



Settimana della Biodiversità Pugliese

Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26 MAGGIO 2023



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



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



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

RECUPERO AMBIENTALE DEL **BOSCO** DI GRAVINA IN PUGLIA E VALORIZZAZIONE DELLA SUA **BIO**DIVERSITÀ ATTRAVERSO LA CREAZIONE DI MICROFILIERE **GASTRONOMICHE**



**REGIONE
PUGLIA**

Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020 Puglia
Articolo 35 del Regolamento (UE) n. 1305/2013
Misura 16 "Cooperazione"

Sottomisura 16.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti,
pratiche, processi e tecnologie"



Lucrezia Sergio
Vito Cantore



PARTENARIATO



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

AREA DI INTERVENTO: BOSCO DIFESA GRANDE



Uno dei più importanti complessi boscati spontanei della Regione Puglia, caratterizzato prevalentemente da:

- querceti autoctoni
- formazioni arbustive di macchia mediterranea
- comunità prative di elevata ricchezza floristica
- aree coltivate

SIC/ZSC IT9120008 Bosco Difesa Grande
Superficie: 5268 ettari



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

PERCHÉ IL PROGETTO BO.BIO.GA

Uno dei fattori di rischio più rilevanti, legati alle attività antropiche, è costituito dagli incendi. Il passaggio del fuoco:

- distrugge le formazioni vegetali,
- incide negativamente sulla biodiversità,
- incrementa i processi di erosione del suolo.

Nell'estate del 2017 e del 2021 la gran parte del Bosco Difesa Grande è stata percorsa dal fuoco.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

PRINCIPALI ATTIVITÀ

- Riqualficazione di alcune aree del bosco con specie forestali autoctone.
- Messa a coltura delle specie eduli di maggior pregio.
- Valutazione delle caratteristiche qualitative delle specie eduli raccolte nel bosco o coltivate.
- Realizzazione di percorsi didattici guidati all'interno del bosco, per il trasferimento delle conoscenze sulle specie vegetali eduli alle nuove generazioni.
- Creazione di nuovi piatti, basati sull'impiego delle piante spontanee eduli studiate nel progetto.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

IL BOSCO È RICCO DI SPECIE EDULI VEGETALI E FUNGINE

Negli ultimi anni è cresciuto l'interesse per alimenti legati al territorio e con elevato valore nutrizionale:



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

SPECIE ERBACEE



Lingua di bue



Succiamele delle fave



Lampascione



Borragine



Pimpinella



Ortica



Rucola



Papavero



Sivone



Pungitopo



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

SPECIE ARBUSTIVE



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

PROVE DI DOMESTICAZIONE DELLA CARDOGNA COMUNE



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

NUOVI PRODOTTI: CARDOGNA COMUNE IN V GAMMA



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

PROVE DI DOMESTICAZIONE DELL'ASPARAGO

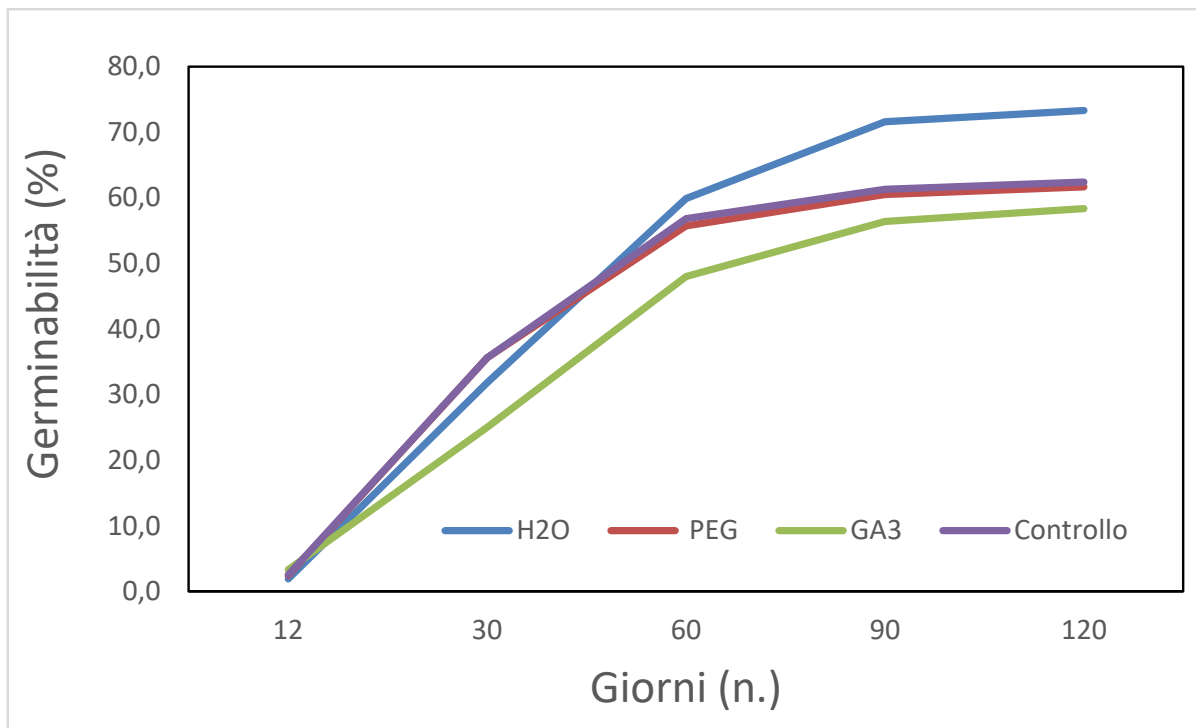


Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

PROVE DI DOMESTICAZIONE DELL'ASPARAGO

Effetto dei pretrattamenti sulla germinabilità dei semi di asparago selvatico stratificati per 60 giorni a 25 °C in sabbia imbibita di acqua

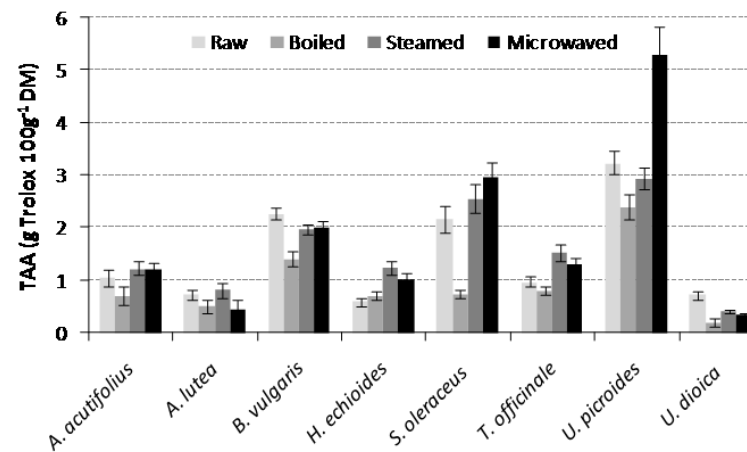


Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

PROVE SU PIANTE SPONTANEE

Attività antiossidante in piante spontanee eduli cotte in differenti modi



Asparago selvatico



Ortica



Asfodelo



Bietola selvatica



Aspraggine



Grespino



Tarassaco



Boccione



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

PROVE ATTUALMENTE IN CORSO



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023



Article

Bioactive Phenolics and Antioxidant Capacity of Some Wild Edible Greens as Affected by Different Cooking Treatments

Lucrezia Sergio, Francesca Boari, Maria Pieralice, Vito Linsalata¹, Vito Cantore² and Donato Di Venere^{*}

CNR-Institute of Sciences of Food Production (ISPA), Via Amendola 122/O, 70126 Bari, Italy; lucrezia.sergio@ispa.cnr.it (L.S.); francesca.boari@ispa.cnr.it (F.B.); maria.pieralice@ispa.cnr.it (M.P.); vito.linsalata@ispa.cnr.it (V.L.); vito.cantore@ispa.cnr.it (V.C.)

^{*} Correspondence: donato.divenere@ispa.cnr.it; Tel.: +39-080-5929305; Fax: +39-080-5929374

Received: 7 August 2020; Accepted: 11 September 2020; Published: 18 September 2020



Article

Quality and Safety of Ready-to-Eat Golden Thistle (*Scolymus hispanicus* L.): A New Product for Traditional Italian Dishes

Lucrezia Sergio¹, Donato Di Venere^{1,*}, Maria Gonnella¹, Massimiliano D'Imperio¹, Federico Baruzzi¹, Loris Pinto¹, Francesca Boari^{1,*}, Vito Cantore¹ and Vincenzo Candido²

¹ Institute of Sciences of Food Production, National Research Council of Italy (CNR), Via G. Amendola 122/O, 70126 Bari, Italy; lucrezia.sergio@ispa.cnr.it (L.S.); maria.gonnella@ispa.cnr.it (M.G.); massimiliano.dimperio@ispa.cnr.it (M.D.); federico.baruzzi@ispa.cnr.it (F.B.); loris.pinto@ispa.cnr.it (L.P.); vito.cantore@ispa.cnr.it (V.C.)

² Department of European and Mediterranean Cultures, University of Basilicata, Via Lanera, 10, 75100 Matera, Italy; vincenzo.candido@unibas.it

^{*} Correspondence: donato.divenere@ispa.cnr.it (D.D.V.); francesca.boari@ispa.cnr.it (F.B.)



Article

Quality Evaluation of Wild and Cultivated Asparagus: A Comparison between Raw and Steamed Spears

Lucrezia Sergio¹, Francesca Boari^{1,*}, Donato Di Venere¹, Maria Gonnella^{1,*}, Vito Cantore¹ and Massimiliano Renna^{1,2}

¹ CNR-Institute of Sciences of Food Production (ISPA), Via Amendola 122/O, 70126 Bari, Italy; lucrezia.sergio@ispa.cnr.it (L.S.); donato.divenere@ispa.cnr.it (D.D.V.); vito.cantore@ispa.cnr.it (V.C.); massimiliano.renna@uniba.it (M.R.)

² Department of Agricultural and Environmental Science, University of Bari Aldo Moro, Via Amendola 165/A, 70126 Bari, Italy

^{*} Correspondence: francesca.boari@ispa.cnr.it (F.B.); maria.gonnella@ispa.cnr.it (M.G.)



Article

Smooth Golden Fleece and Prickly Golden Fleece as Potential New Vegetables for the Ready-To-Eat Production Chain

Matteo Anaclerio¹, Massimiliano Renna^{2,*}, Donato Di Venere², Lucrezia Sergio² and Pietro Santamaria¹

¹ Department of Agricultural and Environmental Science, University of Bari Aldo Moro, via Amendola 165/A, 70126 Bari, Italy; matteo_anaclerio@hotmail.it (M.A.); pietro.santamaria@uniba.it (P.S.)

² Institute of Sciences of Food Production (ISPA), CNR, via Amendola 122/O, 70126 Bari, Italy; donato.divenere@ispa.cnr.it (D.D.V.); lucrezia.sergio@ispa.cnr.it (L.S.)

^{*} Correspondence: massimiliano.renna@ispa.cnr.it; Tel.: +39-080-5929306

È in corso la stesura di una monografia dal titolo:
“Microfiliera produttiva: dal bosco alle realtà agrituristiche”



BO.BIO.GA
BOSCO DIFESA GRANDE

Perché il progetto Bo.Bio.Ga? [Attività](#) [Partners](#) [News ed eventi](#) [Documenti](#) [Gallery](#) [Contatti](#)

Perché il progetto Bo.Bio.Ga?

Uno dei fattori di rischio più rilevanti è costituito dagli incendi: il passaggio del fuoco distrugge le formazioni vegetali, incide negativamente sulla biodiversità ed incrementa i processi di erosione del suolo. Ad agosto 2017 il Bosco Difesa Grande fu percorso dal fuoco per oltre il 50%. Da allora sono mancati interventi selvicolturali di recupero.



Il Bosco Difesa Grande

www.bobioga.it

Obiettivi del progetto

- Ripristino**
Della biodiversità distrutta dal fuoco attraverso interventi selvicolturali che migliorino anche la resilienza al cambiamento climatico.
- Ristorazione**
Valorizzare le essenze vegetali eduli promuovendone la coltivazione e introducendole nella ristorazione.
- Sensibilizzazione**
Sensibilizzare, soprattutto i giovani, ad un uso multifunzionale delle risorse naturali.
- Crescita**
Creare nuove opportunità di reddito per le aziende agricole e agrituristiche.

Principali attività previste

- Riqualificazione di alcune aree del bosco**
con specie forestali autoctone e, in analogia con la Food forest, con alberi e arbusti da frutto.
- Realizzazione di percorsi didattici guidati**
all'interno del bosco, per il trasferimento delle conoscenze dell'ecosistema e delle specie vegetali eduli.
- Raccolta di materiale**
di propagazione e messa a cultura delle specie eduli di maggior pregio e rifornimento di ingredienti per nuove preparazioni gastronomiche.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023