle dolci: in passato vi erano tipologie sia 'liscie' che 'ricce', ma queste ultime presentavano spesso frutti piccanti (che 'scoppiettavano' nell'olio in padella), per cui si è preferito selezionare nel tempo per la tipologia 'liscia'. La pianta ha altezza intermedia, portamento eretto e normalmente non presenta colorazione antocianica ai nodi. Le foglie sono di forma ovata, con margine leggermente ondulato e un profilo concavo (alla sezione trasversale). Il fiore è bianco con peduncolo semi-eretto. I frutti hanno generalmente portamento pendulo o orizzontale sulla pianta. Il frutto ha la forma di un 'corno', è lungo e stretto, con calice avvolgente l'estremità prossimale e parte distale spesso ad uncino appuntito. La polpa è sottile con sezione circolare con 2-3 loculi all'interno. La colorazione del frutto immaturo è verde-chiaro, senza sfumature antocianiche; alla maturazione, invece, il frutto tende ad assumere un colore rosso intenso e lucente. È una varietà di peperone molto apprezzata sui mercati locali per la rusticità della pianta e qualità del prodotto.

Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio

Comune rappresentativo
Francavilla Fontana



Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DISAAT ha condotto ricerche bibliografiche al fine di documentare l'importanza storica della coltura del peperone in Puglia e di acquisire informazioni sulle varietà locali. Inoltre, ha sottoscritto una specifica convenzione per supportare l'attività di conservazione *in situ* del Cornaletto paesano francavillese. I tecnici DISAAT hanno acquisito i semi di alcune accessioni per la conservazione *ex situ*, provvedendo anche alla caratterizzazione in campo (descrittori GIBA) ai fini della successiva registrazione nelle banche-dati regionali e nazionali.



Cornaletto riccio

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



È una varietà locale di peperone a frutto stretto e allungato, con la caratteristica tendenza a ritorcersi sino a formare, a volte, quasi un anello. La pianta è esile, snella, frondosa, con ramificazioni che partono dal primo terzo ed è molto resistente alle malattie. La produzione si può protrarre per 3-4 mesi; i frutti sono turgidi, con sinuosità nella parte superiore o completamente lisci, con polpa compatta e possono essere molto difforni sulla stessa pianta. Cornaletto riccio è un peperone dolce, sottile e allungato, che viene consumato crudo, per accompagnare frise al pomodoro, insalate, pesce ed altre pietanze di veloce preparazione.

Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Francavilla Fontana

Risultati del Progetto BiodiverSO

Cornaletto riccio era stato segnalato come varietà della provincia di Brindisi ma, nel corso delle esplorazioni condotte per il Progetto BiodiverSO, è stata accertata la sua presenza anche nell'agro di Tricase (LE). La sua coltivazione non è mai finalizzata alla vendita ma al consumo familiare, perciò interessa piccole superfici. Il DiStEBA ha effettuato la sua coltivazione *ex situ* nell'Orto Botanico e la caratterizzazione morfo-biometrica, seguendo i criteri dei descrittori GIBA.



Cornetto bianco

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



È una varietà locale rinvenuta nel comune di Diso. Ha frutti allungati, polposi, a forma di corno di toro, con sezione angolata e con punta generalmente appuntita e un poco incurvata o leggermente rientrata; il colore dell'epidermide è verde molto chiaro (da qui l'appellativo di cornetto bianco) ma, in fase di maturazione, vira al rosso-arancio e quindi al rosso vivo. Le piante rimangono in produzione per 3-4 mesi, con una produzione soddisfacente, specialmente se in pieno sole e con irrigazione abbondante. Cornetto bianco è dolce, viene consumato cotto (fritto e nel classico sughetto con cipolle e pomodori) o crudo, e si presta bene per la preparazione dei peperoni in salamoia, una tecnica locale che garantisce la conservazione del peperone per tutto l'inverno o, se fatti bene, anche per 1-2 anni.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	10 - 15 x 5 - 8 cm
Peso	80 - 150 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo

Diso

Risultati del Progetto BiodiverSO

Di questa gustosissima varietà, abbiamo individuato un solo custode, nel comune di Diso; nei comuni limitrofi (Spongano, Ortelle, Vaste) è rimasta solo la memoria del Cornetto bianco. La varietà ha subito interessato aziende locali e associazioni della provincia di Lecce, le quali hanno provveduto alla moltiplicazione e coltivazione di Cornetto bianco; sono aziende che da qualche anno si adoperano per il recupero e la conservazione delle varietà agricole locali. Il DisTeBA ha effettuato la caratterizzazione morfo-biometrica su una popolazione coltivata *in situ*, seguendo i criteri riportati nei descrittori GIBA.



Cornetto di Gravina

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il Cornetto di Gravina è una antica varietà locale di peperone coltivata nell'agro di Gravina in Puglia. Questa varietà, dalle medie dimensioni, si distingue per la forma allungata ed il colore rosso vivo. Inoltre, presenta bacche carnose, con la parte interna del frutto suddivisa in tre logge contenenti i semi. Il suo sapore è piuttosto dolce e non piccante.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	7,9 - 8,2 x 1,4 - 1,5 cm
Peso	60 - 65 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Gravina in Puglia

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e metabolomico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Peperone

Capsicum annuum L.

Cornetto di Palagianello

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il Cornetto di Palagianello è una varietà locale di peperoncino piccante. È stato rintracciato presso un agricoltore anziano che riproducendone il seme da generazioni ne ha conservato l'integrità. La pianta di questo peperoncino è molto rustica e raggiunge un'altezza di circa 80 cm; i suoi frutti, di media grandezza, sono allungati e di forma triangolare stretta.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	12 - 15 x 1,2 - 1,8 cm
Peso	75 - 85 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Palagianello

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e metabolomico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Cornetto (per *friscere*) di Presicce

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il peperone Cornetto (per *friscere*) di Presicce (LE) si presenta come un classico peperone con la forma triangolare allungata. Il pericarpo assume una lieve sinuosità e durante la fase di maturazione subisce un viraggio di colore dal verde al rosso, colore che va ad indicare la completa maturazione. Questo non impedisce di raccogliarlo e consumarlo anche prima che diventi completamente rosso, per riempire di colori la pietanza da preparare in cucina. La polpa ha uno spessore medio, mentre le logge che contengono i semi sono tre o quattro. L'utilizzo principale in cucina di questa varietà locale di peperone, come dice il nome stesso, è principalmente saltato in padella con pomodori.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	8 - 12 x 3 - 4 cm
Peso	25 - 35 g
Uniformità	alta

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Presicce

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e metabolomico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Cornetto leccese

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



In provincia di Lecce il consumo di peperone fresco è ancora alto. Tra le tante varietà che ben si prestano ad una cottura veloce o ad essere consumate crude, in insalate e per guarnizioni, c'è il Cornetto leccese, con i suoi frutti croccanti, dalla caratteristica forma a corno, carnosi e resistenti alla manipolazione, particolarmente richiesto per le sue qualità organolettiche e per la praticità nella preparazione di pietanze diverse. La pianta ha portamento eretto, anche quando è carica di frutti, con ramificazioni di 1°, 2° e 3° ordine e raggiunge un'altezza media di 70-80 cm. Prima della maturazione, i frutti hanno una colorazione verde brillante e superficie liscia; in fase di invecchiatura si può presentare una pigmentazione antocianica sparsa sull'intero frutto o concentrata sulla spalla e poi, uniforme, una colorazione rosso arancio che diventa rosso vivo a maturazione più spinta. Mannarini (1914) riferiva la sua difficoltà a rinvenire le diverse specie di *Capsicum* che, prima di lui, Marinosci e Licci avevano individuato nel territorio di Aradeo e Galatina, concludendo che la specie con frutti a forma di corno allungato fosse certamente *Capsicum longum* D.C. *rubrum et flavum* «(...) detti in vernacolo otrantino *pizza de cani*».

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	10 - 16 x 3 - 4 cm
Peso	40 - 100 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Lecce

Risultati del Progetto BiodiverSO

Le indagini svolte dal DiSteBA sulla varietà Cornetto leccese hanno confermato una sua distribuzione ampia e consolidata nelle province di Lecce e Brindisi. Spesso, viene confusa con la varietà Corno di toro (o Corno di bue), ma se ne differenzia per i frutti più corti. Molti sono i custodi che raccontano l'importanza commerciale che questa varietà ha mantenuto sino a 10-20 anni fa, ma rischia di essere abbandonata, perciò ne è stata affidata la conservazione *in situ*. Il DiSteBA ha eseguito la caratterizzazione morfo-biometrica.



Corno di toro

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 e 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 edule

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 nel Salento per il Progetto BiodiverSO, sono stati individuate numerose varietà locali di peperoni e custodi che ne custodiscono il germoplasma da almeno 50 anni. A Tricase è stata rinvenuta una varietà, denominata "Corno di toro piccolo", o semplicemente "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 diverse varietà di peperoni. Il DiStEba ha proceduto alla caratterizzazione morfometrica della varietà corno di toro piccolo, seguendo i criteri dei descrittori GIBA.



Diavolicchio di Gravina

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il peperoncino "*Diavolicchio* di Gravina" è una specifica varietà locale di peperoncino piccante coltivato nell'agro di Gravina in Puglia (BA). Ha forma allungata e molto stretta, colore rosso vivo e dimensioni piuttosto contenute. Tra le tante antiche varietà locali di peperoncino diffuse ed apprezzate, il *Diavolicchio* di Gravina rappresenta una delle più tradizionali della zona. È stata rintracciata presso contadini molto anziani che ne conservavano la semente. Di piccantezza media, presenta nella parte interna del frutto una suddivisione in due logge per contenere i semi.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	11 - 14 x 0,9 - 1,3 cm
Peso	20 - 23 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Gravina in Puglia

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e metabolomico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Peperone
Capsicum annuum L.

Papecchia

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



È un peperoncino piccante tondo presente in una zona particolarmente vocata per la coltivazione di ortaggi, in agro di Gravina in Puglia, nonché in vari comuni del Salento. La pianta è alta circa 50 cm, si presenta meno compatta rispetto a quella del Peperone a ciliegia, ed è mediamente produttiva. I frutti sono piccoli, di forma tondeggiante, isolati o riuniti in piccoli gruppi di 2-3, con un portamento eretto rivolto verso l'alto. Il frutto presenta un grado di piccantezza non elevato, ma le diverse accessioni locali possono mostrare un po' di variabilità per questo carattere. Il frutto è utilizzato localmente per preparare le conserve invernali (ad esempio, peperoni ripieni con acciughe, capperi, ecc.).

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	2 - 2,5 x 2,5 - 3,5 cm
Peso	20 - 35 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Gravina in Puglia

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e metabolomico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari. Il rischio di estinzione per questa varietà è considerato medio-alto. Pertanto, per il progetto BiodiverSO il DISAAT ha sostenuto specifiche attività di conservazione *in situ*.



Peperone
Capsicum annuum L.

Paparule a core

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il nome *Paparule a core* (Peperone a cuore) in dialetto gravinese viene attribuito ad una specifica varietà di peperone coltivata da tempi antichi nell'agro di Gravina in Puglia. La forma e il colore di questo peperone, dalle dimensioni piuttosto contenute rispetto alla media, ricordano infatti quelli di un cuore. Tra le tante antiche varietà locali di peperoni diffuse ed apprezzate nell'area gravinese, il *Paparule a core* rappresenta una delle forme più singolari. È stata rintracciata grazie alla passione e alla disponibilità di contadini molto anziani che ne conservano la semente. Questa varietà si distingue, oltre che per la colorazione rosso scuro e la forma singolare, anche per la carnosità delle bacche, che hanno un sapore dolciastro non piccante. La parte interna del frutto è suddivisa in tre logge contenenti i semi.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	3,2 - 4 x 2,8 - 3,2 cm
Peso	20 - 25 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Gravina in Puglia

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e metabolomico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Peperone
Capsicum annuum L.

***Papirussi a cornulara* di Zollino**

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il peperone ritrovato nell'agro di Zollino, nel centro del Salento, viene indicato col nome locale di "*Papirussi a cornulara*" ossia peperoni a forma di corno e presenta caratteristiche simili alla varietà commerciale Corno di toro. La maturazione del frutto (cioè al raggiungimento della colorazione rossa della bacca) è tardiva rispetto ad altre varietà simili. Tuttavia, su questo carattere ha notevole influenza l'ambiente pedoclimatico in cui viene coltivato. La parte interna del frutto è suddivisa in due, tre logge che contengono i semi.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	12 - 15 x 3 - 5 cm
Peso	70 - 90 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Zollino

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e metabolomico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Peperone
Capsicum annuum L.

Tondo rosso "a cumbost"

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Negli orti di Monteleone di Puglia, Anzano e Bovino, nel Subappennino Dauno è abbastanza diffusa la coltivazione di un tipo di peperone denominato "Dolce tondo" o, nel dialetto locale, "Pupciell" o "Pepaine". La semina in semenzaio solitamente si effettua nella seconda metà di marzo, il trapianto il mese successivo e le piante sono allevate senza l'ausilio di sostegni. Generalmente la coltura viene condotta in asciutto e beneficia di concimazioni di letame ovino reperito in zona. I frutti tondeggianti, leggermente appiattiti, presentano una colorazione rosso brillante a maturità, ma vengono raccolti anche verdi. Questo peperone viene utilizzato per la conservazione in aceto diluito con acqua ed aromatizzato con spicchi di aglio locale: per questo è detto anche "Pupciell a cumbost". Un tempo questa conserva era realizzata in recipienti di terra cotta a bocca larga ("fasi-ne") chiuse con un tappo realizzato con rametti di finocchietto ed origano selvatico. Attualmente per questa preparazione si utilizzano recipienti in plastica che si possono trovare anche in vendita presso mercatini locali.

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	5 - 8 x 7 - 9 cm
Peso	70 - 130 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Monteleone di Puglia

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG ha eseguito la caratterizzazione morfologica ed organolettica (percentuale di sostanza secca e contenuto di acidi organici delle bacche fresche di colore rosso e verde) di questo peperone. L'IBBR del CNR di Bari l'ha caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e metabolomico.



Peperone

Capsicum annuum L.

Zanzari

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Zanzari ("Zànzar" in dialetto) era una varietà molto in voga nella metà del secolo scorso. I frutti hanno forma conica, leggermente ricurva, epicarpo sottile e portamento pendulo, sono trilobati, di colore verde screziato di giallo. Seminando a maggio, le piantine si trapiantano a metà luglio e la raccolta comincia ad agosto-settembre, per ottenere il cosiddetto "Peperone bisestile". È stato sostituito da altre varietà a causa della sua sensibilità al virus TSWV (*Tomato Spotted Wilt Virus*).

Produzione

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

Parte edule

Lunghezza per diametro	12 - 18 x 4 - 6 cm
Peso	70 - 150 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Polignano a Mare

Risultati del Progetto BiodiverSO

Nel libro "La concimazione degli Ortaggi" del Prof. Aurelio Carrante (1937) è riportata una foto del peperone Zanzari. All'interno dei "Listini dei prezzi della frutta e della verdura" / "Prezzi al minuto della frutta e della verdura", pubblicati due volte a settimana a partire dall'ottobre del 1936 sul quotidiano "La Gazzetta del Mezzogiorno", ECO-logica ha trovato riferimenti agli Zanzari. La presenza nei listini del suddetto peperone permane dal 1936 al 1939 per poi interrompersi e riapparire nel 1960 nei listini dei "Prezzi ai mercati generali della frutta e della verdura". Il DISAAT ha rilevato i descrittori GIBA e ha determinato in laboratorio: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, fibre, proteine, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili.



Pisello

Pisum sativum L.

di Castellaneta

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Questa varietà locale di pisello, coltivata nell'agro di Castellaneta (TA), appartiene ad una popolazione molto rustica che non richiede grandi input per ottenere delle buone produzioni, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Infatti, l'azienda in cui è stato reperito il seme coltiva questa varietà di pisello su un terreno non particolarmente fertile e ricco di acqua.

I caratteri distintivi di questa varietà sono rappresentati dai baccelli piccoli, ognuno dei quali contiene fino a sei semi molto ravvicinati tra loro. Questa varietà locale risulta abbastanza produttiva.

Produzione

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

Durata del ciclo colturale	6 - 7 mesi
----------------------------	------------

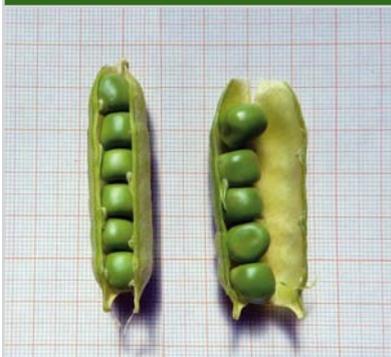
Parte edule

Diametro del seme	1 cm
-------------------	------

Peso 1000 semi (secchi)	186 g
-------------------------	-------

Uniformità	media
------------	-------

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Castellaneta

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Pisello
Pisum sativum L.

di Monteiasi

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il Pisello della tradizione locale del comune di Monteiasi è utilizzato sia come ortaggio fresco che come legume secco. I semi di questa antica varietà locale sono più piccoli rispetto a quelli delle comuni varietà commerciali, ma mostrano una consistenza più tenera ed un gusto molto più dolce e saporito. Al pari delle altre varietà tradizionali di piselli salentini, come il Pisello riccio di Sannicola, il Pisello nano di Zollino e il Pisello di Vitigliano, quello di Monteiasi è stato un tempo ampiamente coltivato ed utilizzato in tutte le case per preparare squisite pietanze.

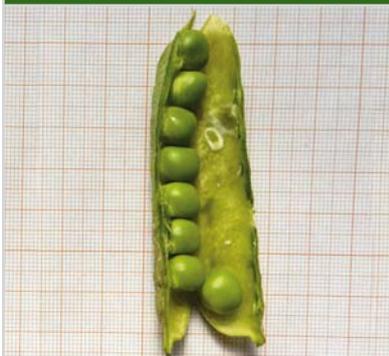
Produzione

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

Parte edule

Lunghezza e diametro del baccello	6 - 9 e 1 - 1,5 cm
Peso 1000 semi (secchi)	200 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Monteiasi

Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Riccio di Sannicola

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il nome Sannicola deriva dall'omonimo comune del leccese, dove la coltivazione di questo legume rappresentava, nel primo dopoguerra, un'importante fonte di reddito per i cittadini. Negli ultimi venti anni la sua coltivazione è stata quasi del tutto sostituita da varietà commerciali.

L'appellativo riccio è dovuto alla presenza sulla pianta di viticci che assumono una forma a spirale. È una pianta molto rustica che raggiunge delle buone produzioni senza particolari esigenze nutrizionali. I baccelli sono di pezzatura media e/o piccola e i semi vengono consumati sia come ortaggio fresco, sia come legume secco.

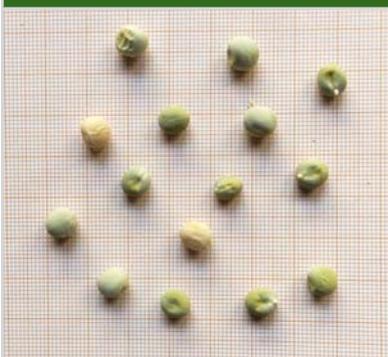
Produzione

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

Parte edule

Lunghezza e diametro del baccello	5 - 6 e 1 - 2 cm
Peso 1000 semi (secchi)	220 g
Uniformità	bassa

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Sannicola



Risultati del Progetto BiodiverSO

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

a canceledd

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Questa varietà di pomodoro è coltivata tra i filari di agrumi dell'Oasi Agrumaria del Parco Nazionale del Gargano, un paesaggio storico agrario che accoglie da centinaia di anni la coltivazioni di aranci e limoni. La disponibilità di acqua proveniente da torrenti e sorgive alimenta questa oasi e le sue piante. Il pomodoro "A canceledd" è uno dei pochi pomodori ad accrescimento indeterminato che è stato sinora rinvenuto in provincia di Foggia, l'unico che presenta frutti che possono raggiungere notevoli dimensioni (fino a 1 kg). La pianta ha portamento semieretto e solitamente è allevata in verticale, sostenuta da cannicciati. Dal trapianto alla maturazione dei primi frutti intercorrono circa 90 giorni. Le infiorescenze sono multipare (rachide dicotomico) e possono portare fino a 6-7 frutti. Questi presentano più di sei logge interne, sono molto polposi e, a seconda delle popolazioni, possono avere buccia e polpa di colore rosso di intensità variabile. La forma dei frutti può essere molto variabile, ma più frequentemente le bacche presentano sezione longitudinale a forma di cuore rovesciato (obcordata) e quella trasversale è molto irregolare a causa delle numerose e profonde costolature a cui deve il suo nome (canceledd=spicchi). Ad ogni modo, sullo stesso grappolo possono essere presenti anche frutti di forma più regolare e di dimensioni ridotta. È 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 edule

Altezza e diametro	7 - 8 e 10 - 11 cm
Peso	80 - 100 g
Uniformità	bassa

Foto



Territorio



comune rappresentativo
Vico del Gargano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG, oltre ad aver rilevato i descrittori morfologici GIBA, ha eseguito la caratterizzazione chimico-nutrizionale di questo pomodoro. In particolare sono stati determinati il contenuto di sostanza secca, solidi solubili totali, zuccheri (glucosio, fruttosio e saccarosio), carotenoidi (licopene e β -carotene), acidi organici e polifenoli totali.



Pomodoro
Solanum lycopersicum L.

a foglia di patata

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Pomodoro reperito in diversi orti di Vieste, si contraddistingue per la foglia che presenta foglioline con lamina abbastanza espansa che ricorda quella della patata. Il tipo di accrescimento è determinato, il portamento semieretto. Le foglie, di un verde brillante, possono presentare lieve o moderata bollosità. Le infiorescenze sono unipare e portano frutti di colore rosso intenso con sezione longitudinale ovata o piriforme e sezione trasversale arrotondata. Caratteristica è la lieve costolatura che è presente in moltissimi frutti i quali hanno due-tre logge interne. Dal trapianto alla prima raccolta intercorrono circa 95 giorni. Tradizionalmente utilizzato per la produzione di passata ma soprattutto fresco per insalate.

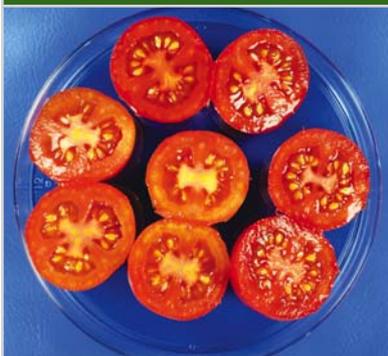
Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	10 - 11 e 3 - 5 cm
Peso	20 - 40 g
Uniformità	bassa

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Vieste

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG, oltre ad aver rilevato i descrittori morfologici GIBA, ha eseguito la caratterizzazione chimico-nutrizionale di questo pomodoro. In particolare sono stati determinati il contenuto di sostanza secca, solidi solubili totali, zuccheri (glucosio, fruttosio e saccarosio), carotenoidi (licopene e β -carotene), acidi organici e polifenoli totali.



Pomodoro
Solanum lycopersicum L.

a mela di San Severo

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Popolazione localizzata in un orto alla periferia di San Severo, su suoli pianeggianti e sabbiosi. La coltivazione sarebbe anche presente in altri orti del paese. La pianta è ad accrescimento indeterminato con portamento semieretto e foglie di un verde brillante con lieve bollosità. Le infiorescenze sono unipare e portano frutti rossi con sezione longitudinale ellittica, sezione trasversale arrotondata ed estremità distale appiattita. Le bacche presentano due logge interne e maturano entro 90 giorni dal trapianto. Utilizzato allo stato 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 edule

Altezza e diametro	4 - 5 e 5 - 6 cm
Peso	40 - 50 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
San Severo

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG, oltre ad aver rilevato i descrittori morfologici GIBA, ha eseguito la caratterizzazione chimico-nutrizionale di questo pomodoro. Sono stati determinati: sostanza secca, solidi solubili totali, zuccheri (glucosio, fruttosio e saccarosio), carotenoidi (licopene e β -carotene), acidi organici e polifenoli totali.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

a pappacocu

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Pomodoro *a pappacocu* è una varietà di pomodoro da mensa e per la preparazione della passata, che connota l'area di Alezio, Matino, Parabita, Galatina. Alcuni decenni fa era coltivato e commercializzato da molti agricoltori, oggi solo per l'autoconsumo. L'epiteto deriva dalla sua elevata somiglianza ad una varietà locale di susina, nel dialetto locale indicata "*Pappacocu*", di colore rosso tendente al rosato, succosa, così denominata perché la sola vista faceva venire l'acquolina in bocca e la voglia di mangiarla. Per fortuna, l'omonima varietà di susino è stata recuperata ed anche la varietà di pomodoro *a pappacocu*, nell'area di Alezio-Parabita, sta tornando ad essere la protagonista, tra le varietà di pomodoro coltivate per il consumo locale. L'accrescimento della pianta è determinato; il fusto, dapprima eretto e possente, si ramifica da subito in 4-5 ramificazioni altrettanto robuste, che si sdraiano sul terreno per il peso dei lunghi grappoli a grossi frutti globosi e polposi.

Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	4 - 5 e 4 - 5 cm
Peso	30 - 50 g
Uniformità	alta

Foto



Territorio

Comune rappresentativo
Parabita



Risultati del Progetto BiodiverSO

Nella seconda fase del progetto BiodiverSO si è cercato di individuare più agricoltori che ancora conservino la semente necessaria per il rinnovo, ma in realtà tutti si riforniscono da un'azienda agricola di Alezio che moltiplica in serra il proprio germoplasma di Pomodoro *a pappacocu* e ne vende le piantine già pronte per il trapianto. Utilizzando i descrittori GIBA, il DiSTeBA ha effettuato la caratterizzazione morfo-biometrica sia sulla coltura *in situ*, presso l'azienda di Alezio, che sulla coltura realizzata *ex situ*, nell'Orto Botanico. La valutazione analitica di glucosio, fruttosio e saccarosio ha evidenziato nelle bacche di Pomodoro *a pappacocu* contenuti minori di questi zuccheri rispetto alle altre varietà locali esaminate.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

a perone

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Noto anche come Pomodoro peirone, è simile al Pomodoro di Mola, ma le bacche sono più compatte e di dimensioni più contenute, hanno forma "a pera", colorazione che vira dal rosso al rosato e "spalla" verde. Nota sia sul mercato locale che regionale, ideale sia per il consumo da insalata che per la preparazione della salsa, nelle zone di produzione del litorale di Monopoli acquisiva una particolare sapidità grazie all'acqua salmastra impiegata per l'irrigazione dei campi. Varietà vigorosa, con fogliame molto ampio, è stata abbandonata a causa della particolare suscettibilità agli afidi, vettori di virus.

Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	5 - 7 e 3 - 4,5 cm
Peso	40 - 65 g
Uniformità	media

Foto



Territorio

Comuni rappresentativi

Polignano a Mare, Monopoli



Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DISAAT ha recuperato a Monopoli (BA) i semi della selezione Perino, caratterizzata da buon contenuto di sostanza secca e solidi solubili totali pari, in media, a 5,6° Brix. Inoltre, ha rilevato i descrittori morfologici GIBA e ha determinato in laboratorio: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, fibre, proteine, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

a scresce (rosso)

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il Pomodoro *a scresce* (nel dialetto di solito la “e” è muta, in alcuni dialetti la prima “e” ha l’accento grave, in altri la stessa popolazione viene indicata “*a scràsce*”, comunque indica che la pianta quando è grande si estende a raggiera, come la pianta delle more che infesta i muretti a secco), noto anche come *Pemmedaure scrasciolle*, sarebbe il vero Pomodoro della regina, quello che secondo alcuni veniva coltivata in agro di Egnazia (in dialetto “*Anazze*”), in aridocoltura. Infatti, del Pomodoro Regina si conoscevano due selezioni: il Pomodoro *a scresce*, a portamento semideterminato, che raggiungeva la lunghezza di un metro e i cui grappoli si appendevano, e il Pomodoro *anatrédde*, di tipo determinato (il significato del termine dialettale è “pianta nana”), che si conservava legando ogni singolo frutto nella collana di bacche, come si fa ancora oggi con il Pomodoro Regina. Le bacche del Pomodoro *a scresce* hanno l’epicarpo molto consistente che si stacca facilmente dalla polpa. Questa varietà locale di pomodoro sarebbe originaria di Fasano (BR). Esiste anche una selezione con bacche gialle.

Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	2 - 2,5 e 2,5 - 3 cm
Peso	10 - 25 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Fasano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DISAAT ha raccolto numerose testimonianze sulla storia del Pomodoro Regina e ha caratterizzato le bacche di Pomodoro *a scresce* rosso raccolte a Polignano a Mare riscontrando il contenuto medio di solidi solubili totali di 7,6 °Brix.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

a sole di Panni

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il Pomodoro a sole è tipico di Panni e paesi dei Monti Dauni, a circa 800 metri sul livello del mare. La pianta è ad accrescimento indeterminato, forma infiorescenze principalmente unipare e fiori che per la maggior parte presentano lo stigma sporgente dal cono fiorale. Il frutto è tondeggiante con sezione longitudinale rettangolare, presenta due logge interne, spessore del pericarpo anche fino a 6 mm.

Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	3 - 5 e 3 - 5 cm
Peso	35 - 40 g
Uniformità	alta

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Panni

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG, oltre ad aver rilevato i descrittori morfologici GIBA, ha eseguito la caratterizzazione chimico-nutrizionale di questo pomodoro. In particolare sono stati determinati il contenuto di sostanza secca (in media 6 g/100 g di peso fresco), solidi solubili totali (5,0-5,5 °Brix), zuccheri (glucosio, fruttosio e saccarosio), carotenoidi (licopene e β -carotene), acidi organici e polifenoli totali. Il DiSSPA ha posto in conservazione accessioni di questo pomodoro procedendo anche alla sua caratterizzazione genetica.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Barese

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il Pomodoro barese era una varietà molto nota e diffusa in passato nell'hinterland di Bari, ben adattata alle condizioni pedoclimatiche ed abbastanza resistente alle principali avversità. Oggi è considerata una varietà a rischio di estinzione, di cui sono rimasti solo pochi agricoltori custodi. Le piante presentano un'alta vigoria e densità fogliare, e assumono un aspetto tipicamente cespuglioso. Le foglie hanno un portamento semi-eretto ed un colore verde intenso. I frutti sono cilindrici o ellittici, di pezzatura intermedia ed abbastanza uniformi; possono essere piatti o leggermente appuntiti all'estremità distale, e presentare una costolatura debole o assente, mostrando una certa variabilità per questi caratteri tra le diverse accessioni locali. Il frutto immaturo ha un colore esterno verde-chiaro, con la presenza di un ampio colletto verde-scuro intorno al calice. Con il progredire della maturazione, i frutti assumono un colore dapprima giallo-arancio (con colletto verde persistente) ed infine uniformemente rosso. Negli orti del litorale barese, le piante di questa varietà sono tradizionalmente coltivate 'in asciutta' fin quasi alla fioritura, per poi essere irrigate con acqua di falda, normalmente salmastra, che concorre ad aumentare la sapidità del prodotto. Gli orticoltori baresi raccolgono le bacche sin dalla fase di viraggio del colore (i cosiddetti pomodori "mjnze e mjnze" nel dialetto barese). I pomodori rossi, maturi, sono tradizionalmente destinati alla produzione casalinga di salsa, pezzetti in bottiglia e pomodori secchi.

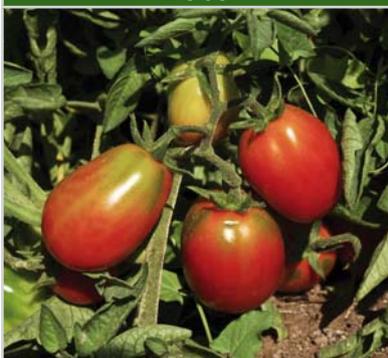
Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	7 - 8 e 3 - 4 cm
Peso	50 - 60 g
Uniformità	media

Foto



Territorio

Comune rappresentativo

Bari



Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DISAAT ha condotto diverse prospezioni territoriali presso gli orticoltori della città di Bari al fine di documentare l'importanza storica del Pomodoro barese e di incontrare alcuni 'custodi' di questa varietà a rischio di estinzione, da cui sono stati acquisiti i semi di alcune accessioni per la conservazione *ex situ*.



Pomodoro
Solanum lycopersicum L.

Darseculo

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 edule

Altezza e diametro	3 - 5 e 4 - 6 cm
Peso	40 - 50 g
Uniformità	media

Foto



Territorio

Comuni rappresentativi
Canosa di Puglia, Loconia



Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Pomodoro darseculo è stato caratterizzato morfologicamente e bioagronomicamente dal DiSSPA, 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*) dal DiSSPA.



Pomodoro
Solanum lycopersicum L.

della marina (tipo piatto)

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Testimonianza della tradizione orticola di Peschici e Vico del Gargano dedita alla coltura del pomodoro su suoli sabbiosi sistemati in genere in piccole aiuole sopraelevate. La pianta del Pomodoro della marina tipo piatto ha accrescimento determinato e foglie semierette, lievemente bollose, di colore verde poco intenso. Le infiorescenze, principalmente unipare, sono portate in numero di cinque sullo stelo principale. I fiori presentato stigm sporgenti dal cono florale e stili pubescenti. Le bacche sono leggermente appiattite con sezione trasversale arrotondata, presentano quattro logge interne con costolature di media profondità. Il colore del frutto è rosso ma il colore della polpa tende all'arancio.

Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	4 - 5 e 7 - 8 cm
Peso	30 - 50 g
Uniformità	bassa

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Peschici

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG ha rilevato i descrittori GLBA, il contenuto in solidi solubili totali (6 °Brix, in media) e la percentuale di sostanza secca (6-6,5 g/100 g di peso fresco). Questa varietà locale è stata caratterizzata dal DISSPA rilevando i principali descrittori internazionalmente riconosciuti ed eseguendo analisi molecolari con i marcatori SNP (*Single Nucleotide Polymorphism*).



Pomodoro
Solanum lycopersicum L.

della marina (tipo tondo)

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il Pomodoro della marina tipo tondo è coltivato negli stessi orti di Peschici e Vico del Gargano della selezione a frutto piatto. Il tipo di accrescimento e morfologia della pianta è molto simile a quest'ultima da cui si differenzia per presentare più frequentemente infiorescenze multipare, per avere stigmi non sporgenti dal cono fiorale e per l'assenza della pubescenza sullo stilo. La differenza più evidente è comunque relativa alla forma del frutto a cui si deve la distinzione tra le due selezioni. I frutti del tipo tondo hanno forma regolare, presentano 3-4 logge e quasi assenti sono le costolature. L'epicarpo e la polpa sono generalmente 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 edule

Diametro	4 - 5 cm
Peso	30 - 50 g
Uniformità	bassa

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Peschici

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG ha rilevato i descrittori morfologici GIBA e ha eseguito la caratterizzazione chimico-nutrizionale di questo pomodoro. In particolare sono stati determinati il contenuto di sostanza secca (7-10 g/100 g peso fresco), solidi solubili totali (5 °Brix in media), zuccheri (glucosio, fruttosio e saccarosio), carotenoidi (licopene e β -carotene), acidi organici e polifenoli totali.



di Crispiano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Varietà molto nota a livello locale, è considerata tra le principali varietà da serbo, indicata anche come pomodoro 'giallo' o 'giallo-rosso' di Crispiano, per la caratteristica di formare bacche di colore giallo-arancio all'esterno e con polpa rossa all'interno. Le piante, a portamento eretto e accrescimento determinato, presentano una vigoria intermedia ed un'alta densità fogliare. Le foglie hanno un portamento semi-eretto ed un colore verde-chiaro. Le infiorescenze sono unipare e portano da 5 a 8 bacche. I frutti, di forma sferica leggermente depresso all'apice stilare, sono di colore verde-chiaro se immaturi, con colletto verde-scuro intorno al calice; alla maturazione, assumono invece il tipico colore giallo-arancio. Hanno due o raramente tre logge interne. I frutti di questa varietà sono tradizionalmente conservati in 'corone' in locali chiusi o all'esterno, creando così un suggestivo contrasto di colori con il bianco delle pietre della Valle d'Itria. Per la colorazione tipica, il sapore caratteristico e la dolcezza di questa varietà (soprattutto se coltivata in condizioni di aridocoltura), alcune imprese locali di trasformazione hanno iniziato ad impiegarla per produrre una salsa colorata.

Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	2 - 4 e 3 - 4 cm
Peso	20 - 40 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Crispiano

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DISAAT ha condotto ricerche bibliografiche al fine di documentare l'importanza storica della coltura del pomodoro in Puglia e di acquisire informazioni sugli ecotipi locali. Inoltre, ha sottoscritto una specifica convenzione per supportare l'attività di conservazione *in situ* del Pomodoro giallo-arancio di Crispiano. Infine, i tecnici DISAAT hanno acquisito i semi di alcune accessioni di questa varietà per la sua conservazione *ex situ*, provvedendo con l'ISPA-CNR di Bari anche alla sua caratterizzazione in campo (descrittori GIBA) e in laboratorio (sostanza secca, anioni e cationi minerali, zuccheri riduttori, acidità titolabile, capacità antiossidante e polifenoli totali, carotenoidi e vitamina C delle bacche a maturazione).



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

di Manduria

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 prouonale. 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 edule

Altezza e diametro	3 - 5 e 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. Il DiSSPA ha acquisito cinque accessioni di questa varietà locale, che ha caratterizzato morfologicamente e geneticamente mediante marcatori SNP.



Pomodoro
Solanum lycopersicum L.

di Mola

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il Pomodoro di Mola (indicato anche come Pomodoro della marina) viene coltivato soprattutto nei campi più vicini al mare ("*i pénne*" – la "e" senza accento è muta). I frutti sono allungati e particolarmente ricercati per l'esclusivo sapore che sanno trasferire alle passate di salsa fatte in casa alla vecchia maniera. C'è perfino chi arriva a congelarli nel frigo di casa appena raccolti, per poterne ricavare un'inedita passata e gustarne l'aroma in tutti i periodi dell'anno. Oppure chi ne sceglie i meno maturi e, appena raccolti, li usa per farne insalate di pomodori freschi dal gusto inimitabile. Le peculiari caratteristiche qualitative del Pomodoro di Mola sono dovute alla sua vocazione per il clima mediterraneo particolarmente soleggiato, nonché all'impiego di un'acqua d'irrigazione leggermente salmastra. A quest'acqua lievemente salata si deve il leggendario gusto particolarmente saporito e che impone di "non mettere il sale" sui pomodori, perché, a detta dei contadini e degli estimatori molesi, "non ne hanno alcun bisogno!".

Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	6 - 7 e 3 - 4 cm
Peso	35 - 60 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Mola di Bari



Risultati del Progetto BiodiverSO

Nel 2017, grazie alla documentazione raccolta dal Progetto, il Pomodoro di Mola è stato iscritto nell'elenco nazionale dei PAT. Il DISAAT ha caratterizzato la sua composizione chimica determinando in laboratorio: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, fibre, proteine, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili.



Pomodoro
Solanum lycopersicum L.

di Morciano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Era tra le varietà orticole 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 muretti 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 accrescimento determinato sino alla fase produttiva, poi tende a prostrarsi, a causa delle grosse dimensioni delle ramificazioni e del peso dei grappoli; l'altezza media della pianta è 85 cm. Si contano da 3 a 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 edule

Altezza e diametro	3 - 4 e 3 - 5 cm
Peso	30 - 50 g
Uniformità	media

Foto



Territorio

Comuni rappresentativi
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 morfo-biometrica su popolazioni coltivate *ex situ* nell'Orto Botanico del DiSTeBA e su popolazioni coltivate *in situ* da due custodi di Morciano di Leuca, seguendo i criteri suggeriti dai descrittori GIBA. La caratterizzazione chimica ha comportato la determinazione analitica di glucosio, fruttosio e saccarosio, presenti in discrete quantità. 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
Solanum lycopersicum L.

di Torremaggiore

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Gli orti familiari di Torremaggiore conservano ancora varietà tradizionali di ortaggi tra cui un tipo di pomodoro che viene definito semplicemente “di Torremaggiore”. Alcuni agricoltori ne posseggono i semi fin dai primi anni del novecento, tramandati dai nonni. La coltivazione è abbastanza diffusa sul territorio, tanto che alcuni vivaisti locali ne producono le piantine a partire da semi selezionati e forniti dagli agricoltori. Solitamente il trapianto è effettuato da aprile a giugno per prologare il periodo di raccolta; questa avviene da luglio a settembre. La pianta presenta accrescimento indeterminato e portamento semieretto. Le foglie sono lievemente bollose, di un verde brillante. Le infiorescenze sono principalmente unipare e portano frutti con sezione longitudinale rotondeggiante, sezione trasversale arrotondata ed estremità appiattita o a volte leggermente appuntita. Essi presentano due logge interne.

Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	3 - 4 e 4 - 5 cm
Peso	40 - 50 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Torremaggiore

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG, oltre ad aver rilevato i descrittori morfologici GIBA, ha eseguito la caratterizzazione chimico-nutrizionale di questo pomodoro. In particolare sono stati determinati: sostanza secca, solidi solubili totali, zuccheri (glucosio, fruttosio e saccarosio), carotenoidi (licopene e β -carotene), acidi organici e polifenoli totali. Il DiSSPA ha caratterizzato geneticamente questa varietà locale mediante marcatori SNP.



Pomodoro
Solanum lycopersicum L.

Fiaschetto di Torre Guaceto

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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. Questo pomodoro, non da serbo, destinato al consumo fresco, è anche utilizzato per produrre trasformati. Pianta ad accrescimento determinato, forma generalmente infiorescenze unipare, raramente multipare. Porta 4-6 frutti per grappolo. I frutti sono di colore rosso intenso sia all'esterno che nella polpa, biloculari.

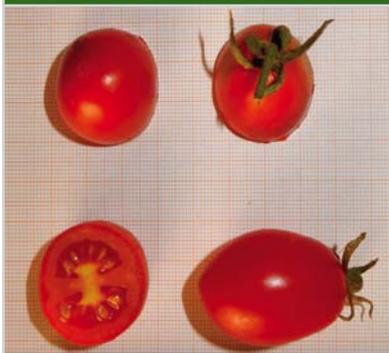
Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	3,5 - 4 e 2 - 2,5 cm
Peso	15 - 20 g
Uniformità	medio - alta

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Carovigno

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DISAAT e l'IBBR-CNR hanno caratterizzato questa varietà dal punto di vista agronomico e morfologico rilevato i descrittori morfologici GIBA; il DISAAT tramite l'ISPA-CNR ha determinato: contenuto di sostanza secca, solidi solubili totali e acidità titolabile delle bacche a maturazione. Il DiSSPA ha caratterizzato geneticamente questa varietà locale mediante marcatori SNP.



Giallo d'inverno

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Nel Salento stiamo assistendo ad una ripresa della coltivazione del pomodoro invernale che vuole contrastare il consumo di pomodorino prodotto in serra fuori stagione. Tante le varietà commerciali, ma ogni agricoltore ritorna alle vecchie usanze, alla varietà che preferiva. Tra tutte, le varietà di pomodoro giallo sono quelle a più alta uniformità. Abbiamo messo in coltura per la conservazione *ex situ* e caratterizzato due accessioni di pomodoro giallo, una proveniente da Uggiano la Chiesa, l'altra da Casarano. Le due accessioni hanno evidenziato lo stesso comportamento. La pianta ha portamento eretto, con ramificazioni di 2°, 3° e 4° ordine, è molto fogliosa, con peluria diffusa su fusto, foglie e rami giovani. In fase di maturazione, le bacche presentano una colorazione giallo-arancio che, a maturità, vira al giallo intenso. Carattere di qualità è lo spessore della polpa. Ha una *shelf life* molto alta.

Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	2 - 4 e 3 - 4 cm
Peso	20 - 30 g
Uniformità	alta

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Uggiano



Risultati del Progetto BiodiverSO

Nell'Orto Botanico del DiSteBA si è proceduto alla coltivazione in pien'aria della varietà Pomodoro giallo d'inverno, per la sua conservazione *ex situ* che prevede rinnovo di semente da conservare in banca semi. Seguendo i criteri dei descrittori GIBA, è stata eseguita la caratterizzazione morfo-biometrica, quindi, quella chimica che ha discriminato la varietà per il suo elevato contenuto in glucosio e fruttosio, meno in saccarosio.



Pomodoro
Solanum lycopersicum L.

Giallo d'inverno di Torremaggiore

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



In diversi orti familiari di Torremaggiore è coltivata questa popolazione di pomodoro da serbo. Alcuni agricoltori ne posseggono i semi fin dai primi anni del Novecento, tramandati dai nonni. Solitamente il trapianto è effettuato in marzo-aprile e la raccolta inizia a fine luglio. La coltura necessita di poche irrigazioni di soccorso grazie alla resistenza delle piante alle alte temperature e alla siccità. Le infiorescenze sono principalmente multipare, portano frutti con due logge interne di forma rotondeggiante abbastanza regolare. La buccia e la polpa assumono un colore giallo-arancio, in alcuni casi tendente al rosso. La raccolta avviene a grappoli, i quali sono poi sistemati in "serte" per la conservazione fino all'inverno.

Produzione

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

Parte edule

Diametro	2 - 3 cm
Peso	20 - 30 g
Uniformità	buona

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Torremaggiore

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG, oltre ad aver rilevato i descrittori morfologici GIBA, ha eseguito la caratterizzazione chimico-nutrizionale di questo pomodoro determinando: sostanza secca, solidi solubili totali, zuccheri (glucosio, fruttosio e saccarosio), carotenoidi (licopene e β -carotene), acidi organici e polifenoli totali.



Giallo da serbo di Monteleone e Panni

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



A Monteleone di Puglia, negli orti familiari, è mantenuta la coltivazione di una tipologia di pomodoro da serbo ritrovato anche a Panni. In genere, le piantine nascono spontanee dai frutti lasciati in campo l'anno precedente; gli agricoltori provvedono al loro trapianto in maggio, mentre la raccolta dei frutti si effettua in agosto e si conservano in "serte" per il consumo fino ai mesi invernali. La pianta presenta accrescimento indeterminato e portamento semieretto. Le foglie sono lievemente bollose, di un verde brillante. Le infiorescenze sono principalmente unipare e portano frutti con sezione longitudinale rotondeggiante, sezione trasversale arrotondata e con due, tre logge interne. Il colore dell'epicarpo è giallo-arancio e quello della polpa arancio-rosso.

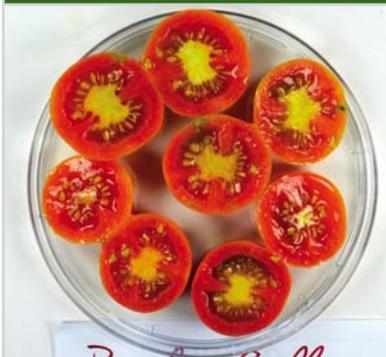
Produzione

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

Parte edule

Diametro	3 - 4 cm
Peso	20 - 30 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comuni rappresentativi

Monteleone di Puglia, Panni

Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG, oltre ad aver rilevato i descrittori morfologici GIBA, ha eseguito la caratterizzazione chimico-nutrizionale di questo pomodoro. Più in particolare sono stati determinati: sostanza secca, solidi solubili totali, zuccheri (glucosio, fruttosio e saccarosio), carotenoidi (licopene e β -carotene), acidi organici e polifenoli totali.



Pomodoro
Solanum lycopersicum L.

Lamàsciano

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Pomodoro *lamàsciano* è una varietà locale individuata a Galatina, un tempo diffusa anche nei comuni limitrofi di Sogliano, Parabita, Matino, oggi custodita solo da 2-3 agricoltori che la rinnovano per consumo familiare, perché non vogliono rinunciare alla sua bontà: spremendo la bacca, numerosi semini schizzavano in maniera uniforme sul pane raffermo, che ne veniva subito ammorbidito ed il gusto era irripetibile! Il suo abbandono era stato motivato anche dalla bassa resa che dava per la passata di pomodoro (400-500 L/t). Anche in questo caso, il nome deriva da una varietà locale di susina, di forma ovale, localmente indicata con il nome dialettale *Lamàsciano*, di colore giallo-arancio, che solo due custodi di Parabita ancora conservano nel proprio frutteto. Caso insolito, la stessa denominazione viene attribuita ad una varietà di pomodoro invernale anch'esso poco diffuso e che condivide le stesse superfici colturali del *Lamàsciano* estivo, con le quali si realizzano ancora le caratteristiche "mpise" (serti che vengono appesi in luoghi riparati).

Produzione

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

Parte edule

Diametro	3 - 4 cm
Peso	30 - 35 g
Uniformità	alta

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Galatina

Risultati del Progetto BiodiverSO

Con esplorazioni mirate, il DiSTeBA e il Consorzio Parco Naturale Regionale Costa Otranto – Santa Maria di Leuca e bosco di Tricase hanno cercato di definire la distribuzione reale di questa varietà così rara ma ancora presente nella memoria di molti contadini dei comuni del comprensorio che con Galatina intrattenevano scambi commerciali. Nonostante la stagione avanzata, è stato possibile effettuare la caratterizzazione morfo-biometrica sulla coltura *in situ*, seguendo i criteri dettati dai descrittori GIBA. La valutazione analitica degli zuccheri effettuata dal DiSTeBA per Pomodoro *lamàsciano* ha evidenziato un discreto contenuto di fruttosio, ma valori più bassi rispetto a quelli delle altre varietà locali per glucosio e saccarosio.



Pomodoro
Solanum lycopersicum L.

Leccese

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



È una varietà locale particolarmente 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'invasatura, per eccesso di umidità o per condizioni pedologiche non idonee.

Produzione

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

Parte edule

Diametro	3 - 4 cm
Peso	15 - 35 g
Uniformità	alta

Foto



Territorio

Comuni rappresentativi
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. La caratterizzazione morfo-biometrica è stata effettuata seguendo le indicazioni riportate nei descrittori GIBA. Il DiSTeBA ha proceduto anche alla caratterizzazione chimica, dalla quale è emerso che Pomodoro leccese è la varietà locale a più elevato contenuto di glucosio e fruttosio, tra quelle analizzate, mentre basso è il contenuto di saccarosio.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Prunill

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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

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

Parte edule

Altezza e diametro	4 - 5 e 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 dal DISSPA, 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*) dal DISSPA. Il Dipartimento SAFE-UNIFG, oltre ad aver rilevato i descrittori morfologici GIBA, ha eseguito la caratterizzazione chimico-nutrizionale di questo pomodoro. Più in particolare, sono stati determinati: sostanza secca, solidi solubili totali, zuccheri (glucosio, fruttosio e saccarosio), carotenoidi (licopene e β -carotene), acidi organici e polifenoli totali.



Pomodoro
Solanum lycopersicum L.

Racalino

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Il Pomodoro racalino è una varietà tipica 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 nei tempi passati è stato adottato in comuni del Capo di Leuca; tuttavia, le varietà commerciali hanno provocato il suo quasi completo abbandono. I contadini che lo hanno conservato ne 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 tondeggianti 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.

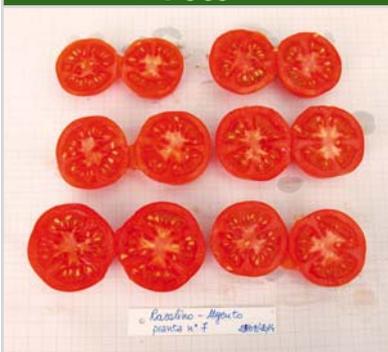
Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	3 - 4 e 4 - 5 cm
Peso	30 - 45 g
Uniformità	alta

Foto



Territorio



Comuni rappresentativi
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 Castrignano del Capo, Parabita, Casarano e Tricase (dove anni fa è stato individuato un solo custode). Utilizzando le indicazioni suggerite nei descrittori GIBA, il DiSTeBA ha effettuato la caratterizzazione morfo-biometrica su due popolazioni coltivate *ex situ*, nell'Orto Botanico del DiSTeBA. Nella seconda fase del Progetto BiodiverSO, il DiSTeBA ha svolto caratterizzazione morfo-biometrica e chimica (glucosio, fruttosio e saccarosio) rilevando che il Pomodoro racalino è la varietà locale di pomodoro da trasformazione con il più alto contenuto di fruttosio e il più basso contenuto di glucosio.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Regina

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Originariamente diffuso nella terra di Egnazia 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 accrescimento determinato ma tende a formare una notevole massa fogliare e a coprire lo spazio tra le file, può portare 4-5 palchi fiorali. Forma infiorescenze unipare e porta da 4-6 frutti per grappolo. Le bacche hanno forma tendenzialmente sferica, sono di colore rosso intenso all'esterno con spalla gialla persistente e arancio nella polpa. Sono biloculari. 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.

Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	2,8 - 3,3 e 3,5 - 4 cm
Peso	25 - 30 g
Uniformità	bassa

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. 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. Per BiodiverSO, l'ISPA-CNR ha rilevato e determinato inoltre carotenoidi e polifenoli totali delle bacche a maturazione. Il DiSSPA ha caratterizzato morfologicamente e geneticamente tre accessioni mediante marcatori SNP.



Rosso d'inverno

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Sino agli anni '70-80 le varietà di pomodoro da serbo più comuni erano quelle a bacca rossa, tondeggianti, quasi completamente sostituite nel giro di pochi anni con quelle a bacca giallo-arancio e a bacca arancione. La sostituzione è stata dettata soprattutto dalla bassa resistenza delle bacche rosse, di consistenza molle, che marcivano all'interno delle classiche "pennule" o si staccavano facilmente dal grappolo di appartenenza. Una varietà di pomodoro rosso invernale è stata recuperata in agro di Sannicola: ha bacca di consistenza molle ma ad alta *shelf life*. La pianta ha portamento eretto, con ramificazioni di 2°, 3° e 4° ordine, con scarsa peluria diffusa su fusto, foglie e rami giovani. Le bacche sono piccole, di forma ovato-ellittica, di colore rosso vivo sia nell'epidermide che nella polpa. Carattere di qualità è lo spessore della polpa. Ha una *shelf life* molto alta.

Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	3,5 e 2,5 cm
Peso	10 - 15 g
Uniformità	alta

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Sannicola

Risultati del Progetto BiodiverSO

Nell'Orto Botanico del DiStEBA si è proceduto alla coltivazione in pieno campo della varietà pomodoro rosso d'inverno, per la sua conservazione *ex situ* che prevede rinnovo di semente da conservare in Banca Semi. Seguendo i criteri dei descrittori GIBA, è stata eseguita la caratterizzazione morfo-biometrica, quindi quella chimica che ha discriminato la varietà per il più elevato contenuto in fruttosio e glucosio e basso in saccarosio.



Rucola

Eruca vesicaria (L.) Cav.

Rucola

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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	2 - 3 mesi											

Parte edule

Lunghezza	15 - 17 cm
Uniformità	media

Foto



Territorio



Risultati del Progetto BiodiverSO

In Puglia, soprattutto nel barese, ma anche nelle altre province, la specie *Eruca vesicaria* viene ancora coltivata pur se a livello di piccoli orti e con rari casi di commercializzazione. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari. Il DISAAT, grazie ad una collaborazione internazionale, ha caratterizzato la composizione dei glucosinolati di questa specie.



Sedano

Apium graveolens L. (Gruppo *dulce*)

di Torrepaduli

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



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 edule

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

Foto



Territorio

Comune rappresentativo
Ruffano



Risultati del Progetto BiodiverSO

Nell'ambito delle attività di conservazione previste dal progetto BiodiverSO, per la caratterizzazione morfometrica di questa varietà, da effettuare seguendo i descrittori GIBA, nell'Orto Botanico del DISTeBA è stata avviata la coltivazione *ex situ*.

Altri produttori di varietà locali di sedano 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 nelle fiere autunnali.



Rosso di Acquaviva delle Fonti

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



Con il termine “sponzali” o “sponsali” vengono indicati i “cipollotti” che si consumano allo stato fresco e che vengono raccolti prima dell’ingrossamento del bulbo della cipolla. Lo sponzale rosso deriva dalla raccolta dei germogli allungati della Cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti. Anch’essi di colorazione rossa, vengono commercializzati in inverno quando raggiungono un diametro non inferiore a 1,5 cm. Generalmente, lo sponzale è utilizzato tal quale nella preparazione delle insalate o per la realizzazione del famoso “calzone”.

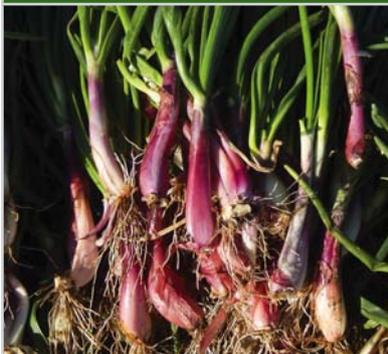
Produzione

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

Parte edule

Altezza e diametro	25 - 30 e 1,5 - 2 cm
Peso a mazzetto	150 - 400 g
Uniformità	media

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Acquaviva delle Fonti



Risultati del Progetto BiodiverSO

Il DiSPPA ha collezionato 13 popolazioni di sponzale, che sono state allevate in isolamento ed in campi catalogo presso i campi del Centro Didattico- Sperimentale “Martucci” dell’Università degli Studi di Bari Aldo Moro e presso i campi sperimentali dell’azienda Iannone, ad Acquaviva delle Fonti. Le popolazioni sono state caratterizzate morfologicamente, bio-agronomicamente e geneticamente mediante marcatori SSR e SNP. Inoltre sono stati rilevati i seguenti caratteri biochimici: pH, solidi solubili, flavonoidi e antociani totali, attività anti-ossidante e acido piruvico.

Il DISAAT ha determinato in laboratorio: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, proteine, fibre, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili.

Lo sponzale e il calzone sono Prodotti Agroalimentari Tradizionali grazie al Progetto BiodiverSO.



ZUCCA

Cucurbita moschata Duch.

Cucuzza genovese

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La Zucca “genovese”, che rappresenta una denominazione generica spesso attribuita alle zucche *C. moschata*, 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, Albino Mannarini (1914) ed altri. Viene utilizzata nella “Cucuzzata” di Vitigliano (LE), una focaccia tradizionale del Salento meridionale 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. 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. A fruttificazione estiva, 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 culturale	3 - 5 mesi											

Parte edule

Lunghezza e diametro	40 - 100 e 10 - 25 cm
Peso	0,3 - 7 kg
Uniformità	bassa

Foto



Territorio



Comune rappresentativo
Monteroni di Lecce

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. Le informazioni raccolte nel corso delle esplorazioni ci inducono a pensare che la coltivazione di *Cucuzza genuisa*, soppiantata dallo zucchini, sia stata abbandonata nel Salento meridionale negli anni '60 e persiste solo nei comuni dell’Alto Salento. I produttori la raccolgono per la vendita quando è ancora piccola perché, se la lasciano allungare, assume forme bizzarre e diventa più pastosa. Ha una *shelf life* abbastanza lunga: può essere conservata sino alla primavera inoltrata dell’anno successivo.



Zucchini
Cucurbita pepo L.

Zucca o Coccozza corritore bianca/zucca per *iettl*

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La coltivazione di questo zucchini di cui si consumano i frutti maturi è diffusa in diversi orti di Vico del Gargano in coltura asciutta, ma è stata anche ritrovata in diversi paesi dei Monti Dauni.

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 chiaro. Dopo la raccolta i frutti sono conservati per il consumo in inverno nella preparazione della tipica minestra con le fave. A Monteleone di Puglia, Anzano e Accadia i frutti maturi appena raccolti vengono pelati, tagliati a rondelle e messi ad essiccare al sole. Il prodotto disidratato denominato "*iettl*" viene conservato durante l'inverno per la preparazione di varie pietanze tipiche. Questa tradizione deriva dai territori della vicina Irpinia ed è stata portata da oltre 100 anni nei paesi Dauni dove ancora oggi la preparazione ed il consumo delle "*iettl*" è molto diffuso tanto che è possibile trovare il prodotto anche confezionato sottovuoto e venduto presso i mercati rionali.

Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio

Comuni rappresentativi

Vico del Gargano, Monteleone di Puglia



Risultati del Progetto BiodiverSO

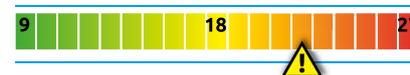
Il Dipartimento SAFE-UNIFG ha eseguito la caratterizzazione bio-morfologica di questi peponidi. Nel corso delle esplorazioni svolte nell'ambito del Progetto BiodiverSO, il DiSTeBA ha individuato la Zucca corritore bianca in agro di San Donato (LE) ed ha provveduto alla sua caratterizzazione con descrittori GIBA ed alla conservazione *in situ*. Risulta un ortaggio di facile coltivazione ma molto sensibile alle fisiopatie. Le prime zucche che la pianta matura (volgarmente dette "*samentare*", perché servono per la perpetuazione della semente), vengono lasciate sulla pianta madre sino a completa maturazione, indicata dal viraggio ad una colorazione giallo-ocra; quindi vengono staccate e conservate sino al periodo della nuova semina.



Zucchini
Cucurbita pepo L.

**Zucca o Coccozza corritore rigata
o variegata/zucca per iettl**

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La coltivazione di questo zucchini di cui si consumano i frutti maturi è diffusa in diversi orti di Vico del Gargano in coltura asciutta, ma è stata anche ritrovata in diversi paesi dei Monti Dauni.

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. A Monteleone di Puglia, Anzano e Accadia è denominata Zucca variegata. Così come per la tipologia bianca e quella striata, in questi paesi i frutti maturi appena raccolti vengono pelati, tagliati a rondelle e messi ad asciugare al sole per la preparazione delle "iettl".

Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio

Comuni rappresentativi

Vico del Gargano, Monteleone di Puglia



Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG ha eseguito la caratterizzazione bio-morfologica di questi peponidi.



Zucchini

Cucurbita pepo L.

Zucca o Coccozza corritore striata/zucca per ietti

RISCHIO DI ESTINZIONE DELLA VARIETÀ



La coltivazione di questo zucchini di cui si consumano i frutti maturi è diffusa in diversi orti di Vico del Gargano in coltura asciutta, ma è stata anche ritrovata in diversi paesi dei Monti Dauni.

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. Così come per la tipologia bianca e quella rigata, in questi paesi i frutti maturi appena raccolti vengono pelati, tagliati a rondelle e messi ad essiccare al sole per la preparazione delle "ietti".

Produzione

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

Parte edule

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

Foto



Territorio

Comuni rappresentativi

Vico del Gargano, Monteleone di Puglia



Risultati del Progetto BiodiverSO

Il Dipartimento SAFE-UNIFG ha eseguito la caratterizzazione bio-morfologica di questi peponidi.





LE VARIETÀ LOCALI CANDIDATE

Altre varietà da segnalare

Nelle Linee guida per la corretta conservazione “*in situ*”, *on farm* ed *ex situ* delle varietà vegetali, il Gruppo di lavoro Biodiversità in Agricoltura (GIBA) ha adottato la seguente definizione di varietà locale: «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» (GIBA, 2010).

Le leggi regionali sulla biodiversità attualmente in vigore indicano in **50 anni** il tempo minimo di presenza sul territorio di una risorsa genetica perché essa possa essere considerata locale (“autoctona”) e quindi essere oggetto di intervento delle leggi medesime.

Pertanto, nella successiva sezione abbiamo riportato le (cosiddette) varietà locali candidate, candidate perché non siamo riusciti a documentare il tempo minimo di presenza sul territorio di queste risorse genetiche affinché possano essere riconosciute come varietà locali.

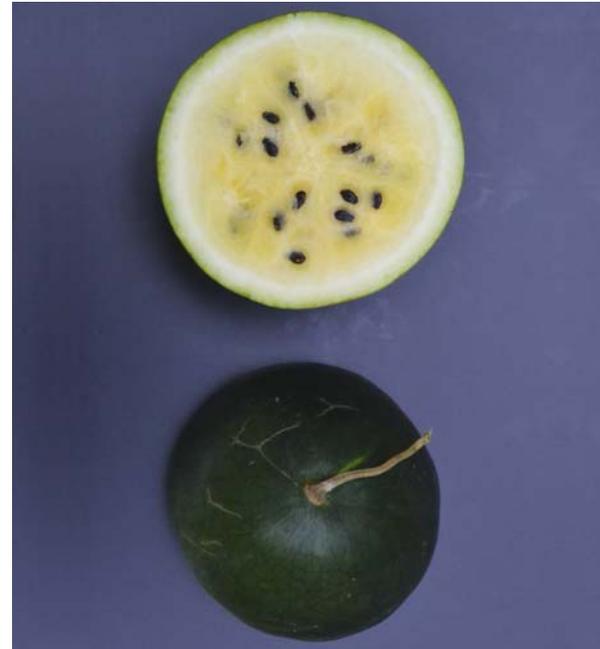
Pietro SANTAMARIA

Anguria

Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. e Nakai

a polpa gialla di Margherita di Savoia

L'anguria gialla è un frutto estivo non molto coltivato e diffuso sul nostro territorio regionale. Nel territorio di Margherita di Savoia è stata recuperata questa antica varietà di anguria a polpa gialla, che presenta pianta e frutto simili a quelli di alcune varietà più comuni di anguria rossa, salvo per il colore del mesocarpo. La polpa gialla ha un sapore meno dolce rispetto a quella delle angurie rosse e presenta un numero più elevato di semi. Infine, il pericarpo ha un colore verde scuro ed è piuttosto coriaceo. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Anguria

Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. e Nakai

a polpa rossa di Margherita di Savoia

L'anguria a polpa rossa è un frutto estivo molto coltivato e diffuso sul nostro territorio regionale. Questa coltura predilige i terreni freschi, drenanti e poco compatti, tipici di molti litorali pugliesi come quelli degli arenili di Margherita di Savoia (BT), dove un anziano agricoltore coltiva, da molti anni, un particolare tipo di anguria rossa. Il frutto di questa antica varietà, dalla forma ellittica e allungata, è contraddistinto dall'esocarpo di colore verde chiaro, screziato da una serie di sottili venature verde scuro. La polpa assume una colorazione rossa non molto intensa, caratterizzata da sapore abbastanza dolce e dalla presenza di un elevato numero di semi. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Anguria

Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. e Nakai

Citro rosso

Il Citro rosso è un'anguria, ritrovata in un orto di Vieste, che in passato era diffusa nei paesi litoranei del Gargano. Probabilmente si tratta della stessa varietà di anguria coltivata anche negli arenili di Zapponeta e Margherita di Savoia conosciuta con il nome di Quarantana per la precocità di maturazione. La semina diretta su terreni sabbiosi è eseguita nel periodo primaverile, mentre la raccolta avviene a luglio. Grazie alla falda freatica superficiale, la coltivazione non richiede alcun intervento irriguo. I frutti sono di forma sferica o ellissoidale (diametro 20-50 cm), pesano 2-4 kg e hanno epicarpo sottile, di diverse tonalità di verde marmorizzato con evidenti striature longitudinali verde scuro. Le produzioni risultano di pregio per il sapore molto dolce del frutto dovuto con molta probabilità alla salinità delle acque della falda.



Anguria

Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. e Nakai

Nera di Torremaggiore

Questa varietà tradizionale di anguria coltivata da generazioni nell'agro di Torremaggiore (FG) è stata stranamente denominata "Anguria nera", pur essendo caratterizzata da un'epidermide con screziature a strisce di colore verde scuro, alternate con quelle di colore verde chiaro. Il suo pericarpo è di medio spessore e l'endocarpo, similmente ad altre angurie dello stesso tipo, è colorato di rosso, di media croccantezza e dal sapore dolce. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Batata

Ipomoea batatas L.

Leccese rossa (a polpa bianca o arancione)

Molto apprezzata, introdotta solo da qualche decennio in agro di Frigole, è la batata con epidermide dalla colorazione vinaccia e polpa di color bianco-crema, che i produttori distinguono con il nome di Batata rossa. Carattere merceologico di pregio che la fa preferire a quella tradizionale è 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. Le esplorazioni condotte nell'ambito del Progetto BiodiverSO hanno rivelato che nel Salento i produttori ed i consumatori preferiscano sempre di più questa varietà a quella tradizionale (Batata leccese a polpa gialla). Il DiSTeBA ha provveduto alla sua caratterizzazione morfometrica seguendo i descrittori GIBA.



Bietola da Costa

Beta vulgaris L. subsp. *vulgaris* L.

Rossa

È presente nell'agro di Ceglie Messapica (BR) e probabilmente deriva da un'ibridazione spontanea tra la bietola da costa ed alcune varietà selvatiche con foglie rossastre. La durata del ciclo è di 5-6 mesi e la raccolta può avvenire da ottobre a marzo. La parte edule pesa circa 250 g ed è lunga 25-30 cm (diametro di 7-10 cm). La costa fogliare ha un colore rosso intenso (che sfuma nelle nervature secondarie) e un sapore molto dolce (tipico della bietola) e profumato. È utilizzata talora per colorare preparazioni alimentari come i risotti, impiegando l'acqua di bollitura che acquista un intenso colore fucsia. La coltivazione è diffusa tra i coltivatori più anziani e il suo consumo è ristretto ad una cerchia di appassionati: può essere pertanto considerata una varietà ad alto rischio di estinzione. BiodiverSO ha recuperato alcuni campioni di seme e sta supportando specifiche attività di conservazione *in situ*.



Cappero *Capparis spinosa* L.

del Gargano

È un PAT, 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 capperi 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).



Cappero *Capparis spinosa* L.

del Salento

La gastronomia e le tradizioni salentine continuano ad esaltare l'utilizzo del capperi come ingrediente fondamentali 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.

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 capperi in pieno campo, specificatamente, nel comprensorio di Racale, Taviano, Ugento.



Cappero *Capparis spinosa* L.

delle Isole Tremiti

Nell'arcipelago delle Isole Tremiti (o Diomedee) i capperi sono molto presenti. Su tutte le otto isole: San Nicola, San Domino (la più grande e la più abitata), Capraia (la seconda per grandezza, disabitata), Pianosa, il Cretaccio e La Vecchia (questi ultimi due sono degli scogli).

Capraia è detta anche Caprara o Capperaia, proprio perché la flora qui presente è composta principalmente da piante di cappero.

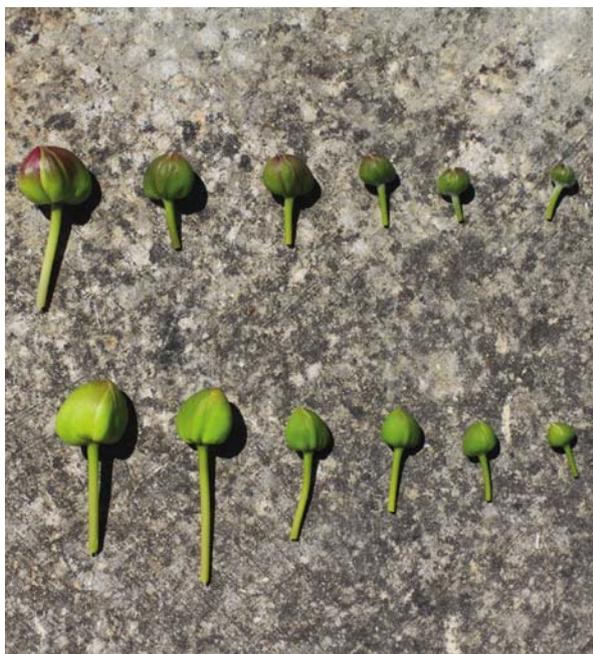
I boccioli fiorali vengono raccolti dai tremitesi tra maggio e giugno e conservati sotto sale in vasetti per almeno 30 giorni. I capperi più piccoli sono quelli di qualità migliore.



Cappero *Capparis spinosa* L.

di Ostuni

Le piante di cappero sono molto diffuse in tutto il territorio pugliese, sia a ridosso del mare sia nelle campagne dell'area collinare. Sebastiano Vanadia, ricercatore in quiescenza del CNR-ISPA, nel suo giardino in agro di Ostuni (BR), da oltre quarant'anni ha piante che producono boccioli, fiori e frutti di colore diverso: si va dal verde a varie tonalità di rosso e viola. Per le diverse tipologie cromatiche di cappero (bocciolo florale) il DISAAT ha analizzato il contenuto dei principali cationi, anioni e zuccheri semplici. Per i frutti è stato analizzato anche il contenuto di proteine, lipidi, carboidrati totali, fibre, nonché l'attività antiossidante (Renna e Santamaria, 2017). Inoltre, il DISAAT ha moltiplicato in vitro il Cappero di Ostuni e altre piante ritrovate a Mola di Bari.



Carciofo

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

Spinoso di Ostuni

La pianta ha un portamento più vigoroso e selvatico rispetto alle varietà Bianco di Ostuni e Nero di Ostuni. I capolini hanno peso medio di circa 70 g, lunghezza e diametro di 6-7 cm e brattee appuntite e dotate appunto di una spina. Sono pertanto di piccola pezzatura e tradizionalmente impiegati per le conserve sott'olio. La durata del ciclo è di 6-7 mesi, con produzione di capolini nel periodo di marzo-aprile. Si tratta di una varietà tardiva, che può soffrire eventuali carenze idriche nella fase della formazione dei capolini. Pertanto, le piante sono normalmente disposte lungo i muretti a secco, dove possono beneficiare di una maggiore umidità del terreno. È una varietà considerata ad alto rischio di estinzione. Il progetto BiodiverSO sta supportando specifiche attività di conservazione *in-situ* ad Ostuni.



Cardogna comune

Scolymus hispanicus L.

Cardungidde di Altamura

Con i termini "Cardungidde", "Cardungedde", "Cardunceddhr" (cardoncelli) si indica, in quasi tutta la Puglia, una pianta erbacea spontanea delle Asteraceae tipica del bacino del Mediterraneo, di cui si raccolgono le foglie della rosetta basale. Queste sono molto apprezzate nella cucina pugliese e rientrano come ingrediente principale in molte gustose preparazioni della Murgia. I Prima di essere cucinati questi cardi sono sottoposti ad una specifica tecnica di mondatura, eseguita da mani esperte, per eliminare la parte spinosa dai lembi fogliari e poterne utilizzare solo le coste più tenere. L'IBBR ha caratterizzato i Cardoncelli di Altamura dal punto di vista morfologico, agronomico e metabolomico. A luglio 2016 i Cardoncelli (cardogna comune) sono stati inseriti nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) grazie al progetto BiodiverSO.



Cavolo cappuccio

Brassica oleracea L. (Gruppo capitata)

a limone

Lo abbiamo trovato a Francavilla Fontana, ad Ostuni e a Martina Franca. Alcuni operatori lo chiamano “Verza a limone” ma in effetti è un cavolo cappuccio che presenta una testa (o palla o cappuccio) di forma allungata, “a limone”. Il cavolo cappuccio si differenzia dal cavolo verza per le foglie, che risultano lisce, mai bollose, e per una maggiore compattezza della parte edule. Le foglie che formano la testa del Cavolo cappuccio a limone sono di colore verde chiaro, tendente al giallo, anche questo come alcuni limoni.



Cetriolo

Cucumis sativus L.

Citrone di Peschici

Popolazione di cetriolo reperita in un orto di Peschici. È coltivato in irriguo, la semina si effettua nella seconda metà di marzo, tradizionalmente il giorno di San Giuseppe, e dopo novanta giorni è possibile iniziare la raccolta. I frutti sono di colore verde di intensità variabile e presentano piccole spine distribuite su tutta la superficie. Le dimensioni (diametro per lunghezza: 4-7 x 13-28 cm) e il peso (150-600 g) dei frutti sono maggiori rispetto a quelli comunemente presenti sul mercato. I frutti hanno colore della polpa bianco-giallo ed i semi ne rappresentano una cospicua porzione. Prima del consumo alcuni effettuano la ben nota operazione di sfregamento della parte apicale sulla rimanente parte del frutto per eliminare il sapore amaro...



Cicoria

Cichorium intybus L. (Gruppo *catalogna*)

Catalogna barese

È una varietà di cicoria del tipo *catalogna* coltivata nell'*hinterland* della città di Bari, selezionata e riprodotta dagli orticoltori baresi, che poi commercializzano il prodotto sui mercati locali. La durata del ciclo è di circa 4-5 mesi e la raccolta avviene normalmente da dicembre a gennaio. Alla maturità commerciale, il cespo ha un peso variabile da 800 a 1.200 g ed un diametro di 13-15 cm circa, mentre i singoli germogli raggiungono una lunghezza media di 5-6 cm. Rispetto alla varietà Molfettese, la *Catalogna barese* presenta foglie esterne più lunghe e con un colore verde più intenso; inoltre, il cespo è più grosso e compatto, con germogli più corti, pieni, di colore dal bianco al verde chiaro, e dal sapore dolciastro e non amarognolo. Nell'ambito del progetto BiodiverSO sono stati acquisiti vari campioni di seme per la conservazione *ex situ* di questa varietà.



Cicoria

Cichorium intybus L. (Gruppo *catalogna*)

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 rimarcare 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. I 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

Cichorium intybus L. (Gruppo *foliosum*)

Scattatora

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

Brassica rapa L. (Gruppo *broccoletto*)

Maggiolina

Testimonianza della grande biodiversità presente in Puglia per questa specie è la collezione allestita dal DiSSPA. Tra esse è da menzionare la Cima di rapa maggiolina, una cima di rapa trapiantata tardivamente, quando finiscono i rigori invernali, che è in grado di produrre delle buone infiorescenze in tutto il periodo di aprile-maggio, senza risentire delle temperature medie più alte rispetto a quelle solite del ciclo culturale normale della specie. Ha cima compatta e grande capacità di ricaccio. È coltivata da anni nella zona di Valenzano da un agricoltore che ha ereditato il seme da suo padre. Da interviste fatte all'agricoltore, egli ricorda che il padre in passato aveva ricevuto il seme di questa varietà da un agricoltore della Valle d'Itria. Nell'ambito del Progetto BiodiverSO questo ecotipo agrario è stato caratterizzato rilevando descrittori morfologici, bioagronomici ed è stato moltiplicato in isolamento spaziale per il mantenimento della sua purezza varietale.

Cima di rapa

Brassica rapa L. (Gruppo *broccoletto*)

Rapa mugnulara

Si tratta di una varietà individuata in agro di Campi Salentina (LE) dove solo un custode continua ancora a coltivarla. Si presenta con una cima esile, che si allunga maturando nuovi getti laterali ("fijuli"), proprio come nei cavoli locali ("Mugnul"), dopo il taglio dell'infiorescenza principale. Il mantenimento della varietà è a rischio, date le rudimentali tecniche di conservazione; infatti, il contadino custode riferisce di non avere particolare attenzione per tale varietà e ne mischia la semente con quella delle altre varietà, perché poi la riconosce quando arriva in produzione. Ad altri contadini di Campi Salentina abbiamo chiesto informazioni su questa varietà: tutti la conoscono, ma tutti l'hanno ormai abbandonata!



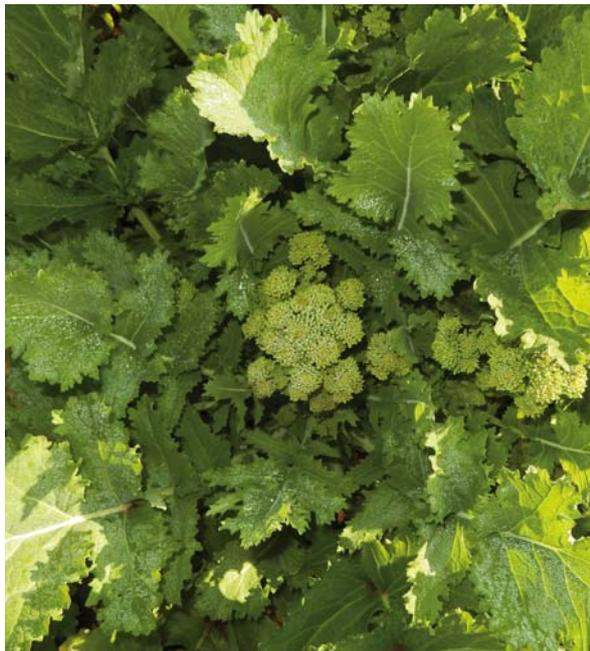
Cima di rapa

Brassica rapa L. (Gruppo *broccoletto*)

Regina

La cima di rapa regina è stata ritrovata nell'agro di Loconia (BAT); è caratterizzata dalle notevoli dimensioni della pianta e dell'infiorescenza principale (200-250 g). Viene anche chiamata Centoventina in riferimento al numero di giorni che, in media, intercorrono tra la semina e l'epoca di fioritura.

Fa parte della collezione del DiSSPA ed è stata allevata in isolamento presso nel Centro Didattico-Sperimentale "Martucci" e nei campi sperimentali dello IAM-B di Valenzano per caratterizzarla morfologicamente e bio-agronomicamente attraverso il rilievo di numerosi descrittori. Inoltre, utilizzando marcatori molecolari di tipo SSR, sono state condotte analisi genetiche in collaborazione con l'IBBR del CNR di Bari.



Cima di rapa

Brassica rapa L. (Gruppo *broccoletto*)

Tre stelle

la Cima di rapa tre stelle si contraddistingue per la grande dimensione dell'infiorescenza principale e per la grana fine. 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.



Fagiolino

Phaseolus vulgaris L.

Nano di Gravina

Nell'agro di Gravina di Puglia (BA) è ancora coltivata una varietà di fagiolino nano della tradizione locale il cui seme viene conservato con cura e tramandato di generazione in generazione. Il Fagiolino nano di Gravina è lungo 8-10 cm e pesa 5-10 g. Viene seminato a marzo, trapiantato ad aprile e raccolto da luglio ad agosto. Viene consumato allo stato fresco e rientra in tutte le ricette tipiche della tradizione gravinese. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico e con marcatori SNP dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Fagiolino

Phaseolus vulgaris L.

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.



Fava

Vicia faba L.

Cegliese ("iamb'l")

Varietà ritrovata presso un anziano agricoltore di Ceglie Messapica (BR). Richiede pochi interventi colturali ed è inserita normalmente in rotazioni triennali (per evitare lo sviluppo di orobanche). Si semina a novembre e la raccolta del prodotto fresco avviene in aprile-maggio: i baccelli sono di colore verde intenso e si prestano ad una facile sgranatura; i semi sono teneri e dolci, pesano 7-8 g, sono lunghi 2,5-3 cm e sono tradizionalmente conservati sott'olio (o sott'aceto). La maturazione completa è raggiunta in luglio-agosto: il baccello si presenta allora di colore marrone-grigiastro con sfumature nerastre ed i semi secchi sono marroni. È una varietà coltivata da pochi orticoltori e destinata prevalentemente all'autoconsumo, presentando pertanto un rischio medio-alto di estinzione. Il DISAAT ha recuperato il seme e sta procedendo alla caratterizzazione *ex situ*.

Fava
Vicia faba L.

di Conversano

È una fava particolarmente utilizzata per il consumo fresco, dal gusto dolce che la fa apprezzare nonostante il limitato periodo di raccolta. Solitamente viene consumata dopo aver passato i semi leggermente nel sale. È in via di estinzione, perché viene sostituita dalle varietà commerciali. Il peso di 100 semi varia, in media, da 140 a 160 g. Il baccello è lungo da 20 a 30 cm. L'epoca di raccolta è concentrata tra aprile e maggio. Questa varietà è stata caratterizzata dal punto di vista morfologico da Apofruit in collaborazione con il DiSSPA dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, che ne detiene i semi posti nelle proprie camere di conservazione.



Fava
Vicia faba L.

di Rutigliano

È una varietà di fava molto antica che viene coltivata solitamente nelle "tare" dei tendoni di uva da tavola presenti nell'agro di Rutigliano. Attualmente, la diffusione di questa varietà locale è limitatissima. La sua coltivazione avviene solo per uso familiare da oltre 40 anni, al contrario di ciò che succedeva in passato quando l'elevata produzione ne consentiva un'ampia diffusione presso i grossisti della zona. Il peso di 100 semi raggiunge 240-280 g. Il baccello è lungo da 20 a 30 cm. L'epoca di raccolta va da aprile a maggio. Questa varietà è stata caratterizzata dal punto di vista morfologico da Apofruit in collaborazione con il DiSSPA dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, che ne detiene i semi posti nelle proprie camere di conservazione.



Finocchio

Foeniculum vulgare Mill. var. *azoricum*

Aprilino

Si tratta di una varietà originaria della zona di Francavilla Fontana (BR) coltivata in varie zone del Salento. Il nome della varietà fa riferimento al periodo principale di raccolta, che va da fine marzo ai primi di maggio. È una varietà tardiva, con una buona tenuta alla montatura a seme, trapiantata normalmente a fine ottobre-novembre, ed il cui ciclo colturale può durare 4-5 mesi. I grumoli hanno una forma tendenzialmente sferica, con diametro di 15-18 cm e peso medio che può raggiungere 900-1.000 g. Una buona rincalzatura contribuisce all'imbianchimento e a rendere il grumolo più tenero nonostante la sua fibrosità. La parte edule presenta un intenso sapore aromatico. La varietà è coltivata da diversi agricoltori ma il rischio di estinzione è medio-alto. BiodiverSO sta garantendo specifiche attività di conservazione *in situ*.



Finocchio

Foeniculum vulgare Mill. var. *azoricum*

Masciarulo

Varietà originaria della zona di Francavilla Fontana (BR) e coltivata in varie zone del Salento. È più tardiva del Finocchio aprilino. Viene trapiantata dai primi di dicembre alla fine di gennaio; il ciclo colturale dura circa quattro mesi. I grumoli mostrano la tendenza ad essere piatti nelle prime fasi di crescita, per poi ingrossarsi e raggiungere un diametro di 10-13 cm e un peso di 800-900 g. Una buona rincalzatura contribuisce al loro imbianchimento e li rende più teneri. La parte edule presenta un intenso sapore aromatico. Esistono diverse accessioni, ma la varietà è considerata a rischio di estinzione medio-alto. Il DISAAT, che ha determinato calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, proteine, fibre, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili, ha previsto la conservazione *in situ*.



Lagenaria

Lagenaria siceraria (Molina) Standl.

di Torremaggiore

Popolazioni di lagenaria sono state reperite in diverse aree della provincia, in particolare a Vieste, Peschici (dove viene denominata 'coccozza longa rampicante') e a Torremaggiore dove per questa cucurbitacea si utilizza la denominazione più comune di 'cocomero di Torremaggiore o 'serpente di Sicilia'. La semina si effettua in marzo-aprile, le piante formano lunghi steli che si accrescono su tipiche strutture di sostegno realizzate con canne. Queste strutture possono essere semplici pareti verticali, o a doppia falda inclinata, o ancora possono formare un pergolato. La raccolta dei frutti immaturi inizia in giugno e può durare fino ad ottobre. Le peponidi, di colore verde chiaro, hanno forma cilindrica (50-60 x 5-6 cm) e pesano in media 800 g. Possono essere consumate sia crude che cotte.



Lepidio

Lepidium sativum L.

Rucola "mast russ"

La Rucola "mast russ" viene utilizzata, come altre specie di rucola e rucetta, nelle mesticanze di insalate crude molto apprezzate in alcune zone del foggiano ed in particolare nel territorio del Subappennino Dauno. Selezionata da numerose generazioni di contadini nell'agro di Bovino (FG), questa specie viene raccolta e consumata quando le foglioline sono ben formate, ma ancora tenere e caratterizzate da un aroma gradevolmente pungente. La pianta, poco conosciuta e diffusa, cespugliosa nella fase commerciale, è caratterizzata nella successiva fase di fioritura da uno sviluppo assurgente per favorire la distribuzione dei semi. I fiori piccoli e bianchi sono raccolti in racemi, e portano allo sviluppo di siliquette che contengono numerosissimi semi. Questa pianta è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall'IBBR-CNR che ne conserva i semi nella banca del germoplasma di Bari.

Melone

Cucumis melo L. subsp. *melo* (Gruppo *inodorus*)

Pinto

A Muro Leccese, l'Azienda Agricola della Cooperativa Gaia, che conserva e coltiva varietà locali, ci ha segnalato un melone a lunga conservazione, comunemente denominato "pinto". Ha forma affusolata, epidermide con colorazione di fondo verdastra con aree giallastre e screziata da macchie difformi di colore verde scuro, che decorrono da un polo all'altro del fuso lungo linee meridiane. Ha polpa compatta, di circa 3-4 cm di spessore, bianco giallastra. La compattezza ed un'apprezzabile *shelf life* lo rendono commercialmente appetibile. È molto simile alla varietà Pelle di rospo, una varietà sarda proveniente dalla Spagna. Il DiSTeBA ha effettuato caratterizzazione morfo-biometriche, secondo le indicazioni dei descrittori GIBA, e chimica, con valutazione quantitativa di glucosio, fruttosio e saccarosio.



Melone

Cucumis melo L. subsp. *melo* (Gruppo *inodorus*)

Retato antico di Vieste

Popolazione reperita in un orto di Vieste, distante poche centinaia di metri dal mare. La semina in pieno campo avviene ad aprile, mentre la raccolta inizia a partire da luglio. Grazie alla falda freatica superficiale non richiede alcun intervento irriguo. Le peponidi, tondeggianti o leggermente allungate, quando immature presentano epicarpo verde chiaro con macchie più scure distribuite su tutta la superficie. A maturità l'epicarpo presenta una leggera retinatura e diventa di colore giallo uniforme o può conservare la maculatura. Questo melone dalla polpa bianca è apprezzato per il sapore particolarmente dolce ed il profumo intenso, probabilmente grazie alla salinità dell'acqua di falda.

Melone immaturo

Cucumis melo L.

Cucumr di Ginosa

A Ginosa, in provincia di Taranto, abbiamo trovato questo carosello davvero speciale. Coltivato da tre generazioni seguendo i dettami tramandati dai nonni. Il seme per la nuova coltura viene raccolto a fine agosto. La coltivazione è avviata a febbraio con la semina in contenitori alveolati e trapianto a fine marzo su file ben distanti, pacciamate e irrigazione a goccia. I frutti sono raccolti quando il peso raggiunge 250-300 g, perché con l'aumentare del peso la placenta si distacca dalla polpa (dal mesocarpo), produce delle fessure all'interno del frutto, rendendolo meno commerciabile. Il frutto piccolo è molto tomentoso ma al momento della raccolta la tomentosità scompare, tanto che il frutto si mangia senza pelarlo. Altra particolarità sono il colore e le striature sull'epidermide. Il suo sapore fresco e profumato lo rende appetibile e gustoso.



Melone immaturo

Cucumis melo L. subsp. melo (Gruppo flexuosus)

Cucumr di Vieste

La risorsa è stata rinvenuta presso un orto di Vieste sito a poche centinaia di metri dal mare. La semina diretta è eseguita nella seconda metà di marzo e in giugno-luglio si raccolgono i primi frutti immaturi del peso medio di 300 g. Quest'ultimi sono di colore verde, leggermente tomentosi con evidenti solchi di media profondità di colorazione più chiara. I peponidi raggiungono la lunghezza di 20-30 cm, hanno sezione trasversale arrotondata e forma leggermente affusolata o talvolta a clava. La porzione distale del frutto ha il diametro massimo (4-5 cm). La colorazione della polpa del frutto immaturo è bianco-verdastra. È particolarmente apprezzato per la preparazione di insalate per il gusto delicato e l'alta digeribilità. Il frutto maturo ha epicarpo di colore giallo e semi giallo pallido.

Melone immaturo

Cucumis melo L.

Meloncella bianca di Sogliano

La risonanza che il Progetto BiodiverSO è riuscito a produrre ha suscitato in molti la voglia di ricongiungersi con le generazioni precedenti per recuperare, imparare, conoscere. Così, Luigi Mangia, giovane trentenne di Sogliano (LE), chiedendo agli anziani, ha scoperto una strana varietà che, a prima vista, sembra una zucca, invece è proprio una Meloncella (*Minunceddha* bianca). Il peponeide raggiunge dimensioni notevoli (20-28 cm di lunghezza per 9-12 cm di larghezza), ha epidermide liscia, bianca e coriacea, con peluria sparsa solo in corrispondenza del peduncolo, di bassa serbevolezza ma gustosa. Particolare significativo è che Meloncella bianca è stata coltivata solo in ambito familiare e trasmessa da padre a figlio per 3-4 generazioni. Luigi ha rivitalizzato sementi di altre meloncelle che non hanno ancora un nome.



Melone immaturo

Cucumis melo L.

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. I frutti di Scopatizzo non presentano semi ben formati, tanto che, oltre al mesocarpo, viene mangiata anche la parte centrale del frutto.

Peperone *Capsicum annuum* L.

a naso

È chiamato così per la forma particolare del frutto. La varietà locale è di origine salentina, da anni custodita solo dai fratelli Vecchio di Francavilla Fontana che, nel 2005, ne importarono i semi da Corigliano Calabro per una coltivazione sperimentale di tre ettari nell'azienda Tiberio della famiglia Bianco. A Ruffano (LE), il Signor Verardo l'ha coltivata per anni, ma l'ha abbandonata intorno agli anni '90. La pianta è molto ramificata, i frutti hanno dimensioni ridotte e forma triangolare ma con punta che si arresta subito, facendo assumere alla bacca una forma tozza, a naso. La sua peculiarità è l'elevato contenuto di capsaicina, alcaloide artefice principale della piccantezza. Il DiSTeBA ha proceduto alla caratterizzazione morfo-biometrica seguendo i criteri dei descrittori GIBA.



Peperone *Capsicum annuum* L.

Cornetto ostunese

È una varietà di peperone piccante, chiamata anche Cornetto lungo di Ostuni o Sifirilli. La pianta è bassa, con un portamento eretto ed una colorazione antocianina debole o assente ai nodi. Le foglie sono corte, di forma lanceolata, con il margine leggermente ondulato e un profilo concavo. Il fiore è bianco, con un peduncolo semi-eretto. I frutti sono penduli e tipicamente portati in gruppi di 4-5 ai nodi. Il frutto ha una caratteristica forma a 'spillo' (detto anche 'spinedda'), lungo, affusolato ed appuntito all'apice. La polpa è sottile. La superficie del frutto è liscia o debolmente sinuosa nella parte basale. Il frutto immaturo è di colore verde-chiaro, privo di sfumature antocianiche; alla maturazione, invece, tende ad assumere un colore rosso intenso e lucente, tendente talora al rosso scuro. È una varietà di peperoncino con un livello medio-alto di piccantezza. Nella zona di Ostuni si conserva essiccato ed è consumato dopo averlo bruciato sulla fiamma e polverizzato sulle pietanze. Il DISAAT ha acquisito il seme e rilevato descrittori GIBA.



Peperone

Capsicum annuum L.

Peperoncino diavoletto

Popolazione di peperoncino rinvenuta negli orti di Peschici. Il frutto, molto piccante, è rosso a maturazione, di forma conica e costoluto (lunghezza 10-15 cm e diametro massimo 3-4 cm) con curvatura all'estremità. La superficie del frutto è leggermente bollosa. La pianta è abbastanza vigorosa, è allevata in verticale e sostenuta da strutture di canna alte circa un metro. L'agricoltore 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

Capsicum annuum L.

Diavulicchio

Il Peperone "*diavulicchio*" ha un nome fuorviante, poiché si tratta di una varietà dolce: ha la stessa forma del Piccante a naso ma è dolce, appunto, ed è consumato normalmente fritto. È una varietà annoverata tra le più antiche ed è stata scoperta alcuni anni fa presso un agricoltore di Carovigno. Il ciclo colturale può durare da 4 a 7 mesi, e l'epoca di raccolta può andare da maggio a ottobre. La pianta è alta circa 50 cm, compatta e molto produttiva. I frutti sono piccoli (30-40 g circa), lunghi 4-5 cm e con un diametro di 1,5-2,5 cm (le diverse selezioni locali mostrano tuttavia un po' di variabilità nella dimensione dei frutti). Varietà originaria di Carovigno (BR), è coltivata in diversi comuni del Salento e del tarantino. Negli ultimi anni sta conoscendo un rinnovato interesse grazie ai piatti della tradizione proposti dai ristoratori locali. Il rischio di estinzione per questa varietà è considerato medio-alto, pertanto nel progetto BiodiverSO sono state sostenute specifiche attività di conservazione *in situ*.



Peperone *Capsicum annuum* L.

Giallo a zanne

La particolarità principale di questa antica varietà è rappresentata dalla forma della bacca, che è molto simile alle zanne di alcuni mammiferi. Questo peperone precoce, benché di grandi dimensioni, è contrassegnato da un pericarpo piuttosto sottile, carattere poco apprezzato dal consumatore, che ha determinato una inesorabile scomparsa dal mercato. Lo svantaggio di avere un pericarpo sottile viene compensato dai particolari profumi e aromi che questa varietà sprigiona. Durante la fase di maturazione subisce un viraggio di colore dal verde al giallo, che indica la completa maturazione del frutto. La zona peduncolare della bacca è contrassegnata da una depressione non molto accentuata, mentre le logge che contengono i semi sono solitamente due o al massimo tre. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e metabolomico dall'IBBR.



Peperone *Capsicum annuum* L.

Peperenòle di Deliceto

Il nome in vernacolo locale che viene attribuito nel comune di Deliceto al peperoncino piccante è "Peperenòle". Una delle varietà locali più antiche e tradizionali della zona è stata rintracciata grazie alla cortese disponibilità di una coppia di contadini molto anziani che ne serbava con cura il seme. Il *Peperenòle* si distingue per la colorazione rosso scuro, le linee regolari e smussate della forma esterna e la carnosità delle bacche, oltre che per la piccantezza abbastanza accentuata del suo sapore. La parte interna del frutto è suddivisa in 2 logge che contengono i semi. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e metabolomico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Peperone *Capsicum annuum* L.

Piccante a ciliegia

È annoverata tra le varietà più antiche del Salento ed è stata recuperata nella zona di Taviano (LE) presso un agricoltore che la coltivava un tempo su grandi estensioni. Il ciclo colturale può durare da 4 a 7 mesi; l'epoca di raccolta va da luglio a ottobre. La pianta è bassa (circa 40 cm), compatta e molto produttiva. I frutti sono piccoli (20-30 g), di forma sferica o sub-sferica con un diametro di 2-2,5 cm, riuniti generalmente in grappoli di 5-7 frutti rivolti verso l'alto. Le diverse accessioni locali possono mostrare un po' di variabilità sul grado di piccantezza. È una tipologia di peperone molto apprezzata; infatti, grazie al livello di piccantezza non elevato, è tradizionalmente impiegata per preparare conserve sott'olio con ripieno di tonno e capperi. Il rischio di estinzione per questa varietà è considerato medio-alto; pertanto, il DISAAT sostiene specifiche attività di conservazione *in situ*.



Peperone *Capsicum annuum* L.

Piccante a mazzetto

È considerata tra le più antiche varietà del Salento ed è stata recuperata nella zona di Taviano (LE) presso un agricoltore che la coltivava su grandi estensioni. Il ciclo colturale può durare da 4 a 7 mesi e l'epoca di raccolta può andare da maggio a novembre. La pianta è bassa (circa 40 cm), compatta e abbastanza produttiva. I frutti sono piccoli (20-30 g), di forma triangolare con una lunghezza di 4-5 cm ed un diametro di 1-2 cm, riuniti generalmente in grappoli di 7-10 frutti rivolti verso l'alto. Si differenzia da una varietà omonima calabrese per avere bacche più grosse e corte (invece che strette e lunghe) e per il più elevato grado di piccantezza. È coltivata in varie zone del Salento e le selezioni possono mostrare un po' di variabilità sul livello di piccantezza. Il rischio di estinzione per questa varietà è considerato medio-alto. Pertanto, il DISAAT sostiene specifiche attività di conservazione *in situ*.



Peperone *Capsicum annuum* L.

Pipi canneddra

Si tratta di una varietà di peperone dolce, originaria di Ceglie Messapica (BR) ma coltivata in tutto il territorio salentino, che è stata recuperata grazie alla collaborazione di alcuni venditori ambulanti locali. Il ciclo colturale può durare fino a 7 mesi e l'epoca di raccolta può andare da giugno a ottobre. La pianta è alta circa 40-50 cm ed è mediamente produttiva. I frutti, di forma trapezoidale con 2-3 solchi longitudinali, pesano 40-50 g, sono lunghi 5-7 cm e hanno diametro di 2-3 cm. A differenza degli altri peperoni dolci e del '*friariello*' (o '*friggitello*', a cui assomiglia), i suoi frutti tendono verso l'alto, ma hanno la caratteristica di non essere 'macchiati' dal sole. È detto *Pipi canneddra* perché il frutto è piccolo ed assomiglia al becco di una 'gallinella'. È consumato normalmente fritto. Il rischio di estinzione per questa varietà è considerato medio-alto. Pertanto, il DISAAT sostiene specifiche attività di conservazione *in situ*.



Peperone *Capsicum annuum* L.

Quaglietta

La sua coltivazione è frequente negli orti di Monteleone di Puglia (FG). Pianta vigorosa allevata senza l'ausilio di sostegni. La semina si effettua in marzo-aprile mentre la raccolta in agosto. Il frutto è di colore rosso, di forma conica allungata, di peso medio di 6-8 g. Le piante con i frutti maturi vengono estirpate ed appese ad essiccare. In alternativa i frutti vengono raccolti e legati insieme formando le tipiche "*serte*" poi appese in luogo fresco ed asciutto. Le stesse si possono trovare anche in vendita presso mercatini locali.



Peperone

Capsicum annuum L.

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. 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.



Peperone

Capsicum annuum L.

“Scattapignate”

La pianta del peperoncino “Scattapignate” di Botrugno (LE) non è molto vigorosa e assume la forma di un piccolo cespuglio. Tra le foglie apicali della pianta si formano i numerosi frutti di piccole dimensioni, che crescono verso l'alto. I peperoncini “Scattapignate” hanno una sezione di forma triangolare, sono contraddistinti da una polpa fine e da un numero elevato di semi all'interno delle logge. I frutti di questa varietà di peperoncino possono essere raccolti singolarmente o tramite lo sradicamento dell'intera pianta, che può essere conservata successivamente in luoghi asciutti ed arieggiati. Come il nome locale lascia immaginare, questo peperoncino ha un'elevata piccantezza. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e metabolomico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Peperone
Capsicum annuum L.

Tondo di Presicce

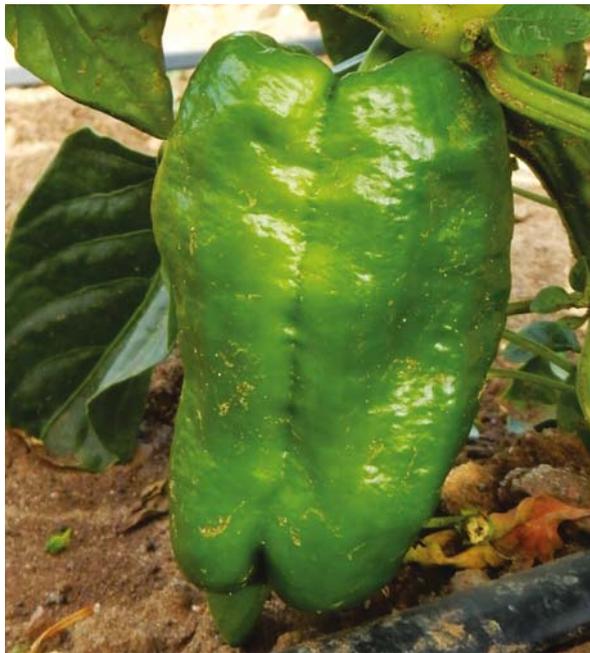
Rinvenuto in provincia di Lecce, è un peperone di piccole dimensioni (pesa 20-30 g, è lungo 4-5 cm e largo 4-5 cm), di forma tondeggiante e colorazione rossa del pericarpo a maturazione completa, molto uniforme. Presenta una polpa piuttosto spessa e generalmente tre logge contenenti i semi. Questa varietà è annoverata nella categoria dei peperoni dolci. Il ciclo colturale dura 6-7 mesi. Si raccoglie da giugno ad ottobre. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e metabolomico dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Peperone
Capsicum annuum L.

Viestino verde

Il Peperone viestino verde, tipico dell'areale di Vieste nel Gargano, produce una bacca di grandi dimensioni (80-120 g), di forma trapezoidale (lunghezza / diametro: 10-12 / 6-8 cm), con polpa piuttosto fine. La sua peculiarità è data dalla mancanza del viraggio di colore quando raggiunge la maturità giusta per il consumo (da giugno a settembre). Lo stadio fenologico in cui il colore vira dal verde al rosso avviene quando il frutto va in sovra-maturazione, e conseguentemente inizia la fase di disidratazione della polpa, rendendo il peperone inadatto ad essere consumato. Il frutto di questo peperone presenta una lieve sinuosità del pericarpo, con una conseguente tessitura dell'epidermide leggermente rugosa e una brillantezza media. Questa varietà è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e metabolomico dall'IBBR del CNR di Bari.



Peperone *Capsicum annuum* L.

'Ziffirino' di Ostuni

Il Peperoncino 'ziffirino' (*Lu z'ff'rine*) è una varietà mediamente piccante. Il ciclo colturale può durare da 4 a 7 mesi, mentre l'epoca di raccolta può andare da giugno a settembre. La pianta è alta 40-50 cm, compatta e molto produttiva, e poco esigente da un punto di vista idrico e nutrizionale. I fiori e i frutti sono riuniti in grappoli con internodi molto corti. I peperoncini sono piccoli (40 g circa), di forma lunga e stretta. La raccolta si esegue quando la metà dei frutti raggiunge la colorazione rossa, e si conservano appesi in cantina. Per gli ostunesi quando si parla di peperoncino ci si riferisce esclusivamente alla varietà *Lu z'ff'rine*. Il rischio di estinzione per questa varietà è basso. Il progetto BiodiverSO ha recuperato alcune accessioni e sta sostenendo specifiche attività di conservazione *in situ* ed *ex situ*.



Pisello *Pisum sativum* L.

Ceglie

Si tratta di una varietà tradizionale ritrovata presso un anziano agricoltore di Ceglie Messapica (BR), sopravvissuta fino ad oggi per la particolare rusticità, produttività e semplicità di coltivazione. Il colore prevalente del fiore è bianco, ma non sono infrequenti fiori colorati anche sulla stessa pianta. Le piante sono particolarmente resistenti alle avversità e producono numerosi baccelli che, seppur di dimensioni ridotte (circa 7 cm), contengono semi tondi e molto grossi. Si semina agli inizi di novembre e la raccolta del prodotto fresco avviene in aprile-maggio. Il baccello fresco è di colore verde intenso e contiene semi dal sapore leggermente dolce. La maturazione completa è raggiunta invece in luglio-agosto: un tempo era comune la raccolta dei semi secchi (di colore giallo paglierino, gustosi e dal caratteristico sapore), la cui farina era miscelata con quella di frumento. Si tratta di una varietà ad alto rischio di estinzione. Il DISAAT ha conservato il seme.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Cento pomodori

Varietà di pomodoro da serbo recuperata a Mola di Bari. È così denominata per via dell'elevato numero di bacche che la pianta produce. Le bacche sono allungate e piccole, e terminano con un umbone (una punta). Il Cento pomodori viene irrigato con acqua salmastra fino alla fine della fioritura, quando comincia l'allegagione (formazione dei frutti). La raccolta avviene ad agosto. A differenza del Pomodoro regina, per formare le collane ("a cioffe" a Mola) non si legano i peduncoli delle bacche (come nelle "ramasole") ma i grappoli e le loro ramificazioni. Il DISAAT ha recuperato i semi e ha caratterizzato questa varietà determinando: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, fibre, proteine, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Cerato

Varietà recuperata alcuni anni fa a Morciano (Lecce), ma presente in tutto il Salento. La durata del ciclo colturale varia da 3 a 5 mesi a seconda dell'epoca di trapianto; di conseguenza, la raccolta può essere scalare da maggio a settembre. Le bacche pesano 70-80 g, sono lunghe 4-5 cm e hanno un diametro di 3-4 cm. Alcune accessioni sono particolarmente precoci, ma i frutti appaiono costolati sui primi palchi e lisci su quelli successivi, ed hanno il difetto di una polpa troppo molle. Grazie ad alcuni vivaisti locali, la varietà è stata migliorata per ottenere frutti uniformemente tondi, con buccia liscia e dall'aspetto tipico "cerato", ricchi di solidi solubili e con colorazione che dal verde vira poi al rosso o al color pesca. Si tratta di una varietà coltivata da pochi agricoltori e quindi ad alto rischio di estinzione. BiodiverSO sta sostenendo la conservazione *in situ* ed *ex situ*.

Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Chiattu

Nel corso delle esplorazioni condotte dal Consorzio Parco Naturale Regionale Otranto - Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase nell'agro di Aradeo è stata rinvenuta una seconda varietà di pomodoro invernale, localmente appellata *Chiattu* (piatto), i cui grappoli vengono intrecciati insieme con quelli del Pomodoro *lamàsciano* invernale, nelle caratteristiche "pendule". Il carattere identificativo più evidente è proprio la forma appiattita della bacca e la costolatura. Da immaturo, è di colore verde molto chiaro, mentre a maturità assume colorazione rosso arancio con aree più gialle nel primo terzo della bacca. Con sondaggi più mirati, si sta cercando di definire la distribuzione reale e la storia di questa varietà. Il DiSTeBA ha avviato la sua caratterizzazione morfo-biometrica e chimica.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

d 'pezz'

Varietà rinvenuta negli orti di Vico del Gargano, all'interno degli agrumenti storici.

La denominazione fa riferimenti 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. Anziani contadini riportano che questa varietà di pomodoro è sempre stata coltivata nell'agro di Vico del Gargano, dove tradizionalmente era utilizzata per la preparazione di conserve.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

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. 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

Solanum lycopersicum L.

di Monteleone

Popolazione di pomodoro rinvenuta in un orto di Monteleone di Puglia. La pianta è abbastanza 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. 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

Solanum lycopersicum L.

di Sannicola

Questa varietà è coltivata nell'areale salentino, in modo particolare nel sud-ovest, per la produzione di pomodori consumati sia allo stato fresco sia conservati durante il periodo invernale nelle tradizionali "serte"; comunque per insaporire le tradizionali frise salentine. I frutti sono tendenzialmente appiattiti, con tre lobi appena evidenziati. Nell'ambito del progetto BiodiverSO, il Pomodoro invernale di Sannicola" è stato accessionato e caratterizzato morfologicamente e bioagronomicamente, utilizzando i descrittori dell'IPGRI per la specie. È stato anche allevato in isolamento per consentirne la moltiplicazione del seme in purezza, in opportuni isolatori. Le sue caratteristiche morfologiche e bioagronomiche appaiono interessanti; inoltre è una varietà da preservare considerando il rischio di erosione genetica a cui potrebbe essere soggetta considerando la minima estensione colturale rinvenuta.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Fiaschetto di Serranova

È una varietà coltivata nel comune di Carovigno e nei comuni costieri del nord brindisino, risultando ben adattata alle condizioni pedoclimatiche locali e mostrando un'alta produttività sia in irriguo che in asciutto. La durata del ciclo è di 3-5 mesi e la raccolta avviene da giugno a settembre. Il frutto è rosso a maturità e presenta una forma ovale tipica 'a fiaschetto', leggermente appuntita nella parte distale; il peso medio dei frutti è di circa 30-40 g, la lunghezza di 3-4 cm e il diametro di 2-3 cm. È un pomodoro da serbo particolarmente apprezzato per il sapore dolciastro, la buccia croccante e il suo aroma. Può essere conservato in luoghi freschi e asciutti ed è anche impiegato per la preparazione di sughi e conserve. Il seme è riprodotto da alcuni agricoltori e vivaisti locali, per cui vi sono diverse accessioni che differiscono per forma e colore. Il DISAAT ha recuperato i semi di alcune accessioni e sostiene specifiche attività di conservazione *in situ*.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Giallo a lampadina di Monteleone

Popolazione di pomodoro rinvenuta in alcuni orti di Monteleone, caratterizzata dalla forma a pera del frutto, simile ad una lampadina, alla quale è dovuto il nome. In genere, viene preparato un semenzaio a fine marzo-aprile e dopo un mese si effettua il trapianto in pieno campo. Le piante hanno accrescimento indeterminato e formano grappoli di 4-6 frutti. Le bacche si disarticolano molto facilmente dal calice, per cui difficilmente può essere raccolto il grappolo intero. I frutti con epicarpo sottile e coriaceo hanno colorazione gialla, peso medio di 5 g circa, diametro maggiore ed altezza media di 3 e 4,5 cm, rispettivamente. Il sapore equilibrato e particolarmente intenso rende questi frutti ideali per il consumo fresco anche come snack.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Giallo con pizzo

Pomodoro ad accrescimento determinato, è coltivato nell'alto Salento. Le bacche di colore giallo, con sfumature arancio, tipiche sia della buccia sia della polpa, sono sferiche e hanno una caratteristica punta pronunciata sull'estremità stilare. Possono essere conservate per il consumo invernale, oltre che essere destinate al consumo immediato alla raccolta. Potrebbe essere imparentato con il Pomodoro giallo con pizzo di area vesuviana che però produce bacche più allungate e con il Pomodoro leccese. Le piante ad accrescimento contenuto mostrano elevata suscettibilità allo stress idrico attraverso la chiusura delle lamine fogliari già dopo le prime ore di sole. È a portamento semieretto. Dal trapianto alla maturazione passano circa 90 giorni. Le infiorescenze unipare, raramente multipare, portano fino a 7-8 bacche di 15-17 g con due logge interne. Per BiodiverSO, l'ISPA-CNR ha rilevato i descrittori morfologici GIBA e determinato: sostanza secca, solidi solubili totali e acidità titolabile delle bacche a maturazione.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

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. 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

Solanum lycopersicum L.

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. 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

Solanum lycopersicum L.

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". 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

Solanum lycopersicum L.

Nostrano di Vieste

In diversi orti di Vieste è ancora coltivato il Pomodoro nostrano detto anche Pomodoro nostrano a fiaschetto. Il Pomodoro nostrano di Vieste, molto diffuso fino a qualche decennio fa, era oggetto di scambi commerciali con la Campania, per la preparazione di conserve, e giungeva anche sui mercati della provincia di Bari per il consumo fresco. La pianta è vigorosa, forma grappoli con 2-7 frutti, su più palchi (generalmente 4). La semina diretta viene effettuata in primavera e la raccolta in luglio. La concimazione è prevalentemente organica ed è prevista solo l'irrigazione di soccorso. Il frutto (peso medio 25 g), di sapore intenso, è di colore rosso, con epicarpo molto sottile ma coriaceo. La forma è rettangolare con sezione equatoriale circolare.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Peschiciano

Popolazione di pomodoro ritrovata nella fascia retro-dunale 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. La pianta è di media vigoria, forma grappoli con 3, 4 frutti. Le bacche sono di forma piuttosto variabile, da sferica ad ellissoide, con epicarpo e polpa spessi e due o più cavità locali contenenti molti semi. Il colore è rosso intenso; si contraddistingue per la qualità organolettica e la buona serbevolezza.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

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 dalla quale prende il nome, bacche di colore rosso intenso. Il Pomodoro pizzutello è stato caratterizzato morfologicamente e bioagronomicamente dal DiSSPA. Sono stati rilevati i principali descrittori morfologici e bioagronomici internazionalmente riconosciuti, nonché i marcatori di tipo SNP (*Single Nucleotide Polymorphism*), utili per studi di variabilità genetica della specie e per il *fingerprinting* varietale.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Pizzuto

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 dalla quale prende il nome, e colorazione rosso intenso. Viene coltivato sia per il consumo fresco sia per la trasformazione casalinga. Il Pomodoro pizzuto è stato catalogato e moltiplicato dal DiSSPA, che ha rilevato i principali caratteri morfologici e bioagronomici trascritti in database cartacei ed elettronici. Inoltre, è stato caratterizzato mediante marcatori molecolari di tipo SNP (*Single Nucleotide Polymorphism*).



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Regina a scresce (giallo)

Lo abbiamo recuperato nell'agro di Ceglie Messapica (BR). Il termine "*a scresce*" (o "*a scràsc*", a seconda del dialetto) significa "a forma di rovo" e deriva dal particolare portamento delle piante. Rispetto al classico Pomodoro regina, le piante sarebbero più resistenti agli stress. Il ciclo colturale dura 4-5 mesi e la raccolta avviene tipicamente in agosto. Le bacche sono gialle a maturità, hanno forma sferica, diametro di 2-3 cm e peso medio di 15-25 g. Rispetto al tipo "*a scresce*" rosso, le bacche hanno un sapore più dolce. È un pomodoro da serbo particolarmente adatto alla conservazione invernale, ma si presta bene anche alla preparazione di sughi saporiti. La coltivazione è limitata a pochissimi agricoltori custodi, pertanto è considerata una varietà ad alto rischio di estinzione. Il progetto BiodiverSO ha recuperato i semi di più selezioni e sta supportando specifiche attività di conservazione *in-situ*.

Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Regina francavillese

A livello locale esistono diverse selezioni del pomodoro Regina, accomunate dalla caratteristica 'corona' del frutto e dall'essere 'multi-uso' (da serbo o da salsa). Tra queste, il Pomodoro regina di Francavilla si caratterizza per avere piante ben sviluppate e adattate a condizioni di aridocoltura, capaci di avere una buona fioritura e di produrre frutti ricchi di solidi solubili. Tuttavia, l'eccessivo carico dei frutti può portare al rischio di scottatura (al sole) di quelli più esposti. La raccolta è scalare da giugno a settembre. Il peso medio dei frutti è di 35-45 g, per una lunghezza di 4-5 cm e il diametro di 3 cm. Si tratta di una varietà originaria della zona di Francavilla Fontana (BR), abbandonata in passato a causa della difficoltà nella raccolta, ma che è stata recuperata presso un anziano agricoltore e valorizzata grazie al particolare sapore dei frutti. È ad alto rischio di estinzione. Il DISAAT ha recuperato i semi di alcune accessioni e sostiene specifiche attività di conservazione *in situ*.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Riccio di Monteleone

Risorsa rinvenuta in diversi orti di Monteleone di Puglia (FG). Si tratta di un pomodoro insalatario ad accrescimento indeterminato, sovente allevato in verticale e sostenuto da cannicciate. La particolarità di questo pomodoro è la frequente fasciazione dei fiori che danno origine a frutti molto irregolari nella forma, con numerose costolature. Il frutto a maturità è di colore rosso molto intenso, polposo, di peso medio di 90 g, concentrazione di sostanza secca pari a 5-6 g/100 g di peso fresco e contenuto di solidi solubili totali pari a 4-4,5 °Brix.



Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

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. La pianta è abbastanza 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

Solanum lycopersicum L.

San Paolo

Risorsa rinvenuta in un orto del comune di San Severo (FG). La coltivazione del Pomodoro San Paolo è realizzata in asciutto o con poche irrigazioni di soccorso. La pianta è ad accrescimento determinato e molto precoce. La semina si effettua a marzo e la raccolta già agli inizi di luglio. I frutti, di forma rotondeggiante, sono di un rosso molto intenso, hanno in media l'8% di sostanza secca e 5-6 °Brix. Sono idonei al consumo fresco ma sono utilizzati soprattutto per ottenere una passata concentrata prodotta in modo tradizionale. I pomodori, tagliati ed esposti al sole per raggiungere una disidratazione parziale, vengono sottoposti a cottura e poi passati. Questa salsa viene salata ed ulteriormente concentrata mediante bollitura prima di essere imbottigliata e lasciata raffreddare al buio.

Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Vernile ovale di San Nicandro Garganico

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. 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'invaiaitura. Le bacche sono di forma ellissoidale, abbastanza uniformi, leggermente costolute.



Ruchetta

Diplotaxis tenuifolia (L.) DC.

La paesana

In Puglia sono presenti allo stato spontaneo la rucola selvatica (*D. tenuifolia*), la ruchetta violacea (*D. eruroides*), la ruchetta minore (*D. viminea*) e la ruchetta dei muri (*D. muralis*). La prima è anche coltivata. La varietà locale "la paesana" è stata individuata a Noicattaro e Mola di Bari. Ha foglie con margini leggermente o mediamente incisi e sapore particolarmente piccante. In condizioni di stress termici o idrici fiorisce precocemente. In un piccolo orto di Noicattaro viene coltivata da più di 30 anni, utilizzando semi autoprodotti. Questa varietà è stata caratterizzata dal punto di vista morfologico da Apofruit. Il DiSSPA l'ha caratterizzata geneticamente con marcatori RAPD. Il DISAAT ha utilizzato le informazioni prodotte da BiodiverSO per iscrivere la ruchetta (*D. tenuifolia*) e i *marasciuli* (*D. eruroides*) nell'elenco nazionale dei PAT. Inoltre ha definito la composizione dei glucosinolati di questa specie.

Salicornia

Salicornia europaea L.

La "savsodde"

Nella zona del Gargano settentrionale è coltivata, apparentemente solo da pochi anni e sporadicamente, la "savsodde" (salicornia), una pianta selvatica alofita, ben adattata agli ambienti salmastri. Tradizionalmente, in gran parte della Puglia, si raccoglie la parte tenera degli steli della pianta selvatica che cresce lungo il litorale. Tuttavia, in alcune particolari aree nei pressi del lago di Lesina, a nord di San Nicandro Garganico (FG), la "savsodde" cresce bene anche se coltivata opportunamente a partire dal seme. Gli steli teneri e carnosi che produce diventano ingredienti ideali per la preparazione di insalate crude o sbollentate, ma soprattutto dei famosi e ricercati vasetti sott'olio di questa specialità. Anche se, a detta di molti, come spesso accade, la salicornia spontanea è di gran lunga più saporita di quella coltivata. La salicornia sott'olio è registrata nell'atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali di Puglia. Grazie alle sue proprietà nutritive e antiossidanti, nonché all'adattamento a terreni marginali e a condizioni di elevata salinità, la salicornia è considerata "cibo del futuro".



Scalognò

Allium cepa L. (Gruppo *aggregatum*)

di Monteleone e Panni

Popolazione di scalognò rinvenuta in alcuni orti di Monteleone di Puglia e Panni. Il bulbo ha peso medio di 50 g, altezza e larghezza di 4,5 e 5,0 cm, in media. È suddiviso in 3-5 bulbilli di forma ellittica larga con diametro trasversale di circa 1-3 cm. Le tuniche esterne membranacee che avvolgono il bulbo ed i bulbilli sono di intenso colore dorato. Per questo motivo a Monteleone viene denominato "Cipollina dorata". Le scaglie più periferiche hanno la pagina superiore di colorazione violacea che tende a diminuire in quelle più interne. In sezione trasversale i bulbi mostrano una colorazione prevalentemente bianca con sfumature violacee. Il trapianto dei bulbilli è eseguito in febbraio-marzo, la raccolta in luglio-agosto. Il prodotto è conservato in reti appese in locali chiusi e ventilati.

Scarola

Cichorium endivia L. (Gruppo *latifolium*)

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. Le foglie esterne, più verdi, vengono cotte, quelle interne, più tenere, vengono consumate crude. Per favorire la formazione del cuore tenero è applicata una tecnica tipica dell'areale: 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. La produzione del seme è assicurata da alcune piante madri lasciate in campo. Dopo la raccolta delle foglie la pianta viene ricollocata nel suolo attendendo che vada a seme. La pianta essiccata viene messa a bagno per 3/4 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

Apium graveolens L. (Gruppo *dulce*)

di Putignano

È una selezione locale di sedano, conservata e moltiplicata a . È caratterizzata da piante di grandi dimensioni e composte da numerosi germogli (fino a 8-9), di simili dimensioni ed edibili, che nell'insieme forniscono un prodotto edule corrispondente al 70% del peso del cespo commerciabile. Le foglie hanno piccioli più stretti alla base rispetto alle varietà migliorate. Per BiodiverSO il CNR-ISPA ha eseguito l'analisi dei descrittori morfologici UPOV; l'analisi colorimetrica di lamine e piccioli; l'analisi biometrica; la quantificazione del contenuto di sostanza secca e del nitrato e dei principali cationi inorganici.



Sedano

Apium graveolens L. (Gruppo *dulce*)

Nostrano di Francavilla

Si tratta di una varietà originaria di Francavilla Fontana (BR) e coltivata in varie zone del Salento. Esistono diverse selezioni di Sedano nostrano che differiscono tra loro per la durata del ciclo colturale (da 3 a 5 mesi): sono distinte in 'estivo' (raccolta da agosto a novembre), 'autunnale' (da ottobre a dicembre), 'tardivo' (da gennaio ad aprile) e 'maggolino' (a maggio). I cespi hanno un diametro di 8-10 cm, un'altezza di 40-50 cm ed un peso medio di 800-1.000 g. Le coste fogliari hanno un sapore spiccato, talora piccante, peculiare dei sedani locali e tradizionali. Nella tradizione gastronomica locale, la 'spada-cima', il cuore del sedano, è talora immerso nel bicchiere di vino appunto per aromatizzarlo. Il DISAAT ha recuperato alcune accessioni per la conservazione *ex situ* e *in situ*. La società Sempreverde con l'ISPA-CNR di Bari ha eseguito: l'analisi dei descrittori morfologici UPOV; l'analisi colorimetrica di lamine e piccioli; l'analisi biometrica; la quantificazione dei contenuti di sostanza secca, nitrato e principali cationi inorganici.



Sedano

Apium graveolens L. (Gruppo *dulce*)

Nostrano di Ruvo

Questa varietà l'abbiamo trovata ai piedi di Castel del Monte. La famiglia che la custodisce da due generazioni seleziona le piante madri apponendo sui piccioli un piccolo segnale di riconoscimento. Ottenuto il seme in estate, effettua il trapianto ad agosto, così da poter raccogliere in inverno il profumatissimo ortaggio. L'irrigazione la esegue solo nei mesi estivi per aiutare la pianta a passare i mesi più caldi. È una varietà molto rustica. La pianta ha portamento eretto, è di medie dimensioni e ricca di profumi e colori.

Il DISAAT ha rilevato i descrittori morfologici GIBA e ha determinato in laboratorio: sostanza secca, ceneri, calcio, magnesio, potassio, sodio, boro, rame, ferro, manganese, zinco, fibre, proteine, vitamine idrosolubili e vitamine liposolubili.



Senape *Sinapis alba* L.

di Sammichele o Rapestre

“A senàp” (la senape) è una varietà locale particolarmente apprezzata in Puglia, ma poco diffusa se non in rari casi a macchia di leopardo in tutta la regione. Appartenente alla specie *Sinapis alba* e rappresenta uno dei pochi casi, accanto alla *Brassica nigra*, di specie selvatiche sporadicamente introdotte nella coltivazione, che non hanno subito un processo di domesticazione sistematico.

Entrambe queste specie, in realtà molto simili, vengono spesso chiamate indifferentemente in dialetto “Rapestre”, quasi ad indicare una somiglianza di aspetto e gusto con quelli delle cime di rape, che sostituiscono egregiamente in molte ricette tipiche, grazie al sapore particolare conferito alle pietanze. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall’Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Senape nera *Brassica nigra* (L.) W.D.J. Koch

Dolce

In un orto in agro di San Nicandro Garganico (FG) 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, nonché tipicamente per la minestra con le anguille. Si raccoglie da gennaio a marzo. Il ciclo colturale dura 5-6 mesi. La pianta raggiunge l’altezza di 15-20 cm e il peso di 50-60 g, ma ha una bassa uniformità. In Puglia è presente anche come specie esotica naturalizzata. Con altre specie riconducibili alle senapi presenti allo stato spontanee (Cimamarelle), nel 2017, grazie al progetto BiodiverSO, è stata inserita nell’elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Puglia (Cimamaredde o Cimamareddo o Tanne de l’asine - foglie degli asini: probabilmente gli asini da lavoro erano ghiotti di questa pianta spontanea). Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico e morfologico dall’IBBR-CNR.

Smirnio

Smyrniolum olusatrum L.

Zivirnia

Lo smirnio (o Prezzemolo alessandrino di Tuglie) è una pianta erbacea biennale simile al sedano. Ampiamente diffusa lungo le rive del bacino del Mediterraneo come pianta selvatica, è stata coltivata ed utilizzata per secoli e gradualmente sostituita dal sedano verso il XVI e XVII secolo. Ma, con il nome di *Zivirnia*, *Zavirna* o *Nzirna*, è ancora coltivata e apprezzata in pochi paesi del Salento. La *Zivirnia* è un ortaggio dal sapore simile a quello del sedano, ma con note decisamente più aromatiche, le cui piante giovani, o loro parti più tenere, sono gustate in numerose ricette della tradizione. Vengono cucinate da sole, semplicemente lessate e condite, e entrano a far parte di minestre, insieme ad altre verdure selvatiche, o preparate come i cardi, usando solo i gambi privati dei fili e tagliati a tocchetti. Con BiodiverSO nel 2016 è stato possibile, da parte del *team* di ricercatori e tecnici del IBBR-CNR, reperire e conservare il raro germoplasma di questa specie.



Zafferano

Crocus sativus L.

di Deliceto

Una coltivazione di zafferano, condotta con passione da quasi 30 anni da un unico produttore, è stata rintracciata nel Subappennino Dauno nei pressi di Deliceto (FG). Detto anche "oro rosso", a causa dell'esigua quantità di prodotto ricavato soltanto dagli stigmi, lo zafferano è molto apprezzato e ricercato nella gastronomia. La sua pianta, che necessita di particolari attenzioni durante tutto il ciclo vitale, possiede un corno (organo simile ad un bulbo) di circa 5 cm di diametro che contiene le gemme dalle quali si originano tutti gli organi della pianta. I corni, autoprodotti in azienda da circa 30 anni, vengono messi a dimora a fine estate e generalmente nella seconda metà di ottobre si assiste al pieno della fioritura. In questa fase, seguendo pratiche antichissime, gli stigmi vengono raccolti ed essiccati con estrema cura, prima di essere commercializzati.



Zucca *Cucurbita moschata* Duch.

a pera di Torremaggiore

La Zucca a pera di Torremaggiore rappresenta una tipicità della zona. La pianta che produce questa zucca è caratterizzata da una vigoria media e dal fogliame di medie dimensioni, che presenta lievi incisioni sui margini. Per quanto concerne il frutto, la sua peculiarità è data dalle dimensioni relativamente ridotte. Il peponide presenta una forma trapezoidale, con la zona peduncolare leggermente rialzata, mentre la zona apicale risulta lievemente depressa. Inoltre, il frutto mostra dei solchi longitudinali e a maturità completa l'epidermide assume una colorazione giallo-crema, mentre la polpa diventa color arancio. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Zucca *Cucurbita maxima* Duch.

Arancione tonda di Deliceto

La Zucca tonda di Deliceto è caratterizzata da dimensioni medie. Questa zucca ha forma ellittica trasversale, con la zona peduncolare e la zona apicale leggermente depresse. Il frutto è caratterizzato dalla presenza di sfumature di colore: sull'epidermide prevale l'arancio, ma sono evidenti linee e chiazze color crema distribuite sull'esocarpo. La polpa è caratterizzata da un colore giallo/arancio e da una consistenza non molto croccante. I semi sono di taglia grande e questo carattere favorisce il loro consumo a livello alimentare. È stata ritrovata anche nel comune di Torremaggiore (FG). Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Zucca *Cucurbita moschata* Duch.

di Fasano

La Zucca di Fasano è uno degli ecotipi agrari di zucca della specie *Cucurbita moschata* coltivata nell'areale del brindisino. Questa zucca, nonostante possa essere confusa con una varietà di *C. maxima* per la sua forma sferica tipica di questa specie, è una *C. moschata*, come confermato dalle analisi molecolari che abbiamo condotto. Il frutto è caratterizzato da una forma ellittica, dalla presenza di solchi e dalle zone peduncolari ed apicali leggermente depresse. A completa maturazione il frutto assume la colorazione marrone-arancio e la polpa il colore arancio. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Zucca *Cucurbita maxima* Duch.

Genovese a pera di Deliceto

La Zucca genovese a pera di Deliceto (FG) è caratterizzata da grandi dimensioni, tipiche della specie *Cucurbita maxima*, che però in questo caso assume una particolare forma "a pera". Il frutto, che può raggiungere 15 kg, è caratterizzato da un colore arancio brillante, con la possibile presenza di sottili linee color crema. La polpa è di colore giallo paglierino e ha una consistenza non molto croccante. I semi sono di taglia grande, e questo carattere favorisce il loro consumo a livello alimentare. Questa varietà è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Zucca

Cucurbita moschata Duch.

Genovese di San Nicandro Garganico

Le zucche appartenenti alla specie *Cucurbita moschata* risultano più ampiamente diffuse in Puglia di quanto ci si aspettasse. Infatti, esse sono presenti in aree geograficamente anche molto distanti ed eterogenee sotto il profilo pedoclimatico. Si tratta, come è noto, di ecotipi agrari dalla forma generalmente allungata che, talvolta, come in questo caso, presentano forme tondeggianti. Una di queste varietà viene coltivata nell'agro di San Nicandro Garganico, in una zona pianeggiante non molto distante dal mare e dal Lago di Lesina. Si tratta di una varietà tradizionale con pericarpo verde a maturità e polpa arancione, il cui seme viene custodito e tramandato da generazioni. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Zucca

Cucurbita moschata Duch.

Genovese di Supersano

La Zucca genovese di Supersano è stata selezionata nel corso degli anni dagli agricoltori locali ed è molto apprezzata per la consistenza ed il sapore della sua polpa, di colore arancio intenso. Questa zucca, di medie dimensioni, presenta una forma clavata, come avviene di solito per questa specie botanica. Il frutto non mostra curvature rilevanti ed è percorso da leggeri solchi lungo tutto il pericarpo. Una sua particolarità consiste nella persistenza del colore verde striato del pericarpo, anche in piena fase di maturazione, quando è pronta per essere consumata. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Zucca *Cucurbita moschata* Duch.

Genovese di Zollino

È coltivata nel Salento. L'appellativo genovese deriva quasi certamente dal fatto che la zucca venne importata in Europa dal continente americano attraverso il porto di Genova, che in quel periodo storico rappresentava uno dei principali centri di smistamento in Italia. Il pepone si presenta di colore arancio-bruno, con forma cilindrica un po' ricurva, dotato di un rigonfiamento nella parte inferiore, contenente i semi, e di un "collo" caratterizzato da una polpa compatta di colore arancio. Questa zucca presenta epidermide abbastanza coriacea che permette una lunga conservazione in luogo asciutto e ben arieggiato, mantenendo la consistenza della polpa. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Zucca *Cucurbita maxima* Duch.

"Paccia" di Supersano

La Zucca di Supersano (LE) viene definita a livello locale "paccia" (pazza) per la produzione di frutti di notevoli dimensioni. Infatti, il pepone, di forma subsferica, è contraddistinto da altezza e diametro di notevoli dimensioni. Questa zucca si presenta all'esterno di colore bianco-crema, con la polpa giallo-paglierino-rosato. Nonostante le grandi dimensioni del frutto, lo spessore della polpa è piuttosto ridotto, per lasciare spazio ad una cavità interna molto ampia contenente i semi, anch'essi caratterizzati da discreta grandezza. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Zucca

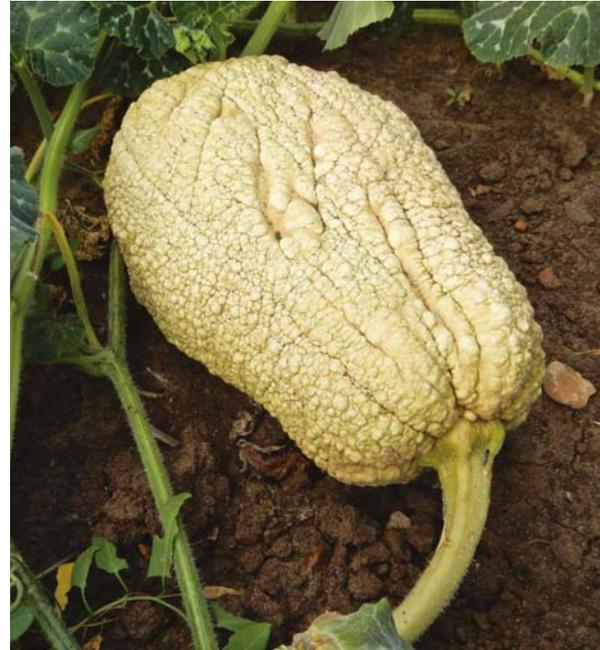
Cucurbita moschata Duch.

Rugosa di Vico del Gargano

La Zucca rugosa è una delle varietà locali della specie *Cucurbita moschata* coltivate sul Gargano. L'appellativo "rugosa" è dato dalla caratteristica epidermide bitorzoluta del frutto, che presenta forma cilindrica con una leggera strozzatura. La parte superiore di questa zucca è ricca di polpa compatta, mentre nella parte inferiore, leggermente più bombata, la polpa si assottiglia per far spazio alla loggia che contiene i semi.

Nel Gargano, oltre al consumo del frutto di questa varietà, è stato riscontrato l'uso delle cime tenere, i "talli" di zucca, che vanno a costituire uno degli ingredienti dei piatti tipici locali.

Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Zucchini

Cucurbita pepo L.

Antica

La coltivazione di questa popolazione di zucchini 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 macchiature gialle su tutta la superficie e lievi striature chiare longitudinali.



Zucchini *Cucurbita pepo* L.

Chiara di Deliceto

La Zucchini di Deliceto (FG) è ancora coltivata da una coppia di anziani che conserva, coltiva e moltiplica questa varietà tipica del posto, da molti anni. Il carattere distintivo di questa zuccina, lunga fino a 20 cm, con diametro di 4-6 cm e peso medio di 150-200 g, è rappresentato dal particolare colore verde chiaro tendente al giallino dell'epidermide. La pianta si contraddistingue per un accrescimento a cespuglio, senza ramificazioni secondarie, con un fogliame caratterizzato dalla presenza di chiazze argentee. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Zucchini *Cucurbita pepo* L.

Primatìa di Botrugno

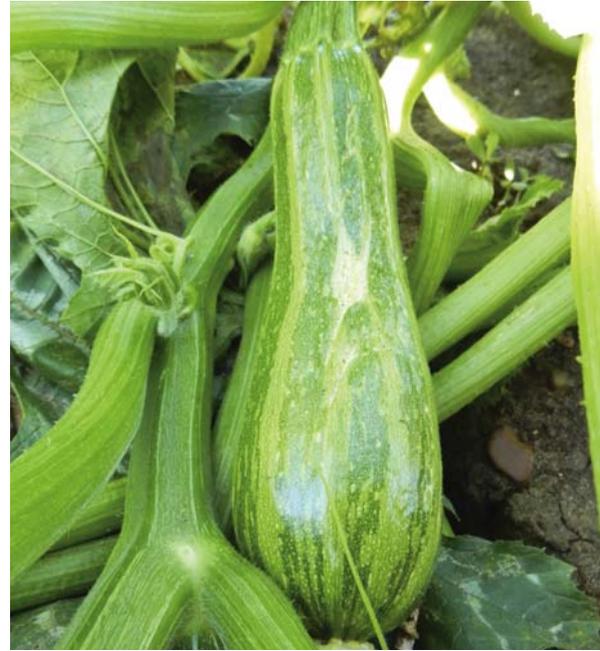
La zuccina *Primatìa* di Botrugno prende il nome dalla sua peculiare precocità nel produrre i primi frutti. Questa varietà locale di zuccina ha un accrescimento vegetativo a cespuglio e non presenta ramificazioni. Le foglie sono caratterizzate da profonde incisioni dei lembi e dalla presenza di chiazze argentee di grandi dimensioni. I frutti, di forma cilindrica (lunghi 15-20 cm) o clavata (diametro 4-6 cm), hanno l'epidermide verde e raggiungono il peso di circa 200 g. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.



Zucchini *Cucurbita pepo* L.

Striata di Castrignano

La pianta della Zucchini di Castrignano del Capo (LE) si presenta robusta e molto vigorosa, con un portamento strisciante, a differenza della maggior parte delle comuni zucchine. Grazie a queste caratteristiche, la produzione di frutti è particolarmente abbondante. I frutti, che raggiungono il peso di circa 220 g, si presentano di forma cilindrica (lunghi 15-25 cm) o clavata (diametri da 5 a 8 cm), con l'epidermide verde percorsa da striature più chiare tendenti al giallino. Questa varietà locale è stata caratterizzata dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Bari.





I SEMI

I semi devono avere una possibilità

Ai nostri bambini dovremmo far conoscere sempre e subito il valore dei semi.

Quando ero piccolo mio padre e mia madre mi dicevano sempre di conservare il seme delle pesche e delle nespole migliori, perché andavano riprodotte: mangiavamo la polpa del frutto e mettevamo da parte il seme. Poi andavamo sul balcone e lo mettevamo in un vaso. Crescevo guardando germogliare e mutare le piantine.

“Conosco una donna che non getta i noccioli della frutta nella spazzatura. Li raccoglie e poi trova un terreno in cui buttarli. Dice che sono semi e devono avere una possibilità.”

(Erri De Luca, 2013. Storia di Irene. Feltrinelli, Milano, pag. 72)

In questa galleria di foto di Beniamino Leoni è possibile riconoscere i semi di alcune delle varietà locali di ortaggi pugliesi che abbiamo trattato in questo volume. Conoscerli, conservarli e seminarli è essenziale per mantenere il patrimonio di biodiversità della Puglia.

I semi sono un bene comune!

Pietro SANTAMARIA

Bietola da costa
Beta vulgaris L. subsp. *vulgaris* L.

Barese



Bietola da costa
Beta vulgaris L. subsp. *vulgaris* L.

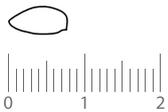


di Fasano



Cappero
Capparis spinosa L.

del Gargano



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

di Lucera



Carota
Daucus carota L.

di Polignano



Carota
Daucus carota L.



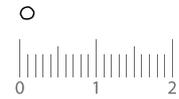
di Tiggiano



Cavolfiore

Brassica oleracea L. (Gruppo *botrytis*)

Cima di cola



Cima di rapa

Brassica rapa L. (Gruppo *broccoletto*)



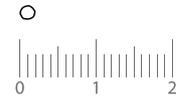
Novantina



Cavolo broccolo

Brassica oleracea L. (Gruppo *italica*)

Cima nera



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



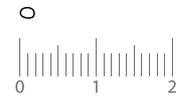
Mùgnulu



Cavolo cappuccio

Brassica oleracea L. (Gruppo *capitata*)

a limone



Cavolo cappuccio

Brassica oleracea L. (Gruppo *capitata*)

Cuore di bue



Cavolo da foglia

Brassica oleracea L. (Gruppo *acephala*)

Cavolo riccio



Cavolo rapa

Brassica oleracea L. (Gruppo *gongyloides*)

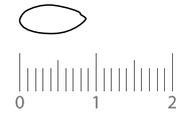


Testa di morto



Cetriolo
Cucumis sativus L.

Mezzo lungo di Polignano



Cicoria
Cichorium intybus L. (Gruppo *catalogna*)

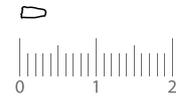
Catalogna di Molfetta



Cicoria

Cichorium intybus L. (Gruppo *catalogna*)

Catalogna Rossa di Martina Franca



Cicoria
Cichorium intybus L. (Gruppo *catalogna*)

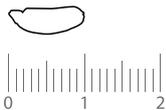
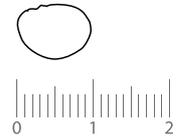
di Otranto (all'acqua)



Fagiolino dall'occhio

Vigna unguiculata (L.) Walp. subsp. *unguiculata* (L.) Walp.

Pinto barese



Finocchio
Foeniculum vulgare Mill. var. *azoricum*

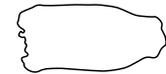
Barese



Lagenaria

Lagenaria siceraria (Molina) Standl.

Cocozza longa



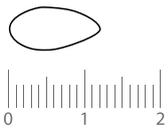
Lattuga
Lactuca sativa L. (Gruppo *capitata*)

Romanella



Melanzana
Solanum melongena L.

Bianca



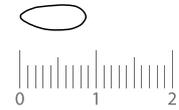
Melone immaturo
Cucumis melo L.

Barattiere

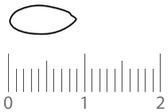


Melone immaturo
Cucumis melo L.

Carosello mezzo lungo di Polignano



Melone immaturo
Cucumis melo L.

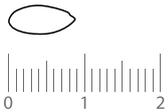
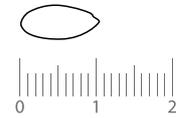


Scopatizzo



Melone immaturo
Cucumis melo L.

Spureddha



Melone immaturo
Cucumis melo L. subsp. *melo* (Gruppo *flexuosus*)

Tortarello

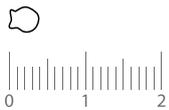


Peperone
Capsicum annuum L.

a naso



Peperone
Capsicum annuum L.



Zanzari



Pomodoro
Solanum lycopersicum L.

Barese



Pomodoro
Solanum lycopersicum L.

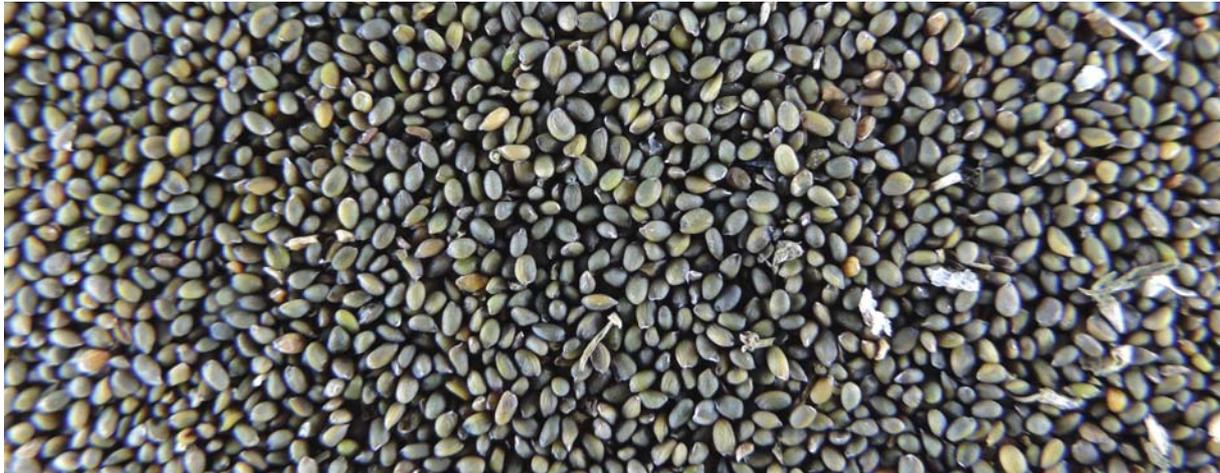
di Manduria



Ruchetta

Diplotaxis tenuifolia (L.) DC.

Ruchetta



Rucola
Eruca vesicaria (L.) Cav.



Rucola



BIBLIOGRAFIA

- Arditi G., 1879. La Geografia Fisica e Storica della Provincia di Terra d'Otranto. Stabilimento Tipografico "Scipione Ammirato", Lecce, 500 pag.
- Arnese F., 1933. La cicoria brindisina. Ed. Brindisina, Brindisi, 17 pag.
- Bianco V.V., Pimpini F., 1990. Orticoltura (a cura di). Patron Editore, Bologna, 992 pag
- Bruni A., 1857. Descrizione botanica delle campagne di Barletta. Stamperie e Cartiere del Fibreno, Napoli, 212 pag.
- Carrante A., 1937. La concimazione degli ortaggi. Per l'orticoltura della Puglia, Marche, Abruzzi e Molise. Arte della stampa, Roma, 142 pag.
- Corleto A., 1967. Prova di concimazione minerale alla cicoria brindisina (*Cichorium intybus* L.). Rivista di Agronomia, 1:49-51.
- Giuliani V., 1768. Memorie storiche politiche, ecclesiastiche della città di Vieste. Arnaldo Forni Editore, 253 pag.
- Gorini F., 1966. La coltivazione della carota. Edagricole, Bologna, 53 pag.
- Harlan J.R., 1975. *Crops and Man*. American Society of Agronomy and Crop Science, Madison WI (USA), 295 pag.
- Mannarini A., 1914. Orticoltura Salentina. Bortone e Miccoli, Lecce, 124 pag.
- MiPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali), 2013. Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura. Piano Nazionale sulla Biodiversità di Interesse Agricolo. INEA (Roma), 396 pag.
- Nardella T., 1978. Lo sviluppo economico e industriale della Capitanata dal 1815 al 1852 in una relazione di Francesco della Martora. Tipografia editrice C. Catapano, Lucera (Foggia), 80 pag.
- Nardone D., Ditunno N.M., Lamusta S., 2012. Fave e favelle. Le piante della Puglia peninsulare nelle voci dialettali in uso e di tradizione. Centro di Studi Salentini, Lecce, 587 pag.
- Pavan S., Marcotrigiano A.R., Ciani E., Mazzeo R., Zonno V., Ruggieri V., Lotti C., Ricciardi L., 2017. *Genotyping-by-sequencing of a melon (Cucumis melo L.) germplasm collection from a secondary center of diversity highlights patterns of genetic variation and genomic features of different gene pools*. BMC Genomics, 18(1):59.
- Renna M., Santamaria P., 2017. Presi in Ortaggio. Otto prodotti straordinari della biodiversità pugliese. Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari, 128 pag.
- Tamaro D., 1937. Ortaggi di grande reddito. Trattato di orticoltura industriale. Il volume. Ulrico Hoepli, Milano, 480 pag.
- Trotta F., 1934. Gli orti di Lucera. Tipografia Fiammata, Foggia, 24 pag.
- Turchi A., 1974. La coltivazione del finocchio. Edagricole, Bologna, 43 pag.

**PUBBLICAZIONI
BIO DIVERSO**

Tutte le informazioni su
www.biodiversitapuglia.it

Almanacco BiodiverSO
Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia

BiodiverSO
EDIZIONE 2018

PRESI IN ORTAGGIO
OTTO PRODOTTI STRAORDINARI
DELLA BIODIVERSITÀ PUGLIESE

Massimiliano Pavia
& Patrizia Santamaria

BiodiverSO

Un fantastico
viaggio alla biodiversità
orticola pugliese
a cura di Luigi Ricciardi

Piccole storie
dal Regno di
BiodiverSO

di Maria De Tullio

BIOLOGICA editore

Racconti
Raccolti

BiodiverSO

CALENDARIO BIODIVERSO
2018

Le Stagioni del Parco

BiodiverSO
Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia

BiodiverSO
Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia

Mapa delle
Varietà Orticole
della Puglia

BiodiverSO

BiodiverSO
Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia

MAPPA DELLA BIODIVERSITÀ
DELLA SPECIE ORTICOLA
DEL PARCO NATURALE
REGIONALE DI MONTESANTARITA
E BOSCO DI TRICASE

Parco Naturale Regionale
Ciclo Orientato Area Monte di Leuca
& Bosco di Tricase

Elenco delle pubblicazioni scientifiche scaturite dal progetto BiodiverSO

- ACCOGLI R., CONVERSA G., RICCIARDI L., SONNANTE G., SANTAMARIA P., 2015. Almanacco BiodiverSO. Biodiversità delle specie orticole della Puglia. Eco-logica editore, Bari, 260 pag.
- CEFOLA M., MARIANI R., PACE B., RENNA M., SANTAMARIA P., SERIO F., SIGNORE A., 2013. La carota di Polignano. In: La biodiversità delle colture pugliesi (a cura di Luigi Trotta). Inea, Bari, 60-73.
- CURCI P.L., DE PAOLA D., DANZI D., VENDRAMIN G.G., SONNANTE G., 2015. Complete chloroplast genome of the multifunctional crop globe artichoke and comparison with other *Asteraceae*. PLoS ONE, 10 (3), e0120589.
- CURCI P.L., DE PAOLA D., SONNANTE G., 2016. Development of chloroplast genomic resources for *Cynara*. Mol Ecol Resour, 16, 562–573.
- CURCI P.L., DE PAOLA D., SONNANTE G., 2016. The chloroplast genome as a tool for exploring genetic relationships among globe artichoke, leafy cardoons and wild artichokes. Acta Horticulturae, 1147, 61-68.
- ELIA A., SANTAMARIA P., 2013. Biodiversity in vegetable crops, a heritage to save: the case of the Puglia Region. Italian Journal of Agronomy, 8 (1), 21-34.
- GONNELLA M., RENNA M., GIANNINO D., SANTAMARIA P., 2013. Caratterizzazione di popolazioni locali di catalogna puntarelle (*Cichorium intybus* L.) e attitudine alla trasformazione in prodotti pronti al consumo. In: IX Convegno Nazionale Biodiversità (a cura di Calabrese G., Pacucci C., Occhialini W., Russo G.). Atti del convegno. Vol. 2: Biodiversità Alimenti e Salute. Valenzano, 5-7 settembre 2012. CIHEAM-IAMB, Valenzano (Bari), 186-192.
- GONNELLA M., RENNA M., SANTAMARIA P., 2015. The evolution of urban gardens in Puglia into a revolutionary multifunctional context. Proceedings of the second International Conference on Agriculture in an Urbanizing Society – Reconnecting Agriculture and Food Chains to Societal Needs (a cura del Laboratorio di Studi Rurali Sismondì), Roma, 14-17 settembre 2015, 471-472.
- MASCIA T., GALLITELLI D. 2016. Synergies and antagonisms in virus interactions. Plant Science 252, 176-192.
- PAVAN S., MARCOTRIGIANO A.R., CIANI E., MAZZEO R., ZONNO V., RUGGIERI V., LOTTI C., RICCIARDI L., 2017. Genotyping-by-sequencing of a melon (*Cucumis melo* L.) germplasm collection from a secondary center of diversity highlights patterns of genetic variation and genomic features of different gene pools. BMC Genomics, 18 (59), 1-10.
- RENN A., 2017. Wild edible plants as a source of mineral elements in the daily diet. Progress in Nutrition, 19 (2), 219-222.
- RENN A., COCOZZA C., GONNELLA M., ABDELRAHMAN H., SANTAMARIA P., 2015. Elemental characterization of wild edible plants from countryside and urban areas. Food Chemistry, 177, 29-36.
- RENN A., SANTAMARIA P., 2017. Presi in Ortaggio. Otto prodotti straordinari della biodiversità pugliese. Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari, 128 pag.
- RENN A., SERIO F., SANTAMARIA P., 2015. Crenate broomrape (*Orobanche crenata* Forskal): prospects as a food product for human nutrition. Genetic Resources and Crop Evolution, 62, 795–802.
- RENN A., SERIO F., SIGNORE A., SANTAMARIA P., 2014. The yellow–purple Polignano carrot (*Daucus carota* L.): a multicoloured landrace from the Puglia region (Southern Italy) at risk of genetic erosion. Genetic Resources and Crop Evolution, 61, 1611-1619.
- SANTAMARIA P., RONCHI L., 2016. Varietà da conservazione in Italia: lo stato dell'arte per le specie orticole. Italus Hortus, 23 (2), 29-44.
- SIGNORE A., 2016. Mapping and sharing agro-biodiversity using Open Data Kit and Google Fusion Tables. Computers and Electronics in Agriculture, 127, 87-91.
- SIGNORE A., MARIANI R., SANTAMARIA P., 2013. PSR Puglia 2007-2013 e recupero di ortaggi a rischio di erosione genetica. In: IX Convegno Nazionale Biodiversità (a cura di Calabrese G., Pacucci C., Occhialini W., Russo G.). Atti del convegno. Vol. 2: Biodiversità Alimenti e Salute. Valenzano, 5-7 settembre 2012. CIHEAM-IAMB, Valenzano (Bari), 78-83.
- SIGNORE A., RENNA M., D'IMPERIO M., SERIO F., SANTAMARIA P., 2018. Preliminary evidences of biofortification with iodine of “Carota di Polignano”, an Italian carrot landrace. Frontiers in Plant Science, doi: 10.3389/fpls.2018.00170
- SIGNORE A., SERIO F., SANTAMARIA P., 2014. Social media e agrobiodiversità. Italus Hortus, 21 (2), 15-33.
- SIGNORE A., SERIO F., SANTAMARIA P., 2014. Wikipedia as a Tool for Disseminating Knowledge of (Agro)Biodiversity. HortTechnology, 24, 118-126.
- SPANÒ R., CORRADO A. DI FRANCO A. 2017. Disease Note. First report of tomato infectious chlorosis virus in globe Artichoke ecotypes in Apulia, Southern Italy. Journal of Plant Pathology, 99 (3), 799-818
- SPANÒ R., GALLITELLI D., MASCIA T. 2017. Grafting to manage infections of top stunting and necrogenic strains of cucumber mosaic virus in tomato. Annals of Applied Biology, 171, 393-404.

CONSERVAZIONE IN SITU

Elenco delle aziende presso le quali è in atto la conservazione *in situ* di alcune risorse genetiche descritte in questo Almanacco



- **Azienda Agricola Camerelle**
Parabita (Lecce)
- **Azienda Agricola Maglio Donato**
San Donato (Lecce)
- **Azienda Agricola Nocco Cristian**
Carpignano Salentino (Lecce)
- **Azienda Agricola Pispero Michele**
Tricase (Lecce)
- **Azienda Agricola Sacchi Angela**
Surano (Lecce)
- **Azienda Gemmato Francesco**
Spinazzola (Barletta Andria Trani)
- **Azienda Lagorosso**
San Donato (Lecce)
- **Azienda Orto vivaistica di Antonello Vecchio**
Francavilla Fontana (Brindisi)
- **Azienda Soc. Agricola Bio&Sisto Soc. Semplice**
Monopoli (Bari)
- **C.R.A.P. Consorzio di Cooperative Sociali E.R. O.N.L.U.S. San Vincenzo**
San Michele Salentino (Brindisi)
- **Casa delle Agricolture**
Castiglione d'Otranto (Lecce)
- **Cooperativa Sociale Terrarossa**
Tricase (Lecce)
- **Cooperativa Solequo**
Ostuni (Brindisi)
- **Ex Terra società benefit S.r.l.**
Francavilla Fontana (Brindisi)
- **Galluzzi Roberto**
Putignano (Bari)
- **Giancola Raffaele**
Conversano (Bari)
- **L'isola Bio Società Agricola Semplice di Vincenzo Laneve**
Castellana Grotte (Bari)
- **La Selva Carlo Antonio**
Conversano (Bari)
- **Legrottaglie Pasquale**
Monopoli (Bari)
- **Pascale Donato**
Conversano (Bari)
- **Santamaria Nicola**
Noicattaro (Bari)
- **Scelzi Francesco**
Casamassima (Bari)

COLLABORATORI

Sono tanti coloro che a vario titolo hanno collaborato al progetto BiodiverSO e che hanno partecipato alla raccolta delle informazioni e/o hanno fotografato le risorse genetiche riportate in questo Almanacco. Sicuramente ne dimentichiamo qualcuno, ma intanto è doveroso ringraziare:

AGRIPLAN

Michelangelo De Palma, Daniela Guida, Antonio Di Ciaula.

APOFRUIT

Mario Tamanti, 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

Francesco Minonne, Francesca Casaluci, Maria Assunta Piscopiello.

DISAAT-UNIBA

Beniamino Leoni, Massimiliano Renna, Angelo Signore, Matteo Anaclerio, Francesco Di Giovine, Antonella Berlen, Vito Buono, Alessandra Panaro, Claudia Ruta, Giuseppe De Mastro, Francesca De Cillis, Massimo Vecchio, Antonello Vecchio, Angelo Giordano, Valerio Tanzarella, Antonio Capriglia, Domenica Rutigliano, Donato Buttaro, Maria Gonnella, Massimiliano D'Imperio e Francesco Serio (ISPA-CNR), Leonardo Verdini, Nicola Gentile.

DISSPA-UNIBA

Stefano Pavan, Concetta Lotti (SAFE-UNIFG), Angelo Raffaele Marcotrigiano, Nicoletta Bardaro, Rosa Mazzeo, Paolo Iovieno, Vito Zonno, Vito De Santis, Maurizio Raeli e Giancarlo Mimiola (IAM-B Valenzano), Nicola Mancino, Donato Gallitelli, Roberta Spanò, Giovanna Bottalico, Tiziana Mascia.

DISteBA-UNISALENTO

Luigi De Bellis, Francesco De Salve, Renzo Paladini, Emiliano Gira, Francesca Ruppi, Remo Bolognino.

ECO-LOGICA SRL

Angela Desiante, Maria De Tullio, Massimo Guido, Patrizia Milano, Antonella Zini, Lucia Crollo.

IBBR-CNR

Salvatore Cifarelli, Francesco Losavio, Emanuela Blanco, Lucia Lioi, Anita Morgese, Giuseppe Sonnante, Paolo Di Renzo, Vittoria Liuzzi, Antonio Quattromini, Diana L. Zuluaga, Pasquale L. Curci.

SAFE-UNIFG

Anna Bonasia, Antonio Elia, Corrado Lazzizzera, Daniela Pucillo, Piazzolla Ruggero, Giovanni Rainone, Luigi Nigro, Giovanni Siena, Michela Palumbo, Maria Rosaria Zaffarano, Vito Saponaro.

SEMPREVERDE

Giovanni Campanile, Leonardo De Leo, Leonardo Mansueto.

SOCIETÀ AGRICOLA F.LLI CORRADO E C.

Ada Corrado, Antonio Corrado, Cosimo Corrado, Francesco Corrado, Giovanni Corrado, Antonia Campanale (CNR-IPSP).

VIVAI CO.VI.SER.

Franco Russo, Rocchino Gatto, Donato Maglio, Marcello Scarcella, Angelo Santino (ISPA-CNR).

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.

AUTORI

Rita Accogli

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

Giulia Conversa

Professoressa associata 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



GALLERIA IMMAGINI

In questa galleria fotografica abbiamo inserito altre immagini di alcune delle varietà locali contenute nel Nuovo Almanacco BiodiverSO. Inoltre, trovate alcuni importanti genotipi di specifiche realtà della nostra regione (Aradeo e Minervino Murge) per i quali stiamo cercando documenti storici che dimostrino la loro presenza in quei territori da almeno una generazione.

Aglione dei Cortigli



Aglione di Altamura



Aglio di Anzano



Aglio rosso di Monteleone



Anguria a polpa rossa di Margherita di Savoia



Batata tradizionale



Bietola rossa



Cappero del Gargano



Tricasino spinoso



Carosello di Manduria



Carota a punta lunga di Zapponeta



Catolagna bianca di Tricase



Cavolo cappuccio a limone



Cento pomodoro appesi



Cavolo riccio



Cicoria leccese



Cipolla rossa di Margherita di Savoia



Citro rosso



Citrone di Peschici



Cornaletto di Francavilla



Cornaletto riccio



Cornetto bianco



Cornetto leccese



Corno di toro



Cuore di bue



Diavolicchio Carovigno



Finocchio nostrano barese



Gaghiubbo



Gigante di Bari



Catalogna di Tricase



Melanzana antica



Melanzana bianca



Melone Egiziano



Melone giallo allungato



Peperone a naso



Pomodoro barese



Pomodoro a pappacocu



Pomodoro a foglia di patata



Pomodoro giallo d'inverno di Aradeo



Cima di rapa mugnulara



Cima di rapa di Minervino



Romanella



Sedano nostrano di Ruvo



Sedano di Putignano



Senape rapestre



Smirnio - Zivirnia



PRODOTTO
 AGROALIMENTARE
 TRADIZIONALE
 ITALIANO

PAT

PUGLIA

Batata leccese (a polpa gialla tradizionale)	24
Carciofo Francesina	40
Carciofo locale di Mola	42
Carciofo verde di Putignano	50
Carciofo violetto di Putignano	52
Carota di Polignano	56
Carota di Tiggiano	58
Cavolfiore Cima di cola	60
Cavolo broccolo <i>Mùgnulu</i>	66
Cavolo da foglia Cavolo Riccio	72
Cetriolo Mezzo lungo di Polignano	76
Cicoria Catalogna di Galatina	82
Cicoria Catalogna di Molfetta	84
Cicoria di Otranto (all'acqua)	88
Cima di rapa Quarantina	94
Cima di rapa Sessantina	96
Cima di rapa novantina	98
Cima di rapa Centoventina	100
Cipolla rossa di Acquaviva	106
Fagiolino dall'occhio Pinto	112
Fagiolino dall'occhio Pinto barese	116
Fagiolino dall'occhio Pinto di Noci	118
Fagiolino dall'occhio Pinto " <i>mezza rama</i> "	120
Fava di Carpino	122
Fava di Zollino	124
Fava grande di Castellana Grotte	126
Fava " <i>Nase 'n gule</i> " o " <i>de San Francische</i> "	128
Fava nera di Monopoli	130
Fava romana di Castellana	132
Melone bianco o Egiziano	150
Melone Fior di fava	152
Melone <i>Gaghiubbo</i>	154
Melone Gialletto tondo estivo	156
Melone giallo (allungato)	158
Melone <i>Minna de monaca</i>	160
Melone <i>Scurzune</i>	162
Melone <i>Zuccarinu</i>	164
Melone immaturo Barattiere	166

Melone immaturo Carosello di Manduria	168
Melone immaturo Meloncella bianca	174
Melone immaturo Meloncella fasciata	176
Melone immaturo Tortarello	186
Pisello riccio di Sannicola	224
Pomodoro di Manduria	250
Pomodoro di Mola	252
Pomodoro di Morciano	254
Pomodoro giallo d'inverno	262
Pomodoro Regina	276
Sponzale rosso di Acquaviva delle Fonti	284
Capperi del Gargano	299
Cardogna comune <i>Cardungidde</i> di Altamura	301
Ruchetta la paesana	333
Salicornia la " <i>Savodde</i> "	334
Senape nera Dolce	337

Editore: Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Stampato su carta Fedrigroni Symbol Freeliflife Certificata FSC, con un elevato contenuto di fibre di recupero.
Finito di stampare: febbraio 2018

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.

Editore: Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Stampato su carta Fedrigroni Symbol Freelifa Certificata FSC, con un elevato contenuto di fibre di recupero.
Finito di stampare: febbraio 2018

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.

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

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.

Agriplan s.r.l.

Società Agricola **f.lli Corrado e C. S.a.s.**

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



BiodiverSO



BiodiverPuglia



BiodiversitaPuglia



Reg. CE n. 1305/2013 Programma di Sviluppo rurale per la Puglia
2014/2020. Misura 10 - Sottomisura 10.2 Operazione 1 "Programma per
la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura"



**REGIONE
PUGLIA**

