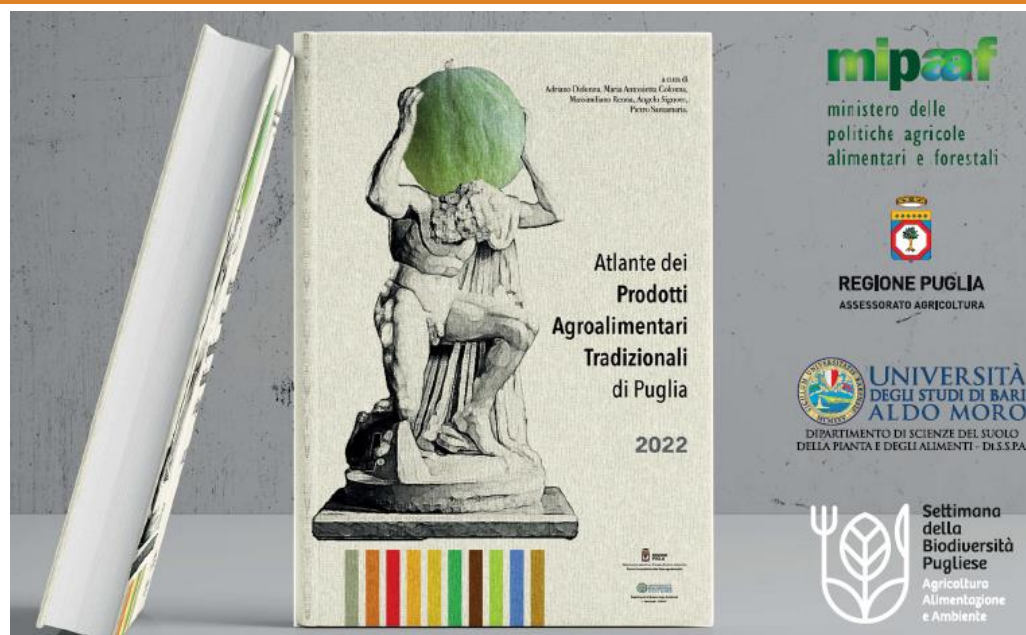




Progetto: Promuovere la biodiversità di interesse agricolo e alimentare della Puglia: BiodiverSO per le scuole



I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT): informazioni, nozioni, curiosità e presentazione dell'Atlante dei PAT di Puglia

Massimiliano Renna

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



Bari, 27 Ottobre 2022



COSA SONO I PAT?



a cura di
**Achille D'Amico, Maria Antonietta Colonna,
Massimiliano Renna, Angelo Signore,
Pietro Santonarca.**

**Atlante dei
Prodotti
Agroalimentari
Tradizionali
di Puglia**

2022







D.M. 8 settembre 1999, n. 350

Con il termine di Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) si intendono quei prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai **25 anni.**



**Un biglietto da visita
dell'agricoltura di qualità**





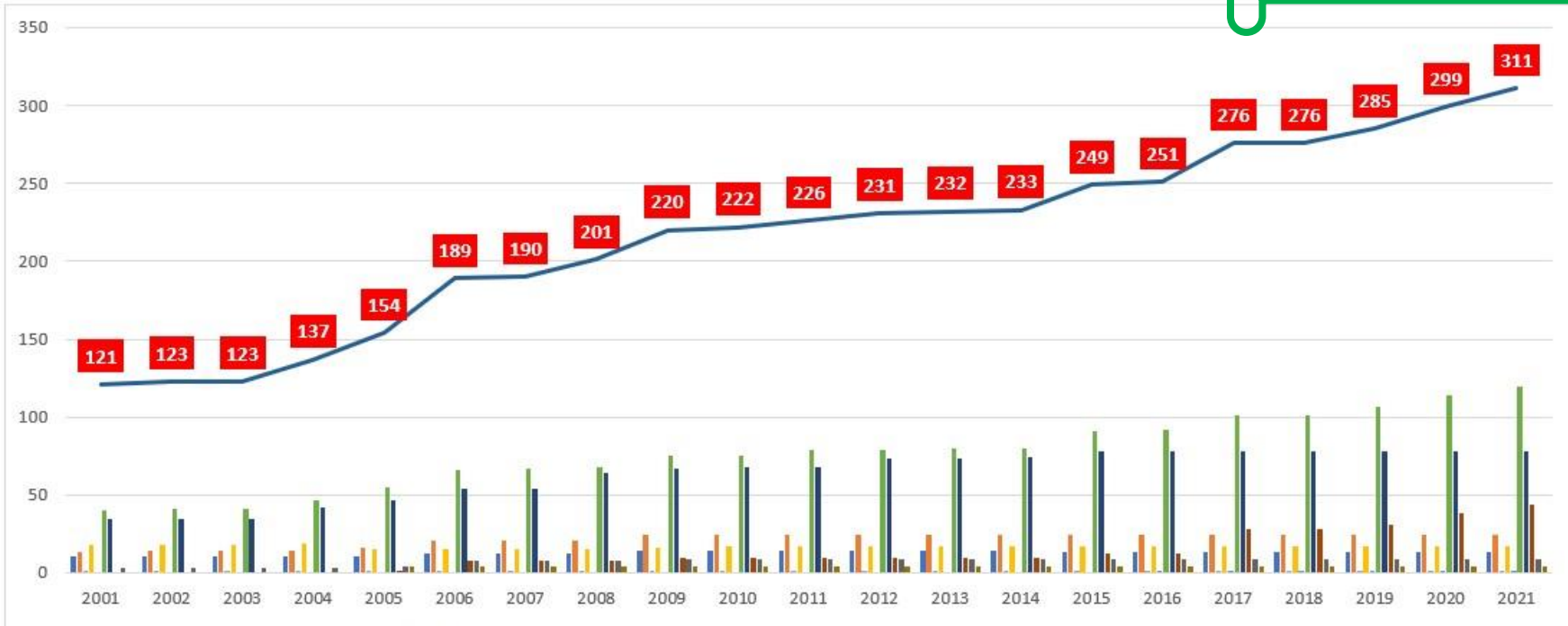
10 CATEGORIE

- Bevande analcoliche, distillati e liquori
- Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
- Condimenti
- Formaggi
- Grassi (burro, margarina, oli)
- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
- Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
- Prodotti della gastronomia
- Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
- Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)



Evoluzione PAT pugliesi

**+ 18 PAT nel
2022**





329 PAT PUGLIESI 2022

	N° PAT
Prodotti vegetali freschi e trasformati	127
Paste fresche, panetteria, pasticceria	81
Prodotti della gastronomia	49
Carni (e frattaglie) fresche e trasformate	25
Formaggi	17
Bevande	14
Preparazioni di pesci	10
Prodotti di origine animale	4
Grassi	1
Condimenti	1



14 Bevande analcoliche, distillati, liquori





Bevande analcoliche, distillati e liquori

Liquore di mirto

Mirza



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto
Interregionale.



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



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

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



Bevande analcoliche, distillati e liquori

Anisetta

Liquore all'anice.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

Area di origine del prodotto
Provincia di Lecce, in particolare San Cesario di Lecce



Periodo di produzione
Tutto l'anno.





127

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	
57	Albicocca di Galatone
58	Arancio dolce del golfo
59	Asparagi selvatici
60	Asparagi sott'olio
61	Barattiere
62	Batata dell'agro leccese
63	Bietola di campagna o Bietola selvatica
64	Boccione maggiore
65	Boccione minore
66	Borragine
67	Capperi del Gargano
68	Capperi in salamoia
69	Capperi sott'aceto
70	Caramelle di limone arancio
71	Cardioli di Putignano
72	Cardiolini sott'olio
73	Cardiolo di San Ferdinando
74	Cardiolo di Mola
75	Cardoncello
76	Cardoni
77	Carosello di Manduria
78	Carosello di Polignano
79	Carota di Polignano
80	Carota di Zaponnetta
81	Carota giallo-viola di Tiggiano
82	Caruselle sott'aceto
83	Cavolo riccio
84	Cece di Nardò
85	Cece nero
86	Cetriolo mezzolungo di Polignano
87	Cicerchia
88	Cicoria di Galatina
89	Cicoria all'acqua
90	Cicoria "puntarelle" molfettese
91	Cicoria riccia
92	Ciliegie di Puglia
93	Cima di cola
94	Cima di rapa
95	Cima di rapa di Minervino Murge
96	Cima di zuccina

97	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
98	Cipolla di Zaponnetta
99	Concentrato secco di pomodoro
100	Conserva piccante di peperoni
101	Cotognata
102	Cotto di fico
103	Cucummaru di San Donato
104	Fagiolino dall'occhio
105	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali
106	Farinella
107	Fava di Zollino
108	Fava Melonia
109	Fave fresche
110	Fave fresche cotte in pignatta
111	Fichi secchi
112	Fico secco mandorlato
113	Finocchio marino sott'aceto
114	Fiorone di Torre Canne
115	Foglie miste
116	Funghi spontanei secchi al sole
117	Funghi spontanei sott'olio
118	Fungo cardoncello
119	Grespino o Sivone
120	Lampascione
121	Lampascioni sott'olio
122	Lupino bianco del Tavoliere
123	Mandorla di Toritto
124	Marasciuli
125	Marmellata di arancio e limone
126	Marmellata di fichi
127	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali
128	Melanzane secche al sole
129	Melanzane sott'olio
130	Meloncella
131	Meloncella tonda di Galatina
132	Melone d'inverno
133	Meloni di Brindisi
134	Mostarda
135	Mostarda di uva e mele cotogne
136	Mugnuli
137	Oliva da mensa
138	Olive cazzate
139	Olive celline di Nardò in concia tradizionale
140	Olive in salamoia
141	Olive verdi

142	Ortica
143	Patata di Zaponnetta
144	Patata zuccherina di Calimera
145	Percoca di Loconia
146	Peperoni secchi al sole
147	Peperoni sott'olio
148	Peranzana da mensa di Torremaggiore
149	Piattello
150	Pisello nano di Zollino
151	Pisello riccio di Sannicola
152	Pisello secco di vitigliano
153	Pomodori appesi
154	Pomodori secchi al sole
155	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
156	Pomodorino di Manduria
157	Pomodoro da serbo giallo
158	Pomodoro di Mola
159	Pomodoro di Morciano
160	Pomodoro regina
161	Portulaca
162	Ruchetta
163	Salicornia sott'olio
164	Salza di pomodoro
165	Sedano di Torrepaduli
166	Semi di lino di Altamura
167	Senape o Cimamarelle
168	Sponzali
169	Succiamele delle fave
170	Tortanello
171	Uva barešana,
172	Uva da tavola
173	Fava di Carpino
174	Vincotto
175	Zucchine secche al sole
176	Zucchine sott'olio

Pomodoro regina

Ramasole

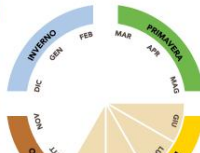


Anno di inserimento elenco nazionale PAT: **2012**

Area di origine del prodotto
Province di Bari e Brindisi.



Periodo di produzione
Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Il "Pomodoro regina" è una popolazione da serbo selezionata dagli orticoltori locali. Il nome di questo pomodoro è dovuto al peduncolo dalla forma simile ad una corona reale. Le bacche sono piccole e tondeggianti di colore rosso. La buccia, piuttosto spessa (caratteristica dovuta all'acqua salmastro con la quale si irrora gli orti vicini al mare) aumenta la conservabilità di questa varietà e la resistenza ai parassiti. La maturazione dei frutti è parzialmente scalare. I grappoli sono costituiti da 5-4-3-2 frutti, i quali a

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Chêpe de murte

Cavolo rapa, testa di morto, *terrachi*.

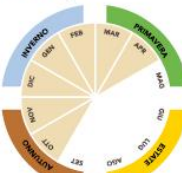


Anno di inserimento elenco nazionale PAT: **2022**

Area di origine del prodotto
Polignano a Mare (BA)



Periodo di produzione
Da ottobre ad aprile.



Descrizione sintetica del prodotto

In tutta la provincia di Bari, il cavolo rapa (*Brassica oleracea* L. var. *gongylodes* L.)

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Meloni di Brindisi

Poponi di Brindisi, Meloni di Brindisi, Melone giallo



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: **2019**

Area di origine del prodotto
Brindisi



Periodo di produzione
Piena estate.



Pomodoro di Manduria

Pomodoro mandurese, *Pummaru paizanu*.

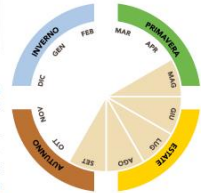


Anno di inserimento elenco nazionale PAT: **2008**

Area di origine del prodotto
Province di Taranto e Brindisi.



Periodo di produzione
Da maggio a settembre.



Descrizione sintetica del prodotto

Si tratta di una popolazione locale del pomodoro caratteristica della zona di Manduria (TA) e dintorni, conosciuto nei luoghi di produzione come "*Pummaru paizanu*" e come "Mandurese" nei diversi mercati della zona di Taranto e Brindisi.

Il "Pomodoro di Manduria" è una pianta ad accrescimento contenuto, a frutto piccolo, ovaleggiante, rosso vivo, che è destinato specie all'autocosciumo, per la produzione di prodotto fresco (pomodori) per il consumo tal quale nei mesi estivi, nonché per la produzione della conserva di pomodoro ("*la salsa*"), che gli abitanti di questa area tradizionalmente fanno per i mesi invernali, e ancora per la produzione di pomodori secchi sott'olio.

Arancia dolce del Golfo di Taranto



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: **2001**

Area di origine del prodotto
I comuni di Carrellana, Genoa, Mazzara, Palagiano, Palagiano, Scano e Taranto (TA)



Periodo di produzione
Da ottobre a maggio.



Fiorone di Torre Canne

Culamb.

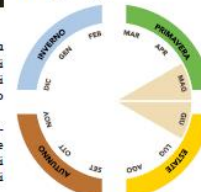


Anno di inserimento elenco nazionale PAT: **2009**

Area di origine del prodotto
Torre Canne, frazione di Fasano (BR) e comuni limitrofi



Periodo di produzione
Fine maggio e giugno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il "fiorone" rappresenta l'infiorescenza (siconio) del *Ficus carica* L. (molto diffusa è la cultivar *Favarella*), all'interno del quale sono racchiusi i veri frutti, una sorta di piccoli semi conosciuti col nome di acheni. Questa varietà generalmente produce fioroni sui rami dell'anno precedente, mentre i fioroni estivi (o veri fichi) su quelli dell'anno in corso.

Di forma piriforme, è contraddistinto da una pezzatura medio-grande con buccia abbastanza spessa di un colore che va dal verde brillante al violaceo; la polpa, consistente e carnosa, ha un colore variabile dal rosso al rosa delicato a seconda dell'epoca di maturazione, e particolarmente ricca in zuccheri e presenta un notevole numero di acheni.

A maturazione inoltrata è possibile notare delle screpolature longitudinali che lascia-



Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Asparagi selvatici

Asparago pungente, Asparago amaro, Asparago nero, Asparago di montagna, Asparagina, Asparago di campo, *Sparasina*, *Sparéce*, *Sparége*, *Sparacinu*, *Sparéne*, *Sparaciu*, *Sparaciu niuru*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT 2020

Area di origine del prodotto
Intera regione



Periodo di produzione
Primavera



Grespino o Sivone

Crespigno, crespino spinoso, sonco, cicerbitta, grespigno, *sevone* selvaggio, *sevùene* (Bari), *sevovone*, *stivone*, *zangune* (Salento), *cascigne* (Foggia).



Anno di inserimento elenco nazionale PAT 2019

Area di origine del prodotto
Intera regione



Periodo di produzione
Durante l'intero anno, soprattutto dall'autunno alla primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

«Grespino spinoso, grespino comune e grespino sfrangiato sono tre specie di *Sonchus* presenti in Puglia. In alcuni comuni, tra cui Mola, il termine dialettale è tutto italianizzato: i sivoni. Sono presenti ovunque, nei terreni incolti, negli orti, nei giardini, nelle colture e lungo i bordi stradali, nelle fessure dei marciapiedi e nelle crepe dei muri. Hanno un gusto amarognolo e vengono impiegati sia crudi, per insalata, da soli o con altre erbe spontanee, sia lessi e conditi con olio e limone o saltati in padella con olio e aglio o stremati in una teglia con formaggio grattugiato, un po' di sugo di pomodoro e peperoncino, oppure serviti come contorno a diversi piatti. Sono un ingrediente fondamentale di diverse zuppe di verdure e di ottimi risotti per tortini e frittate. Famosa



Bietola di campagna o Bietola selvatica

Bietola da costa, bietta, bietola marittima, bietta, erbetta matta, *ietta*, *iaite* (con la "c" muta), *a' iet*, *agnetta*, *gneta cren senca*, *ioè*, *nghietta*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT 2019

Area di origine del prodotto
Intera regione



Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Cicorie selvatiche o cicorielle

Cicoriella cresta, *ciurèide*, *coquerbedda*.

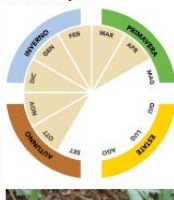


Anno di inserimento elenco nazionale PAT 2022

Area di origine del prodotto
Intera regione.



Periodo di produzione
Da ottobre ad aprile.



Descrizione sintetica del prodotto

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

Processo produttivo



Cardoncello

Cardo giallo, cardoncello selvatico, carciofo piccolo, cardo scòlmo, scòlmo, cardaburdue, scardicchio, scardicione, *cardencieddi*, *cardenciedde*, *carduncello*, *carduncelle*, *cardungidda*, *cardenceddu*, *latarolu*, *carducc*, *scaliere spagnolu*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT 2016

Area di origine del prodotto
Mola di Bari (BA)



Periodo di produzione
Dall'autunno alla primavera



Descrizione sintetica del prodotto

La cardogna o cardoncello (nome scientifico: *Scalymus hispanicus* L.) è una pianta

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Aspraggine volgare

Raspragine, Spragrine, Elmazza, *spracinu*, *colatizi*, *malasvoca*, *latarolu*, *spracune*, *spracene*, *spraciscinu*, *spraceni*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT 2022

Area di origine del prodotto
Intera regione.



Periodo di produzione
Dall'autunno alla primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

L'aspraggine volgare (nome scientifico: *Festucaobseta echinoides* (L.) Holub (= *Picris echinoides* L.) è una pianta erbacea spontanea annuale, appartenente alla famiglia delle *Asteraceae*, alta fino a 60 cm. Presenta foglie alterne. Le bazze sono spatolate, con il picciolo allargato sui lati e un'abbondante bollosità sulla superficie che le rende facilmente riconoscibili; le culmine, invece, sono lanceolate e seziali. Tutte le parti della pianta sono spinose a causa della presenza di robuste setole uncinate. L'infiorescenza è composta di capolini con fiori ligulati, gialli, disposti in corimbi. Cresce nelle regioni a clima mediterraneo. La si può ritrovare lungo i bordi delle strade di campagna e negli incolti, sui ruderi, nonché nei pascoli o prano-pascoli aridi di collina e di media montagna. Le parti utilizzate sono le foglie della rosetta basale.



Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Lampascioni sott'olio

Lampascioni sott'olio.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT **2001**

Area di origine del prodotto
Intera regione.



Periodo di produzione
Da dicembre ad aprile.



Pomodori secchi al sole



Anno di inserimento elenco nazionale PAT **2001**

Area di origine del prodotto
Intera regione.

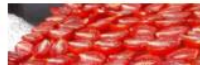


Periodo di produzione
Estate.



Descrizione sintetica del prodotto

Si impiegano frutti di pomodoro (*Solanum lycopersicum* L.) di forma allungata, simili a quelli che vengono usati per i pomodori pelati. Il pomodoro essiccato si presenta di colore rosso più o meno vivo e la buccia, dopo l'essiccazione, ha una consistenza ruvida. È tipico dell'isola di Agrigento. Di norma si associa a ricotta e profumato con la menta.



Salsa di pomodoro



Anno di inserimento elenco nazionale PAT **2001**

Area di origine del prodotto
Intera regione.



Periodo di produzione

Vincotto

Cotto mosto d'uva. *Cuozzu*.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT **2001**

Area di origine del prodotto
Intera regione.



Periodo di produzione
Tutto l'anno.



Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati



Fave arrostitite

Fave arrostite (Bari), *Komaid* ("ceci e fave abbrustolite", Palo del colle), *Fave rrostate gaccate* (Novoli), *Fave rrostate* (San Vito dei Normanni), *Fefe frize* (Bitonto).



Anno di inserimento elenco nazionale PAT **2022**

Area di origine del prodotto
Intera regione.



Periodo di produzione

Tutto l'anno, con raccolta di prodotto fresco in tarda primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

Le fave arrostitite sono fave tradizionalmente cotte nel forno a legna, oggi nel forno elettrico o a gas. Sono di colore dorato, croccanti e salate. Vengono consumate come antipasto o come snack, tradizionalmente erano consumate al termine del pranzo domenicale e durante le feste paesane.

Processo produttivo

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati



Pipirussi allu carcu di Melissano

Peperoni sotto pressa di Melissano, Peperoni in salamoia, *Pipirussi alla salamura*, *Peperoni allu vassu*.

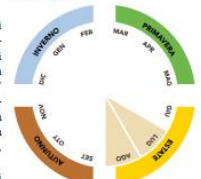


Anno di inserimento elenco nazionale PAT **2022**

Area di origine del prodotto
Provincia di Lecce, in particolare a Melissano.



Periodo di produzione
Luglio e agosto.



Descrizione sintetica del prodotto

Tra le tecniche di trasformazione che permettono di utilizzare il surplus produttivo di peperoni, che si ha nella stagione estiva, ve ne è una che è stata quasi del tutto abbandonata da circa 30 anni: quella dei peperoni in salamoia, nota anche come "peperoni sotto pressa". La peculiarità del prodotto è che viene realizzato, esclusivamente, in un contenitore di terracotta cilindrico, che nel dialetto locale viene chiamato "sanzugnu" ed è tipico dell'arte figula salentina. Anche la varietà di peperone è tipica del comprensorio di Melissano: un peperone quadrato, carnoso, che dagli anni '50 agli anni '90 ha sostenuto l'economia agraria del comune, in quanto la sua produzione interessava circa 100 ettari di superficie. Il prodotto veniva esportato sui principali mercati europei, soprattutto in Germania. Per la trasformazione, vengono utilizzati solo peperoni verdi, carnosi, disposti a strati e conditi con abbondante sale grosso, menta, aglio e sedano (rigorosamente, varietà locali).

Processo produttivo



81 Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria

Cavatelli

Minghiaridd, cicciujell



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto
Provincia di Foggia



Periodo di produzione
Durante tutto l'anno, con riduzione in estate.



Descrizione sintetica del prodotto
I cavatelli sono un tipo di pasta fresca di colore giallino chiaro la cui forma, affusolata e arrotolata, è detta "a tre dita". Possono essere venduti sfusi e in tal caso possono essere conservati per un periodo di 2-3 giorni in frigo. Oppure, possono essere venduti preconfezionati in atmosfera modificata (ATM) con conservazione in frigo sino a 3 mesi.

Processo produttivo
Semola di grano duro, farina 00 e acqua vengono impastati e, successivamente, l'impasto viene posto in una macchina formatrice. Una volta ottenuti, questi si pongono in

Orecchiette

Chiancarelle, strascinari, fuffoli, strac nat, recchjesedd, stachioddi, "recch" di prive



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto
Intera regione.



Periodo di produzione
Tutto l'anno.



Lasagne arrotolate

Sagne 'ncarrulate



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto
Provincia di Lecce



Periodo di produzione
Tutto l'anno.



Pasta di grano bruciato

Pasta di grano arso.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto
Provincia di Foggia



Periodo di produzione
Tutto l'anno.





Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria

Focaccia barese

Focacce



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2012

Area di origine del prodotto

Le province di Bari, BAT e Taranto



Periodo di produzione
Tutto l'anno.



Tarallo al vino

Peccolaveddar pu miir, Mbricchiidd.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

Area di origine del prodotto

Provincia di Bari, in particolare Gravina in Puglia



Periodo di produzione
Tutto l'anno.



Panzerotto fritto

Frittella, calzone, fritusa, calsergidde.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2012

Area di origine del prodotto
Intera regione.



Periodo di produzione
Tutto l'anno.



Paposcia

Pizza a vapp, pizza schett.



Anno di inserimento nazionale PAT: 20

Area di origine del prodotto

Provincia di Foggia, comune di Vi



Periodo di produ:
Tutto l'anno.



Focaccia a libro di Sammichele di Bari

Focacce a livell.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2005

Area di origine del prodotto
La provincia di Bari. In particolare il Comune di Sammichele di Bari.



Periodo di produzione
Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Rotolo di pasta avvolto a spirale con diametro di circa 30-35 cm e spessore di circa 3-4 cm; esternamente è croccante e ha un colore tendente al bruno, mentre è soffice



Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria

Biscotto di Ceglie Messapica

Pisquetti



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto
Comune di Ceglie Messapica (BR)

Periodo di produzione
Tutto l'anno.

Cartellate

a Bari *Carteddiate*, a Lucera *Cristelle*, a Lecce *Cartiddiate*, a Venosa *Scarrediate*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto
Intera regione

Periodo di produzione
Festività natalizie.

Mandorla riccia di Francavilla Fontana

Confetti ricci, Confetti ricci, menzuli ricce



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

Area di origine del prodotto
Provincia di Brindisi, in particolare il Comune di Francavilla Fontana

Periodo di produzione
Tutto l'anno, in particolare a settembre e durante il periodo di Carnevale.

Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria

Quaresimali

Tovazzetti, Cantucci



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

Area di origine del prodotto
Provincia di Lecce

Periodo di produzione
Nel periodo quaresimale e a Pasqua.

Descrizione sintetica del prodotto
Dolce in tranci, a base di mandorle e farina. Un tempo erano i dolci tradizionali del periodo di Quaresima e da questa prendono il nome.

Processo produttivo

Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria

La Faldacchia di Turi

La *Faldacchie* (termine dialettale di Turi).



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

Area di origine del prodotto
Provincia di Bari, in particolare Turi.

Periodo di produzione
Tutto l'anno.

Descrizione sintetica del prodotto
Dolce tipico preparato con pasta di mandorle locali cotte a fuoco lento con tuorli d'uovo, ripiena di anzane scroppate e pan di Spagna bagnato con liquore di alkerme. I pezzetti di 'faldacchia', uno per uno manualmente, vengono ricoperti di glassa di zucchero (*naipiro*) o con finissimo cioccolato. La 'faldacchia' viene decorata con i cosiddetti "scherzetti", termine che negli anni '40 è stato inventato da Antonia Adele

Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria

Copeta di Polignano

Copeta polignone, *Chepette*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

Area di origine del prodotto
Polignano a Mare (BA) e comuni limitrofi

Periodo di produzione
Tutto l'anno, soprattutto in autunno.





Acquisale

Acquisala, *Acquisale cu l'ove* (costa garganica e altre zone costiere), *calcedde*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

Area di origine del prodotto
Intera regione



Perio di produzione
Tutto l'anno.



Zucchine alla poverella

Zucchine alla poveretta, Cocozze alla poverella, *Checce* alla poverèdde, *Cocozze alla poverèdde*

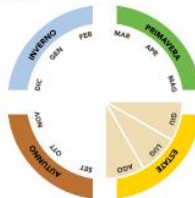


Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

Area di origine del prodotto
Intera regione.



Perio di produzione
Estate.



Prodotti della gastronomia

Lambascioni sotto la cenere

Lambascioni arrostite, Lambascioni arrostiti.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

Area di origine del prodotto
Intera regione



Perio di produzione
Tutto l'anno.



Olive fritte

Ulle scattarisciate, *I legghie frèze*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

Area di origine del prodotto
Intera regione.



Perio di produzione
autunno e inverno.



Sfricone

U'frcione



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

Area di origine del prodotto
Province BAT e Bzari.



Perio di produzione
Autunno e inverno.



Descrizione sintetica del prodotto

Lo sfricone è uno dei piatti tipici della tradizione bioclegiese. È composto da pomodori da serbo ("pomodori appesi"), sponzoli, peperoncino, olio extra vergine d'oliva e tanto pane. La presenza dei pomodori appesi in questa ricetta è raccontata nelle cantine, zitti e portoni bioclegiesi, grazie alla presenza sui tetti di chiiodi sporgenti, utilizzati in passato per appendere questi pomodori. Lo sfricone è una pietanza molto calorica, infatti molti contadini la consumavano pri-



Prodotti della gastronomia

Orecchiette con la rucola

Orecchiette con la rucola, Orecchiette con la rugula, Cavatelli con la ruchetta, *Srascinate ca rucila*, *Cicantill' e ruciale*, *A bandir*, *Ricchie ca 'lla rucula*



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

Area di origine del prodotto
Intera regione.



Perio di produzione
Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Le "orecchiette con la rucola" sono un primo piatto tipico della civiltà contadina pugliese che unisce semplici ingredienti base: la pasta fatta in casa e la rucola. La ricetta è sorprendente per l'estrema facilità di replicazione da chiunque e in ogni



I PAT di origine animale...

CATEGORIE	TOTALE
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	25 di cui 1 nuovo inserimento
Formaggi	17
Preparazioni e tecniche particolari di allevamento di pesci, molluschi e crostacei	9 di cui 1 nuovo inserimento
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero-caseari, escluso il burro)	4
Prodotti della gastronomia	11 di cui 4 nuovi inserimenti



Carni e frattaglie fresche...

Carne arrosto di Laterza



Fegatini di Laterza



Involtino bianco di trippa



Turcinelli



Cervellata di Toritto

Carne al fornello di Locorotondo



Salsiccia alla salentina



Zampina

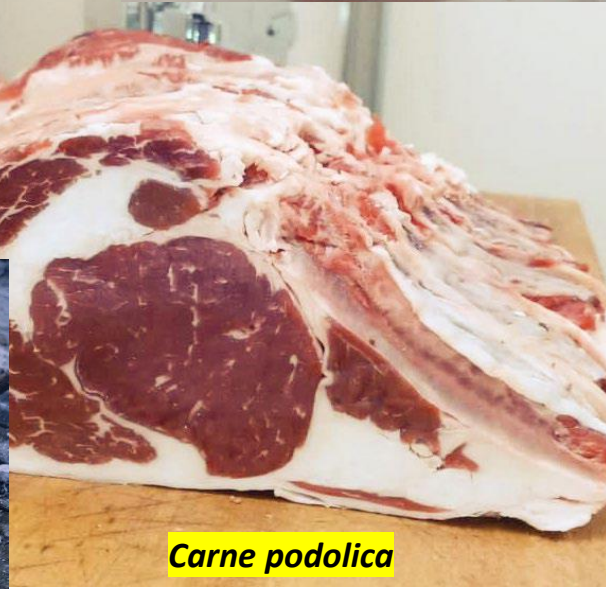
Salsicciotti di Laterza



Matriata



Carne di capra



Carne podolica



Carni trasformate...

Capocollo di Martina Franca



Prosciutto di Faeto



Pancetta di Martina Franca



Soppressata Appennino dauno



Soppressata di Martina Franca



Lardo di Faeto



Muschiska



Tocchetto di Lucera



Sanguinaccio leccese



Salsiccia Appennino dauno



Pzzntell

Salsiccia a punta di coltello dell'Alta Murgia





Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

Bombetta

Bombetta di Martina Franca, *Bumbett, Bumbett*.

NOVITÀ 2022



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: **2022**

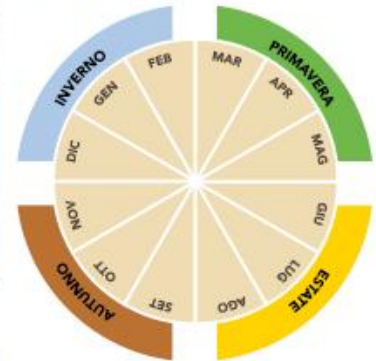
Area di origine del prodotto

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



Periodo di produzione

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



Descrizione sintetica del prodotto

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



Burrata



Caciocavallo



Manteca

PAT Formaggi



Mozzarella



Pallone di Gravina



Cacio



Cacioricotta caprino Orsaese



Pecorino



Scamorza



Caciocotta



Caprino



Giuncata



Vaccino



Quatara di Porto Cesareo



PAT Ittici



Alicci marinate



Scapece gallipolina



Scapece di Lesina



Polpo alla pignatta



Zuppa alla gallipolitana



Cozza tarantina





oni e tecniche particolari di allevamento di pesci, molluschi e crostacei

Polpo crudo arricciato

Polpelli arricciati, *Pulpe rizze*.

NOVITÀ 2022



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: **2022**

Area di origine del prodotto
Provincia di Bari.



Periodo di produzione
Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Il polpo (*Octopus vulgaris*) viene consumato crudo come antipasto o aperitivo. È una delle pietanze che costituisce il cosiddetto "crudo di mare". A Bari il crudo di mare viene definito la "colazione dei pescatori" e si compone di allievi, polpi, ostriche, noci, cozze nere, cozze pelose, ricci e tagliatelle di mare: tutto rigorosamente crudo. I polpi da mangiare crudi sono quelli di scoglio, pescati dalle barchette. Vengono arricciati con una tecnica unica al mondo che si perpetua da secoli.



**Prodotti di origine animale
(miele, prodotti lattiero
caseari escluso il burro)**



Ricotta



**Ricotta salata o
marzotica**



Ricotta forte



Ricotta marzotica leccese



Prodotti della gastronomia



Agnello al forno leccese



Spaghetti con le cozze



Teglia di patate, riso e cozze



Agnello alla gravinese



Marro



Galletto di Sant'Oronzo



Spezzatu

Boccione minore

I cristalle, cristall, cristola, cristàuli, foggia crassa, foggie de Santa Marie, sogra, cicurèdda duce, cresta di jaddu, atiallico, spargani (stracci) de la Madonna



Descrizione sintetica del prodotto

Il boccione minore, *Urospermum pi-
viale* (L.) F.W. Schmidt, nota a Mola
di Bari come "*i cristalle*", costituisce
una delle dieci verdure con cui si prepa-
ra un piatto antico e povero chiamato il
"*foja mmisca*" (le foglie mischiate) nella
Grecia salentina. Vegeta fino a 800 m
di altitudine in campi incolti, prati aridi,
nei pressi dei ruderi e lungo i bordi
stradali. Le foglie basali commestibili si
raccolgono da dicembre fino all'inizio
della primavera. Dalla radice si posso-
no estrarre sali con proprietà sedative e
antispasmodiche. Le foglie più tenere
vengono lessate e condite, da sole o in-
sieme ad altre verdure oppure saltate in
padella con olio e aglio. Il sapore dolce
delle foglie permette il consumo crudo in
insalata da sola o mista ad altre verdure.
(Dal libro "Piante spontanee nella cucina
tradizionale molese" di Vito V. Bianco,
Rocco Mariani e Pietro Santamaria - Le-
vante editore, Bari, 2009).



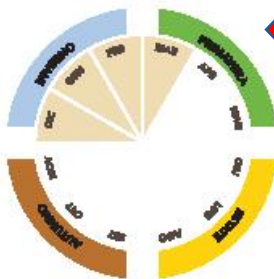
Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

Area di origine del prodotto
Intera regione



Periodo di produzione

Da dicembre fino all'inizio della primave-
ra è possibile raccogliere le foglie basali.



Storia e tradizione

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

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

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

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

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

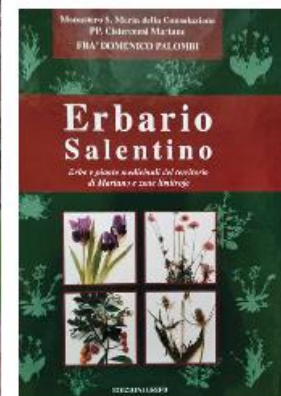


Tipologia di commercializzazione

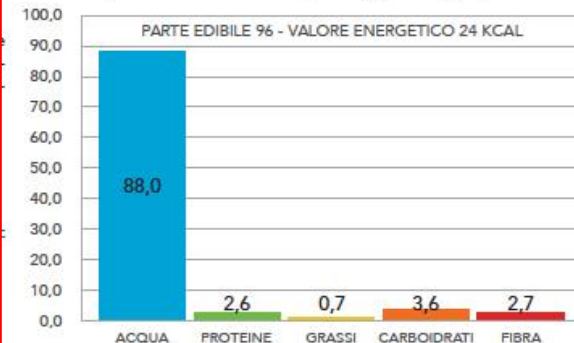
Raccolta da terrazzani e da cultori delle piante spontanee, al dettaglio, nella ristorazione, negli agriturismi, nelle mense didattiche.

Iniziative di promozione

[Raduno alla scoperta delle erbe selvatiche in cucina a Martina Franca.](#)



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





Dove reperire l'Atlante dei PAT?



[HOME](#) [I PAT](#) [ATLANTE DEI PAT](#) [E-BOOK](#) [NEWS](#) [STORIA E TRADIZIONE](#) [RICETTE](#) [CURIOSITÀ](#) [CONTATTI](#)

PAT Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani - Puglia

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni. In questo sito abbiamo raccolto in forma di schede, e con una serie originale di notizie, i 329 PAT pugliesi. I PAT sono un'espressione di agrobiodiversità. L'agrobiodiversità e i PAT possono diventare un'utile leva per la promozione dei territori e dell'agricoltura pugliese.

Consulta l'Atlante [on-line](#) o [scarica l'E-book in versione pdf e epub](#)

IL TERRITORIO



 [Storia e Tradizione](#)

 [Ricette](#)

 [Curiosità](#)

 [News](#)



L'antica tradizione della bietola di campagna



Stare insieme a tavola. Storia e tradizione del sopratavola pugliese

CATEGORIE PAT

- > Bevande analcoliche, distillati liquori
- > Carni (e frattaglie) fresche e lo preparazione
- > Condimenti

La nuova mappa dei sapori pugliesi: l'Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Puglia



È disponibile per il download l'e-book «Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Puglia», un nuovo prodotto editoriale che attraversa i gusti del tacco d'Italia.

L'Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Puglia è stato realizzato dal Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, grazie al contributo della Regione Puglia - Dipartimento di Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale (D.G.R. 1396/2020 «Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed Educazione Alimentare Annualità 2020-2021»), allo scopo di raccontare i 329 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) pugliesi.

L'Atlante conta più di 700 pagine che descrivono in sintesi tutti i 329 prodotti e il loro relativo processo produttivo tradizionale, con nozioni storiche, tipologia di commercializzazione e iniziative di promozione; oltre a queste informazioni, sono riportati i nomi locali e/o dialettali dei prodotti, il periodo e la provincia di produzione e i principali aspetti nutrizionali. Il tutto è arricchito con foto e immagini, per completare un prodotto editoriale unico nel suo genere.

Il volume vuole rappresentare un ulteriore tassello nel percorso di promozione territoriale che la Regione Puglia, con la collaborazione di dipartimenti universitari ed enti di ricerca, ha intrapreso negli ultimi anni. Raccontare i PAT significa far conoscere sapori, tradizioni, storie di una regione al centro dell'attenzione turistica internazionale e, non per ultimo, promuovere il sistema agricolo di qualità pugliese nelle sue numerose sfaccettature.

Per maggiori informazioni è possibile contattare il coordinatore del progetto, il professor Pietro Santamaria, tramite l'e-mail pietro.santamaria@uniba.it.

Dai seguenti link puoi scaricare l'«Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Puglia» nei formati epub e pdf:

[atlane_PAT_Puglia_2022.pdf](#) (120 MB)

[atlante_PAT_Puglia_2022.epub](#) (171 MB)

NOTA: per la corretta visualizzazione della versione ePub del volume, si consiglia l'utilizzo del programma Adobe Digital Editions scaricabile gratuitamente dal seguente link:

[Adobe Digital Editions](#)



PAT e Unità di Apprendimento?

La qualità agroalimentare





Compito di realtà: la mia ricetta con i PAT Puglia

INDICE

Promossa	
Introduzione	
Beverande analcoliche, distillati e liquori	
1	Amaro del Gargano 12
2	Amaro di San Domenico 14
3	Ambrosia di arance 16
4	Ambrosia di limone 18
5	Anisetta 20
6	Arancino 22
7	Latte di mandorla 24
8	Limoncello 26
9	Liquore di alloro 28
10	Liquore di fico d'india 30
11	Liquore di melograno 32
12	Liquore di Mirto 34
13	Minello di Torremaggiore 36
14	Padre Peppe elixir di noce 38
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	
15	Bambetta 42
16	Capocollo di Martina Franca 44
17	Carne al fornello di Locorotondo 46
18	Carne arrosto di Laterza 48
19	Carne di capra 50
20	Carne podolica 52
21	Cervellata 54
22	Involtoino bianco di trippa di Locorotondo 56
23	Fegatini di Laterza 58
24	Lardo di Faeto 60
25	Matriata 62
26	Muschia 64
27	Pancetta di Martina Franca 66
28	Prosciutto di Faeto 68
29	Pastelli 70
30	Saliccia a punta di coltello dell'Alta Murgia 72
31	Saliccia alla salentina 74

32	Saliccia dell'Appennino Dauno 76
33	Salicciotti di Laterza 78
34	Sanguinaccio leccese 80
35	Soppressata dell'Appennino Dauno 82
36	Soppressata di Martina Franca 84
37	Tocchetto 86
38	Turcinelli 88
39	Zampina di Sammichele di Bari 90
Condimenti	
40	Sugo della Zia Vittoria 94
Formaggi	
41	Burrata 98
42	Cacio 100
43	Caciocavallo 102
44	Caciocavallo podolico dauno 104
45	Caciocotta 106
46	Caciocotta caprina orsarese 108
47	Caprino 110
48	Givscata 112
49	Manteca 114
50	Mozzarella 116
51	Pallone di Gravina 118
52	Pecorino 120
53	Pecorino di Maiale 122
54	Pecorino foggiano 124
55	Scamorza 126
56	Scamorza di pecora 128
57	Vaccino 130
Grassi (burro, margarina, oli)	
58	Olio extra vergine aromatizzato 134
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	
59	Albicocca di Galatone 138
60	Arancio dolce del golfo 140
61	Asparagi selvatici 142
62	Asparagi sott'olio 144
63	Aspraggine volgare 146
64	Barattiere 148
65	Batata dell'agro leccese 150
66	Bistola di campagna o Bistola selvatica 152
67	Bocconcione maggiore 154
68	Bocconcione minore 156
69	Borrachine 158
70	Capperi del Gargano 160

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

1. Scegli uno o più prodotti PAT

2. Inventa una ricetta

3. Descrivi la ricetta





Compito di realtà: scrivere un disciplinare di produzione



- 1) Nome del prodotto
- 2) breve descrizione e caratteristiche nutrizionali
- 3) le fasi produttive
- 4) le zone d'origine delle materie prime
- 5) le modalità di confezionamento e messa in commercio





CONCORSO ENOGASTRONOMICO

Contest

[Home](#) / [Contest](#) / [Enogastronomico](#)

L'agrobiodiversità è pronta in tavola!

“AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA” è il concorso enogastronomico dedicato ad alunni e docenti degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione pugliesi che l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia e il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (DISAAT) dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro hanno indetto nell'ambito della V edizione della Settimana della Biodiversità Pugliese.

L'obiettivo del Concorso è di promuovere il recupero dei gusti originali e originari della Puglia, espressi attraverso preparazioni a base di specie e varietà regionali. L'agrobiodiversità pugliese è da sempre preziosa fonte di materie prime per ricette della tradizione; in origine, infatti, erano numerose le varietà locali, anche spontanee, che venivano impiegate dagli agricoltori per la preparazione di piatti poveri ma ricchi di gusto. L'invito per studenti e docenti è, appunto, di proporre ricette basate perlopiù su prodotti e tradizioni della cucina pugliese.

I gruppi classe partecipanti potranno candidare la ricetta di n.1 piatto a scelta tra antipasto, primo piatto o secondo

IL CONTEST FOTOGRAFICO

Settimana della
biodiversità pugliese
16-21 maggio 2022



**OBIETTIVO
AGROBIODIVERSITÀ**

Scarica il regolamento e partecipa

termine invio fotografie il 14/05/2022

DOWNLOADS

atlante_PAT_Puglia_2022.epu
b

[Download](#)

<https://www.settimanabiodiversitapugliese.it/2022/it/34/Enogastronomico/>



Orecchiette al centrifugato di carote di Polignano a mare con fonduta di caciocavallo podolico Dauno, cozze tarantine e basilico



<https://www.settimanabiodiversitapugliese.it/2022/download/4785/>

3. DESCRIZIONE DELLA RICETTA

Titolo della ricetta

Orecchiette al centrifugato di carote di Polignano a mare con fonduta di caciocavallo podolico dauno , cozze tarantine e basilico

Dosi per n° 4 persone

Ingredienti

(elencare gli ingredienti utilizzati, indicandone le proporzioni e sottolineando eventuali utilizzi di prodotti riconosciuti come tipici o tradizionali - es. IGP, DOP, STG, PAT, Slow Food, iscritti nel registro di varietà e razze Regione Puglia)

Carote di Polignano PAT - presidio Slow Food Kg. 1

Semola Senatore Cappelli g. 300

Olio extra vergine di oliva Terra di Bari DOP ml. 50

Cozze tarantine PAT KG. 1

Latte intero dl 200

Aglione di Altamura g. 10

Caciocavallo Podolico del Gargano PAT - presidio Slow Food g. 200

Sale e pepe q.b.

Basilico g. 10

Procedimento

(descrivere le differenti fasi di preparazione della ricetta)

PER IL CENTRIFUGATO DI CAROTE:

Lavare le carote, tagliarle a tocchetti. Inserire quindi tutto nell'estrattore. Azionare e recuperare il succo ottenuto.

PER LE ORECCHIETTE:

Miscelare la semola, e impastare con olio, sale e centrifugato di carote. Lasciar riposare per 20 minuti. Dopo di che realizzare le orecchiette.

PER L'AGLIO PASTORIZZATO:

Pelare l'aglio e sbianchitelo per almeno 3 volte. Dopo di che mettere l'aglio nel latte e cuocere a 90° per 1 ora e frullare.

PER LA FONDUTA DI CACIOCAVALLO PODOLICO:

Grattugiare il caciocavallo podolico e inserirlo in una busta sotto vuoto con il latte.

Mettere nel roner a 45° per 30 minuti. Emulsionare il tutto così otterremo la crema liscia.

PER IL FONDO DI COZZE:

Sciacquare bene le cozze e eliminare il filamento laterale. Aprire a frutto netto le cozze. Recuperar l'acqua che fuoriesce da esse.

COTTURA E FINITURA DELLE ORECCHIETTE :

Cuocere la pasta in acqua leggermente salata, scolare e adagiare nel saute' di cozze, dove è stato precedentemente messo il fondo di acqua di cozze aromatizzato con la crema all'aglio. Saltare il tutto e aggiungere le cozze a frutto.

IMPIATTAMENTO:

Servire adagiando le orecchiette su un letto di fonduta di caciocavallo con foglioline di basilico.

Altre note

(facoltativo - campo

Tutti gli ingredienti provengono da produzioni biologiche.

4. ASPETTI NUTRIZIONALI

(elencare per ciascun ingrediente il valore degli aspetti nutrizionali in tabella. Ulteriori aspetti nutrizionali possono essere inseriti nel campo "Altre note nutrizionali". Al termine indicare il contenuto complessivo e per porzione di nutrienti)

Alimento	Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
CAROTA	11	2	43	350
SEMOLA	34,5	1,5	230,7	1017
OLIO EVO	0	49,95	0	449,5
COZZE	35,1	8,1	10,2	252
LATTE INTERO	5,5	7,2	9,8	128
AGLIO	0,09	0,06	0,84	0,41
CACIOCAVALLO	75,4	62,2	4,6	878
	161,59	131,01	299,14	3074,91
Totale per porzione	40	33	75	769

Altre note nutrizionali

(facoltativo - qui è possibile inserire altri valori nutrizionali o

Proteine ad alto valore biologico
Lipidi saturi e insaturi (omega -3, omega- 6)
Carboidrati complessi (amido)
Fitocomposti: antociani, beta-carotene, quercetina, vitamina E



Settimana
della
Bioalimentazione
Puglia
2022

16-21
MAGGIO
2022



Ricetta vincitrice:

«Orecchiette al centrifugato di carote di Polignano a Mare con fonduta di caciocavallo podolico dauno, cozze tarantine e basilico bio»

Classe 4A - ENOGASTRONOMIA

ISTITUTI PROFESSIONALI

«DOMENICO MODUGNO» Polignano a Mare (BA)

Docente referente: prof. Giuseppe Pellico

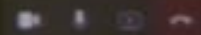


mipaaf
Ministero delle
Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali

REGIONE PUGLIA
Ministero delle
Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali

General

15







***GRAZIE PER
L'ATTENZIONE***

