



a cura di
Anna Maria CILARDI
Luigi TROTTA
Pietro SANTAMARIA

REGISTRO REGIONALE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE

mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

a cura di
Anna Maria CILARDI, Luigi TROTTA, Pietro SANTAMARIA

REGISTRO REGIONALE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE

Legge regionale 11 dicembre 2013, n. 39
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario, forestale e zootecnico"

mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Progetto regionale "Promuovere la biodiversità di interesse agricolo e alimentare della Puglia"
finanziato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - D.M. 30 novembre 2020, n. 9349312.

Editore



ISBN 978-88-6629-031-5

"Natura in armonia di bianco e nero" di Angelica Corrado Salati. Fotografia prima classificata al contest fotografico "Obiettivo agrobiodiversità" tenutosi durante la Settimana della Biodiversità Pugliese (2021).



INDICE

Introduzione			
Premessa			
Un registro di...classe			
Elenco delle risorse genetiche vegetali iscritte nel Registro regionale			
Albicocco ananassa	10	Ciliegio Dolce graffiona	31
Albicocco Cibo del paradiso	11	Ciliegio Dolce napoletana	32
Albicocco di Galatone	12	Ciliegio Dura del reddito	33
Albicocco Mandorla dolce	13	Ciliegio Zuccherina di Bitonto	34
Albicocco Sant'Antonio	14	Fagiolino occhiopinto	35
Arancio Biondo del Gargano	15	Fagiolino Pinto a metro	36
Arancio Duretta del Gargano	16	Fagiolino Pinto a seme nero	37
Arancio Vaniglia rosa	17	Fava di Carpino	38
Carciofo Bianco Tarantino	18	Fava iambola	39
Carciofo Centofoglie di Rutigliano	19	Fava melonia	40
Carciofo Locale di Mola	20	Fava romastelli	41
Carota di Polignano	21	Fava San Francesco	42
Carota di Tiggiano	22	Fava viola	43
Cavolfiore Cima di cola	23	Fico abate	44
Cavolo broccolo mugnulu	24	Fico abbondanza	45
Cavolo riccio	25	Fico agostinella	46
Cece di Nardo	26	Fico borsamele	47
Cece Nero liscio di Cassano	27	Fico Fracazzano nero	48
Cece Rosso liscio di Cassano	28	Fico Nero di Terlizzi	49
Cicerchia Screziata della Murgia	29	Fico Petrelli	50
Ciliegio colafemmina	30	Fico Petrelli nero	51
		Fico verdesca	52
		Grano Buono di Rutigliano	53
		Grano carlantino	54
		Grano del miracolo	55
		Grano duro dauno III	56
		Grano duro San Pasquale	57
		Grano Grifoni 235	58
		Grano marzellina	59
		Grano ricco	60
		Grano Saragolla locale di Puglia	61
		Grano tenero bianchetta	62
		Grano tenero Risciole di Puglia	63
		Lenticchia Antiche popolazioni dell'areale di Altamura	64
		Lenticchia Nera di Soletto	65
		Limone Femminello del Gargano	66
		Lupino Bianco del Tavoliere	67
		Mandorlo biancodda	68
		Mandorlo montefusco	69
		Mandorlo spappacarnale	70
		Mandorlo Tondina ostunese	71
		Melo gelata	72
		Melo ghiacciata	73
		Melo limoncella	74
		Melo San Giovanni	75
		Melo sanguigna	76
		Olivo cornale	77
		Olivo dritta	78
		Olivo pasula	79
		Patata zuccherina	80
		Pero campanello	81
		Pero carmosina	82
		Pero Cilardi	83
		Pero moscatello	84
		Pero reale	85
		Pero Recchia falsa	86
		Pesco guardiaboschi	87
		Pesco sanguigno	88
		Pisello Nano di Zollino	89
		Pisello Ricco Sannicola	90
		Pisello Secco di Vitigliano	91
		Pomodoro a pappacocu	92
		Pomodoro di Manduria	93
		Pomodoro regina	94
		Sedano di Torre Paduli	95
		Segale jurmana	96
		Susino Sant'Anna	97
		Susino settembrino	98
		Vite antinello	99
		Vite Carrieri	100
		Vite cigliola	101
		Vite Notardomenico	102
		Vite Santa Teresa	103
		Elenco delle risorse genetiche animali iscritte nel Registro regionale	
		Asino di Martina Franca	106
		Capra garganica	107
		Capra ionica	108
		Capra maltese	109
		Cavallo murgese	110
		Gentile di Puglia	111
		Pecora altamurana	112
		Pecora leccese	113
		Bibliografia	
		Ringraziamenti	
		Credits	

INTRODUZIONE

Tutelare la biodiversità delle colture, degli allevamenti e del patrimonio forestale della Puglia e contrastare la progressiva perdita delle varietà e razze che nei secoli sono state selezionate dai nostri agricoltori e allevatori, attraverso azioni concrete di recupero, conservazione e salvaguardia, è da diversi anni un impegno della Regione Puglia.

Gli obiettivi perseguiti in questi anni trovano nella prospettiva attuale perfetta coerenza con quelli della nuova Politica agricola comune, i quali vanno nella direzione di realizzare un sistema agricolo sostenibile nell'Unione europea, costruito intorno a un'architettura verde nuova e più ambiziosa.

Attraverso l'applicazione delle nuove conoscenze e il ruolo dell'innovazione, l'agricoltura deve fare la sua parte nel 'nuovo Green Deal' europeo, che mira a creare un futuro inclusivo, competitivo e rispettoso dell'ambiente per l'Europa: in questo, gli agricoltori, le imprese agroalimentari, i silvicoltori e le comunità rurali hanno un ruolo essenziale da svolgere in diversi settori chiave, in cui la nuova strategia sulla biodiversità, che vuole tutelare e accrescere la varietà di piante e animali nell'ecosistema rurale, è un fattore cruciale di successo.

In un momento in cui le Regioni sono impegnate, di concerto con il Ministero delle Politiche agricole, a mettere a punto il nuovo Piano strategico per la politica agricola comune che dal 2023 rappresenterà la fonte di raccordo del sistema dei sostegni alle imprese agricole, il tema dell'agroecologia quale modello in grado di soddisfare i principali requisiti di sostenibilità del sistema agroalimentare, nonché di assicurare la produzione di cibo in linea con il rispetto dell'ambiente, della salute e dei diritti degli agricoltori e dei consumatori, è centrale e deve fondarsi su nuovi presupposti.

In questo quadro, continuare ad operare perché il patrimonio di diversità genetica presente in Puglia sia esplorato, preservato, conosciuto e valorizzato è ineludibile; nella relazione tra questa strategia e quella legata ai processi di contrasto al depauperamento delle risorse naturali e di equilibrio tra l'agricoltura e l'ambiente, si fonda lo strumento per lo sviluppo di un'agricoltura pugliese che sia sostenibile e resiliente: quanto fatto fino ad oggi rappresenta una solida base per assicurare un proficuo futuro lavoro e soprattutto per lasciare alle future generazioni quanto abbiamo ereditato dal nostro passato.



Donato Pentassuglia

Assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca e Foreste della Regione Puglia

PREMESSA

La conservazione del patrimonio genetico di piante e animali, ma anche di popolazioni microbiche, è strettamente correlata al processo evolutivo che consente un continuo adattamento dell'intero agroecosistema ai cambiamenti in atto, tema oggi attuale, riguardante l'incidenza sempre più drastica delle modifiche del clima sulla produzione agro-forestale e sugli allevamenti. Assicurare un soddisfacente livello di agrobiodiversità significa disporre di un serbatoio naturale di variabilità genetica, fondamentale per supportare l'agricoltura come fonte sostenibile di cibo per le persone e gli animali.

La biodiversità è oggi saldamente integrata nella nuova strategia della Politica agricola comune; inoltre, "lottare contro la perdita di biodiversità" è uno degli obiettivi del Piano nazionale di ripresa e resilienza per l'agricoltura. Attraverso questi e altri strumenti, una ingente quantità di risorse sarà investita per costruire il futuro sostenibile del Paese e, quale parte fondamentale di esso, della nostra agricoltura.

La Puglia è una delle regioni europee più ricche di diversità biologica; da qui, nasce in tempi remoti quella agro-zootecnica, tramandata fino ai nostri giorni da chi ha custodito gelosamente la ricchezza delle varietà agrarie e delle razze locali di maggior interesse, preservandole dalla loro estinzione: è una storia antica, e l'hanno fatta i nostri agricoltori, dedicandovi lavoro, esperienza e conoscenze.

Da ormai un quindicennio sono attive in Puglia misure di tutela e salvaguardia della biodiversità agro-zootecnica e forestale regionale, rivolte sia agli agricoltori che al sistema della conoscenza, per la caratterizzazione e conservazione di questo prezioso patrimonio. Dal Gargano al Salento è stata strappata all'oblio e all'estinzione, recuperata e restituita al patrimonio comune, un'immensa base genetica, costituita dalle oltre 600 tra varietà vegetali e razze animali.

Con la legge regionale 39 del 2013 abbiamo avviato un convinto percorso, che negli anni ha consolidato le conoscenze acquisite e le esperienze maturate sul territorio, riportandole in un unico quadro strategico, e i risultati degli interventi sostenuti attraverso il piano di sviluppo rurale hanno posto le fondamenta per la loro riscoperta.

La conoscenza e la valorizzazione delle produzioni regionali autoctone in atto fanno crescere sempre di più l'interesse da parte degli operatori, dei consumatori e del mercato, e numerosi sono i casi di successo, i cui principali troviamo tra gli ortaggi, i cereali, le produzioni enologiche. L'applicazione del germoplasma nel miglioramento genetico porta a nuove combinazioni, più adatte a condizioni climatiche in mutamento e promette nuovi scenari per il contrasto alle nuove emergenze fitopatologiche che minacciano le nostre produzioni.

In sostanza, le nostre 'antiche' varietà, razze, cloni e popolazioni trovano posto in un'agricoltura evoluta, efficiente, ma anche sostenibile e rispettosa delle risorse naturali, non oggetto di conservazione 'museale', ma piuttosto di ricerca, nuova conoscenza, di sviluppo di realtà economiche locali e di filiere, di riscoperta di tradizioni e conoscenze legate ai territori rurali, di nuove tecniche e processi che ne accompagnano una economica coltivazione e trasformazione.

Scoprire, conservare e caratterizzare, e insieme conoscere storia e tradizioni dei territori rurali legate alla nostra agrobiodiversità, è una sfida che vede in campo sempre più soggetti e azioni. La sinergia tra i livelli istituzionali è imprescindibile, perché l'azione è per sua natura tipicamente 'locale', e quindi una grande attenzione deve essere rivolta al ruolo attivo degli agricoltori.

E quindi, peculiarità dell'azione della Regione Puglia è aver voluto integrare, nel percorso di scoperta e di conoscenza del nostro patrimonio con un registro regionale delle varietà e delle razze 'biodiverse' che alimenta il 'sistema nazionale di tutela e valorizzazione', anche le storie, le pratiche e le tradizioni ad esso legate, e anzi facentene parte integrante, sulle tracce delle strade percorse dagli agricoltori, dalle loro famiglie e dalle comunità rurali; un aiuto prezioso ci è dato dai nostri 'biopatriarchi', straordinari custodi della nostra memoria collettiva, ancor prima che dei loro orti, vigneti o frutteti. Tutelare la biodiversità della nostra agricoltura significa quindi anche conoscerne le radici, le tradizioni e le usanze, gli impieghi e le ricette che dai suoi prodotti si traggono. I saperi delle generazioni passate sono per noi patrimonio prezioso, perno dell'identità del nostro territorio, che fa della Puglia il luogo universalmente ricercato e apprezzato che conosciamo e in cui, fortunatamente, viviamo.



Luigi Trotta

Dirigente di Sezione - Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale - Sezione Competitività delle filiere Agroalimentari - Regione Puglia

Un registro di... classe

Quanti registri abbiamo incontrato nella nostra vita. Il registro delle entrate (e delle spese), il registro di classe, il registro di bordo; mancava ancora il (nostro) registro delle varietà e razze locali.

Con il Piano Nazionale Biodiversità di interesse Agrario, il concetto di varietà locale ha assunto un carattere prioritario e nel contempo di alto valore socio-culturale. Sebbene fossero già state proposte diverse definizioni di varietà locale, nelle Linee guida per la corretta conservazione *in situ*, *on farm* ed *ex situ* delle varietà vegetali, approvate dal Ministero dell'Agricoltura, il Gruppo di lavoro Biodiversità in Agricoltura ha adottato la seguente: «Una varietà locale di una coltura che si riproduce per seme o per propagazione vegetativa è una popolazione variabile, comunque ben identificabile e che usualmente ha un nome locale. Non è stata oggetto di un programma organizzato di miglioramento genetico, è caratterizzata da un adattamento specifico alle condizioni ambientali e di coltivazione di una determinata area ed è strettamente associata con gli usi, le conoscenze, le abitudini, i dialetti e le ricorrenze della popolazione umana che l'ha sviluppata e/o continua la sua coltivazione».

Le varietà locali si sono generalmente evolute in condizioni di bassi input agronomici e la diversità genetica che le caratterizza è estremamente utile per una più pronta e adeguata risposta sia ad eventi ambientali estremi sia a cambiamenti nei criteri selettivi. Per questo esse possono essere efficacemente impiegate nei sistemi agricoli biologici.

Se pensiamo alla nostra regione, e solo per semplicità e per quello che è il mio ambito di ricerca, all'orticoltura pugliese, emerge il forte legame della varietà locale con il contesto socio-economico. Le migliaia di ettari di varietà di carciofo, cima di rapa e cicoria coltivate in Puglia, per fare solo tre esempi, sono per lo più varietà locali. E le tavole dei pugliesi sono sempre ricche di prodotti locali. Non possiamo dimenticarlo. Non dobbiamo trascurarlo. Anzi, sono questi gli asset su cui dobbiamo fare leva per tornare a guardare con fiducia al futuro della nostra agricoltura.

In questo Registro trovate esempi di eccellenza e di unicità. Nonché stagionalità, che fa rima con sostenibilità (non solo per assonanza ma soprattutto in termini energetici). Sfogliando questo registro non si può fare a meno di pensare a coloro che ci hanno permesso di realizzarlo: gli agricoltori che custodiscono queste varietà. E allora non è solo un registro delle varietà e delle razze locali quello che state per sfogliare. È anche un registro di... classe.



Pietro Santamaria

Professore ordinario di orticoltura dell'Università di Bari e componente della Commissione tecnico-scientifica per la biodiversità della Regione Puglia







Elenco delle
risorse genetiche vegetali
iscritte nel Registro regionale

Albicocco

Prunus armeniaca L.

Ananassa



- **Pianta:** portamento espanso con rami eretti.
- **Foglia:** forma obovata, di media dimensione, margine fogliare crenato, apice moderatamente ottuso, colore della lamina superiore verde scuro.
- **Fiore:** diametro medio, con petali ellittico allungato, colore rosa chiaro sulla pagina inferiore.
- **Frutto:** media dimensione (5,8x5,6 cm), forma oblata, superficie rugosa, pubescente, colore aranciato chiaro punteggiato rosso. Polpa colore aranciato chiaro, succosa, aromatica.

Storia e curiosità

Con questo nome sono state ritrovate diverse cultivar presenti negli areali attorno a Barletta, ma anche nel foggiano fino al Gargano (Mattinata, Monte S. Angelo). Tuttavia la zona di maggiore diffusione è quella attorno a Barletta dove questa varietà dalle eccezionali caratteristiche organolettiche, era coltivata per l'esportazione sin dagli inizi del Novecento.

Sinonimi/denominazione dialettale

Nananassa.

Caratteristiche tecnologiche

Varietà di pregio dal punto di vista organolettico per il buon sapore e aromaticità della polpa. Oltre che per il consumo fresco tale varietà è apprezzata per la produzione di confetture e frutti sciropati.



Ambito locale di riferimento

Provincia di Barletta, Andria, Trani e parte di quella di Foggia.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

21



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Albicocco

Prunus armeniaca L.

Cibo del Paradiso



- **Pianta:** portamento espanso a rami eretti piani ed uniformi.
- **Foglia:** dimensione medie (7,2 cm x 6,8 cm), forma obovata, apice ottuso e mediamente lungo, angolo basale cordato, margine fogliare bicrenato, picciolo corto di colore rosso porpora, con glandole.
- **Fiore:** Petali circolari, rosacei, fioritura in epoca medio-tardiva ed intensa.
- **Frutto:** dimensione medio-grande (5,5 cm x 5,7 cm x 4,5 cm), forma oblata, leggermente asimmetrica, apice leggermente incavato, cavità pedunculare abbastanza ampia e profonda, linea di sutura leggermente incavata.
- **Caratteristiche della buccia:** liscia, colore aranciato chiaro, sovracoloro rosso chiaro punteggiato, lenticelle mediamente numerose e di piccole dimensioni.
- **Caratteristiche della polpa:** mediamente soda, di colore bianco crema, tessitura fine, aderenza staccata della polpa al nocciolo, cavità al nocciolo ampia, sapore mediamente aromatico, media acidità.
- **Periodo di raccolta:** fine giugno - inizio luglio.

Storia e curiosità

Di origine sconosciuta, rappresenta una delle varietà a pasta bianca più apprezzate e diffuse del passato per le ottime qualità organolettiche, ampiamente coltivata ed esportata in passato dai territori di Bisceglie, Molfetta, Trani. Tale varietà come riporta il Pantanelli nel 1936, era molto apprezzata sui mercati londinesi dove era esportata, per la produzione di marmellata.

Sinonimi/denominazione dialettale

Cibb' (Bisceglie).

Caratteristiche tecnologiche

Di media-elevata produttività, presenta media scalarità di maturazione e media resistenza alle manipolazioni.



Ambito locale di riferimento

Bisceglie (BAT).



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Centro di ricerca per la frutticoltura (CRA FRU) - ROMA.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

16

< 9



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Albicocco

Prunus armeniaca L.

di Galatone



- **Pianta:** portamento espanso a rami piani ed uniformi.
- **Foglia:** dimensione medio-grandi (7,9 x 6,5 cm), forma obovata, apice fortemente ottuso e mediamente lungo, angolo basale ottuso, margine fogliare biserrato, picciolo mediamente lungo di colore rosso, con glandole grandi rosa chiaro.
- **Fiore:** petali ellittici allungati rosa chiaro, presenta autofertilità.
- **Frutto:** dimensione media (4,9 x 5 x 4,6 cm), forma oblata, asimmetrico, apice incavato, cavità peduncolare poco ampia e profonda, linea di sutura mediamente incavata.
- **Caratteristiche della buccia:** pubescenza assente, liscia, colore giallo chiaro, sovracoloro rosso punteggiato, lenticelle mediamente numerose e di medie dimensioni.
- **Caratteristiche della polpa:** mediamente soda, di colore arancio, tessitura fine, semiaderanza della polpa al nocciolo, cavità al nocciolo stretta, sapore dolce, media acidità.
- **Periodo di raccolta:** maggio - giugno.

Storia e curiosità

Varietà di recente recupero dell'area attorno a Galatone (LE) dove esistono meravigliosi esemplari secolari. Questa varietà era in passato molto coltivata nel Salento ed esportata, oggi si sta cercando di recuperarne la coltivazione con un presidio Slow Food che è stato istituito da qualche anno. L'area di produzione è rappresentata dai comuni di Galatone, Nardò, Seclì e Sannicola in provincia di Lecce.

Sinonimi/denominazione dialettale

Arnacocchia, Albicocca (Salento).

Caratteristiche tecnologiche

Produttività elevata, resistenza alle manipolazioni medio-bassa. Varietà di pregio dal punto di vista organolettico per il buon sapore e aromaticità della polpa. Oltre che per il consumo fresco tale varietà è apprezzata per la produzione di confetture e frutti sciropati.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

19



Ambito locale di riferimento

Provincia di Lecce.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Albicocco

Prunus armeniaca L.

Mandorla dolce



- **Pianta:** portamento espanso a rami eretti misti, media vigoria.
- **Foglia:** dimensione media (8,4 x 7,4 cm), forma obovata, apice moderatamente ottuso e corto, angolo basale ottuso, margine fogliare bicrenato, piccolo mediamente lungo di colore rosso porpora, con glandole piccole rosa chiaro.
- **Fiore:** Petali ellittici rosa chiaro, presenta autofertilità.
- **Frutto:** dimensione medio-grande (4,9 x 4,7 x 4,6 cm), forma avata, asimmetrico, apice arrotondato, cavità peduncolare ampia e molto profonda profonda, linea di sutura mediamente incavata.
- **Caratteristiche della buccia:** presenza di pubescenza, liscia, colore aranciato, sovracoloro rosa-rosso sfumato, lenticelle mediamente numerose e di medie dimensioni.
- **Caratteristiche della polpa:** mediamente soda, di colore arancio, media tessitura, presenza di filamenti al nocciolo, cavità al nocciolo stretta, sapore di media intensità, media acidità.
- **Periodo di raccolta:** fine giugno - inizi di luglio.

Storia e curiosità

Appartengono a questo nome in realtà diverse cultivar presenti su tutto il territorio pugliese, dal Gargano al Salento, contraddistinte dal caratteristico sapore dolce della mandorla, per cui anche i semi erano utilizzati per la produzione di dolci di mandorla (torrone) a livello familiare. La coltivazione è molto antica e si parla di ecotipi di albicocco a mandorla dolce già nell'Opera "Pomologia" di Girolamo Molon del 1901.

Sinonimi/denominazione dialettale

Seme dolce (Nord Barese e BAT) / *Nuzzl dolc* (Provincia di Bari), *menel dosce* (Provincia di Brindisi).

Caratteristiche tecnologiche

Varietà di pregio dal punto di vista organolettico per il buon sapore e aromaticità della polpa. Oltre che per il consumo fresco tale varietà è apprezzata per la produzione di confetture. Produttività medio-alta, resistenza alle manipolazioni scarsa.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

15

< 9



Ambito locale di riferimento

Diversi areali della Puglia.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Albicocco

Prunus armeniaca L.

Sant'Antonio



- **Pianta:** media vigoria, portamento espanso a rami eretti ed uniformi.
- **Foglia:** dimensione medie (7,6 x 6,3 cm), forma obovata, apice corto moderatamente ottuso, angolo basale troncato, margine fogliare crenato, picciolo di media lunghezza di colore rosso, con glandole rosa chiaro.
- **Fiore:** medio diametro, petali ellittici rosa chiaro, fioritura medio-tardiva ed intensa. Presenta autofertilità.
- **Frutto:** dimensione piccola (5 x 5 x 4,2 cm), forma oblunga, leggermente asimmetrica, apice leggermente incavato, cavità peduncolare poco ampia e mediamente profonda, linea di sutura mediamente incavata.
- **Caratteristiche della buccia:** liscia, colore bianco crema, sovracoloro rosso sfumato, lenticelle mediamente numerose e di dimensioni medio-grandi.
- **Caratteristiche della polpa:** mediamente soda, di colore bianco, tessitura fine, semiaderenza della polpa al nocciolo, cavità al nocciolo ampia, sapore dolce, bassa acidità.
- **Periodo di raccolta:** giugno.

Storia e curiosità

Varietà antichissima, conosciuta con questo nome in diverse zone della Puglia, dalla maturazione precoce. Nel Nord barese è presente nello stesso areale della Cibo del paradiso (Bisceglie, Trani), di cui rappresenta una variante più precoce denominata Cibo di Sant'Antonio.

Sinonimi/denominazione dialettale

Cibo di Sant'Antonio (Nord Barese e BAT), *Santd'Antonie'* (Provincia di Brindisi), *Cibb' di Sandt'Antononjj* (BAT).

Caratteristiche tecnologiche

Varietà di pregio dal punto di vista organolettico per il buon sapore e aromaticità della polpa, produttività medio-alta, resistenza alle manipolazioni scarsa.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

19



Ambito locale di riferimento

Diversi areali della Puglia.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).

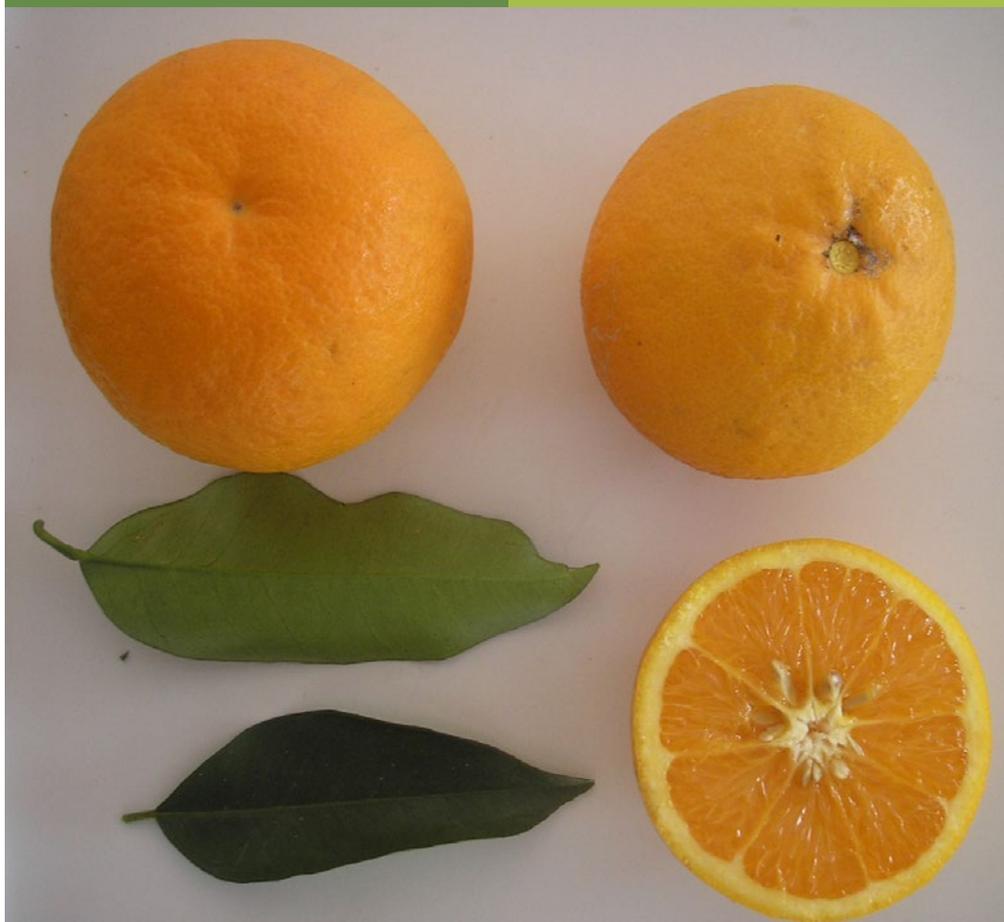


REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Arancio

Citrus sinensis (L.) Osbeck

Biondo del Gargano



L'arancio Biondo del Gargano ha una fruttificazione costante e alta produttività. Ha maturazione scalare da marzo fino a maggio.

- **Pianta:** di vigore medio-elevato, a portamento rotondeggiante ma non uniforme.
- **Foglia:** forma ellittica, con apice acuminato, di medie dimensioni (18x11 mm). Margine fogliare liscio, colore della lamina superiore verde.
- **Fiore:** corolla dimensione medio piccola, fiori molto numerosi, isolati di colore bianco.
- **Frutto:** di dimensione grande (peso medio 100-130 g) di forma sferoidale leggermente appiattita, base leggermente incavata. Epicarpo di colore giallo dorato intenso-arancio chiaro. Spessore medio fine e poco aderente alla polpa. La polpa è di colore giallo arancio, uniforme, tessitura grossolana. Abbondante resa in succo.

Storia e curiosità

La zona geografica di origine e diffusione è ubicata nella provincia di Foggia e comprende precisamente il tratto costiero - sub costiero settentrionale del promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella. Il Biondo del Gargano è un gruppo e si presenta con quattro morfotipi che i "giardinieri" garganici sanno ben distinguere: arancia "a pera" (piriforme); arancia "squacciata", di forma ellissoidale; arancia "sferica di San Nicola", il cui frutto è globoso, maggiormente presente in contrada San Nicola, in agro di Vico del Gargano; arancia "femminina", a frutto doppio.

Sinonimi/denominazione dialettale

Arancio mistico, Nostrale.

Caratteristiche tecnologiche

L'arancia Biondo del Gargano ha un sapore dolce e aromatico con acidità medio-alta.



Ambito locale di riferimento

Gargano e provincia di Foggia.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" - Locorotondo (BA).
- Consorzio di Tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP - Rodi Garganico (FG).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

19



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Arancio

Citrus sinensis (L.) Osbeck

Duretta del Gargano



La zona geografica di origine e diffusione è ubicata nella provincia di Foggia e comprende i territori dei comuni di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico e precisamente il tratto costiero - sub costiero settentrionale del promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella. Sono definibili almeno tre morfotipi di Duretta, distinguibili sul piano della forma e della pigmentazione della polpa: in vernacolo "arancia tosta squacciata" con buccia più spessa; "Arancia tosta a viso lungo"; "arancia tosta sanguigna" con polpa pigmentata. Dei tre tipi descritti il più diffuso è il primo; il tipo "sanguigno" è invece rarissimo, in via di definitiva scomparsa. Di quest'ultimo è stato rilevato un solo esemplare nell'orto dell'ex Abazia di Montenero.

- **Pianta:** portamento regolare, media densità delle branche, bassa spinescenza con spine intermedie (6-15 mm), colore verde chiaro dell'apice del germoglio giovane.
- **Foglia:** sempreverde, lunghezza 13 mm, larghezza 11 mm, forma ovata, apice acuto, margine fogliare crenato, ali peduncolari assenti.
- **Fiore:** distribuzione solitaria, lunghezza maggiore delle antere rispetto allo stigma, ermafrodita, colore bianco, numero di stami per petalo >4, colore giallo pallido delle antere.
- **Frutto:** lunghezza 50 mm, diametro 45 mm, forma sferoidale e simmetrica, assenza di costolature, peduncolo liscio, corto e sottile, sepali appuntiti e corti, colore dell'epicarpo arancio scuro, superficie e tessitura liscia, forte aderenza dell'albedo, colore bianco dell'albedo, colore arancio della polpa, 10-14 segmenti ad elevata aderenza, elevata consistenza della polpa.
- **Periodo di raccolta:** aprile - giugno.

Storia e curiosità

Varietà antichissima del Gargano. I primi riferimenti storici sull'esistenza della coltivazione degli agrumi sul territorio risalgono all'anno 1003, grazie a Melo, principe di Bari, che, volendo dare dimostrazione ai Normanni della ricchezza produttiva delle terre garganiche, spedì in Normandia i "pomi citrini" del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro). Famosa è un'importante processione, che ancora oggi si tiene ogni anno a febbraio, in onore di San Valentino, Santo protettore degli agrumeti, durante la quale si benedicono le piante e i frutti di aranci e limoni. La "premiata ditta" "Società Agrumaria di Rodi", partecipava con successo alle fiere internazionali di Parigi, Londra e New York già dalla fine dell'Ottocento. Sono in corso iniziative di recupero della cultivar con dei piccoli impianti.

Sinonimi/denominazione dialettale

Arancia tosta, Arancia squacciata (Gargano).

Caratteristiche tecnologiche

Maturazione tardiva, media scalarità di maturazione, media tendenza alla rifoerenza, produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata. Buona resistenza alle manipolazioni. Varietà dal sapore dolce e aromatico, molto gradevole.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

17

< 9



Ambito locale di riferimento

Provincia di Foggia-Gargano (Comuni di Ischitella, Rodi Garganico e Vico del Gargano).



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Consorzio di Tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP - Rodi Garganico (FG).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Arancio

Citrus sinensis (L.) Osbeck

Vaniglia rosa



L'arancio Vaniglia rosa è caratterizzato da una fruttificazione costante con alta produttività. Ha una maturazione scalare da dicembre fino ad aprile.

- **Pianta:** di media vigoria, a portamento rotondeggiante ma non uniforme con rami pendulo ricadenti.
- **Foglia:** forma ellittica, con apice acuminato. Margine fogliare liscio, colore della lamina superiore verde scuro.
- **Fiore:** corolla dimensione medio piccola, fiori molto numerosi, isolati di colore bianco.
- **Frutto:** di dimensione grande (peso medio 130-150 g) di forma sferoidale leggermente appiattita, base leggermente incavata, quasi piatta. Epicarpo giallo dorato intenso-arancio chiaro, con riflessi rosati. Molto fine e sottile, mediamente aderente alla polpa. La polpa è di colore rosato, uniforme, tessitura grossolana. Abbondante resa in succo.

Storia e curiosità

Originatosi per mutazione del Vaniglia, è poco diffuso. Sono presenti pochi esemplari in diversi agrumeti pugliesi, sul Gargano, ma anche negli agrumeti famigliari sulla costa barese, tarantina, e nel Salento.

Sinonimi/denominazione dialettale

Arancia rosa.

Caratteristiche tecnologiche

Persistenza del frutto sulla pianta elevata. Ha una media resistenza alle principali fitopatie degli agrumi, tignola della zagara, mosca bianca cotonosa, tripidi e mal secco.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

21



Ambito locale di riferimento

Puglia, lungo la fascia costiera.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Consorzio di Tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP - Rodi Garganico (FG).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Carciofo

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

Bianco tarantino



- **Pianta:** fusto principale di piccole dimensioni recante due capolini laterali; altezza con capolino principale di 95 cm; diametro di 120 cm; media attitudine pollonifera.
- **Foglia:** attitudine semi-eretta; lunghezza di 75 cm; colore verde grigiastro; debole colorazione rossastra alla base della nervatura centrale.
- **Capolino principale:** altezza di 11 cm; diametro di 7 cm; peso 120-190 g; sezione longitudinale ovale; apice piatto; densità media delle brattee interne.
- **Brattee esterne:** colore verde del lato esterno; apice acuto; spina assente o molto corta; forma più lunga che larga.
- **Periodo di raccolta:** marzo-maggio.

Caratteristiche tecnologiche

La pianta può essere produttiva per più di tre anni. L'acido clorogenico e la cinarina rappresentano gli antiossidanti maggiormente presenti, benché in quantità inferiore rispetto ad altre varietà locali pugliesi analizzate. Questa varietà è ormai poco presente nella zona del tarantino. Con il progetto BiodiverSO questa varietà è stata risanata da funghi e virus mediante micropropagazione e termoterapia.

Storia e curiosità

Antica varietà di carciofo coltivata sporadicamente, anche in passato, negli orti della provincia di Taranto. Nell'Atlante delle varietà del carciofo del 1976 la varietà viene descritta per le sue caratteristiche storiche e produttive. Felice D'Introno (1967) la indica tra le varietà pugliesi nel libro "Le composite superlative", un libro dedicato alla produzione del carciofo, del cardo e dell'insalata. In particolare, fa riferimento a dati di coltivazione del carciofo nel decennio 1955-1966.

La coltura del carciofo in Puglia in quel periodo ha avuto un esito insperato, grazie alla facilità di collocamento del prodotto sui mercati del Nord Italia a prezzi remunerativi. Il testo riporta che la coltura fu dapprima introdotta nei terreni asciutti in agro di Bisceglie e che successivamente si diffuse negli agri di Mola di Bari, Mesagne, Brindisi e Gallipoli. La produzione barese di carciofo e in parte anche quella brindisina e tarantina si è incrementata notevolmente nel 1950, soprattutto con l'impiego dell'acqua irrigua, indispensabile per coltivazione forzata dell'ortaggio.

Sinonimi/denominazione dialettale

Bianco di Taranto, Carciofo di Taranto.



Ambito locale di riferimento

Orti della provincia di Taranto.



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Azienda didattico sperimentale "P. Martucci" del DISSPA - Università di Bari, Valenzano (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

25



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Carciofo

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

Centofoglie di Rutigliano



- **Pianta:** fusto principale di medie dimensioni recante tre capolini laterali; altezza con capolino principale di 60 cm; diametro di 85 cm; buona attitudine pollonifera.
- **Foglia:** attitudine semi-eretta; lunghezza di 60 cm; colore verde chiaro; colorazione rossastra alla base della nervatura centrale molto debole o assente.
- **Capolino principale:** altezza di 7,5 cm; diametro di 7,5 cm; peso 150-220 g; sezione longitudinale circolare; apice arrotondato; densità media delle brattee interne.
- **Brattee esterne:** colore verde con striature viola del lato esterno; apice dentellato; curvatura verso l'interno; spina assente o molto corta; forma tanto lunga quanto larga.
- **Periodo di raccolta:** marzo-maggio.

Caratteristiche tecnologiche

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 produce 8-9 capolini ed ha una durata di circa 3 anni. Il Centofoglie ha un contenuto di inulina maggiore di altre 34 varietà considerate dagli autori - articolo pubblicato su Acta Horticulturae (Di Venere et al., 2005).

Storia e curiosità

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. Nel 1929, in base alle informazioni desunte dal catasto, Rutigliano (Bari) era il comune con il maggior numero di ettari coltivati a carciofo: 94. Successivamente, il prof. Aurelio Carrante cita in un libro del 1937, curato dall'Istituto Nazionale per l'Incremento delle Concimazioni, "La concimazione degli ortaggi", il Carciofo di Rutigliano. Felice D'Introno (1967) indica la varietà Centofoglie tra le varietà pugliesi nel libro "Le composite superlative", un libro dedicato alla produzione del carciofo, del cardo e dell'insalata. In particolare, fa riferimento a dati di coltivazione del carciofo nel decennio 1955-1966. Il testo riporta studi sull'ortaggio condotti dall'Università di Sassari e dall'Università di Bari sotto il patrocinio del Consiglio Nazionale delle Ricerche, su tecniche e metodi di coltivazione, impianto e moltiplicazione della carciofaia, concimazione e miglioramento genetico. Ad attrarre la nostra attenzione è una sezione dedicata alla produzione di carciofo in Puglia. La coltura del carciofo in Puglia in quel periodo ha avuto un esito insperato, grazie alla facilità di collocamento del prodotto sui mercati del nord Italia a prezzi remunerativi. Il testo riporta che la coltura fu dapprima introdotta nei terreni asciutti in agro di Bisceglie e che successivamente si diffuse negli agri di Mola di Bari, Mesagne, Brindisi e Gallipoli. Dal 1950 il carciofo ha fatto il suo trionfale ingresso in Capitanata (San Ferdinando di Puglia, Trinitapoli, Margherita di Savoia, Cerignola e Manfredonia), rivoluzionando il vecchio sistema di agricoltura cerealicolo-estensiva. La varietà più diffusa era di tipo "Catanese" (Niscemesse), benché avesse subito variazioni morfologiche.

Sinonimi/denominazione dialettale
Centofoglie di Rutigliano.



Ambito locale di riferimento

Orti della provincia di Bari (essenzialmente nel comune di Rutigliano).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - UNIBA.
- Azienda didattico sperimentale "P. Martucci" del DISSPA - Università di Bari, Valenzano (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

25

Carciofo

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

Locale di Mola



Il carciofo locale di Mola di Bari è un tipo precoce, rifiorente, riconducibile al tipo 'Catanese' o 'Violetto di Sicilia'. Ha un ciclo medio riproduttivo di 8-10 mesi.

- **Pianta:** taglia media circa 90 cm, media altitudine pollonifera.
- **Foglia:** eretta, colore verde grigiastro, lunghe media 75 cm.
- **Fiore:** Le brattee esterne del capolino sono di colore verde con sfumature violette.
- **Dimensioni del capolino:** Altezza cm 10, diametro cm 7.
- **Periodo di semina:** ssemina a febbraio-marzo, in luglio -agosto tramite ovuli; in autunno tramite carducci.
- **Periodo di raccolta:** autunno-primavera.

Caratteristiche tecnologiche

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 il 'Locale di Mola' è stato risanato da infezioni virali e fungine e nel 2015 è stato inserito nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Inoltre, è stato caratterizzato dal punto di vista agronomico, morfologico e molecolare mediante marcatori SNP (variazione dei singoli nucleotidi del DNA) dall'IBBR-CNR.

In questa varietà sono stati analizzati i principali composti nutraceutici. L'acido clorogenico e la cinarina rappresentano gli antiossidanti maggiormente presenti, in quantità medie rispetto ad altre varietà locali pugliesi. Anche il contenuto di luteolina, un altro importante composto bioattivo, risulta nei valori medi.

Storia e curiosità

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 e non solo, diventando protagonisti della storia della coltura del carciofo in Puglia e Basilicata.

Sinonimi/denominazione dialettale

Moiese, Precoce di Mola.



Ambito locale di riferimento

Mola di Bari (BA).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - UNIBA.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

21



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Carota

Daucus carota L.

di Polignano



- **Pianta:** portamento eretto ramificato.
- **Foglia:** pennatosette, di colore verde luminoso.
- **Fiore:** i fiori di colore bianco sono raccolti in ombrelle.
- **Frutto:** acheni.

La Carota di Polignano a mare viene seminata da metà agosto a fine settembre, e raccolta da fine novembre a fine aprile. La caratteristica della radice, di media dimensione, è il colore delle radici.

Storia e curiosità

Si contraddistingue subito per il colore delle radici variabile dal giallo al viola, passando per diverse gradazioni di arancio. Le peculiari caratteristiche organolettiche, l'aspetto cromatico e la consistenza fragrante e succulenta permettono di realizzare numerose pietanze. Dall'antipasto al dolce, quindi, quest'ortaggio tradizionale del territorio pugliese rappresenta un ingrediente in grado di caratterizzare le preparazioni gastronomiche con la tipicità del gusto non riscontrabile nelle comuni carote commerciali.

Sinonimi/denominazione dialettale

Carota giallo-viola di Polignano / Bastinaca di San Vito.

Caratteristiche tecnologiche

In quelle di colore viola il contenuto di fenoli totali, risulta tre volte maggiore rispetto a quello delle varietà commerciali. Ha un contenuto totale di glucosio, fruttosio e saccarosio mediamente inferiore di circa il 22% rispetto alla carota commerciale e pertanto risulta meno dolce con indice della dolcezza mediamente più basso del 16%. Alta invece risulta l'attività antiossidante mediamente più alta di 3-4 volte rispetto alle varietà commerciali.



Ambito locale di riferimento

Polignano a Mare (BA).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - UNIBA.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

18



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Carota *Daucus carota* L.

di Tiggiano



- **Pianta:** media altezza dell'ombrella primaria all'epoca di fioritura (7,5 cm), intermedia presenza di piante maschili sterili (21-79%), antere brune.
- **Foglia:** portamento eretto, media larghezza della corona (1,52 cm) e lunghezza (53,68 cm), larghezza di circa 11,04 cm, colore verde chiaro, assenza di pigmentazione antocianica del peziolo, numero di foglie per pianta circa 10.
- **Radice:** media lunghezza (24,13 cm) e larghezza (2,93 cm), peso di circa 59,64 g, forma in sezione longitudinale obtriangolare stretta, tendenza alla forma conica, spalla appiattita, estremità fortemente appuntita, color arancio, presenza di pigmentazione antocianica dell'epidermide della spalla, debole anellatura della superficie, corteccia porpora.
- **Periodo di raccolta:** gennaio - febbraio.

Caratteristiche tecnologiche

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. La Carota di Tiggiano presenta una croccantezza ed un gusto unico, ma una bassa serbevolezza; infatti, dopo 2-3 giorni l'ortaggio è avvizzito, perde di turgidità ed è difficile da manipolare.

Storia e curiosità

Un tempo sicuramente diffusa e apprezzata sia per l'alimentazione umana che degli animali da allevamento. Autori come Giacomo Arditi (1879) e Albino Mannarini (1914) la citano come "pestanaca". Le *pastinache*, radici, che crescono per lungo, e son di due maniere, cioè rosse, e gialle" sono citate nel libro "Del cibo pitagorico ovvero erbaceo" di Vincenzo Corrado, un grande cuoco nato ad Oria (BR) nel 1736 e a servizio delle corti nobiliari di Napoli. In provincia di Lecce, è ancora possibile reperire questa varietà in due comprensori distanti tra loro: Tricase e comuni limitrofi, Martano e comuni limitrofi. Anche a San Donato di Lecce sono state raccolte testimonianze verbali della sua coltivazione sino alla metà del '900, per essere poi abbandonata. La difficoltà della coltivazione e le scarse rese produttive hanno sconfortato qualsiasi tentativo imprenditoriale locale. La Carota di Tiggiano è denominata anche Pestanaca di Santo Ippazio perché la sua vendita viene proposta alla fiera di Santo Ippazio, protettore dell'apparato genitale maschile, che si festeggia a Tiggiano il 19 gennaio. La prima fiera dell'anno coincideva con il periodo di massima produzione del raccolto.

Sinonimi/denominazione dialettale

Carota di Sant'Ippazio/*Pestanaca* di Santo Ippazio, *Pestanaca de Santu Pati*.



Ambito locale di riferimento

Comune di Tiggiano (LE).



Luogo di conservazione

- Orto botanico del Dipartimento DiSTEBa UNISALENTO (LE).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

18



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Cavolfiore

Brassica oleracea L.
(Gruppo *botrytis*)

Cima di cola



- **Pianta:** morfotipo uniforme; durante la crescita presenta uno stelo allungato non ramificato che termina con apice allargato florale o preflorale. Altezza 75 cm, diametro 80 cm. Radice triangolare di media lunghezza 15-20 cm x 3-4 cm.
- **Foglia:** lunghezza della foglia 70 cm, ampiezza della lamina fogliare 35 cm, lamina fogliare ovata, media bollosità, colore della foglia verde scuro, peduncolo e/o nervatura centrale largo e verde chiaro, picciolo di dimensioni 5 cm x 1,5 cm x 15 mm.
- **Capolino:** capolino esposto di media grandezza in relazione alle dimensioni della pianta 20-25 cm x 13-16 cm, foglie che formano il capolino curve verso l'esterno, foglie esterne del capolino verde scuro, capolino di consistenza intermedia, capolino compatto costituito da sub-capolini disposti irregolarmente.
- **Fiore:** sezione longitudinale sferica dell'infiorescenza, infiorescenza larga e profonda dalla superficie gialla, assenza di brattee nell'infiorescenza, bassa predisposizione alla fioritura precoce, media lunghezza del peduncolo del fiore, stelo florale mediamente ramificato, fiore giallo uniforme.
- **Frutto:** siliqua di 3-5 cm x 0,3-0,4 con attitudine eretta e bordo ristretto tra i semi, rostro me diamente lungo 5 cm, pochi semi per siliqua (10 o meno) con tegumento marrone.
- **Periodo di raccolta:** da ottobre a gennaio.

Storia e curiosità

Sul listino prezzi del Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso di Bari di anni diversi è riportata l'indicazione "Cavolfiori C. di cola al pezzo" e "Cavolfiori C. di cola al fascio". Tra le prime segnalazioni quella di Cesare Giulivi del 1984 in "Commercializzazione del Cavolfiore sui mercati nazionali ed esteri".

Sinonimi/denominazione dialettale

cime d'cole (in dialetto la "e" è muta).

Caratteristiche tecnologiche

Tra le antiche varietà con infiorescenza verde è particolarmente rinomata la Cima di cola il cui colore è più precisamente verde limone. 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.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

22

< 9



Ambito locale di riferimento

Provincia di Bari.



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Cavolo broccolo

Brassica oleracea L.
(Gruppo *italica*)

Mùgnulu



- **Pianta:** morfotipo uniforme; durante la crescita presenta uno stelo allungato ramificato che termina con apice allargato florale o preflorale. Altezza 50 cm, diametro 45 cm.
- **Foglia:** lunghezza della foglia 40 cm, ampiezza della lamina fogliare 10 cm, lamina fogliare lanceolata, apice fogliare acuto con lamina fogliare intera mediamente spessa, bassa bollosità della lamina fogliare, punta fogliare che volge verso il basso, lamina fogliare concava curvata verso il basso, colore della foglia verde scuro, peduncolo e/o nervatura centrale stretto e bianco, picciolo di dimensioni 16 cm x 1,5 cm x 16,67 mm.
- **Fiore:** apice fiorale costituito da piccoli capolini terminali debolmente ramificati, infiorescenza di piccole dimensioni e poco profonda, basso numero di brattee, bassa predisposizione alla fioritura precoce, peduncolo fiorale di colore giallo-verde, petali bianchi, profumo delicato.
- **Capolino:** capolino ellittico, foglie di colore verde scuro che curvano verso l'esterno, capolino piccolo e morbido di dimensioni 5 x 4 cm, taglio interno di colore bianco.
- **Frutto:** silique di colore giallo-verde, lunghezza della siliqua di 5 cm, larghezza della siliqua di 1.4 cm, rostro alto circa 7 cm, siliqua orientata verso il basso con bordo ondulato, seme dal tegumento grigio-nero e dal peso medio di 3,6 g, circa 11-20 semi per siliqua.
- **Periodo di raccolta:** da novembre ad aprile.

Caratteristiche tecnologiche

Le esplorazioni hanno permesso di individuare e conservare diverse accessioni, definire la distribuzione, le tecniche colturali ed il consumo di questa varietà. Le indagini hanno evidenziato un'elevata diversità morfologica all'interno della medesima varietà e il forte attaccamento territoriale a questo ortaggio viene confermato dai diversi appellativi con i quali viene indicato nei comuni salentini. 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. Sono stati studiati i glucosinolati (GLS) del "mugnolo" ed è stato riscontrato che le infiorescenze sono caratterizzate dalla presenza di GLS alifatici (glucorafanina, glucoiberina, glucoerucina e sinigrina) GLS aromatici (glucobarberina e gluconasturtina) e GLS indolici (glucobras-sicina, neoglucobras-sicina, 4-metossiglucobras-sicina e 4-idrossiglucobras-sicina). I GLS indolici sono predominanti, mentre i GLS alifatici e aromatici sono stati trovati in quantità inferiori.

Storia e curiosità

Albino Mannarini (1914) nella monografia *Orticultura Salentina* riportò tre varietà di mùgnuli presenti nel Salento leccese: *praecox*, *major* e *serotina*. La prima viene chiamata anche "mùgnulettu": ha un accrescimento contenuto e viene coltivata in terreni leggeri, la sua produzione è precoce e limitata, ma organoletticamente gradevole; per questo motivo viene molto ricercata dagli appassionati di questa verdura. Le varietà *major* e *serotina* hanno accrescimento maggiore e vengono coltivate in terreni più fertili; inoltre, la *serotina* è anche più tardiva.

Sinonimi/denominazione dialettale

Nei comuni salentini: *mùgnulu* (Galatina), *spuntature leccesi* (Lecce), *còvulu povared-dhu* o *pezzenti* (Alessano), *càulu paesanu* (Diso), *còvulu scattunaru* o *brocculeddhi* (Tricase), *pezzenteddhi* (Martano), *càulu a campanella* (Alezio).



Ambito locale di riferimento

Provincia di Lecce.



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Orto Botanico del Dipartimento DiSTeBA UNISALENTO (LE).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

18



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Cavolo da foglia

Brassica oleracea L. var. *acephala*

Cavolo riccio



La pianta è perennante e dopo due anni può raggiungere l'altezza di 2 m. Del Cavolo riccio vengono utilizzate le foglie più giovani prossime all'infiorescenza principale e le infiorescenze secondarie presenti all'ascella delle foglie. In alcuni paesi, ad esempio a Putignano (Bari), vengono consumate soltanto le foglie, soprattutto in abbinamento alla purea di fave (Sportelli, 2015). Si presenta solitamente con foglie molto incise e frastagliate ma la variabilità di questo ortaggio fa sì che si presenti anche con foglie a margine intero. Il ciclo colturale è medio-precocce.

- **Pianta:** portamento accorciato e non ramificato che sostiene le foglie disposte a rosetta, altezza media 45,5 cm.
- **Foglia:** la lamina fogliare ha forma oblunga, margine dentato, colore verde scuro.
- **Fiore:** L'infiorescenza è piccola, ellittica, bassa solidità, tendenza alla fioritura precoce. I fiori sono di colore giallo.
- **Periodo di semina:** agosto.
- **Periodo di raccolta:** settembre-aprile.

Storia e curiosità

Il "*càvele rizze*" viene riportato in diverse riviste degli anni '80 soprattutto all'interno di ricette tipiche "*Ciambuddr-e colerizze*" ("Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990), "Gnocchetti e cavoli ricci") esclusiva dell'agro di Carbonara (Bari) e di Gallipoli (Lecce), "I nostri mestieri popolari: L'ortolano con le sue erbe fresche" nel mensile "Noci gazzettino: periodico di vita nocese" 1980 si legge che gli ortolani commerciavano il Cavolo *rizze*.

Sinonimi/denominazione dialettale

Cole rizze.

Caratteristiche tecnologiche

In condizioni colturali normali ha tendenza a una fioritura perenne, con elevata sincronia nella fioritura che avviene circa 288 giorni dalla semina. Le cime sono piccole, la resa della raccolta è bassa. L'odore che produce è quello tipico delle brassicacee: forte e deciso.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

17



Ambito locale di riferimento

Province di Bari e Taranto.



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - UNIBA.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Cece *Cicer arietinum* L.

di Nardò



- **Pianta:** altezza 40-50 cm, portamento semi-eretto, media intensità delle ramificazioni, assenza di pigmentazione antocianica a livello stilare.
- **Foglia:** colore verde scuro, media taglia.
- **Fiore:** colore bianco.
- **Baccello:** 2,4-2,6 cm, colore verdi di media intensità, lunghezza ridotta, 1-2 semi per baccello.
- **Seme:** colore giallo chiaro, peso medio 28-30 g, forma da tondeggiante ad angolata, rugosità assente o molto lieve.
- **Fioritura:** circa 90 giorni dalla semina.
- **Periodo di raccolta:** 160-180 giorni dalla semina.

Caratteristiche tecnologiche

Tradizionalmente l'inizio del periodo di semina, fatta a postarelle poco profonde, coincideva con la ricorrenza di San Gregorio Armeno (20 febbraio) patrono di Nardò, ma, in caso di avverse condizioni meteo, poteva slittare sino alla festività di San Giuseppe (19 marzo). La raccolta avviene nel mese di luglio, estirpando le piante, quando la maggior parte dei legumi è secca. Le piante sono lasciate a essiccare in andana prima della battitura, nel caso di piccole produzioni, o trebbiatura meccanica. La coltivazione non richiede fertilizzazione né irrigazione. Oltre che per la sua squisitezza, questo cece è particolarmente apprezzato per essere di facile cottura (cuciùlu) proprietà legata alla qualità dei terreni in cui viene coltivato, freschi e ricchi di sostanza organica.

Tra le varietà pugliesi di ceci quello di Nardò è il protagonista della pietanza devozionale "ciceri e trià" che, il 19 marzo, si prepara per le "Tavole di San Giuseppe" in molti comuni della Grecia salentina (Piergiovanni 2021). Le fettuccine (tria), realizzate con frumento duro, sono scottate e finite di cuocere coi ceci "alla pignata". Una piccola parte delle fettuccine tagliate e infarinate, sono fritte in olio bollente e utilizzate come condimento finale del piatto.

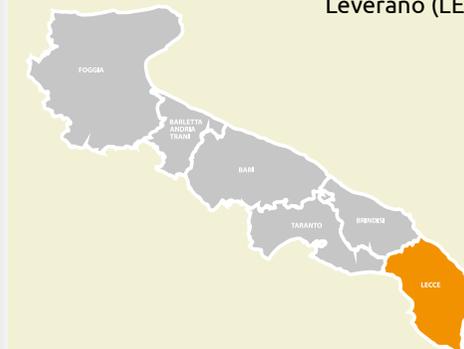
Storia e curiosità

Cenni sulla coltivazione del cece in Terra d'Otranto sono riportati in vari testi (Paccès et al 1880; de Lucia 1998). Sulla base delle informazioni disponibili si può affermare che a fine '800 la coltivazione dei ceci in Terra d'Otranto era superiore a quella di altre importanti leguminose. Le diverse varietà locali, all'epoca coltivate nel leccese, sono elencate da Bruni (1845) che però ne dà una descrizione estremamente sommaria. Il cece di Nardò ha sempre avuto un areale di coltivazione ristretto, con una scarsa o nulla coltivazione nei comuni limitrofi. La produzione riportata dall'ISTAT nel 1929 censisce per il comune di Nardò una produzione di 35q. Secchi, interi o sfarinati, in passato i ceci erano un elemento importante nell'alimentazione contadina poiché facili da conservare. Nel corso delle esplorazioni effettuate per il progetto SaVeGralNPuglia, sono stati individuati pochi agricoltori che perpetuavano la coltivazione di questo cece. Fortunatamente le attività progettuali hanno sensibilizzato la comunità locale ad intraprendere azioni di tutela di questa varietà locale ottenendo il suo inserimento nell'Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT).



Ambito locale di riferimento

Agro di Nardò (LE) e piccoli appezzamenti nei territori di Galatone, Copertino e Leverano (LE).



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

20

Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Orto Botanico del Dipartimento DiSTEBa UNISALENTO (LE).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Cece
Cicer arietinum L.

**Nero liscio
di Cassano**



- **Pianta:** altezza 50-60 cm, portamento semi-eretto, media intensità delle ramificazioni, assenza di pigmentazione antocianica a livello stilare.
- **Foglia:** colore verde di media intensità, media taglia.
- **Fiore:** colore rosa violaceo.
- **Baccello:** 2,4 - 3 cm, colore verdi di media intensità, lunghezza ridotta, 1-2 semi per baccello.
- **Seme:** colore nero scuro, peso medio 37-39 g, forma tondeggiante, rugosità assente.
- **Fioritura:** circa 90 giorni dalla semina.
- **Periodo di raccolta:** 160-180 giorni dalla semina invernale e a 125-140 giorni dalla semina primaverile.

Caratteristiche tecnologiche

Si tratta di una varietà locale ben adattata agli ambienti di coltivazione. Dopo l'aratura del terreno si procede alla semina di solito eseguita con una seminatrice tradizionale. La semina avviene tra la prima decade di dicembre e quella di gennaio in solchi profondi circa 15 cm. Il cece nero liscio non necessita di concimazione ma può essere necessario il controllo delle infestanti. Questo cece è tradizionalmente coltivato su superfici ridotte ma superiori a quelle del cece rosso liscio di Cassano. Si stima una resa di 8 q.li per ettaro. Presso l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari (CNR-IBBR), sono stati rilevati alcuni caratteri relativi alla qualità della granella secca per le annate agrarie 2015/16 e 2016/17. I valori medi registrati sono: contenuto proteico 20,9 g/100 g; tegumento 8,7 g/100 g; tempo di cottura 27-28 min.

In passato, il brodo di ceci neri veniva servito alle donne che avevano appena partorito perchè si riteneva avesse un affetto "ricostituente". Don Nicolino Alessandrelli, autorevole storico Cassanese, racconta che la contrada Cicerino prende il nome dalla coltivazione di ceci neri che in passato si praticava in quella zona. I ceci neri erano consumati giornalmente dagli agricoltori durante la pausa del lavoro nei campi.

Storia e curiosità

La coltivazione di ceci in Puglia vanta una lunga tradizione come attestato da numerosi testi pubblicati tra il XVIII e XIX secolo (Gagliardo 1791; Bruni 1845). Gagliardo, pur riportando la presenza di coltivazioni di cece, sconsiglia la semina nei terreni migliori ritenendo che questa leguminosa abbia un effetto negativo sulla fertilità del suolo. Bordiga (1900) riporta la coltivazione di ceci bianchi e neri in terra di Bari. Le interviste di anziani agricoltori, effettuate con il progetto SaVeGraINPuglia, concordano nell'affermare la presenza costante della coltivazione del cece nero liscio negli areali in cui è stato reperito durante il progetto negli ultimi 50 anni.

Sinonimi/denominazione dialettale

Ciciri niri.



Ambito locale di riferimento

Cassano delle Murge e Gravina in Puglia (BA).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

21



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Cece
Cicer arietinum L.

**Rosso liscio
di Cassano**



- **Pianta:** altezza 50-60 cm, portamento semi-eretto, media intensità delle ramificazioni, assenza di pigmentazione antocianica a livello stilare.
- **Foglia:** colore verde di media intensità, media taglia.
- **Fiore:** colore rosa violaceo.
- **Baccello:** 1,9-2,5 cm, colore verde di media intensità, becco di lunghezza ridotta, 1-2 semi per baccello.
- **Seme:** colore bruno rossastro, peso medio di 100 semi 31-35 g, forma tondeggiante, rugosità assente.
- **Fioritura:** 90-100 giorni dalla semina.
- **Periodo di raccolta:** 160-180 giorni dalla semina invernale e a 130-140 giorni dalla semina primaverile.



Peso 100 semi (g)	31-35
Tegumento (g/100 g)	9,3-10,3
Indice di idratazione (% a 24h)	95-106
Indice rigonfiamento (% a 24h)	94-117
Tempo cottura (min)	25-28
Peso singolo seme cotto (g)	0,74-0,92
Proteine (g/100 g di sostanza secca)	21,8
Polifenoli totali (mg GAE/g di sostanza secca)	1,94-2,03

GAE: acido gallico equivalenti

Storia e curiosità

La presenza di coltivazioni di cece in Puglia vanta una lunga tradizione come dimostrano vari testi pubblicati tra fine XVIII e inizio XIX secolo (Gagliardo 1791, 1821). In tali volumi l'autore, pur censendo la presenza di questa leguminosa, ne sconsiglia la coltivazione nei terreni migliori ritenendo che abbia un effetto negativo sulla fertilità del suolo. Le testimonianze orali raccolte da anziani agricoltori, concordano sulla presenza costante della coltivazione del cece rosso liscio, negli areali in cui è stato reperito, almeno negli ultimi 50 anni. Inoltre, tutti concordano sul fatto che questa leguminosa è sempre stata coltivata su superfici molto ridotte rispetto ai ceci a seme nero o bianco.



Ambito locale di riferimento

Cassano delle Murge, Altamura e Ruvo di Puglia (BA).



Caratteristiche tecnologiche

Varietà locale ben adattata agli ambienti di coltivazione. Cure colturali: semina poco profonda, non necessita di irrigazione né di concimazione. La raccolta meccanica è da evitare poiché i semi sono di facile rottura e perdono facilmente il tegumento. Sono stati rilevati alcuni caratteri relativi alla qualità della granella secca per le annate agrarie 2015/16 e 2016/17 presso l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari (CNR-IBBR) e presso il DiSAAT, Università Aldo Moro di Bari.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

23

< 9

Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Cicerchia

Lathyrus sativus L.

Screziata della Murgia



- **Pianta:** altezza 50-80 cm.
- **Foglia:** media lunghezza e stretta.
- **Fiore:** fioritura a 140 giorni dalla semina invernale, ali e stendardo blu-violetto, presenza di macchia blu sullo stendardo.
- **Baccello:** un baccello per peduncolo, circa 16 baccelli per pianta, forma dell'apice appuntita, lunghezza 4 cm e larghezza 1,3 cm, presenza di 2-3 semi per baccello.
- **Seme:** forma oblata/triangolare/quadrata, di ridotta dimensione, colore grigio/verde mazzato/arancio mazzato, colore secondario del tegumento distribuito a punti e strisce, peso medio dei 100 semi 18-20 g.
- **Periodo di raccolta:** 190-210 giorni dalla semina invernale e 140-150 giorni dalla semina primaverile.



Peso 100 semi (g)	18-20
Tegumento (g/100 g)	9,1-9,4
Indice di idratazione (% a 24h)	100-105
Indice rigonfiamento (% a 24h)	120-130
Tempo cottura (min)	32-34
Peso singolo seme cotto (g)	0,33-0,48
Proteine (g/100 g di sostanza secca)	23,8-24,9
Polifenoli totali (mg GAE/g di sostanza secca)	3,13-3,39

GAE: acido gallico equivalenti

Storia e curiosità

La presenza di coltivazione di cicerchie in Puglia è documentata in testi dell'800 (Granata 1835; De Cesare 1859), ma questa leguminosa ha sempre avuto un ruolo marginale rispetto ad altre maggiormente coltivate. Gli anziani riferiscono che la varietà a seme screziato è sempre stata coltivata in misura inferiore rispetto ai tipi a seme bianco confermando la presenza nell'areale murgiano da decenni.



Caratteristiche tecnologiche

Varietà molto rustica ben adattata alle aree marginali. Cure colturali: aratura superficiale, erpature per la preparazione del letto di semina e il controllo delle malerbe. Sono stati rilevati alcuni caratteri relativi alla qualità della granella secca per le annate agrarie 2015/16 e 2016/17 presso l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari (CNR-IBBR) di Bari e presso il DISA-AAT, Università Aldo Moro di Bari.

Ambito locale di riferimento

Corato e Ruvo di Puglia (BA).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.



Ciliegio

Prunus avium L.

Colafermina



- **Pianta:** vigoria elevata, portamento espanso.
- **Foglia:** forma ellittica, verde scuro, piccolo fogliare lungo, presenza di nettari.
- **Fiore:** presenza di autofertilità, petali rotondi che si toccano, fioritura tardiva.
- **Frutto:** media dimensione (6-7,5 g), dimensioni 2,3 cm x 2,3 cm x 1,9 cm, forma cordata, ampia cavità peduncolare, peduncolo sottile e di media lunghezza 39-49 mm, assenza dello strato di abscissione tra peduncolo e frutto.
- **Caratteristiche della buccia:** epicarpo rosso scuro con lenticelle mediamente abbondanti.
- **Caratteristiche della polpa:** dura, semiaderente al nocciolo, di colore rosso scuro, sapore dolce.
- **Periodo di raccolta:** terza decade di maggio-prima decade di giugno.

Storia e curiosità

Origine sconosciuta, la sua coltivazione è limitata negli agri di Acquaviva delle Fonti, Sammichele di Bari e Turi. In questi comuni era abbastanza diffusa e apprezzata per la sua produttività e la qualità dei frutti.

Sinonimi/denominazione dialettale

Durona di Acquaviva (Acquaviva delle Fonti), Duroncina, (provincia di Bari).

Caratteristiche tecnologiche

Produttività elevata. Non richiede esigenze agronomiche particolari. Ciliegia duracina. Varietà di pregio dal punto di vista organolettico per il buon sapore e soprattutto per la buona consistenza e acidità. I frutti sono principalmente destinati all'industria. Media resistenza alla manipolazione.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

16

< 9



Ambito locale di riferimento

Sud-est barese, in particolare Acquaviva delle Fonti, Sammichele di Bari e Turi.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Azienda didattica sperimentale "P. Martucci" del DISSPA - Università di Bari, Valenzano (BA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Ciliegio
Prunus avium L.

Dolce graffiona



È una varietà di elevata produttività, autofertile. Tardiva, i frutti maturano nella terza decade di maggio- seconda di giugno. Non richiede esigenze agronomiche particolari.

- **Pianta:** portamento espanso di media vigoria.
- **Foglia:** forma ellittica, di media dimensione, colore della lamina superiore verde scuro.
- **Fiore:** corolla di media dimensione, con petali di forma arrotondata, colore bianco.
- **Frutto:** media dimensione (2,3x2,1 cm), peso medio 6-7,5 grammi, forma reniforme, colore dell'epicarpo rosso su fondo giallo chiaro, polpa bianco crema, di consistenza tenera e sapore dolce.

Storia e curiosità

Un tempo era molto diffusa, ma da qualche decennio è presente sporadicamente nei territori della provincia di Bari. La Notte F.S., nella sua pubblicazione "Produzione e commercio delle ciliegie a Bisceglie" del 1930, la descrive con il nome di "Laffiona nostrale" e con "origine sconosciuta, ma quasi certamente locale e di coltivazione piuttosto antica". La qualità dei suoi frutti è classificata di "terzo merito", non adatta per l'esportazione, ma accettata per l'industria dell'imbianchimento e della solforazione. "Con l'affievolirsi di questa industria la coltivazione di questa varietà ha subito un notevole decremento" continua ancora il La Notte e "anche sui mercati locali viene vilmente barattata". Anche il Fanelli ne "L'industria delle ciliegie solforate in provincia di Bari", del 1938 la riporta come una delle principali varietà utilizzate nell'industria della solforazione.

Sinonimi/denominazione dialettale

Laffiona, Laffiona nostrale.

Caratteristiche tecnologiche

Varietà di pregio dal punto di vista organolettico per il buon sapore e soprattutto per l'elevato contenuto in zuccheri. I frutti sono principalmente destinati all'industria.



Ambito locale di riferimento

Provincia di Bari.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Azienda didattica sperimentale "P. Martucci" del DISSPA - Università di Bari, Valenzano (BA).

Ciliegio

Prunus avium L.

Napoletana



Varietà presente anche in Campania e Molise, in passato molto presente, oggi è presente sporicamente in vecchi ciliegeti, apprezzata anche per la qualità di buon impollinatore di altre cultivar commerciali. Autofertile con fioritura tardiva tra la terza decade di maggio e la seconda di giugno.

- **Pianta:** portamento di media vigoria con rami pendulo ricadenti.
- **Foglia:** forma ellittica allargata, di media dimensione, colore della lamina superiore verde scuro.
- **Fiore:** corolla di media dimensione, con petali di forma arrotondata, colore bianco.
- **Frutto:** media dimensione (2,6 x 2,9 cm), peso medio 6-7,5 g, forma reniforme, colore dell'epicarpo rosso su fondo giallo chiaro, polpa bianco crema, di consistenza media e sapore molto dolce.

Storia e curiosità

Varietà di origine campana, rappresentava una delle ciliegie in passato più utilizzate per la trasformazione, presente un po' in tutta la Regione. Citata già nell'opera del Gasparrini del 1845 "Ragguaglio agricoltura e pastorizia nel Regno di Napoli", dove si dice che la Napoletana, in tanto numero di varietà vince su tutte per qualità e pregio. Godini nel suo "Contributo alla conoscenza delle cultivar di ciliegio dolce (*Prunus avium L.*) della provincia di Bari." del 1968 riporta la Napoletana tra le varietà a fioritura tardiva più diffuse nella zona di Conversano.

Sinonimi/denominazione dialettale
Napoli.

Caratteristiche tecnologiche

Varietà di pregio dal punto di vista organolettico per il buon sapore e soprattutto per l'elevato contenuto in zuccheri. Varietà a polpa gialla. Tale varietà era utilizzata principalmente per l'industria e veniva commercializzata soprattutto nel sud est barese dove era denominata anche ciliegia da stufa, in quanto utilizzata per la trasformazione in confetture.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

17

< 9



Ambito locale di riferimento

Province di Foggia, Bari, Brindisi e Taranto.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Azienda didattico sperimentale "P. Martucci" del DISSPA - Università di Bari, Valenzano (BA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Ciliegio

Prunus avium L.

Dura del reddito



- **Pianta:** vigoria elevata, portamento espanso.
- **Foglia:** forma ellittica, verde scuro, piccolo fogliare lungo, presenza di nettari.
- **Fiore:** presenza di autofertilità, petali rotondi che si toccano, epoca di fioritura tardiva.
- **Frutto:** media dimensione 6-7,5 g, dimensioni 2,3 cm x 2,3 cm x 1,9 cm, forma cordata, ampia cavità peduncolare, peduncolo sottile e di media lunghezza.
- **Caratteristiche della buccia:** epicarpo rosso scuro con lenticelle mediamente abbondanti.
- **Caratteristiche della polpa:** dura, semiaderente al nocciolo, di colore rosso, sapore dolce.
- **Periodo di raccolta:** terza decade di maggio-prima decade di giugno.

Storia e curiosità

Diffusa quasi esclusivamente nel territorio di Bisceglie, in contrada Reddito, da cui il nome. Coltivata nei primi decenni del '900. La varietà, partendo da questo terreno si diffuse molto rapidamente diventando una delle principali cultivar per l'esportazione venendo considerato "un frutto molto pregiato" per la sua precocità e le caratteristiche tecnologiche. Tale varietà era esportata nei mercati tedeschi, austriaci, svizzeri e inglesi. Nella rivista "il Mezzogiorno" del 1927 in una relazione sul mercato agricolo di Londra di E. Saporo Parziale, si racconta che "i duroncini" di Bisceglie, arrivati in condizioni di eccezionale freschezza, erano stati rispediti a Liverpool, Manchester, e dopo nove giorni di viaggi e manipolazioni erano ancora nelle stesse condizioni di raccolta.

Sinonimi/denominazione dialettale

Reddito, Ciliegia del reddito.

Caratteristiche tecnologiche

Ciliegia duracina. Varietà di pregio dal punto di vista organolettico per il buon sapore e soprattutto per l'elevato contenuto in zuccheri. I frutti sono principalmente destinati all'industria. Produttività elevata. Non richiede esigenze agronomiche particolari.



Ambito locale di riferimento

Provincia di Barletta-Andria-Trani.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Azienda didattico sperimentale "P. Martucci" del DISSPA - Università di Bari, Valenzano (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

19



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Ciliegio

Prunus avium L.

Zuccherina di Bitonto



- **Pianta:** vigoria elevata, portamento espanso.
- **Foglia:** forma ellittico-allargata, verde scuro, picciolo fogliare medio-lungo, presenza di nettari.
- **Fiore:** presenza di autofertilità, petali rotondi che si toccano.
- **Frutto:** media dimensione 6-7,5 g, dimensioni 2,2 cm x 2,4 cm x 1,9 cm, forma reniforme, piccola cavità peduncolare, peduncolo sottile e lungo.
- **Caratteristiche della buccia:** epicarpo rosso scuro con lenticelle mediamente abbondanti.
- **Caratteristiche della polpa:** dura, semiaderente al nocciolo, di colore giallo, sapore dolce.
- **Periodo di raccolta:** terza decade di maggio-prima decade di giugno.

Storia e curiosità

Prende il nome dal forte sapore zuccherino della polpa. Di antica coltivazione, come riportano i principali autori (La Notte e Fanelli). È diffusa in tutti i territori della provincia barese, in particolare Castellana Grotte, soprattutto come ciliegia da consumo fresco, dato il buon sapore e la resistenza alle manipolazioni.

Sinonimi/denominazione dialettale

Zuccaro, zuccherino, durona zuccherina, cira-sa a zucchero (provincia di Bari).

Caratteristiche tecnologiche

Produttività elevata. Non richiede esigenze agronomiche particolari. Varietà duracina di pregio dal punto di vista organolettico per il buon sapore e soprattutto per l'elevato contenuto in zuccheri. I frutti oggi sono principalmente destinati all'industria, anche se in passato era molto apprezzata per il consumo fresco, data la resistenza alle manipolazioni.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

19

< 9



Ambito locale di riferimento

Provincia di Bari.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Azienda didattico sperimentale "P. Martucci" del DISSPA - Università di Bari, Valenzano (BA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fagiolino

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

Occhiopinto



- **Caratteri vegetativi:** La pianta, a sviluppo determinato, presenta habitus di crescita eretto. Crescita di tipo eretta-acuta.
- **Foglia:** pigmentazione moderata alla base e alla punta del picciolo, fogliolina terminale a forma globosa, presenza di glabrescenza.
- **Fiore:** fioritura a circa 26 giorni dalla semina, racemo posizionato tra i canopi, colore bianco.
- **Baccello:** maturazione a circa 91 giorni dalla semina, baccello pendente dal peduncolo, baccello immaturo di forma stretta e lunga, di colore verde con la punta viola. Baccello maturo leggermente curvo lungo circa 14,5 cm e largo circa 0,74 cm, presenza di circa 11 loculi per baccello, di colore marroncino chiaro o paglia.
- **Seme:** forma ovoidale, testa da ruvida a rugosa, occhio di piccole dimensioni che vira dal blu al nero, tegumento color crema, lunghezza di circa 7,5 mm, larghezza di circa 5,5 mm.
- **Periodo di raccolta:** maggio-giugno.

Storia e curiosità

Il Fagiolino dall'occhio o Fagiolino pinto è una specie di origine africana ed è presente in Puglia da tempi antichi. 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 (Conversano, Putignano e Locorotondo). Il Fagiolino pinto appartiene alla tradizione agronomica che adotta tecniche di coltivazione consolidate nel tempo e riferimenti culturali tipici. Le citazioni, anche se con nomenclature generiche di Fagiolino pinto, nelle opere dell'antichità classica soprattutto romana (opere di Apicio, etc.) e del medioevo (Carlo Magno), non riportano però precisi riferimenti territoriali.

Sinonimi/denominazione dialettale

Fagiolino pinto, Occhiopinto, Fagiolino dall'occhio/*Fasule pinte*, *Fasule pende*.

Caratteristiche tecnologiche

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. E' molto apprezzato in Puglia e viene utilizzato in ricette legate alla tradizione locale.



Ambito locale di riferimento

Provincia di Bari.



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

19



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fagiolino

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

Pinto a metro



- **Caratteri vegetativi:** crescita di tipo rampicante, pigmentazione molto leggera che permette ai baccelli di estendersi in lunghezza.
- **Foglia:** fogliolina terminale a forma globosa, presenza di glabrescenza.
- **Fiore:** fioritura a circa 58 giorni dalla semina, racemo posizionato tra i canopi, colore bianco.
- **Baccello:** maturazione a circa 87 giorni dalla semina, baccello pendente dal peduncolo, punta pigmentata del baccello immaturo, baccello maturo leggermente curvo lungo circa 31 cm e largo circa 0,81 cm, presenza di circa 21 loculi per baccello, baccello maturo di colore marroncino scuro.
- **Seme:** a forma di rene, testa liscia, tegumento marrone, lunghezza di circa 11 mm, larghezza di circa 6,1 mm. Sono stati reperiti anche semi di Fagiolino pinto a metro di colore nero.
- **Periodo di raccolta:** maggio-giugno.

Storia e curiosità

Il Fagiolino pinto a metro è una sottospecie di *Vigna unguiculata*, di origine africana. È chiamato "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. 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. Durante le missioni di esplorazione dell'Istituto del Germoplasma (ora IBBR) del CNR, svolte nel 1986, furono reperiti campioni appartenenti alla *Vigna unguiculata* subsp. *sesquipedalis*, caratterizzati da baccelli molto lunghi.

Caratteristiche tecnologiche

La pianta del Fagiolino pinto a metro è ormai molto rara. I baccelli, stretti e molto lunghi, possono raggiungere la lunghezza fino a 100 cm, con produzione nella media. È rustico. Molto apprezzato in Puglia, nelle preparazioni culinarie che sono le stesse delle altre varietà non rampicanti dei Fagiolini pinti.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

25



Ambito locale di riferimento

Provincia di Bari (comunque raro).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fagiolino

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

Pinto a seme nero



- **Caratteri vegetativi:** crescita di tipo eretto e accrescimento indeterminato con abbondante produzione di baccelli.
- **Foglia:** pigmentazione estesa, fogliolina terminale a forma globosa, presenza di glabrescenza.
- **Fiore:** fioritura a circa 58 giorni dalla semina, racemo posizionato tra i canopi, colore violetto che sfuma nel bianco.
- **Baccello:** maturazione a circa 87 giorni dalla semina, stretto e lungo, di piccola pezzatura, caratterizzato dal tipico colore viola molto scuro che a volte sfuma nel verde intenso uniformemente pigmentato. A maturazione curvo, lungo circa 12,75 cm e largo circa 0,9 cm, presenta circa 11 loculi per baccello.
- **Seme:** a forma romboide, testa liscia, tegumento liscio e nero, lunghezza di circa 8 mm, larghezza di circa 5,9 mm.
- **Periodo di raccolta:** maggio-luglio.

Storia e curiosità

Il Fagiolino dall'occhio o Fagiolino pinto è una specie di origine africana ed è presente in Puglia da tempi antichi. I tipi a seme nero sono diffusi soprattutto nella provincia di Bari. Le prime missioni effettuate da esploratori dell'Istituto del Germoplasma (ora IBBR) del CNR, dedicate esclusivamente al reperimento di varietà di Fagiolino pinto in Puglia, risalgono al 1986. In quelle esplorazioni, i campioni reperiti, conservati presso la Banca dei semi dell'Istituto, presentavano semi di differenti colori/pattern tra cui quelli neri.

Sinonimi/denominazione dialettale

Fagiolino dall'occhio, Pinto barese / Fasule pinte, Fasule pende.

Caratteristiche tecnologiche

Pianta che ben si adatta al clima mediterraneo e ai terreni poveri. Molto apprezzato in Puglia e viene utilizzato in ricette legate alla tradizione locale. 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.



Ambito locale di riferimento

Provincia di Bari.



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

19



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fava

Vicia faba L.

di Carpino



- **Pianta:** accrescimento determinato, mediamente alta (circa 58,4 cm).
- **Stelo:** pigmentazione antocianica dello stelo.
- **Fogliame:** colore verde (media intensità); debole presenza di fogliole.
- **Fiori:** fioritura 138 giorni circa dalla semina; ali con chiazze di melanina brune; stendardo antocianico con chiazze di melanina violacee.
- **Baccello:** semi eretto, lunghezza media 15,5 cm; lieve curvatura o assenza di curvatura; colore verde chiaro; numero di ovuli 5; circa 12 baccelli per pianta.
- **Seme:** peso medio di 114 g (peso 100 semi), tegumento beige-verde, presenza di pigmentazione nera dell'ilo.
- **Periodo di raccolta:** giugno-luglio.

Caratteristiche tecnologiche

L'utilizzo è esclusivamente alimentare, e lo scarto viene utilizzato come alimento zootecnico. La Fava di Carpino di colore verde alla raccolta, diventa color sabbia nel tempo. A differenza di altre fave coltivate nel Gargano, quelle di Carpino si cuociono più facilmente grazie al tipo di terreno in cui vengono coltivate.

Storia e curiosità

Le fonti storiche che parlano della coltivazione di fave in Capitanata risalgono ai primi anni dell'800. Tra questi Baselice, storico foggiano, in una relazione del 1812 descrive sommariamente l'agrotecnica con cui questa fava veniva coltivata. Gli apprezzamenti destinati alle fave di Carpino sono in genere molto piccoli, in media 0,5 ha, e la produzione è modesta. Sovente la coltivazione avviene in consociazione con oliveti e frutteti familiari.

Sinonimi/denominazione dialettale

Favè dè carpinè.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

18



Ambito locale di riferimento

Carpino e comuni limitrofi (LE).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fava
Vicia faba L.



lambola



- **Pianta:** accrescimento indeterminato, bassa (circa 70 cm).
- **Stelo:** pigmentazione antocianica dello stelo.
- **Fogliame:** colore verde (media intensità); presenza di fogliole lunghe (circa 75,7 mm) e strette (circa 54,2 mm).
- **Fiore:** media lunghezza (circa 34,9 mm), ali con chiazze di melanina di colore nero; stendardo antocianico con chiazze di melanina.
- **Baccello:** semi eretto, lunghezza media 16,4 cm, larghezza circa 18 mm, lieve curvatura, numero di ovuli 4.
- **Seme:** colore beige-rossastro.
- **Periodo di raccolta:** aprile-maggio.

Storia e curiosità

La varietà lambola è conosciuta nel territorio barese sin dal secolo scorso, come testimoniato da Giovanni Cozzolongo nel libro "La fava" del 1899. L'autore indica questa varietà come la fava da orto, poiché si distingue dalle altre varietà per le notevoli dimensioni di baccelli e semi, rendendola preferibile per il consumo come ortaggio fresco. La fava ha avuto notevole importanza nell'alimentazione contadina pugliese, infatti nella cucina locale sono moltissime le preparazioni a base di fava: viene consumata come fava fresca, sia cotta che cruda, e abbinata spesso a cicorie ed altri ortaggi; e secca soprattutto per preparare il famoso purè. La fava oltre ad avere fondamentale importanza come alimento è anche importante nelle rotazioni colturali. In quanto pianta miglioratrice, spesso è inserita in precessione ai cereali.

Sinonimi/denominazione dialettale
Fava di Modugno, *Faba esculenta*.

Caratteristiche tecnologiche

La fava "lambola" tradizionalmente veniva indicata come fava da orto, poiché è caratterizzata da un baccello molto voluminoso e da semi di grosse dimensioni, che la rendono adatta al consumo fresco come fava novella. Ciò non toglie la possibilità di utilizzare questa varietà anche come legume secco, nelle numerosissime ricette tradizionali pugliesi che vedono la fava come ingrediente principale, spesso ridotta in purea ma anche intera con la buccia in abbinamento a svariati ortaggi.



Ambito locale di riferimento

Province di Bari, Brindisi e Taranto.



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.

Fava *Vicia faba* L.

Melonia



- **Pianta:** accrescimento determinato, alta in media 110 cm.
- **Stelo:** assenza di pigmentazione antocianica dello stelo.
- **Fogliame:** colore verde (media intensità); media increspatura delle foglie.
- **Fiore:** fioritura a 130 giorni circa dalla semina.
- **Baccello:** semi pendulo, lunghezza di circa 8-10 cm; lieve curvatura o assenza di curvatura; colore verde mediamente intenso; numero di ovuli 3-4.
- **Seme:** peso medio di 204-211 g, tegumento beige-verde, presenza di pigmentazione nera dell'ilo.
- **Epoca di maturazione:** a circa 190 giorni dalla semina.

Caratteristiche tecnologiche

Varietà senza particolari esigenze agronomiche. Si caratterizza per la resistenza alle malattie e allo stress idrico. La semina in rotazione al frumento duro consente di evitare la presenza delle orobanche.

Il seme è di grosse dimensioni (circa 207 g peso 100 semi) ma estremamente piatto (3-5 mm di spessore). Il tegumento (pari a 14,8 g/100 g) ha una buona lucentezza. A fine cottura i semi si presentano con il tegumento integro.

Storia e curiosità

Testi pubblicati tra l'800 e il '900 forniscono informazioni sulla diffusione della coltivazione della fava in Puglia. De Cesare (1859) riporta che le fave pugliesi erano di ottima qualità e elenca le tre tipologie all'epoca coltivate: a seme grande, mezzano e piccolo. Manicone (1806) e Longano (1790), elencando le produzioni agricole dei comuni della Capitanata, riportano che a San Paolo di Civitate e Apricena la coltivazione delle fave era secondo per importanza al grano e preponderante rispetto a tutti gli altri legumi. I dati del censimento agrario del 1929 e riportati nel Catasto Agrario confermano che la fava da seme era la leguminosa coltivata in misura maggiore nel comprensorio del "basso Fortore" e nella piana di Lesina. In particolare, nel 1929 furono coltivati a fave 504 ettari con una produzione di 2,500 quintali a San Paolo di Civitate, e 1267 ettari con una produzione di oltre 14,000 quintali ad Apricena.

Sinonimi/denominazione dialettale

Fava melong, fava muognian.



Ambito locale di riferimento

San Paolo di Civitate, Lesina, Apricena, Serracapriola, San Severo (FG).



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

17

Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fava
Vicia faba L.

Romastelli



- **Pianta:** accrescimento determinato, alta in media 35-50 cm.
- **Stelo:** pigmentazione antocianica dello stelo.
- **Fogliame:** colore verde mediamente intenso, assenza di sfumatura grigiasta del colore verde, debole increspatura delle foglie.
- **Fiore:** fioritura a 140 giorni circa dalla semina, ali con chiazze di melanina nere, standardo antocianico con chiazze di melanina.
- **Baccello:** semi eretto, lunghezza media di 13-16 cm; lieve curvatura o assenza di curvatura; colore verde chiaro; numero di ovuli 4-5.
- **Seme:** peso medio di 135-158 g, tegumento beige, presenza di pigmentazione nera dell'ilo.
- **Epoca di maturazione:** a circa 190 giorni dalla semina.

Caratteristiche tecnologiche

La fava Romastelli è ben adattata all'areale di coltivazione e non richiede irrigazione. Avversità biotiche: funghi e insetti.

Sono stato rilevati alcuni caratteri relativi alla qualità della granella secca per le annate agrarie 2015/16 e 2016/17 presso l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari e il DiSAAT dell'Università degli Studi di Bari. I valori medi registrati sono: contenuto proteico 27,9 g/100 g; tegumento 12,2 g/100 g; ceneri 5,8 g/100 g.

Questa fava è richiesta a livello locale perché apprezzata per le caratteristiche organolettiche e la buona attitudine alla sgusciatura. Gli agricoltori intervistati la definiscono più tenera e saporita rispetto alle più diffuse varietà commerciali.

Un agricoltore intervistato ricorda che nelle aziende in cui ha lavorato, questa fava era utilizzata, mescolata a castagne e carrube, per l'alimentazione animale prevalentemente cavalli utilizzati per i lavori nei campi e in misura minore per l'alimentazione dei maiali.

Storia e curiosità

La presenza di coltivazioni di diverse varietà di fave in Puglia è documentata da vari testi pubblicati fra il XVIII e XIX secolo. De Cesare (1859) riporta che le fave pugliesi erano di ottima qualità e le suddivise in tre classi a seme grande, mezzano e piccolo. Le fave costituivano un'importante fonte di proteine per larghe fasce della popolazione che non potevano permettersi un consumo sistematico di carne. Circa vent'anni fa la Fava romastelli era segnalata in un lavoro a stampa tra le varietà pugliesi di leguminose sull'orlo della scomparsa (Ricciardi e Filippetti 2000). Alcuni agricoltori intervistati nel corso del progetto SaVeGraINPuglia hanno dichiarato che la Fava romastelli è una vecchia varietà in passato tipica dell'areale murgiano. Il monitoraggio del territorio svolto durante le attività progettuali ha riscontrato la presenza di limitate coltivazioni di Fava romastelli in alcune aziende del Parco Alta Murgia.

Sinonimi/denominazione dialettale

Fava *Ramastella*.



Ambito locale di riferimento

Piccoli appezzamenti in aziende del Parco Alta Murgia tra Altamura e Gravina in Puglia (BA).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.

Fava
Vicia faba L.

di San Francesco



- **Pianta:** accrescimento indeterminato, bassa (circa 61,7 cm).
- **Stelo:** assenza di pigmentazione antocianica dello stelo.
- **Fogliame:** colore verde (media intensità); presenza di fogliole lunghe (circa 70,2 mm) e larghe (circa 44,2 mm).
- **Fiore:** ridotta lunghezza (circa 34 mm), ali con chiazze di melanina di colore bruno-nero; stendardo antocianico con chiazze di melanina.
- **Baccello:** eretto, lunghezza media 16,7 cm, larghezza circa 17,7 mm, lieve curvatura, numero di ovuli 5.
- **Seme:** colore viola-beige.
- **Periodo di raccolta:** aprile-maggio.

Storia e curiosità

Testimonianze storiche dimostrano l'uso di questa varietà locale di fava nella provincia di Bari sin dal 1899. Giovanni Cozzolongo (1899) indica questa varietà come "la fava violetta: Faba purpurea", perché a completa maturazione (con seme secco) è di colore viola. Inoltre, la ritiene "quella che più resiste alla grave avversità cagionata dall'orobanche". Lo stesso Autore indica come origine di questa varietà Malta. La fava è da sempre la base dell'alimentazione contadina pugliese; questo legume nella cucina tradizionale è preparato in svariati modi: viene consumato quando i semi sono ancora verdi e teneri sia crudo che cotto, con la buccia dopo l'essiccazione e completamente sbucciate secche soprattutto come pure.

Sinonimi/denominazione dialettale

Fava Cavalliere (Putignano) / Fàì ti San Franciscu (Grottaglie).

Caratteristiche tecnologiche

Le numerose ricette a base di fava dimostrano la buona versatilità di questo legume nella preparazione di una vasta gamma di piatti e la sua diffusione a livello regionale. La Fava di San Francesco mostra caratteristiche peculiari come la colorazione completamente violacea del seme.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

23



Ambito locale di riferimento

Province di Bari, Brindisi e Taranto.



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fava
Vicia faba L.

Viola



- **Pianta:** accrescimento determinato, altezza tra 57 e 70 cm.
- **Stelo:** pigmentazione antocianica dello stelo.
- **Fogliame:** colore verde mediamente scuro.
- **Fiore:** in media 2 fiori per racemo, ali con chiazze di melanina di colore nero; standard antocianico con chiazze di melanina, fioritura a circa 138 gg dalla semina.
- **Bacello:** portamento da orizzontale a semi-eretto, lunghezza media 11-14 cm, curvatura lieve o assente, numero di ovuli 3-4.
- **Seme:** forma ellittica larga, colore violetto, presenza di pigmentazione nera dell'ilo.
- **Periodo di raccolta:** luglio.

Peso 100 semi (g)	210-250
Tegumento (g/100 g)	14,6-14,7
Indice di idratazione (% a 24 h)	118-121
Indice rigonfiamento (% a 24 h)	130-140
Proteine (g/100 g)	25,3-25,4
Ceneri (g/100 g)	5,2
Polifenoli totali (mg GAE/g di sostanza secca)	7,21-7,88
Flavonoidi totali (mg GAE/g di sostanza secca)	1,6
Tannini totali (mg GAE/g di sostanza secca)	0,8

GAE: acido gallico equivalenti



Storia e curiosità

La presenza di coltivazioni di fave in valle d'Itria è riportata in scritti del XVIII e XIX secolo. Tali fonti non riportano però informazioni sui tipi coltivati. Bruni (1845) riporta, tra le fave coltivate in Puglia, la "fava turchesca" caratterizzata da seme grande e viola. È altamente probabile che l'areale di coltivazione, localizzato dall'autore nel leccese, si sia nel tempo spostato nelle province in cui questa fava è stata ritrovata. Attualmente è coltivata su piccole estensioni per esclusivo autoconsumo da parte dei produttori. Il seme si è tramandato in ambito aziendale passando di padre in figlio.

Sinonimi/denominazione dialettale

Fava turchesca.

Caratteristiche tecnologiche

La fava viola si caratterizza per i semi molto grandi con tegumento viola di varie tonalità. La bassa produttività rispetto alle moderne varietà commerciali ne ha determinato il progressivo abbandono. È apprezzata per le caratteristiche organolettiche che gli agricoltori intervistati definiscono più tenera e saporita rispetto alle più diffuse varietà commerciali. Sono stati rilevati alcuni caratteri relativi alla qualità della granella secca per le annate agrarie 2015/16 e 2016/17 presso l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari (CNR-IBBR), e il DiSAAT, Università degli Studi Aldo Moro. Alcuni risultati sono riassunti nella tabella qui di fianco.

Ambito locale di riferimento

Piccoli appezzamenti in agro di Locorotondo e Putignano (BA), Martina Franca (TA) e Ceglie Messapica (BR).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

22

Fico

Ficus carica L.

Abate



- **Pianta:** vigoria elevata; portamento espanso con fitta ramificazione; media altitudine a produrre polloni.
- **Foglia:** dimensioni medio-grande; forma pentalobata con margine crenato, piccolo di medie dimensioni di colore verde chiaro; caduta tardiva delle foglie.
- **Frutto:** fruttificazione unifera, sviluppo partenocarpico; elevato peso (> 90 g); larghezza molto elevata (> 60 mm); lunghezza elevata (55-79 mm); forma piriforme appiattita; apice piatto; medio distacco del frutto dal peduncolo; ostiolo depresso ed aperto, di grandi dimensioni 4-5 mm; colore bianco dell'ostiolo; buccia morbida dal colore di fondo verde-giallo; facilità di sbucciatura; fenditure trasversali della buccia; pruina mediamente presente; lenticelle numerose e grandi di colore bianco; polpa rosso scuro di media tessitura; sapore intenso; media presenza e dimensione di acheni; elevata succosità e dolcezza.
- **Periodo di raccolta:** seconda decade di agosto.

Storia e curiosità

Descritto dal Vallese nella sua opera "Il Fico" del 1909, come varietà di ottimo pregio soprattutto per il consumo fresco e in secondo ordine per il disseccamento. Varietà diffusa nel Salento, soprattutto nei paesi nella Cintura Leccese come Cavallino, Monteroni, Lequile, ecc. Tuttavia, è presente anche in alcuni paesi della provincia di Brindisi come Francavilla Fontana, Oria, San Pancrazio Salentino. A Corigliano d'Otranto può essere confuso con il Fico troiano, molto simile, ma che differisce leggermente per le caratteristiche del frutto e per la maturazione più tardiva.

Sinonimi/denominazione dialettale

Albachiara, Fica rapona, Dell'abate (Provincia di Lecce) A Panetta, Pane (Francavilla Fontana).

Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione. Non presenta particolari esigenze agronomiche. Media resistenza alle manipolazioni. Varietà dal sapore acidulo e aromatico, molto gradevole.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

17

< 9



Ambito locale di riferimento

Province di Lecce e Brindisi.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fico

Ficus carica L.

Abbondanza



Il Fico Abbondanza è una varietà che non presenta particolari esigenze agronomiche. Di elevata produttività e media scalarità di maturazione.

- **Pianta:** portamento aperto, di media vigoria. Fruttificazione unifera, partenocarpia.
- **Foglia:** forma penta lobata, di dimensione grande (22,5 x 20 cm), margine ondulato, colore della lamina superiore verde scuro.
- **Frutto:** grande, peso medio 90-120 g, forma sferico-appiattita, asimmetrico, apice piatto. Buccia spessa, colore verde bluastrò, sopraccolore a bande viola. Polpa di colore rosso, di media succosità.

Storia e curiosità

È una varietà antica presente soprattutto nel Brindisino nei comuni di Ostuni, Ceglie Messapica, Villa Castelli, San Michele Salentino, Latiano, San Vito dei Normanni. Il nome potrebbe avere avuto origine dalla omonima contrada in agro di Ceglie Messapica, dove è presente, o per la sua elevata produzione.

Sinonimi/denominazione dialettale

Bbunnanzia, Abbondanza.

Caratteristiche tecnologiche

È una varietà tardiva con produzione di forniti nella prima-seconda decade di settembre. Presenta una elevata resistenza alle manipolazioni. Ha sapore acidulo e aromatico, molto gradevole.



Ambito locale di riferimento

Provincia di Brindisi.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

22



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fico

Ficus carica L.

Agostinella



- **Pianta:** media vigoria; portamento espanso con media attitudine a produrre polloni.
- **Foglia:** dimensioni medie, colore verde; forma pentalobata con margine ondulato; picciolo di medie dimensioni 50-80 mm di colore verde chiaro; eterofillia media.
- **Frutto:** fruttificazione unifera, sviluppo partenocarpico; basso peso (20-50 g); larghezza media (39-49 mm); lunghezza media (47-54 mm); forma globoso; apice piatto; difficile distacco del frutto dal peduncolo; buccia morbida dal colore di fondo marrone-verde; presenza di sovracoloro violaceo della buccia; difficoltà di sbucciatura; fenditure trasversali della buccia; pruina mediamente presente; polpa ambrata-rosa di media tessitura; sapore aromatico; media succosità ed elevata dolcezza.
- **Periodo di raccolta:** seconda decade di agosto.

Storia e curiosità

Varietà abbastanza diffusa sui Monti Dauni e sul Gargano. E' conosciuto anche come fico "vuciddinè" (di uccelli) a Ischitella e Peschici perché particolarmente ricercato dagli uccelli; a Vico è individuato come Fico d'agosto". (M. Manicone alla fine del '700). Può ritenersi il fico maggiormente legato alla tradizione frutticola garganica e dauna. Utilizzato per l'essiccazione e il forno. Con questo fico si preparano caratteristici dolci, noti come "fico a croce" (due fichi secchi incrociati, riempiti con mandorla e poi passati al forno).

Sinonimi/denominazione dialettale

Uccellini (Gargano) / *Vuciddine* (Ischitella).

Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività, media scolarità di maturazione. Non presenta particolari esigenze agronomiche. Scarsa resistenza alle manipolazioni. Varietà dal sapore acidulo e aromatico, molto gradevole.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

21



Ambito locale di riferimento

Provincia di Foggia, Gargano e Subappennino dauno.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fico

Ficus carica L.

Borsamele nero



Il Fico borsamele nero è una varietà che non presenta particolari esigenze agronomiche. Di elevata produttività e media scalarità di maturazione.

- **Pianta:** portamento aperto, di elevata vigoria. Fruttificazione unifera, non partenocarpica.
- **Foglia:** forma pentalobata, di dimensione grande (23,5 x 22,5 cm), margine ondulato, colore della lamina superiore verde scuro.
- **Fiore:** corolla di media dimensione, con petali di forma arrotondata, colore bianco.
- **Frutto:** grande, peso medio 90-120 g, forma sferico-appiattita, asimmetrico, apice piatto. Buccia mediamente spessa, colore violetto scuro, sopraccolori a bande regolari verdi. Polpa di colore rosso chiaro-ambrato, molto succosa.

Storia e curiosità

È una varietà molto antica, di grande pregio, presente ancora in alcuni paesi del Brindisino e della Valle d'Itria. Il nome è dovuto alla mielosità della polpa dei frutti che sono appunto delle borse di miele.

Sinonimi/denominazione dialettale

Bbasamel', Borsa di miele, Borsamiele.

Caratteristiche tecnologiche

È una varietà con maturazione intermedia tra la seconda e terza decade di agosto. Presenta una buona resistenza alle manipolazioni. Ha sapore dolce a maturità completa.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

21



Ambito locale di riferimento

Province di Brindisi e parte della provincia di Taranto.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fico

Ficus carica L.

Fracazzano nero



- **Pianta:** vigoria elevata; portamento espanso con fitta ramificazione; media altitudine a produrre polloni.
- **Foglia:** dimensioni 21 cm x 18,5 cm; forma pentalobata con margine crenato; colore verde scuro; lobo centrale obovale; lobi laterali ovati circolari; seno peziolare ad U aperto; piccolo lungo di dimensioni > 80 mm di colore verde chiaro.
- **Frutto (fiorone e forniti):** sviluppo partenocarpico; elevato peso (> 90 g); larghezza molto elevata (> 60 mm); lunghezza elevata (> 75 mm); forma piriforme; apice emisferico; facile distacco del frutto dal peduncolo; elevata fuoriuscita di lattice dal peduncolo; buccia dal colore di fondo nero-violaceo; assenza di sovracoloro della buccia; pruina abbondante; lenticelle mediamente presenti e grandi di colore bianco; polpa rosso scuro di media tessitura; sapore aromatico; media presenza e dimensione di acheni; elevata succosità e dolcezza.
- **Periodo di raccolta:** fioroni tra la III decade di giugno e la I di luglio, forniti a partire dalla prima decade di agosto.

Storia e curiosità

Cultivar diffusa su tutto il territorio pugliese in particolare lungo la penisola salentina. Citato nell'opera del Guglielmi, del 1908, "Coltivazione industriale del fico nel Lecce, memoria monografica", dove era annoverata tra le varietà meno diffuse nell'epoca col nome dialettale di "fracazzanu russu", adatto per il consumo fresco. Il Vallese, nella sua opera "Il Fico" del 1909, descrive fra le varietà a frutto nero-violaceo due varietà distinte di "Fracazzano rosso" di una delle quali non vi è alcuna traccia tra le accessioni recuperate.

Sinonimi/denominazione dialettale

Frecazzano nero, Ficazzano russo (Salento), Nero di Sava (Provincia di Taranto e Brindisi).

Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione. Non presenta particolari esigenze agronomiche e resistenze. Elevata resistenza alle manipolazioni. Varietà dal sapore acidulo e aromatico, molto gradevole. Utilizzato per il consumo fresco, apprezzato soprattutto per i fioroni.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

17

< 9



Ambito locale di riferimento

Province di Lecce, Brindisi e Taranto.



Luogo di conservazione

- Dipartimento di Scienze del Suolo delle Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari.
- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fico

Ficus carica L.

Nero di Terlizzi



- **Pianta:** bifera; vigoria elevata; portamento espanso con fitta ramificazione; media attitudine a produrre polloni.
- **Foglia:** dimensioni 20,5 cm x 19,5 cm; forma pentalobata con margine ondulato; colore verde scuro; lobo centrale obovale; lobi laterali ovati circolari; seno peziolare ad U aperto; piccolo di media lunghezza 50-80 mm di colore verde chiaro; caduta tardiva delle foglie.
- **Frutto (fioroni/forniti):** sviluppo partenocarpico; elevato peso (>90 g); larghezza molto elevata (>60 mm); lunghezza molto elevata (>75 mm); forma piriforme; apice emisferico; facile distacco del frutto dal peduncolo; elevata fuoriuscita di lattice dal peduncolo; ostiolo depresso e semiaperto, di colore rosa; presenza di goccia rosa all'apertura dell'ostiolo; buccia dal colore di fondo verde; assenza di sovracoloro della buccia; medio spessore buccia 2-3 mm; facilità di sbucciatura; fenditure trasversali della buccia.
- **Periodo di raccolta:** prima decade di settembre.

Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione. Non presenta particolari esigenze agronomiche. Si adatta molto bene a diverse condizioni pedo-climatiche. Non presenta suscettibilità a particolari patogeni. Elevata resistenza alle manipolazioni. Varietà dal sapore acidulo e aromatico, molto gradevole. Utilizzata per il consumo fresco, apprezzato soprattutto per i fioroni, ma anche per i forniti. Nella zona di produzione questo frutto prelibato è utilizzato per la preparazione di molte ricette, come il gusto di gelato al fiorone ed entra come ingrediente in diverse ricette dei ristoranti locali. In particolare, è abbinato a piatti sia dolci che salati. Una delle ricette lo abbina con il polipo, mandorle tostate e ricotta.

Storia e curiosità

La storia locale fa riferimento a un'origine del 1700 ad opera del sindaco di Ruvo di Puglia Domenico Tauro. La leggenda racconta che il Sindaco ebbe l'intuizione di far incrociare il fiorone spagnolo della varietà 'Suar' con una pregiata varietà locale. Da questo incrocio nasce il fiorone 'Menghtaur', traduzione dialettale di Domenico Tauro. Da lì si sarebbe diffuso nei comuni limitrofi.

La cultura del fiorone Mingo Tauro si sposa con le tradizioni religiose del territorio di Terlizzi. In particolare la coltura del fiorone è legato alla data del 13 giugno, giorno in cui si festeggia Sant'Antonio da Padova, data in cui gli agricoltori del nord barese, come da tradizione, iniziano la raccolta del fiorone bianco 'Sant'Antonio' per poi proseguire, nelle zone più vicine al mare e quindi con temperature più temperate, con la raccolta del fiorone rosso/nero 'Menghtaur', tipico fiorone terlizzone. Dunque, nella prima decade di giugno nel mercato di Terlizzi arrivano i primi fioroni 'Sant'Antonio', dai produttori provenienti da Terlizzi, Molfetta, Giovinazzo, Bisceglie.

Ad attenderli ci sono gli acquirenti di tutto il circondario pronti per la tradizionale asta mattutina per aggiudicarsi le prime cassette del prelibato frutto, il 'Sant'Antonio' ed il fiorone 'Menghtaur', per avviarli alla commercializzazione verso i mercati svizzeri, francesi e tedeschi.

Sinonimi/denominazione dialettale

Mingo Tauro (Ruvo di Puglia, Terlizzi), Domenico Tauro (Castellana Grotte e altri comuni) / *MingTaur*.



Ambito locale di riferimento

Province di Bari, Foggia, BAT, Brindisi e Taranto.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Azienda didattico sperimentale "P. Martucci" del DISSPA-Università di Bari Valenzano (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

11



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fico

Ficus carica L.

Petrelli



- **Pianta:** bifera; vigoria elevata; portamento espanso con fitta ramificazione. media altitudine a produrre polloni.
- **Foglia:** dimensioni 28,8 cm x 20,1 cm; forma pentalobata con margine crenato; colore verde scuro; lobo centrale obovale; lobi laterali ovati circolari; seno peziolare ad U aperto; picciolo lungo di dimensioni > 80 mm di colore verde chiaro.
- **Frutto (fioroni/forniti):** sviluppo partenocarpico; elevato peso (>90 g); larghezza molto elevata (>60 mm); lunghezza elevata (>75 mm); forma piriforme; apice emisferico; facile distacco del frutto dal peduncolo; elevata fuoriuscita di lattice dal peduncolo; ostiolo depresso e semiaperto e di colore bianco; buccia dal colore di fondo verde; facilità di sbucciatura; fenditure trasversali della buccia; pruina abbondante; lenticelle mediamente presenti di medie dimensioni; polpa rosso scuro di media tessitura; sapore aromatico; media presenza e dimensione di acheni; elevata succosità e dolcezza.
- **Periodo di raccolta:** prima e seconda decade di agosto.

Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione. Non presenta particolari esigenze agronomiche. Resistente alla siccità e ai terreni salsi. Scarsa resistenza alle manipolazioni, soprattutto dei forniti. Varietà dal sapore acidulo e aromatico, molto gradevole. Adatto solo per il consumo fresco. Entra in molte ricette tradizionali. Nella zona di Fasano, il fiorone di questa varietà viene anche gustato strofinato sul pane caldo insieme alle noci oppure accompagnato da capocollo e mandorle. Per anticipare la maturazione sia dei fioroni che dei forniti veniva anticamente praticata l'inoleazione che consisteva nell'ungere un ago con dell'olio d'oliva nella zona attorno all'ostiolo per promuovere la produzione di etilene all'interno del frutto e anticiparne la maturazione. Per la caprificazione dei forniti invece si mettevano collane di frutti di caprifico sulle piante (in genere 3 o 4 per pianta), oppure a Fasano vengono messe sotto ogni pianta dei vasi con all'interno frutta matura per attrarre gli insetti pronubi (*Blastophaga psenes*).

Storia e curiosità

Esiste una elevata variabilità intravarietale all'interno di questa cultivar, essendo una varietà molto antica e fortemente presente nel territorio regionale. È infatti particolarmente diffusa in Puglia con maggiore concentrazione negli areali di Bari e Brindisi dove è presente in colture più specializzate, come nella frazione di Torre Canne e di Fasano dove rappresenta una specialità di coltivazione (vengono messe le caratteristiche buste attorno all'apice del ramo per anticipare la maturazione). Pare che la sua origine sia fatta ricadere nel Salento come testimoniano le citazioni bibliografiche del Guglielmi, De Rosa e Vallese dove questa varietà è descritta sotto i nomi di Colummara bianca e San Giovanni. Pare invece che il nome Petrelli sia riconducibile ad un agricoltore della provincia di Bari che ha selezionato un particolare clone più precoce di queste selezioni salentine, e lo abbia diffuso sulle coste baresi fino a Fasano. Ogni anno a Pezze di Greco di Fasano si tiene la Sagra del fiorone dove i vari produttori espongono i loro frutti.

Sinonimi/denominazione dialettale

Culumbro fasanese, Fiorone di Torre Canne Petrale (BR); San Giovanni, San Pietro, Fiorone Mele, Colummaro bianco, Fiorone di San Basilio (Salento), fiorone Gentile/Petrelli (FG); Fiorone di Sant'Antonio (nord barese); Fiorone di Mola / *Santu Scianni* (Salento).



Ambito locale di riferimento

Tutta la Puglia.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Azienda didattico sperimentale "P. Martucci" del DISSPA-Università di Bari Valenzano (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

11



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fico

Ficus carica L.

Petrelli nero



- **Pianta:** bifera; vigoria elevata; portamento espanso con fitta ramificazione; media altitudine a produrre polloni.
- **Foglia:** dimensioni 28,8 cm x 20,1 cm; forma pentalobata con margine crenato; colore verde scuro; lobo centrale obovale; lobi laterali ovati circolari; seno peziolare ad U aperto; picciolo lungo di dimensioni > 80 mm di colore verde chiaro.
- **Frutto (fioroni/forniti):** sviluppo partenocarpico; elevato peso (>90 g); larghezza molto elevata (>60 mm); lunghezza elevata (>75 mm); forma piriforme; apice semisferico; facile distacco del frutto dal peduncolo; elevata fuoriuscita di lattice dal peduncolo; ostiolo depresso e semiaperto, di colore bianco; buccia dal colore di fondo verde; presenza di sovracoloro nero-violaceo della buccia; facilità di sbucciatura; fenditure trasversali della buccia; pruina abbondante; lenticelle mediamente presenti di grandi dimensioni; polpa rosso scuro di media tessitura; sapore aromatico; media presenza e dimensione di acheni; elevata succosità e dolcezza.
- **Periodo di raccolta:** prima e seconda decade di agosto.

Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione. Non presenta particolari esigenze agronomiche, resistente alla siccità e ai terreni calcarei e salsi. Leggermente più precoce del Petrelli bianco. Scarsa resistenza alle manipolazioni. Varietà dal sapore dolce e aromatico, molto gradevole. Presenta spesso difetti di colorazione, soprattutto sulla parte non esposta al sole, per cui non è ben apprezzato.

Storia e curiosità

Originatosi per mutazione del Petrelli da cui differisce solo per il colore della buccia dei fioroni e dei fichi. È infatti conosciuto come Petrale nero, in alcune zone del Salento è anche chiamato Zingarello nero. Non è descritto in fonti bibliografiche antiche, anche se la sua presenza sui territori di origine è antica data l'età delle piante ritrovate e la memoria storica degli agricoltori intervistati. Si tratta di una varietà molto rara, espressione della elevata variabilità intravarietale della cultivar Petrelli. Si è diffusa principalmente in alcuni paesi della provincia di Brindisi come Ostuni, Ceglie Messapica e San Michele Salentino, e in alcuni paesi della provincia di Lecce come Lequile, San Pietro in Lama, Novoli, apprezzata solo per autoconsumo. Il nome Zingarello nero nel Salento deriva probabilmente da una confusione di alcuni agricoltori con la cultivar Zingarello nero presente in Valle d'Itria e nel Brindisino, che si è diffusa negli anni '60 e '70 anche nel Salento.

Sinonimi/denominazione dialettale

Petrale nero (BR), *Zingareddo niuro* (Salento).



Ambito locale di riferimento

Province di Lecce, Brindisi e Taranto.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

19



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Fico

Ficus carica L.

Verdesca



- **Pianta:** vigoria elevata; portamento espanso con fitta ramificazione; media altitudine a produrre polloni.
- **Foglia:** dimensioni medio - grande forma pentalobata con margine crenato; colore verde scuro; picciolo di media lunghezza di colore verde chiaro; caduta tardiva delle foglie.
- **Frutto (forniti):** fruttificazione unifera, sviluppo partenocarpico; peso medio (50-90 g); larghezza media 39-49 mm); lunghezza media (47-54 mm); forma globosa; apice piatto; facile distacco del frutto dal peduncolo; elevata fuoriuscita di lattice dal peduncolo; buccia dal colore di fondo verde; assenza di sovracoloro della buccia; facilità di sbucciatura; fenditure trasversali della buccia; abbondante presenza di pruina; lenticelle bianche mediamente presenti e di grandi dimensioni; polpa rosso scuro di fine tessitura; sapore intenso ed elevata succosità e dolcezza; elevata presenza di acheni di medie dimensioni.
- **Periodo di raccolta:** prima decade di settembre.

Storia e curiosità

Varietà nota soprattutto nelle aree del Brindisino e del Tarantino, come riportava Vallese nella sua opera nel 1909. I paesi in cui era più diffuso sono Martina Franca, Cisternino, Francavilla Fontana, dove era coltivata anche per la produzione di fichi essiccati. È anche chiamato in alcune zone Verdescone. Sui Monti Dauni, con il nome Verdesca è conosciuta una varietà completamente diversa, dalla forma piriforme allungata, con buccia di colore verde scuro e lenticelle molto grandi e bianche, polpa di colore rosso scuro.

Sinonimi/denominazione dialettale

Verdone (Leporano - TA), Verdescone (Carosino -TA).

Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione. Non presenta particolari esigenze agronomiche. Elevata resistenza alle manipolazioni. Varietà dal sapore acidulo e aromatico, molto gradevole.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

20

< 9



Ambito locale di riferimento

Province di Brindisi e Taranto.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Grano duro

Triticum turgidum L. durum
(Desf.) Husn.

Buono di Rutigliano



Il grano buono conserva una prerogativa legata in particolare alla mietitura, al termine della quale singole spighe tagliate erano predisposte per l'essiccazione al sole, al fine di allontanare la paglia e per la battitura della granella con un pestello di legno nella "pila", una sorta di mortaio che ciascuna famiglia appositamente costruiva. Le cariossidi liberate dal tegumento più esterno, senza frantumare i chicchi, venivano successivamente lasciate asciugare al sole, setacciate in modo da allontanare i residui dei tegumenti esterni e conservate in barattoli di vetro.

- **Pianta:** portamento semieretto. Altezza 120-150 cm comprese spiga e ariste.
- **Foglia:** la foglia bandiera ha una glaucescenza della guaina media ed una glaucescenza del lembo alta.
- **Spiga:** Lunga, bianca, fusiforme. Densità media. La gluma inferiore ha forma elevata, con spalla stretta. Forma del mucrone mediamente arcuato.
- **Periodo di semina:** semina in autunno.
- **Periodo di raccolta:** giugno.

Caratteristiche tecnologiche

Sono stati rilevati dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine). Il "Grano buono" è coltivato dagli agricoltori locali per il consumo familiare e per la preparazione di piatti tipici, come la minestra di grano e legumi, con utilizzo delle cariossidi intere. Tale utilizzo è giustificato dalla risposta alla cottura: la quantità di acqua assorbita e l'incremento in peso delle cariossidi risultano infatti inferiori rispetto a quelle riscontrabili per le cariossidi di grani moderni.

Storia e curiosità

Il grano duro Buono è coltivato nel territorio di Rutigliano, un tempo noto nel Regno delle due Sicilie tra i secoli XVII e XVIII per la produzione di grani pregiati coltivati per essere cotti come cariossidi intere. Nel 1877, don Lorenzo Cardassi, nel paragrafo dedicato alla "Produzione del suolo" nel territorio di Rutigliano, segnala come principale produzione agricola proprio quella di "grani scelti".

Fra i grani duri risalenti come costituzione a più di novanta anni fa, oggi il Grano Buono è quello meno diffuso in quanto coltivato *in situ* da pochissimi agricoltori locali e conservato *ex situ* solo presso Enti pubblici. Il monitoraggio del territorio ha confermato il suo declino negli areali di coltivazione dove un tempo era presente per cui gli attori locali (Comune di Rutigliano, Associazione Portanuova e Gruppo di Azione Locale del Sud-Est Barese) in collaborazione con Enti Pubblici di Ricerca di Bari, considerato l'elevato interesse per i prodotti di nicchia e le materie prime della gastronomia tradizionali, hanno stilato un "Protocollo d'intesa" il cui fine ultimo sarà quello di definire ed agevolare il processo di valorizzazione.



Ambito locale di riferimento

Comune di Rutigliano (BA).



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

22

Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Azienda sperimentale Maria Elisa Venezian Scarascia del CREA AA - Rutigliano (BA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Grano duro

Triticum turgidum L.
subsp. *durum* (Desf.) Husn.

Carlantino



- **Pianta:** portamento semi-eretto, tardiva emergenza della spiga, bassa frequenza di piante con figlia a bandiera, altezza 140-160 cm, ariste dal bruno a nero più lunghe rispetto alla spiga.
- **Foglia a bandiera:** glaucescenza forte nella guaina e media nel lembo.
- **Culmo:** pubescenza del nodo superiore assente o molto debole; glaucescenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga da debole a forte.
- **Spiga:** forma fusiforme; glaucescenza da debole a forte; media lunghezza, leggermente colorata a maturazione, densità compatta.
- **Gluma:** gluma inferiore allungata con spalla dritta e stretta; mucrone di media lunghezza leggermente arcuato; assenza della pubescenza della superficie esterna.
- **Seme:** da semi-allungato ad allungato con peli all'estremità di media lunghezza.
- **Tipo di sviluppo:** invernale.

Caratteristiche tecnologiche

Autunnale di media precocità, coltivato sia in pianura che collina, poco esigente rispetto alla "abitabilità del terreno", di medio accestimento, resistente all'allettamento, poco alla stretta, di più alle ruggini, di produttività elevata e stazionaria nelle zone di produzione. Resistenze: Freddo (scala 0-9): 5-7; Allettamento alla raccolta (scala 0-9): 5-7.

La composizione proteica e contenuto in sostanze azotate risultano superiori alle varietà commerciali impiegate come riferimento. Contenuto in proteine: 15-16% (g/100 g di sostanza secca).

Trattasi di landraces contraddistinte da variabilità genetica dei caratteri rilevati. Il monitoraggio del territorio effettuato nell'ambito del progetto SaVeGrainPuglia ha confermato la presenza e l'impiego del grano Carlantino in alcuni areali di coltivazione del territorio di Carlantino dove un tempo era presente. Al fine di ampliare le conoscenze su questa varietà un campione di semi è stato recuperato e affidato per la conservazione al CNR-IBBR. La granella è stata impiegata per indagini biochimiche al fine di definire la uniformità o variabilità del campione conservato.

Storia e curiosità

Il grano duro Carlantino nel 1835 era segnalato tra le colture della Daunia presenti nei "poderi arabili", "masserie di campo" caratterizzate da terreni estesissimi e "versurieri" e da terreni di piccole dimensioni, come frumento somigliantissimo alla Saragolla dalla quale differiva per "i grani più sottili e più lucidi". Nei documenti sulla storia dell'alimentazione dell'Alta Murgia (1844-1846) tale coltura è segnalata tra i frumenti con le rese migliori "di consueto somministrati ai panettieri". Nel 1927 le industrie ed il commercio della zona esportavano grani duri detti "Carlantini". Il monitoraggio del territorio ha evidenziato come tale grano sia stato soppiantato da varietà moderne nel territorio di origine, i Monti Dauni, dove recentemente è stato reintrodotta in areali ristretti. La farina del grano duro Carlantino era impiegata per la produzione del così detto "pane di Carlantino" negli antichi forni a paglia della zona. Il De Cillis, sempre nello stesso anno citando anche i sinonimi (Duro comune, Abbondanza), lo descrive come grano autunnale di media precocità, coltivato sia in pianura che collina, poco esigente rispetto alla "abitabilità del terreno" e di medio accestimento.

Sinonimi/denominazione dialettale

Duro comune, Abbondanza.



Ambito locale di riferimento

Sub Appennino Dauno (FG).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Azienda Sperimentale "Manfredini" Centro di Ricerca Cerealicoltura e colture Industriali CREA - Foggia.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

23



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Grano duro
Triticum turgidum
convar. *compositum* (L.) Filat.

del miracolo



Valutato da un punto di vista tassonomico ed agronomico da più studiosi quali solo per citarne alcuni Linneo, Percival, De Cillis, quantunque esista a volte un po' di confusione tra la specie varietale identificata a livello botanico e la denominazione adottata localmente dagli agricoltori. E' un grano turgido dall'aspetto ramificato con infiorescenze o spighe la cui forma particolare è dovuta a una mutazione naturale anche questa nota da tempi antichi e da circa venti anni indagata anche a livello molecolare.

- **Pianta:** portamento semi-eretto, media frequenza di piante con figlia a bandiera, emergenza molto tardiva della spiga, altezza 150-160 cm, ariste bruno chiaro più corte rispetto alla spiga.
- **Foglia a bandiera:** glaucescenza nella guaina e nel lembo da debole a forte.
- **Culmo:** debole pubescenza del nodo superiore, debole glaucescenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga.
- **Spiga:** da media a lunga di forma piramidale, glaucescenza da debole a forte, leggermente colorata a maturazione, densità da media a compatta.
- **Gluma:** gluma inferiore ovoidale con spalla arrotondata e stretta, mucrone molto corto leggermente arcuato; assenza della pubescenza della superficie esterna.
- **Seme:** semi-allungato con corti peli all'estremità.
- **Tipo di sviluppo:** invernale.

Caratteristiche tecnologiche

Sono stati rilevati alcuni dati relativi ai caratteri agronomici (componenti della produzione e resistenze alle fisiopatie) nelle annate agrarie 2015/2016, 2016/2017. L'epoca di spigatura varia tra 35-45 giorni ed il peso mille semi tra 43-45 g. Presenta valori medi di resistenza al freddo ed alla raccolta. Sono stati rilevati dati relativi al contenuto proteico che oscilla tra 10-12 (g/100 g di sostanza secca).

Storia e curiosità

Il "Grano del Miracolo" citato come *Triticum ramosum* da Plinio nella sua Naturalis Historia e nel 1765 da Andrea Ginori nella sua "Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione" è noto e coltivato in Europa sin dal XIX secolo. È presente in Italia e quindi anche in Puglia e citato da Azimonti (1902). In considerazione della sua ampia diffusione e dell'interesse suscitato dalla forma particolare della spiga, è stato diversamente indicato con vari sinonimi. In Puglia è stato recuperato in un areale brindisino dove è conosciuto come "Cento a Tomolo" nome usato in quanto si diceva fosse in grado di produrre cento tomoli di grano che corrispondono, secondo le unità di misura utilizzate un tempo nel Regno di Napoli, a circa quattro tonnellate di grano. Questo grano turgido tardivo, che ben si adatta a terreni anche poveri dal punto di vista nutritivo, non risulta particolarmente produttivo quantunque abbia una spiga apparentemente in grado di garantire maggiore produttività. In passato risultava presente in piccoli areali diffusi su più territori regionali italiani. Tradizionalmente impiegato per scopi alimentari, il Grano del Miracolo è da sempre coltivato dagli agricoltori per consumo familiare.

Sinonimi/denominazione dialettale

Cento a Tomolo, Grano di Smirne, Grano d'Egitto, Grano del Grappo, *Triticum spica*.



Ambito locale di riferimento

Ristretti areali di alcuni comuni in provincia di Brindisi e di Bari.



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

24



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Grano duro

Triticum turgidum L.
subsp. *durum* (Desf.) Husn.

Dauno III



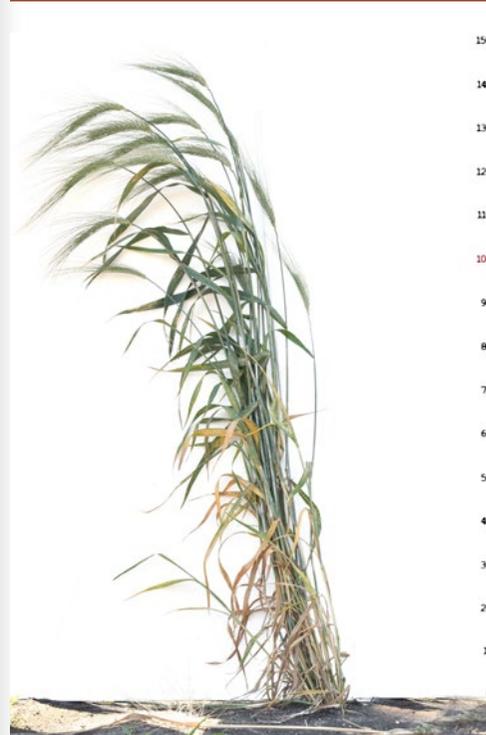
- **Pianta:** portamento eretto; epoca di emergenza della spiga tardiva; alta frequenza di piante con foglia a bandiera; colorazione antocianica del coleoptile assente o molto debole; altezza 145-155 cm, ariste biancastre più lunghe rispetto alla spiga.
- **Foglia a bandiera:** glaucescenza della guaina e del lembo assente o molto debole.
- **Culmo:** pubescenza del nodo superiore assente o molto debole; debole glaucescenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga.
- **Spiga:** forma fusiforme; glaucescenza debole; pigmentazione antocianica delle antere assente o molto debole; lunghezza media; a maturazione leggermente colorata.
- **Gluma:** gluma inferiore ovoidale con spalla elevata e stretta; corto mucrone leggermente arcuato; presenza della pubescenza della superficie esterna.
- **Seme:** semi-allungato con corti peli all'estremità; colorazione al fenolo nulla o molto lieve.
- **Tipo di sviluppo:** invernale.

Caratteristiche tecnologiche

Sono stati rilevati dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine, Indice di giallo, Indice di bruno, Indice di glutine, Carotenoidi, Polifenoli). Il monitoraggio del territorio ha consentito di stabilire che attualmente viene coltivato in alcune aree del subappennino Dauno (FG) per la produzione di semole/sfarinati da destinare alla produzione locale di pane e pasta. Purtroppo, la scarsa tenacità del glutine richiede una grande professionalità nella preparazione dei prodotti trasformati.

Storia e curiosità

Il Dauno III è quello che si è adattato meglio alle aree delle regioni Meridionali già a partire dagli inizi degli anni '20. L'areale di coltivazione preminente è sempre stato quello di collina e pianura dove prevalgono terreni spesso argillosi oppure argilloso/calcarei ma comunque dotati di un discreto livello di fertilità. In queste condizioni la materia prima presentava le caratteristiche ideali per la produzione di paste alimentari.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

21



Ambito locale di riferimento

Sub Appennino Dauno, Tavoliere, lungo Ofanto (FG).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Azienda Sperimentale "Manfredini" Centro di Ricerca Cerealicoltura e colture Industriali CREA - Foggia.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Grano duro
Triticum turgidum L.
subsp. *durum* (Desf.) Husn.

San Pasquale



- **Pianta:** portamento eretto; precoce emergenza della spiga; media frequenza di piante con foglia a bandiera; colorazione anticiana del coleoptile assente o molto debole; altezza 95-110 cm, ariste biancastre più lunghe rispetto alla spiga.
- **Foglia a bandiera:** glaucescenza della guaina e del lembo assente o molto debole.
- **Culmo:** pubescenza del nodo superiore assente o molto debole; glaucescenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga assente o molto debole.
- **Spiga:** forma fusiforme; glaucescenza assente o molto debole; pigmentazione anticiana della antere assente o molto debole; lunghezza ridotta; a maturazione di colore biancastro.
- **Gluma:** gluma inferiore da ovoidale ad allungata con spalla eretta e mediamente larga; corto mucrone dritto; assenza della pubescenza della superficie esterna.
- **Seme:** semi-allungato con peli di media lunghezza all'estremità; colorazione al fenolo nulla o molto lieve.
- **Tipo di sviluppo:** invernale.

Caratteristiche tecnologiche

Oggi è il grano duro meno diffuso in quanto risulta coltivato e conservato solo presso Enti pubblici. Sono stati rilevati dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine, Indice di giallo, Indice di bruno, Indice di glutine, Carotenoidi, Polifenoli).

Storia e curiosità

Il grano duro San Pasquale intorno agli anni '20 era molto diffuso nella Puglia meridionale in particolare sul litorale ionico. In particolare in quel periodo negli areali intorno a Fasano, era noto come linea San Pasquale N.50 che alcuni consideravano molto simile al grano duro Vallese presente nel medesimo periodo sul territorio regionale. Era coltivato in collina come in montagna con scarsa produttività quantunque qualche autore negli anni '30 lo abbia riportato come apprezzato per la produzione di paste negli areali in cui era presente.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

23



Ambito locale di riferimento

Arco Ionico Tarantino, Murgia barese.



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Azienda didattico sperimentale "P. Martucci" del DISSPA - Università di Bari, Valenzano (BA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Grano duro
Triticum turgidum L.
subsp. *durum* (Desf.) Husn.

Grifoni 235



- **Pedegree:** Il grano duro Grifoni 235, conosciuto anche come B52, è una varietà selezionata a partire dal 1947 dal costituutore Renzo Grifoni sulle montagne dell'Appennino meridionale, probabilmente ottenuta da un incrocio spontaneo tra il grano duro Cappelli ed un altro duro del tipo "Aziziah" (proveniente da Palestina e nord Africa) in agro di Motta Montecorvino (FG) a circa 800 m sul livello del mare.
- **Pianta:** portamento eretto, frequenza di piante con foglia a bandiera da bassa ad alta, altezza 100-120 cm, ariste dal bruno chiaro al bruno più lunghe rispetto alla spiga.
- **Foglia a bandiera:** glaucescenza nella guaina da debole a media e debole nel lembo.
- **Culmo:** pubescenza del nodo superiore da assente o molto debole a debole, glaucescenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga da assente o molto debole a debole.
- **Spiga:** da corta a media di forma fusiforme con bordi paralleli, glaucescenza assente o molto debole, leggermente colorata a maturazione, densità media.
- **Gluma:** gluma inferiore da ovoidale ad allungata con spalla da dritta ad elevata e da stretta a media, mucrone da corto a medio e da dritto a leggermente arcuato; assenza della pubescenza della superficie esterna.
- **Seme:** semi-allungato con peli all'estremità da corti a medi, lieve colorazione al fenolo.
- **Tipo di sviluppo:** invernale.

Storia e curiosità

Il grano duro Grifoni 235, nota a partire dal 1947, ebbe soprattutto negli anni '50 una diffusione repentina non solo in Puglia ma anche in Lucania, Molise ed Abruzzo per le migliori performance produttive rispetto all'allora più conosciuta e diffusa varietà di grano duro Senatore Cappelli. La sua coltivazione è indicata per tutte le zone dove si coltiva il grano duro data la sua ampia adattabilità. Rispetto alle varietà dell'epoca si contraddistingue per la sua maggiore produttività. La granella si presta prevalentemente per la preparazione del pane grazie al caratteristico sapore della semola.

Sinonimi/denominazione dialettale
B52.

Caratteristiche tecnologiche

La sua coltivazione è indicata per tutte le zone dove si coltiva il grano duro data la sua ampia adattabilità. Rispetto alle varietà dell'epoca si contraddistingue per la sua maggiore produttività. Resistenze: Freddo (scala 0-9): 4-5; Allettamento alla raccolta (scala 0-9): 3-7; Mal bianco (scala 0-4): 4. Sono stati rilevati dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine, Indice di glutine, Carotenoidi, Polifenoli). La granella si presta prevalentemente per la preparazione del pane grazie al caratteristico sapore della semola.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

22

< 9



Ambito locale di riferimento

Sub Appennino Dauno (FG).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Azienda sperimentale "Manfredini" Centro di Ricerca Cerealicoltura e colture industriali CREA - Foggia
- Organizzazione di Produttori Daunia & Bio Soc. Coop. a r.l. - Foggia.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Grano duro

Triticum turgidum L.
subsp. *durum* (Desf.) Husn.

Marzellina



- **Pianta:** portamento da eretto a semi-eretto; epoca di emergenza della spiga 47-50 gg dal primo Aprile; altezza 130-160 cm.
- **Foglia:** bassa frequenza di piante con la foglia a bandiera ricurva; forte glaucescenza della guaina della foglia a bandiera; media glaucescenza del lembo (pagina inferiore).
- **Culmo:** media pubescenza del nodo superiore; media glaucescenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga.
- **Spiga:** lunga e fusiforme; media densità; glaucescenza da debole a forte; ariste più lunghe rispetto alla spiga; ariste biancastre; spiga leggermente colorata a maturazione.
- **Gluma:** gluma inferiore allungata con spalla inclinata e stretta; corto mucrone leggermente arcuato; assenza della pubescenza della superficie esterna.
- **Seme:** semi-allungato con peli all'estremità di lunghezza media.
- **Tipo di sviluppo:** primaverile.

Caratteristiche tecnologiche

Sono stati rilevati dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine, Indice di glutine, Carotenoidi, Polifenoli). Proteine (g/100 g di sostanza secca): 13,4-14,3. Trattasi di landraces contraddistinte da variabilità genetica dei caratteri rilevati. Il monitoraggio del territorio effettuato nell'ambito del progetto SaVeGralNPuglia ha confermato la presenza della Marzellina in areali circoscritti del Sub Appennino Dauno, Tavoliere, Ofanto (FG). Al fine di ampliare le conoscenze su questa varietà e definire la uniformità o variabilità del campione conservato, la granella è stata impiegata per indagini biochimiche e molecolari. Attualmente, la rusticità e l'ottima adattabilità agli ambienti meridionali rende questa antica varietà particolarmente adatta alla coltivazione nei sistemi agricoli a ridotto impiego di mezzi tecnici e/o all'agricoltura biologica che fanno ricorso a semine tardive e/o primaverili per evitare le problematiche legate al controllo delle infestanti. Resistenze: Freddo (scala 0-9): 7-8; Allettamento alla raccolta (scala 0-9): 7-8; Mal bianco (scala 0-4): 2.

Storia e curiosità

La Marzellina è un grano a semina primaverile. La sua origine e diffusione in coltivazione non è chiara ed il De Cillis la segnala nel 1927 come una varietà di turgido di scarsa importanza e di classificazione incerta. A partire dalla fine del 1800 fu ampiamente apprezzata dagli agricoltori sia per la sua paglia corta, robusta e piena anche negli internodi di base che per il suo rapido sviluppo. Il monitoraggio del territorio ha consentito il suo recupero negli areali limitrofi a Motta Montecorvino in provincia di Foggia. La Marzellina è nota a partire dal 1800, in quanto coltivata quasi esclusivamente nelle zone montuose ad un'altitudine media compresa tra i 700-800 m nell'appennino dell'Italia centro-meridionale. A queste altitudini la Marzellina assicurava delle performance produttive molto più alte dei grani a semina autunnale. Successivamente, la coltivazione si è spostata anche nelle zone di media collina. Risulta particolarmente adatta alla coltivazione nei sistemi agricoli a ridotto impiego di mezzi tecnici e/o all'agricoltura biologica che fanno ricorso a semine tardive e/o primaverili per evitare le problematiche legate al controllo delle infestanti.

Sinonimi/denominazione dialettale

Verminia, Marzulla, Saragolletta, Tumminia, Timilia, Marzuolo.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

23

< 9



Ambito locale di riferimento

Sub Appennino Dauno, Tavoliere, lungo Ofanto (FG).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Azienda Sperimentale "Manfredini" Centro di Ricerca Cerealicoltura e colture Industriali CREA - Foggia.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Grano duro

Triticum turgidum L.
subsp. *durum* (Desf.) Husn.

Ricco



- **Pianta:** portamento da eretto a semi-eretto, frequenza di piante con foglia a bandiera da bassa ad alta, altezza 130-160 cm, ariste biancastre più lunghe rispetto alla spiga.
- **Foglia a bandiera:** glaucescenza nella guaina assente o molto debole e nel lembo da assente o molto debole a debole.
- **Culmo:** pubescenza del nodo superiore assente o molto debole, glaucescenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga da debole a media.
- **Spiga:** da media a lunga di forma fusiforme, glaucescenza debole, da bianca a leggermente colorata a maturazione, densità media.
- **Gluma:** gluma inferiore allungata con spalla da inclinata a dritta e stretta, mucrone corto da dritto a leggermente arcuato; assenza della pubescenza della superficie esterna.
- **Seme:** semi-allungato con corti peli all'estremità, colorazione a fenolo assente o molto lieve.
- **Tipo di sviluppo:** invernale.

Caratteristiche tecnologiche

Presenta una elevata resistenza alle ruggini ed un ottimo accostimento. Le spiglette mediamente con tre fiori fertili. Le reste sono lunghe di colore giallo decolorato, superficie glabra e le glume sempre di colore giallo-decolorato lunghe e larghe. Le cariossidi sono medio-grandi, di colore giallo-ambrato di forma semi-allungata. Sono stati rilevati alcuni dati relativi ai caratteri agronomici (componenti della produzione e resistenze alle fisiopatie) nelle annate agrarie 2015/2016, 2016/2017. In particolare, l'epoca di spigatura varia tra 33-35 giorni da 01.04 ed il peso dei 1000 semi tra 37-50 g. Presenta valori alti di resistenza al freddo ed alla raccolta. Sono stati rilevati alcuni dati relativi a proteine, indice di giallo, indice di bruno nelle annate agrarie 2015/2016 e 2016/2017. In particolare le proteine oscillano tra 13,7-15,4 (g/100 g di sostanza secca).

Storia e curiosità

La coltivazione del Grano ricco, secondo quanto riportato da più autori tra i quali Pantanelli, a partire dal 1927 era diffusa soprattutto a Spinazzola (BA). La Stazione Agraria di Bari, a cui fu affidata la selezione di alcune stirpi, si occupò della sua ulteriore diffusione sui territori circostanti le attuali province di Foggia, Lecce, Taranto, Potenza e Salerno. Il monitoraggio delle aziende, realizzato nell'ambito del progetto SaveGrainPuglia, ha evidenziato la presenza di tale coltura in areali ristrettissimi del territorio regionale. Il grano duro Ricco sinonimo di Grano, Grano forte, Ricco, e secondo Conti (1927) anche di Policoro 54, risulta presente in Puglia in particolare nell'Alta Murgia dal 1845, quando con altre varietà locali era impiegato per la panificazione o somministrato ai panettieri come altri grani sotto la voce di "grano carnale" o comunque considerato come grano di qualità inferiore ottenuto da spighe non mature o intaccate da qualche patologia per la produzione del pane ai salariati.

Sinonimi/denominazione dialettale

Grano, Grano forte, Ricco, Policoro 54 (Basilicata), Grano duro.



Ambito locale di riferimento

Ristretti areali dell'Arco ionico tarantino (TA) e dell'Alta Murgia (BA, BAT).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

25



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Grano duro
Triticum turgidum L.
subsp. *durum* (Desf.) Husn.

**Saragolla locale
di Puglia**



- **Pianta:** portamento da eretto a semi-eretto, frequenza di piante con foglia a bandiera da nulla o molto bassa a media, altezza 140-156 cm, ariste dal bruno chiaro a bruno da uguali a più lunghe rispetto alla spiga.
- **Foglia a bandiera:** glaucescenza nella guaina da debole a media e da debole a forte nel lembo.
- **Culmo:** pubescenza del nodo superiore da debole a media, glaucescenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga da debole a forte.
- **Spiga:** forma piramidale e fusiforme; glaucescenza da debole a media, media lunghezza, leggermente colorata a maturazione, densità da media a compatta.
- **Gluma:** gluma inferiore da ovoidale ad allungata con spalla da inclinata ad elevata e da stretta a media; mucrone da corto a medio leggermente e mediamente arcuato; assenza della pubescenza della superficie esterna.
- **Seme:** allungato con peli all'estremità di media lunghezza.
- **Tipo di sviluppo:** invernale.

Caratteristiche tecnologiche

Il grano duro Saragolla di produzione pugliese era apprezzato per il raffinato sapore che conferiva alla pasta come segnalato dal Dipartimento dell'Agricoltura americano nel 1903. Sono stati rilevati dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine, Indice di giallo, Indice di bruno). Contenuto in proteine (g/100 g di sostanza secca): 14,2/19,6. Trattasi di landraces contraddistinte da variabilità genetica dei caratteri rilevati. Il monitoraggio del territorio effettuato nell'ambito del progetto SaVeGraINPuglia ha confermato la presenza e l'impiego nel Sub-Appennino Dauno, Tavoliere, Ofanto (FG), Alta Murgia (BA, BT), Arco ionico tarantino (TA). La granella è stata impiegata per indagini biochimiche al fine di definire la uniformità o variabilità del campione conservato.

Storia e curiosità

Il grano duro Saragolla, noto e diffuso in tutta l'Italia centro-meridionale, è menzionato dall'autore P. Nicola Onorati nel 1793, come un grano con "acini lunghetti, sodi e di color biondo al quale appartengono il gran turchesco che ha acini più lunghi e la calabrese che riesce bene in Puglia". Il De Cillis sottolineò nel 1927 l'attribuzione di questo nome a varietà i cui centri di diffusione potrebbero essere le province di Avellino e Benevento. Nel medesimo anno G. Conti parla del Duro di Puglia e del Granoro raccolto in Calabria e posto in prova presso le aziende pugliesi al fine di definirne i caratteri morfologici principali. Diffuso nella regione Puglia anche in miscuglio con il grano turanico, così come rilevato in altre regioni italiane, il grano duro Saragolla locale di Puglia è anche noto per essere un grano di pregio e di interesse per i genetisti e apprezzato per il raffinato sapore che conferiva alla pasta.

Sinonimi/denominazione dialettale

Duro di Puglia, duro Saragolla, Saragolla, Granoro, Saragolla locale.



Ambito locale di riferimento

Sub Appennino Dauno (FG), Tavoliere, lungo Ofanto (FG), Alta Murgia (BA, BAT), Arco ionico tarantino (TA).



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

19

Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Azienda sperimentale "Manfredini" CREA Centro di ricerca Cerealicoltura e colture industriali - Foggia
- Organizzazione di Produttori Daunia & Bio Soc. Coop. a r.l. - Foggia.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Grano tenero

Triticum aestivum L.

Bianchetta



- **Pianta:** portamento semi-eretto; epoca di emergenza della spiga da media a tardiva; medio-alta frequenza di piante con foglia a bandiera; colorazione antocianica del coleoptile assente o molto debole; altezza 110-150 cm, ariste biancastre più lunghe rispetto alla spiga, ariste o barbe entrambe assenti o barbe presenti; barbe da molto corte a corte.
- **Foglia a bandiera:** glaucescenza della guaina e del lembo da assente o molto debole a debole.
- **Culmo:** pubescenza del nodo superiore assente o molto debole; glaucescenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga da assente o molto debole a media.
- **Spiga:** forma fusiforme e a bordi paralleli; bianca; glaucescenza da assente o molto debole a debole; pigmentazione antocianica delle antere assente o molto debole; lunghezza da media a lunga; a maturazione leggermente colorata.
- **Gluma:** gluma inferiore con spalla con larghezza da stretta a media e forma da inclinata a leggermente inclinata; mucrone da corto a medio con forma da dritta a semiarcuata; pubescenza della superficie esterna da assente a poco estesa.
- **Seme:** bianco; colorazione al fenolo assente o molto lieve.
- **Tipo di sviluppo:** invernale.

Caratteristiche tecnologiche

Sono stati rilevati alcuni dati relativi ai caratteri agronomici (componenti della produzione e resistenze alle fisiopatie) nelle annate agrarie 2015/2016, 2016/2017. Sono stati rilevati dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine, Indice di giallo, Indice di bruno, Indice di glutine, Carotenoidi, Polifenoli). L'utilizzazione della Bianchetta è anche di tipo zootecnico così come recentemente rilevato nelle aziende dove è stato reperito.

Storia e curiosità

La Bianchetta è senza dubbio tra le varietà locali di grano tenero quella più diffusa in Puglia. La sua coltivazione risulta ampiamente documentata in testi di agronomia (Bordiga, 1888) e in monografie soprattutto negli anni '20, '30 redatte ad opera di agronomi e tecnici delle Stazioni Sperimentali di Agraria delle province di Bari e di Foggia. Da quanto segnalato (De Cillis, 1927) è stata ed è spesso confusa con altri grani teneri con caratteristiche molto simili, infatti sinonimi sono la Maiorca francese, Francesella, Maiorca bianca, Carosella. La diffusione sul territorio è ancora associata alla preparazione del "grano dei morti" a base di grano cotto, condito con vino cotto, scaglie di cioccolato, noci, mandorle e chicchi di melograno, prearata in onore dei morti la sera tra Ognissanti e la Commemorazione dei defunti, in particolare a Orsara, Sant'Agata di Puglia dove è nota come "ciccecuotte" e Bisceglie come "colva".

Sinonimi/denominazione dialettale Maiorca francese, Francesella, Maiorca bianca, Carosella.



Ambito locale di riferimento

Sub Appennino Dauno, Tavoliere, Ofanto (FG), Alta Murgia, Murgia dei Trulli (BA, BAT), Piana brindisina (BR), Arco ionico tarantino (TA).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Azienda Sperimentale "Manfredini" Centro di Ricerca Cerealicoltura e culture Industriali CREA - Foggia.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

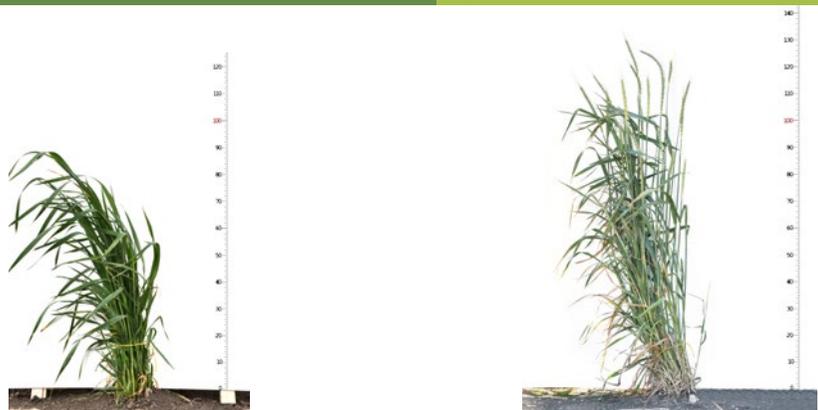
19



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Grano tenero *Triticum aestivum* L.

Risciole di Puglia



L'identificazione di caratteri specifici è per le Risciole di Puglia complessa e riconducibile storicamente e geneticamente alle selezioni effettuate, tra il 1927 e 1928, presso la Stazione Agraria di Bari. Infatti, nei campi sperimentali o presso le aziende campione dell'epoca, da popolazioni con un'ampia variabilità fenotipica furono selezionate linee di grani teneri aristati con il culmo abbastanza resistente e cariossidi di colore rosso o rossiccio ed anche progenie mutiche. Erano molto diffuse in passato nell'Italia Centro-meridionale, quindi anche in Puglia ed in particolare in provincia di Bari e in prossimità di Minervino Murge. La variabilità fenotipica ha comunque prodotto nomi diversi in funzione delle località dove venivano coltivate.

- **Pianta:** portamento semi-eretto, media-tardiva emergenza della spiga, frequenza di piante con foglia a bandiera da bassa a media, altezza 95-110 cm, ariste dal bruno a nero più lunghe rispetto alla spiga.
- **Foglia a bandiera:** glaucescenza nella guaina e nel lembo da assente o molto debole a debole.
- **Culmo:** pubescenza del nodo superiore assente o molto debole; glaucescenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga da assente o molto debole a debole.
- **Spiga:** bianca, medio-lunga a bordi paralleli, glaucescenza da assente o molto debole a debole, leggermente colorata a maturazione, densità da lassa a media.
- **Gluma:** gluma inferiore con spalla da assente o molto stretta a stretta e da inclinata a leggermente inclinata; mucrone medio-corto e dritto; gluma inferiore con pubescenza interna poco estesa ed assenza di pubescenza esterna.
- **Seme:** rosso, con colorazione al fenolo assente o molto lieve.
- **Tipo di sviluppo:** invernale.

Caratteristiche tecnologiche

L'epoca di spigatura varia tra 38-45 giorni ed il peso mille semi tra 37-39 g. È mediamente resistente al freddo e presenta valori molto variabili di allettamento. Sono stati rilevati alcuni dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine, Indice di glutine, Carotenoidi, Polifenoli). In particolare le proteine oscillano tra 14,2-15,1 (g/100 g sostanza secca).

Storia e curiosità

De Cillis nel 1927 la descrive come un gruppo di varietà "le Risciole" a caratteri incerti, contraddistinte da un'ampia variabilità fenotipica, che assumevano nomi diversi in funzione delle località dove venivano coltivate e quindi soggette a varie omonimie. In passato erano spesso mescolate ad altre varietà, tanto che Conti nel 1928 selezionò 51 spighe da un miscuglio costituito da grani duri e teneri, da cui ottenne 4 progenie che come segnalato nei testi si avvicinavano molto alle Risciole presenti anche in altri territori meridionali. Le popolazioni di Risciole individuate a seguito del monitoraggio del territorio certamente appartengono a questo gruppo. Rispetto agli altri frumenti teneri coltivati in Italia nei primi decenni del 1900 presentano una cariosside a frattura farinosa ma più consistente, di colore rosso (rossastro) e di forma ovata allungata. Le reste sono di colore giallo e consistenza sottile e flessibile. Le glume sono di colore giallo e superficie glabra. Da tempo sono coltivate per la produzione di farina finissima impiegata prevalentemente in famiglia per la manifattura di biscotti e focacce.

Sinonimi/denominazione dialettale

Risciolo, Rosciola, Rossiola, Russola, Vri-sciola.



Ambito locale di riferimento

Sub Appennino Dauno, Tavoliere, lungo Ofanto (FG).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Azienda Sperimentale "Manfredini" Centro di Ricerca Cerealicoltura e colture Industriali CREA - Foggia.
- Organizzazione di Produttori Daunia & Bio Soc. Coop. a r.l. - Foggia.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

21



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Lenticchia

Lens culinaris Medik L.

Antiche popolazioni dell'areale di Altamura



- **Pianta:** cotiledone giallo-verdastro; portamento semi-eretto; assenza di pigmentazione antocianica; altezza media 40 cm; media intensità delle ramificazioni.
- **Foglia:** forma ellittica verde mediamente intenso; numero medio di fogliole 11; fogliole di taglia media.
- **Fiori:** da 2 a 3 fiori per nodo; colore bianco dello stendardo; assenza di striature violette dello stendardo e delle ali.
- **Baccello:** colore mediamente intenso; numeri di ovuli pari ad 1; colore giallo a maturazione; lunghezza media 13 cm; apice da tronco ad appuntito.
- **Seme:** forma ellittica; largo; tegumento giallo-verde; nessun tipo di ornamento; peso medio del seme secco 6,6 g.
- **Epoca di fioritura:** circa 160 giorni dalla semina.
- **Epoca di maturazione:** circa 180-190 giorni dalla semina.

Caratteristiche tecnologiche

Suscettibile ai parassiti da magazzino. La caratteristica distintiva è la notevole dimensione del seme il cui diametro raggiunge i 5 - 6 mm. In passato erano molto apprezzate dal mercato che prediligeva le lenticchie appartenenti al morfotipo macrosperma. Sono stati rilevati i principali parametri relativi alla qualità della granella per le annate 2015/16 e 2016/17.

Storia e curiosità

Tra le leguminose pugliesi, le antiche popolazioni di lenticchia dell'areale di Altamura sono quelle con una storia e una tradizione di coltivazione corposamente documentata, oltre ad una prestigiosa fase di commercializzazione in ambito nazionale ed internazionale tra gli anni '30 e '50 del secolo scorso. La dettagliata descrizione dell'agrotecnica tradizionale è riportata da Castelli (1935), che tra l'altro descrive la consuetudine di combattere il tonchio, il parassita da magazzino che creava gravi perdite al raccolto, sottoponendo la granella ad un trattamento con solfuro di carbonio.

Sinonimi/denominazione dialettale

Gigante di Altamura, verde di Altamura, lenticchia grande di Altamura.



Ambito locale di riferimento

Altamura e comuni limitrofi (BA).



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

18

Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Lenticchia

Vicia articulata Hornem.

Nera di Soletto



- **Plantula:** assenza di colorazione antocianica alla base dello stelo.
- **Fogliame:** foglia stretta di colore verde chiaro, punta della fogliolina di forma convessa.
- **Stelo:** colorazione antocianica assente all'ascella della foglia, assenza di pubescenza dei nodi più alti dello stelo.
- **Fiore:** stendardo bianco con striature violette ed ali bianche.
- **Legume:** pubescenza assente, lunghezza di circa 2,9-3,4 cm, larghezza di circa 0,5-0,8 cm, becco corto, presenza di 3-4 ovuli.
- **Seme:** medie dimensioni, forma globosa, colore bruno, assenza di maculatura bruna, presenza di maculatura blu-nera punteggiata e a chiazze di media estensione, peso di circa 6,2-6,5 g, cotiledone di color arancio o giallo.
- **Fioritura:** a circa 100 giorni dalla semina.

Caratteristiche tecnologiche

La lenticchia nera è una leguminosa a semina autunnale di solito praticata tra fine novembre e dicembre. Necessita di un terreno sciolto e non richiede irrigazione. La raccolta avviene tra fine maggio e metà giugno e può essere effettuata con una comune trebbiatrice grazie all'altezza delle piante. In passato se ne apprezzava la maggiore rusticità rispetto alle vere lenticchie.

Presso l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari (CNR-IBBR), sono stati rilevati alcuni caratteri relativi alla qualità della granella secca per le annate agrarie 2015/16 e 2016/17. I valori medi registrati sono: contenuto proteico 28,4 g/100 g; ceneri 7,1 g/100 g; percentuale di tegumento 9,2 g/100 g; tempo di cottura 24-25 minuti con un periodo di ammollo di circa 16 ore.

Storia e curiosità

Denominata genericamente "lenticchia nera" la coltivazione in Puglia di questa vecchia a scopo alimentare è descritta da Castelli in una pubblicazione del 1935. L'autore illustrando la coltivazione della lenticchia in provincia di Bari riporta la consuetudine di numerosi contadini di coltivare in questa provincia una vecchia i cui semi erano simili per forma alla lenticchia ma se ne differenziavano per il tegumento scuro con presenza di striature e macchie nerastre. La coltivazione di questa vecchia è stata abbandonata in provincia di Bari da molti decenni ma è sopravvissuta in alcuni comuni del Salento. Il progetto SaVeGralNPuglia ha consentito uno studio approfondito della attuale diffusione di questa leguminosa e di contestualizzarne storicamente coltivazione e utilizzo (Piergiovanni 2021).

Sinonimi/denominazione dialettale

vecchia raggiante / vecchia o lenticchia sulitana, lenticchia *de Sulito*, *faci in griko*.



Ambito locale di riferimento

Martano, Corigliano d'Otranto, Soletto (LE).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

23



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Limone

Citrus x limon (L.) Burmann

Femminello del Gargano



- **Pianta:** portamento regolare, media densità delle branche, media spinescenza con spine intermedie, colore rosso porpora dell'apice del germoglio giovane.
- **Foglia:** sempreverde, lunghezza 12 cm, larghezza 7 cm, forma ellittica, apice ottuso, margine fogliare dentato, ali peduncolari assenti.
- **Fiore:** distribuzione prevalentemente a grappoli; elevata colorazione antocianica delle gemme a fiore; lunghezza maggiore delle antere rispetto allo stigma, ermafrodita, colore bianco, numero di stami per petalo >4, colore giallo pallido delle antere.
- **Frutto:** lunghezza 90 mm, diametro 95 mm, forma ovoidale obliqua e asimmetrica, peduncolo corto e mediamente spesso con base piccola e rugosa, colore dell'epicarpo giallo, forte lucentezza dell'epidermide, superficie grossolanamente papillata; tessitura rugosa, forte aderenza dell'albedo, forte densità delle ghiandole oleifere, colore giallo della polpa, 10-14 segmenti ad elevata aderenza, media consistenza, partenocarpia, assenza di semi.
- **Periodo di raccolta:** Date le particolari condizioni pedoclimatiche e le diverse fioriture unitamente alla sua caratteristica di lunga persistenza dei frutti sull'albero, ottenibile senza alcuna forzatura, l'epoca di raccolta avviene tutto l'anno.

Caratteristiche tecnologiche

Fruttificazione costante, produttività alta. Buona resistenza alle manipolazioni. Media suscettibilità alla mosca bianca cotonosa, al tripide degli agrumi e al mal secco degli agrumi. Le diverse forme e pezzature del frutto sono conseguenti alle diverse fioriture strettamente dipendenti dal clima. Con la fioritura (febbraio/marzo) il frutto chiamato "Bufalatto" matura nell'inverno successivo, non è apprezzato. La seconda fioritura (aprile-maggio), dà origine al cosiddetto "frutto del tempo" o "limone di primo taglio" che maturerà da settembre ad ottobre dello stesso anno. La terza fioritura si può avere a giugno/luglio e il frutto maturerà un anno dopo "bianchetto". La quarta fioritura si può avere ad agosto e dà origine all'"agostinello". L'ultima fioritura, a settembre, dà origine al "limone torzo", con tanta buccia e albedo.

Storia e curiosità

Varietà antichissima del Gargano. I primi riferimenti storici sull'esistenza della coltivazione degli agrumi sul territorio risalgono all'anno 1003, grazie a Melo, principe di Bari, che, volendo dare dimostrazione ai Normanni della ricchezza produttiva delle terre garganiche, spedì in Normandia i "pomi citrini" del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro). Famosa è un'importante processione, che ancora oggi si tiene ogni anno a febbraio, in onore di San Valentino, Santo protettore degli agrumeti, durante la quale si benedicono le piante e i frutti di aranci e limoni. Rinomato, sin dal 1870, l'estratto di "poncio", molto richiesto in Germania. Molto ricercato per gli oli essenziali

Sinonimi/denominazione dialettale

Limone nostrale (Gargano).



Ambito locale di riferimento

Provincia di Foggia, Gargano (Ischitella, Rodi Garganico e Vico del Gargano).



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Consorzio per la tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP - Rodi garganico (FG)

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

17



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Lupino

Lupinus albus L.

Bianco del Tavoliere



- **Pianta:** portamento eretto, altezza di circa 120 cm.
- **Fogliame:** foglia con diametro di circa 12 mm, forma ellittica, assenza di pubescenza della parte superiore ed inferiore della fogliola, colore verde di media intensità.
- **Stelo:** stelo principale non prominente, glabro, di colore verde di media intensità.
- **Stipule:** colore giallo pallido.
- **Fiore:** ali bianche con venature blu-violacee, stendardo bianco.
- **Baccello:** 3-4 baccelli per pianta, lunghezza di circa 10 cm e larghezza di circa 2,5 cm, leggera pubescenza.
- **Seme:** forma lenticolare e cuboidale piatta, colore giallo pallido, assenza di colore secondario, cotiledone di colore giallo di media intensità, peso dei 100 semi di circa 94-96 g.
- **Epoca di fioritura:** a circa 180 giorni dalla semina.
- **Epoca di maturazione:** a circa 240 giorni dalla semina.

Caratteristiche tecnologiche

Pianta rustica, resistente alle malattie e poco appetibile dai cinghiali per l'elevato contenuto in alcaloidi. L'apparato radicale fittonante garantisce una buona concimazione azotata. La produzione è altalenante e si aggira sui 20 q/ha. Elevata lucentezza e brillantezza del seme, rispetto alle varietà in commercio. Il tegumento costituisce circa il 17,5% del peso del seme. La polpa è resistente allo sfaldamento in seguito a cottura.

Storia e curiosità

Secondo alcune fonti storiche in Puglia la coltivazione del lupino in passato era maggiormente diffusa nel Salento (De Cesare, 1859), areale in cui è tutt'ora sporadicamente coltivato (Margiotta *et al.* 2018). Tuttavia, vari autori, elencando le colture presenti nel foggiano tra il XVIII e XIX secolo, in aggiunta alla preponderante coltivazione del frumento, citano la presenza di piccole ma diffuse coltivazioni di tutte le leguminose. Ad esempio, Gervasio (1871) parla di "produzione di ogni sorta di civaie" a San Severo, analoga informazione è riportata da Giuliani (1768) per l'agro di Vieste e da De Vita (2002) per quello di Torremaggiore. Sebbene questi documenti non parlino esplicitamente di lupino, non autorizzano ad escluderne la coltivazione in quegli ambiti geografici. Recentemente la coltivazione del lupino è stata reintrodotta in provincia di Foggia. Questo rilancio è legato a opportunità di commercializzazione della granella sul mercato locale.

Sinonimi/denominazione dialettale

lupin iang.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

18

< 9



Ambito locale di riferimento

San Paolo Civitate, Torremaggiore, Lesina, Apricena, San Severo, Serracapriola (FG).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Mandorlo

Prunus amygdalus Batsch

Biancodda



- **Pianta:** media vigoria; portamento espanso; cortecchia rugosa.
- **Foglia:** verde; z lunga e larga; presenza di 1-2 glandole fogliari.
- **Fiore:** gemma a fiore localizzata prevalentemente sui dardi; petali bianchi; assenza di fiori doppi nelle gemme; presenza di un pistillo; presenza di autofertilità.
- **Frutto:** di facile raccolta; facile separazione del mallo; lunghezza media ed elevata larghezza; forma oblunga; colore chiaro; guscio spesso; guscio chiuso, duro e moderatamente poroso.
- **Seme:** forma ellittica; medie dimensioni; media intensità del colore marrone del tegumento; tegumento rugoso; sapore dolce; media incidenza di semi doppi.
- **Periodo di raccolta:** agosto-settembre.

Storia e curiosità

Varietà di origine ignota, diffusa tra Ruvo di Puglia, Terlizzi e paesi limitrofi, dove è presente da diverso tempo come testimonianza il lavoro di Fanelli L. (1939) in cui è citata. Era apprezzata per il colore marrone chiaro del guscio, quasi bianco, per cui era venduta sulle bancarelle per il bell'aspetto a Ruvo di Puglia e Terlizzi.

Sinonimi/denominazione dialettale

Biancodda / *Biancudd* (la "u" muta), Biancolla (provincia di Bari).

Caratteristiche tecnologiche

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi. La resa in sgusciato è piuttosto bassa, intorno al 25%. Il sapore della mandorla è molto dolce, ricco in olii, per cui è molto adatta per la pasticceria.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

18

< 9



Ambito locale di riferimento

Provincia di Bari.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Azienda didattico sperimentale "P. Martucci" del DISSPA - Università di Bari, Valenzano (BA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Mandorlo

Prunus amygdalus Batsch

Montefusco



- **Pianta:** elevata vigoria; portamento assurgente; corteccia rugosa.
- **Foglia:** verde; lamina lunga e stretta; presenza di 1-2 glandole fogliari.
- **Fiore:** gemma a fiore localizzata in egual misura sui dardi e sui rami misti di un anno; petali bianchi; assenza di fiori doppi nelle gemme; presenza di un pistillo; presenza di autofertilità.
- **Frutto:** di facile raccolta; facile separazione del mallo; elevata lunghezza e media larghezza; forma cordata; colore chiaro; guscio spesso; guscio chiuso, molto duro e moderatamente poroso.
- **Seme:** forma ellittica; elevate dimensioni; media intensità del colore marrone del tegumento; tegumento rugoso; sapore dolce; media incidenza di semi doppi.
- **Periodo di raccolta:** terza decade di settembre.

Caratteristiche tecnologiche

La fioritura e l'epoca di smallatura risultano tardive, è autofertile, molto produttiva e resistente alle avversità. Varietà di pregio per le caratteristiche organolettiche e per il contenuto in grassi che la rendono facilmente lavorabile in pasticceria. La resa in sgusciato è piuttosto bassa, intorno al 25%.

Storia e curiosità

Diffusa in provincia di Bari col nome Montefusco. Presente anche in provincia di Brindisi, con il sinonimo Barese in particolare nelle zone di S. Vito dei Normanni e Ceglie Messapica. Il tecnico Francesco Arnese, nelle "Brevi note sulla coltivazione del mandorlo" 1934, inserisce la varietà Barese tra le consigliabili da impiantare in provincia di Brindisi, conosciuta dai commercianti baresi che la apprezzavano e che la ritiravano come Montefusco. Proprio per questa peculiarità, sembra che i contadini del brindisino cominciarono a chiamarla "Barese". Sempre nella stessa nota, Arnese ci dice che questa varietà, apprezzata per la sua resistenza alle avversità e la tardività nella fioritura, presentava però il difetto del sapore a volte leggermente amaro della mandorla.

Sinonimi/denominazione dialettale

Barese, San Vito dei Normanni, San Michele salentino, Ceglie Messapica.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

17

< 9



Ambito locale di riferimento

Province di Bari e di Brindisi.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Azienda didattico sperimentale "P. Martucci" del DISSPA - Università di Bari, Valenzano (BA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Mandorlo

Prunus amygdalus Batsch

Spappacarnale



- **Pianta:** elevata vigoria; portamento assurgente; corteccia rugosa.
- **Foglia:** verde; lamina lunga e mediamente larga; presenza di 1-2 glandole fogliari.
- **Fiore:** petali rosa chiaro; assenza di fiori doppi nelle gemme; presenza di un pistillo; autofertile.
- **Frutto:** di facile raccolta; facile separazione del mallo; corto e largo; forma rotonda; media intensità del colore; guscio spesso; guscio aperto, duro e moderatamente poroso.
- **Seme:** forma rotonda; medie dimensioni; tegumento di colore marrone scuro; tegumento rugoso; sapore dolce; elevata incidenza di semi doppi.
- **Periodo di raccolta:** agosto-settembre.

Storia e curiosità

Vecchissima varietà della zona di Ceglie Messapica (BR), simile alla Catuccia. Era una delle cultivar più diffuse della zona, sostituita in parte successivamente dalla Riviezzo, a causa della fioritura precoce. Oggi è molto poco diffusa, rimangono vecchissimi esemplari in vecchi mandorleti consociati ad olivo.

Sinonimi/denominazione dialettale

Spaccacarnale / *Spappacarnal'* (Ceglie Messapica).

Caratteristiche tecnologiche

Interessante per l'autofertilità e la buona produzione anche se molto alternante a causa della fioritura precoce. Varietà con alta incidenza di semi doppi, la resa in sgusciato è piuttosto buona, intorno al 28-30%. Il sapore della mandorla è molto dolce, ricco in oli, per cui è molto adatta per la pasticceria. La mandorla è piccola, tonda, simile a una nocciola, per cui potrebbe essere utilizzata per la produzione di praline.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

18

< 9



Ambito locale di riferimento

Provincia di Brindisi.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Mandorlo

Prunus amygdalus Batsch

Tondina ostunese



- **Pianta:** elevata vigoria; portamento assurgente; corteccia rugosa.
- **Foglia:** verde; lamina corta e stretta; presenza di 1-2 glandole fogliari.
- **Fiore:** gemma a fiore localizzata prevalentemente sui dardi; petali bianchi; assenza di fiori doppi nelle gemme; presenza di un pistillo; presenza di autofertilità.
- **Frutto:** di facile raccolta; facile separazione del mallo; ridotta lunghezza e media larghezza; forma rotonda; guscio mediamente spesso; guscio fessurato ma non aperto, molto duro e moderatamente poroso.
- **Seme:** forma rotonda; piccole dimensioni; colore marrone scuro del tegumento; tegumento quasi liscio; sapore dolce; assenza di semi doppi.
- **Periodo di raccolta:** settembre.

Caratteristiche tecnologiche

La fioritura risulta molto precoce, è autofertile, molto produttiva e resistente a monilia. Varietà di pregio per le caratteristiche organolettiche e per il contenuto in grassi che la rendono facilmente lavorabile in pasticceria. La resa in sgusciato è piuttosto bassa, intorno al 23%.

Storia e curiosità

Diffusa principalmente in provincia di Brindisi, in particolare nelle zone di Ostuni, Carovigno, S. Vito dei Normanni e Ceglie Messapica. Il tecnico Francesco Arnese, nelle "Brevi note sulla coltivazione del mandorlo" 1934, inserisce la varietà Tondina o Sannicandro tra le consigliabili da impiantare in provincia di Brindisi, e la descrive come "pianta dal grande sviluppo, buona e costante produttività e molto resistente alle avversità atmosferiche." Il Fanelli invece la descrive tra le varietà più importanti a frutto tondo, maggiormente presenti negli agri di Ostuni, Carovigno, San Vito dei Normanni.

Sinonimi/denominazione dialettale

Senacante (Carovigno e san Vito dei Normanni (BR); Sandricana (San Michele salentino, Ceglie Messapica; Sannicandro, provincia di Bari)/ Tonnin' (provincia di Brindisi).



Ambito locale di riferimento

Province di Bari e di Brindisi.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Azienda didattico sperimentale "P. Martucci" del DISSPA - Università di Bari, Valenzano (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

16



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Melo

Malus domestica Borkh



Gelata



- **Pianta:** media vigoria; portamento espanso; ramificato con intermedia messa a frutto; media densità di lamburde; fruttificazione costante; media produttività.
- **Foglia:** disposta verso l'alto rispetto al ramo; medie dimensioni; margine fogliare serrato di tipo 1; forma ellittico-allargata; apice appuntito, piccole dimensioni del picciolo 3,5 cm; pagina superiore verde con debole pigmentazione antocianica; pagina inferiore verde chiaro con debole pigmentazione antocianica; assenza di stipole.
- **Fiore:** bottoni fiorali rosa intenso; media dimensione della corolla; petali a contatto tra loro; stigmi situati inferiormente rispetto alle antere.
- **Frutto:** forma oboide ed asimmetrica; dimensione medio-piccola; debole costolatura; aspetto poco attraente; peduncolo corto (15 mm) e mediamente sottile (3 mm); cavità peduncolare (15 mm) a forma di imbuto; cavità calicina (15 mm) a forma di catino; calice semiaperto; sepali ripiegati; torsolo (22 mm) a forma di bulbo; logge moderatamente aperte; 4-5 semi ovali di medie dimensioni completamente sviluppati; seme bruno chiaro; buccia cerosa sottile; elevata pruina; buccia colore giallo biancastro; sopracoloro sfumato rosso; lenticelle di grandi dimensioni; polpa bianca e croccante; elevata succosità ed ossidazione; tessitura croccante; sapore dolce aromatico.
- **Periodo di raccolta:** raccolta primo stacco (seconda decade di ottobre); raccolta ultimo stacco (prima decade di novembre).

Caratteristiche tecnologiche

Di media produttività, si adatta meglio nelle zone collinari. Mediamente resistente a ticchiolatura.

Varietà dalla pezzatura media, non adatta per i mercati, ma interessante per la coltivazione nei giardini frutteti famigliari e negli agriturismi, in quanto molto saporita anche se non di bell'aspetto. Presenta caratteristica vitrescenza della polpa.

Storia e curiosità

Si tratta di una cultivar molto antica, citata da Gallesio (1817-39), Molon (1901). Nella pomologia di Molon a pagina 135 è presente una bellissima iconografia di questa mela e nella descrizione viene riportato che il prof. Savastano nella Rivista agraria n.10 del 1893 la ritiene varietà adatta per l'esportazione e ricercatissima in Inghilterra. In Puglia si è sviluppata soprattutto nella zona dei Monti Dauni Meridionali, come Motta Montecorvino, Panni, Alberona, Roseto Valfortore, Biccari, ecc. È presente anche sul Gargano, probabilmente proveniente dall'Abruzzo e dal Molise, probabilmente sulla scia dei legami pastorali tra queste regioni (transumanza). Il nome gelata è un modo per evidenziare la sua caratteristica polpa con zonature vitrescenti e buccia cerosa in piena maturazione. Cultivar tradizionalmente nota e diffusa nei promiscui meleti del Subappennino e garganici, oggi a fortissimo rischio d'estinzione per l'avanzata età delle piane madri. Nell'elenco delle cultivar autoctone italiane sono segnalate almeno sette tipi con il nome di "gelata" o "gelato".

Sinonimi/denominazione dialettale

Mela *jelata* (Gargano).



Ambito locale di riferimento

Subappennino Dauno e Gargano (FG).



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

17



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Melo

Malus domestica Borkh

Ghiacciata



- **Pianta:** media vigoria; portamento espanso; ramificato con intermedia messa a frutto.
- **Foglia:** medie dimensioni; margine fogliare serrato di tipo 2; forma ellittico-allargata; piccole dimensioni del picciolo 3,5 cm; pagina superiore verde con debole pigmentazione antocianica; pagina inferiore verde chiaro con debole pigmentazione antocianica; assenza di stipole.
- **Fiore:** bottoni fiorali rosa intenso; media dimensione della corolla; petali a contatto tra loro; stigmi situati inferiormente rispetto alle antere; epoca di fioritura medio-precocce.
- **Frutto:** forma obloide ed asimmetrica; dimensione medio-piccola (60-80 g); peduncolo corto (15 mm) e mediamente sottile (3 mm); 4-5 semi ovali di medie dimensioni; seme bruno chiaro; buccia cerosa sottile; elevata pruina; buccia colore giallo biancastro; polpa bianca e croccante; elevata succosità ed ossidazione; tessitura croccante; sapore dolce aromatico.
- **Periodo di raccolta:** raccolta primo stacco (seconda decade di ottobre); raccolta ultimo stacco (prima decade di novembre).

Storia e curiosità

Da non confondere con la Mela Gelata, è presente anche in Basilicata in cui ha probabilmente avuto origine. E' presente in maniera sporadica proprio in comuni a confine con questa Regione come Gravina in Puglia, Spinazzola, Minervino Murge e altri comuni dell'area murgiana. La denominazione è probabilmente dovuta alla caratteristica vitrescenza della polpa.

Sinonimi/denominazione dialettale

Ghiaccio (Gravina in Puglia).

Caratteristiche tecnologiche

Di medio-scarso produttività, si adatta meglio nelle zone collinari. Buona conservabilità.



Ambito locale di riferimento

Province di Bari e BAT.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

19

Melo

Malus domestica Borkh



Limoncella



- **Pianta:** media vigoria; portamento espanso; ramificata con messa a frutto intermedia e costante; media densità di lamburde; media produttività; fruttificazione solo sulle lamburde.
- **Foglia:** disposta verso l'alto rispetto al ramo; medie dimensioni; margine fogliare serrato di tipo 1; forma ellittica-allargata; apice appuntito e base ad angolo retto; elevata pubescenza alla base; picciolo 3 cm; pagina superiore verde con debole pigmentazione antocianica; pagina inferiore verde chiaro con debole pigmentazione antocianica; assenza di stipole.
- **Fiore:** bottoni fiorali rosa intenso; media dimensione della corolla; petali a contatto tra loro; stigmi situati inferiormente rispetto alle antere.
- **Frutto:** forma ellittica ed asimmetrica; media dimensione; assenza di costolatura; aspetto poco attraente; corto peduncolo (4 mm) di medio spessore (6 mm); cavità peduncolare (10 mm) a forma di imbuto; cavità calicina (8 mm) a forma di catino; calice chiuso; sepali eretti; torsolo (27 mm) a forma di bulbo; logge moderatamente aperte; 4-5 semi ovali allungati, parzialmente sviluppati e di medie dimensioni; seme bruno; buccia cerosa di medio spessore; debole pruina; buccia colore giallo verde; sopracolore sfumato color rosa distribuito fino al 20%; media presenza di lenticelle; polpa bianca e soda; succosità ed ossidazione elevate; tessitura croccante; sapore acidulo aromatico.
- **Periodo di raccolta:** raccolta primo stacco (terza decade di ottobre); raccolta ultimo stacco (seconda decade di novembre).

Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività, si adatta meglio nelle zone collinari e montane. Resistente alla ticchiolatura. Varietà dalla pezzatura media, non adatta per i mercati, ma interessante per la coltivazione nei giardini frutteti famigliari e negli agriturismi, in quanto molto saporita anche se non di bell'aspetto. Buona resistenza alle manipolazioni, adatta per la conservazione in post raccolta. Si adatta, oltre che per il consumo fresco, anche per la trasformazione in purea, zuccherata o non, confettura, frutti sciropati, produzione di aceto di mele, sidro. Ottima conservabilità.

Storia e curiosità

Antica varietà di origine sconosciuta, molto conosciuta in tutto il Sud Italia, ma anche in Abruzzo, Umbria e soprattutto Molise. È presente in Puglia soprattutto nella zona dei Monti Dauni Meridionali, nei comuni a confine con la provincia di Avellino dove questa cultivar è abbastanza diffusa, come Orsara di Puglia, Panni, Anzano Di puglia, Monteleone di Puglia, Accadia, Deliceto, Bovino, ecc. In questi comuni ci sono anche alcune piccole aziende che stanno recuperando la coltivazione di queste mele sia per il mercato fresco, ma anche per la trasformazione. Tale varietà è infatti adatta per la produzione di puree di frutta, succhi, confetture, frutti sciropati, aceto di mele, data la buona acidità di cui è dotata. È presente anche sui Monti Dauni settentrionali e sul Gargano.

Nella pomologia di Molon alle pagine 163 e 164 è presente una bellissima iconografia di questa mela che è rappresentata sia come frutto intero che sezionata, e viene riportata una descrizione del prof. Savastano tratta da "la Rivista agraria" n.10 del 1893 dove si definisce la diffusione in tutto il Meridione d'Italia. Anche il Gasparri ne "Ragguaglio agricoltura e pastorizia nel Regno di Napoli" del 1845 la definisce come varietà da "buona frutta ma che non regge il paragone con le varietà del resto d'Europa, presente in molte zone del Regno di Napoli".



Ambito locale di riferimento

Subappennino Dauno e Gargano (FG).



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Comune di Orsara di Puglia (FG).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

13

< 9



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Melo

Malus domestica Borkh

San Giovanni



- **Pianta:** scarsa vigoria; portamento pendulo-ricadente; ramificata con rapida messa a frutto costante; elevata densità di lamburde; media produttività; fruttificazione solo sulle lamburde.
- **Foglia:** disposta verso l'alto rispetto al ramo; piccole dimensioni; margine fogliare serrato di tipo 2; forma ellittica; apice e base appuntiti; scarsa pubescenza alla base; picciolo 2,8 cm; pagina superiore verde con debole pigmentazione antocianica; pagina inferiore verde chiaro con debole pigmentazione antocianica; assenza di stipole.
- **Fiore:** bottoni fiorali rosa intenso; media dimensione della corolla; petali a contatto tra loro; stigmi situati inferiormente rispetto alle antere.
- **Frutto:** forma conica ed asimmetrica; dimensione molto piccola; assenza di costolatura; aspetto poco attraente; peduncolo di media lunghezza (10 mm) e sottile (2 mm); cavità peduncolare (3 mm) a forma di imbuto; cavità calicina (1 mm) a forma di catino; calice semiaperto; sepali ripiegati; torsolo (5 mm) a forma di fuso; logge moderatamente aperte; 6-7 semi ovali allungati di piccole dimensioni; seme bruno chiaro; buccia cerosa sottile; debole pruina; assenza di rugginosità; buccia colore giallo verde; sopracolore assente; media presenza di lenticelle; polpa bianca e croccante; media succosità ed ossidazione elevata; tessitura pastosa; sapore dolce acidulo.
- **Periodo di raccolta:** raccolta primo stacco (prima decade di giugno); raccolta ultimo stacco (terza decade di giugno).

Caratteristiche tecnologiche

Di medio-scarso produttività, varietà a maturazione estiva, si adatta molto bene ai diversi ambienti pedoclimatici della regione. Varietà dalla pezzatura molto piccola, non adatta per i mercati, ma interessante per la coltivazione nei giardini frutteti famigliari e negli agriturismi, in quanto una delle poche mele a maturazione molto precoce (giugno). Profumi molto delicati anche se non di bell'aspetto. Scarsa conservabilità.

Storia e curiosità

Con il termine San Giovanni sono indicate in molte zone della Puglia mele precoci estive, descritte in molte opere anche in altre Regioni, ma evidentemente diverse in quanto in Toscana ed Emilia Romagna con tale nome si identifica una varietà completamente diversa. In alcune zone della Puglia (quelle costiere) è anche denominata Mela di Sant'Antonio, in quanto matura un po' prima rispetto alle zone collinari interne. In Valle d'Itria è anche denominato Melo Grasta, nome dialettale di vaso, a causa dello scarso vigore della pianta. È molto conosciuto dai Monti Dauni, al Gargano, fino al Salento dove rappresenta forse l'unica mela autoctona presente.

Sinonimi/denominazione dialettale

Sant'Antonio (Zona costiera provincia di Bari); Grasta (Valle d'Itria) / Diverse denominazioni dialettali o locali che riconducono al nome San Giovanni, Sant'Antonio o Grasta in tutta la regione.



Ambito locale di riferimento

Tutta la regione Puglia.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

18



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Melo

Malus domestica Borkh

Sanguigna



- **Pianta:** media vigoria; portamento espanso; ramificata con messa a frutto intermedia e costante; media densità di lamburde; media produttività; fruttificazione solo sulle lamburde.
- **Foglia:** disposta verso l'alto rispetto al ramo; medie dimensioni; margine fogliare crenato; forma ellittica-allargata; apice appuntito e base ad angolo retto; elevata pubescenza alla base; picciolo 3,5 cm; pagina superiore verde scuro con elevata pigmentazione antocianica; pagina inferiore verde con elevata pigmentazione antocianica; assenza di stipole.
- **Fiore:** fioritura tardiva; bottoni fiorali rossi; media dimensione della corolla; petali a contatto tra loro; stigmi situati inferiormente rispetto alle antere.
- **Frutto:** forma obloide ed asimmetrica; piccola dimensione; assenza di costolatura; aspetto attraente; corto peduncolo (5 mm) di medio spessore (6 mm); cavità peduncolare (5 mm) a forma di catino; cavità calicina (5 mm) a forma di catino; calice semiaperto; sepali ripiegati; torsolo (15 mm) a forma di fuso; logge moderatamente aperte; 6-7 semi ovali allungati, totalmente sviluppati e di medie dimensioni; seme bruno scuro; buccia cerosa di medio spessore; elevata pruina; rugginosità fino al 25% a livello della cavità calicina; buccia colore giallo; sopracoloro uniforme rosso intenso distribuito dall'81 al 100%; media presenza di lenticelle; polpa rosa-rosso e soda; succosità ed ossidazione medie; tessitura croccante; sapore acidulo.
- **Periodo di raccolta:** raccolta primo stacco (prima decade di agosto); raccolta ultimo stacco (terza decade di agosto).

Caratteristiche tecnologiche Di medio-elevata produttività, si adatta meglio nelle zone collinari. Resistente a ticchiolatura. Varietà dalla pezzatura media, non adatta per i mercati, ma interessante per la coltivazione nei giardini frutteti famigliari e negli agriturismi, in quanto molto saporita anche se non di bell'aspetto. Presenta caratteristica colorazione rossastra della polpa, degli apici dei germogli, dei fiori e del legno. Il gusto è prettamente acidulo, ma molto gradevole. Buona conservabilità.

Storia e curiosità

Le mele sanguigne hanno origine molto remota e sono presenti in molte Regioni italiane. In Puglia si possono ritrovare piante sparse soprattutto nella fascia Murgiana meridionale. Descritta nel 1844 nel Prodroso della storia naturale generale e comparata d'Italia di Francesco Costantino Marmocchi. All'interno del capitolo "Idea dell'Orto Botanico", descrizione genere *Malus*, a pagina 1209, viene descritta la Mela sanguigna come: "(M. Purpureus), mele di mezzana grossezza, rosso porpora vivace di fuori, rosse internamente, acidette e saporite. Mature d'agosto e di settembre".

Sinonimi/denominazione dialettale

Rossa (provincia di Foggia e Bari).



Ambito locale di riferimento

Subappennino Dauno e Gargano (FG), provincia di Bari.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Comune di Orsara di Puglia (FG).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

18



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Olivo

Olea europaea L.

Cornale



- **Pianta:** portamento assurgente, elevata vigoria, elevata densità della chioma.
- **Foglia:** forma ellittico-lanceolata, dimensioni 55 x 12 mm.
- **Infiorescenza (mignola):** struttura corta e rada, lunga in media 22 mm, numero di fiori 16,3% grado di ginosterilità.
- **Drupa:** allungata, asimmetrica, apice appuntito, base troncata, lenticelle rare e piccole, dimensioni, dimensioni 20 x 12 mm.
- **Endocarpo:** allungato, asimmetrico, diametro massimo centrale, apice arrotondato, mucronato.
- **Periodo di raccolta:** novembre - dicembre.

Caratteristiche tecnologiche

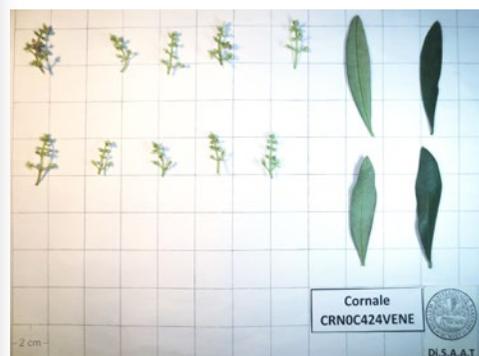
Utilizzata principalmente come oliva da tavola a causa della bassa resa in olio anche se questo si conserva per lungo tempo. Peso della drupa: secco 0,7 g, fresco 1,8 g.

Storia e curiosità

Già nel 1855, Presta indicava la cultivar Cornale come Cornulara e ne attribuiva altri sinonimi come: Cornulara o Corniola. Inoltre, descrive la morfologia della drupa come variabile in base al territorio di coltivazione. In Molise è allungata ma non aguzza e può essere di due tipi: grande o piccola. In Puglia è allungata e aguzza e se ne distinguono tre varietà: maggiore, minore e piccola. Jovino (1937) ne attribuisce l'attitudine "alla farcitura" anziché alla produzione di olio indicandone quindi l'utilizzo come oliva da tavola.

Sinonimi/denominazione dialettale

Cornulara o Cornulara (Lecce), Corniola.



Ambito locale di riferimento

Provincia di Bari.



Luogo di conservazione

- Centro Regionale per la Conservazione ex situ di Fruttiferi, Olivo e Vite autoctoni Pugliesi S.O. Conca d'Oro - Palagianò (TA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

20



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Olivo
Olea europaea L.

Dritta



- **Pianta:** portamento espanso, elevata vigoria, bassa densità della chioma.
- **Foglia:** forma ellittica, dimensioni 50,9 x 13,23 mm.
- **Infiorescenza (mignola):** struttura corta e rada, lunga in media 22 mm, numero di fiori 13,3% grado di ginosterilità.
- **Drupa:** allungata, simmetrica, apice arrotondato, base arrotondata, lenticelle numerose e piccole, dimensioni, dimensioni 16,4x11 mm.
- **Endocarpo:** ovoidale, asimmetrico, diametro massimo centrale, apice arrotondato, mucronato.
- **Periodo di raccolta:** novembre - dicembre.

Caratteristiche tecnologiche

Figura tra le migliori varietà per la produzione di olive da mensa. Il frutto, a maturazione tardiva, viene essiccato ed utilizzato anche per l'estrazione di olio. Tuttavia, produce poco olio e di bassa qualità organolettica. Peso della drupa: secco 0,9 g, fresco 1,1 g.

Storia e curiosità

La varietà Dritta è stata descritta da diversi autori che ne attribuiscono diverse origini. Presta nel 1855 individua l'areale tarantino come zona di maggiore diffusione della cultivar, ma constatando origini molisane o toscane. Pastore nel 1957 identifica la provenienza della cultivar nella regione Basilicata e Calabria individuando anche denominazioni differenti a seconda della regione: Maiatica in Basilicata e Comune di Rossano in Calabria. Cassano nel 1935 nel suo trattato "L'olivicultura e la sua industria nella provincia jonica", identifica la cultivar Dritta come un'oliva particolarmente adatta alla salamoia e volgarmente detta "Alia senza pane". La stessa denominazione è stata attribuita da Catanea in "Olivicoltura ed elaiotecnica nella provincia dello Jonio" (1938) per la dolcezza della sua polpa.

Sinonimi/denominazione dialettale

Maiatica, Maggiatica e Oliva di Ferrandina in Basilicata, Dolce di Rossano in Calabria, Senza Pane, Oliva Dolce e Culmona nel Tarantino.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

18



Ambito locale di riferimento

Province di Foggia, BAT e Bari.



Luogo di conservazione

- Centro Regionale per la Conservazione ex situ di Fruttiferi, Olivo e Vite autoctoni Pugliesi S.O. Conca d'Oro - Palagianò (TA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Olivo
Olea europaea L.

Pasula



- **Pianta:** portamento espanso, elevata vigoria, media densità della chioma.
- **Foglia:** forma ellittica - lanceolata, dimensioni 61 x 15 mm.
- **Infiorescenza (mignola):** autocompatibile, infiorescenza lunga in media 23 mm, numero di fiori 14, 32% grado di ginosterilità.
- **Drupa:** forma ellittica, leggermente asimmetrica, apice arrotondato, base troncata, lenticelle rare e di piccolissime dimensioni, dimensioni 21x15 mm.
- **Endocarpo:** ellittico, simmetrico, posizione del diametro massimo apicale, apice arrotondato, mucronato.
- **Periodo di raccolta:** maturazione precoce - seconda decade di ottobre-seconda decade di novembre.

Caratteristiche tecnologiche

Utilizzata prevalentemente come oliva da mensa in particolare per la sua dolcezza. Peso della drupa: secco 1,3 g, fresco 1,6 g.

Storia e curiosità

Chiamata dai romani "*Pausia*", Plinio asserisce che si tratti di una varietà a maturazione precoce. Il nome deriva dal verbo latino "*pavire*" (schiacciare, pestare), ma nonostante questo lasciasse intendere che fosse destinata alla produzione di olio, già alla fine del 1700, si riscontra una maggiore attitudine ad essere utilizzata come oliva da mensa. Inoltre, in base alle caratteristiche delle drupe e dell'olio si individuavano due tipi di pasola: tonda ed ovale e dolce ed amara (Moschettini, 1796; Columella, 1804; Presta, 1855).

Sinonimi/denominazione dialettale

Pausia (denominazione romana), *Pasola*, *Fasula* (Basilicata), *Passula* (Brindisi, Lecce).



Ambito locale di riferimento

Province di Bari e Brindisi.



Luogo di conservazione

- Centro Regionale per la Conservazione ex situ di Fruttiferi, Olivo e Vite autoctoni Pugliesi S.O. Conca d'Oro - Palagianò (TA).



Patata zuccherina

Ipomoea batatas L.

Batata leccese



- **Pianta:** fusti principali semi-eretti di circa 75-150 cm, stelo verde con molte macchie viola con internodo corto di 3-5 cm e diametro di 4-6 mm, moderata pubescenza dell'apice dello stelo.
- **Foglia:** bordo lobato, 5 lobi per foglia, lobo centrale di forma semi-ellittica, foglia matura di 8-15 cm, pagina inferiore con nervatura principale parzialmente viola, foglie mature di colore verde.
- **Radice:** picciolo molto lungo (>40 cm), forma ellittica e simmetrica, presenza di profondi restringimenti e solchi, spessore sottile (1-2 mm), buccia di colore viola-rosso, polpa color crema.
Note: il colore predominante della buccia è, in talune accessioni, rosa. Il colore predominante della polpa è, in talune accessioni, arancio intermedio.
- **Periodo di semina:** maggio.
- **Periodo di raccolta:** settembre.

Caratteristiche tecnologiche

Le esplorazioni hanno permesso di individuare in tutta la provincia di Lecce, aziende agricole e piccoli produttori che ancora si dedicano alla coltivazione della batata. Consistente è la produzione della batata in agro di Surbo, Nardò, Martano, Calimera. Si presenta come pianta molto rustica, che può essere coltivata in terreni poco fertili purché ricchi di acqua; i fusti sono striscianti, si aggrovigliano tra loro coprendo interamente la superficie colturale, con eleganti foglie cuoriformi di colore verde brillante. Il prodotto edule è rappresentato da rizotuberi dalla forma allungata e irregolare, spesso sono contorti e bitorsoluti. L'epidermide è di colore rosso-ocra e la polpa gialla. La pezzatura varia moltissimo, in funzione delle condizioni colturali. Nell'orto di famiglia, alla coltura della batata viene dedicata sempre poca superficie, poco più di 2 are, ai margini del campo.

La batata leccese è inserita tra i PAT come "Patata zuccherina di Calimera". Il DiSTeBA ha valutato l'apporto nutrizionale della batata che, oltre a polisaccaridi totali, amido e zuccheri, ha dimostrato di contenere modiche quantità di inulina (0,05 g/100 g di prodotto fresco).

Storia e curiosità

La batata è stata introdotta nella Provincia di Terra d'Otranto dal Segretario Perpetuo dell'Orto Botanico, Dott. Gaetano Stella, nella seconda metà del XIX secolo. Sempre in quegli anni, la cattedra ambulante per l'agricoltura consigliò al Sig. Eufemio Fazzi di coltivarla nelle sue campagne di Calimera e da lì la coltura della batata si affermò in tutto il Salento meridionale. Albino Mannarini (1914), nella monografia *Orticoltura Salentina*, in base al colore della polpa, individuava due varietà di batata e relative subvarietà: Batata gialla lunga (B. giallo pallido e B. giallo albicocco) a rizomi piccoli e di poco valore; Batata bianca (B. vera bianca, B. bianca dell'Equatore, B. bianca dell'isola di Francia) a rizomi di pezzatura differente, da piccoli a molto grossi. La coltivazione della batata a Calimera è citata in un articolo apparso sul "Bollettino mensile della Camera di Commercio, industria e agricoltura di Lecce" del gennaio 1951: «Fino al 1915, la batata fu quasi esclusivamente coltivata a Calimera, ove, sin dai primi anni, s'impose all'attenzione degli agricoltori per la bontà del prodotto e per gli abbondanti quantitativi ottenuti, tanto da raggiungere il primo posto, per l'importanza, tra le colture da orto primaverili-estive. Si può affermare che la patata dolce si è andata sempre più diffondendo negli altri comuni del Salento durante i periodi delle due grandi guerre 1915-18 e 1940-45».

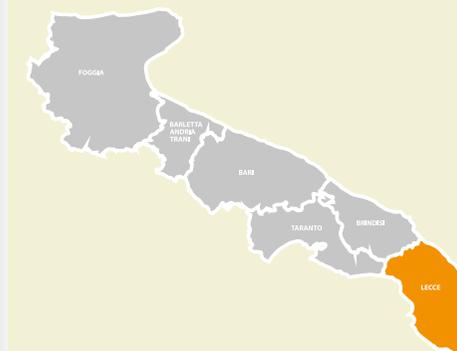
Sinonimi/denominazione dialettale

Patata zuccherina, Patata zuccherina di Calimera, Batata, Patata dolce, Taratufolo, Patata zuccarrina / Tiritùfulu, Padata d'uce, Patane gliece (Gioia del Colle, Turi (Ba)).



Ambito locale di riferimento

Provincia di Lecce.



Luogo di conservazione

- Orto Botanico del Dipartimento DiSTeBA UNISALENTO (LE).
- Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - UNIBA.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

15



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pero

Pyrus communis L.

Campanello



- **Pianta:** vigoria elevata; portamento espanso con media ramificazione; rami eretti-piani; fruttificazione prevalentemente sulle lamburde.
- **Foglia:** verso il basso rispetto al germoglio; media dimensione (30-40 cm²); forma obovata; base ed apice ad angolo retto; apice corto; margine decisamente serrato; pagina superiore verde scuro; assenza di pubescenza della pagina inferiore; media lunghezza del picciolo; corta distanza delle stipole dalla base del picciolo.
- **Fiore:** media dimensione delle gemme fiorali; petali separati tra loro; media dimensione dei petali con forma arrotondata; stigma situato inferiormente rispetto agli stami.
- **Frutto:** forma turbinata breve; verde-bruno; leggermente asimmetrico; diametro massimo verso il calice; piccole dimensioni (110-150 g); lati convessi; cavità pedunculare poco profonda (<0,20); cavità pedunculare poco ampia; sepoli disgiunti; cavità calicina presente e mediamente profonda (0,08-0,11 cm); buccia ruvida, verde-gialla, leggermente solcata; media estensione del sovracoloro rosso; scarsa presenza/assenza di ruggine all'attacco del peduncolo; scarsa presenza di ruggine sulla parte superiore; assenza di ruggine sulla parte inferiore; media lunghezza del peduncolo sottile e lievemente curvo; buccia sottile; polpa biancastra, grossolana di media consistenza; elevata succosità ed ossidazione; sapore dolce e bassa acidità; semi di media grandezza (7-8 mm), ovali allungati e di colore bruno scuro.
- **Periodo di raccolta:** prima decade di agosto.

Storia e curiosità

Varietà molto antica, di ampia diffusione in tutta la Puglia. Ci sono però diversi casi di omonimia. Si distingue generalmente un Campanello verde da un Campanello rosso che presenta stessa forma, ma con sovracoloro rossastro sulla parte esposta al Sole. In questa scheda si descrive il campanello rosso.

Sinonimi/denominazione dialettale

Campanello rosso / *Cambaniedd'* (Salento).

Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività. Medio-buona resistenza alle manipolazioni. Si adatta a tutti gli ambienti pedoclimatici regionali, varietà rustica. Sapore molto buono, dolce, con retrogusto acidulo.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

17



Ambito locale di riferimento

Tutta la Puglia.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pero

Pyrus communis L.

Carmosina



- **Pianta:** vigoria elevata; portamento espanso con media ramificazione; rami eretti-piani; fruttificazione prevalentemente sulle lamburde.
- **Foglia:** orizzontale rispetto al germoglio; media dimensione (30-40 cm²); forma obovata; base troncata ed apice ottuso; apice corto; margine intero; pagina superiore verde scuro; assenza di pubescenza della pagina inferiore; media lunghezza del picciolo; corta distanza delle stipole dalla base del picciolo.
- **Fiore:** media dimensione delle gemme fiorali; petali separati tra loro; media dimensione dei petali con forma arrotondata; stigma situato inferiormente rispetto agli stami.
- **Frutto:** forma turbinata; verde-bruno; leggermente asimmetrico; diametro massimo verso il calice; piccole dimensioni (110-150 g); lati convessi; cavità peduncolare poco profonda (<0,20); cavità peduncolare poco ampia; sepalì disgiunti; cavità calicina presente e poco profonda (<0,08 cm); buccia liscia, verde-gialla, leggermente solcata; bassa estensione del sovracoloro rosso chiaro; scarsa presenza/assenza di ruggine all'attacco del peduncolo; assenza di ruggine sulla parte superiore; assenza di ruggine sulla parte inferiore; elevata lunghezza del peduncolo sottile e lievemente curvo; buccia sottile; polpa biancastra, fine, di tenera consistenza; media succosità ed elevata ossidazione; sapore intermedio e bassa acidità; semi di piccole dimensioni (6-7 mm), ovali allungati e di colore bruno chiaro.
- **Periodo di raccolta:** prima-seconda decade di luglio.

Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività. Si adatta a tutti gli ambienti pedoclimatici regionali, varietà rustica, mediamente resistente a ticchiolatura. Buona pezzatura e scarsa resistenza alle manipolazioni. Sapore molto buono, dolce, con retrogusto leggermente acidulo. Adatta per il consumo fresco, ma anche per la trasformazione in succo, purea, confettura ecc. avendo una gradazione zuccherina abbastanza elevata, per cui necessita molto poco di zuccheri aggiunti.

Storia e curiosità

Varietà molto antica, di ampia diffusione in tutta la Puglia. Essendo una varietà molto antica e diffusa su quasi tutto il territorio regionale è presente una elevata variabilità intravarietale. E' già citata ne "La Puglia nell'inchiesta agraria Jacini 1877-1885", in particolare nella relazione sulla Statistica agraria della Terra di Bari per la inchiesta agraria ordinata dal Parlamento di Domenico Frojo e Pietro Cattura, in cui vengono analizzate tutte le colture praticate nella provincia. Il Pantanelli ne "La frutticoltura in terra di Bari" del 1936 alla pag. 77 la cita fra le migliori pere estive della Regione, importanti perchè maturano in un periodo in cui non ci sono le varietà straniere sul mercato. Il prof. Donno ne parla come una delle migliori varietà presenti in Puglia nel suo saggio sulle varietà di pero presenti nel Salento. Infine l'autore locale Nicola Pellegrino nel "Dizionario castellanese" del 2001 cita il nome dialettale della Carmosina (Carmusin) diffusa nell'agro di Castellana Grotte (BA).

Sinonimi/denominazione dialettale

Carmusin (provincia di Taranto).



Ambito locale di riferimento

Province di Lecce, Brindisi, Taranto, Bari e BAT.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

15



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pero

Pyrus communis L.

Cilardi



- **Pianta:** vigoria elevata; mediamente ramificata; portamento eretto; rami eretti-piani.
- **Foglia:** foglia orizzontale di media grandezza (30-40 cm²); forma obovata; base ed apice ottusi; apice corto; margine decisamente serrato; incisioni superficiali della lamina fogliare; pagina superiore verde scuro; assenza di pubescenza della pagina inferiore; lungo picciolo; breve distanza delle stipole dalla base del picciolo.
- **Fiore:** media grandezza; petali arrotondati separati tra loro e di media grandezza; stigma situato inferiormente rispetto agli stami.
- **Frutto:** sepali disgiunti color verde; forma turbinata leggermente asimmetrica; dimensione medio-grande (150-190 g); scarsa profondità ed ampiezza della cavità peduncolare; cavità calicina presente e poco profonda; superficie cerosa, verde-giallo, leggermente solcata; presenza del sovracoloro rosso di media estensione; media lunghezza e spessore del peduncolo; forte curvatura del peduncolo; peduncolo obilquo rispetto all'asse del frutto; buccia mediamente spessa; polpa biancastra; tessitura fine; consistenza soda della polpa; buona succosità; sapore dolce; elevata ossidazione; media acidità.
- **Periodo di raccolta:** terza decade di luglio.

Storia e curiosità

Varietà molto antica, presente in Valle d'Itria, probabilmente diffusa da un agricoltore che aveva questo cognome.

Sinonimi/denominazione dialettale

Cilardo / *Cilard* (Locorotondo).

Caratteristiche tecnologiche

Di medio-elevata produttività. Non presenta esigenze agronomiche particolari. Buona resistenza alle manipolazioni. Sapore intermedio, buona l'acidità totale.



Ambito locale di riferimento

Valle d'Itria (tra le province di Bari, Brindisi e Taranto).



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

23



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pero

Pyrus communis L.

Moscateello



- **Pianta:** vigoria elevata; portamento espanso con media ramificazione; rami eretti-piani; fruttificazione prevalentemente sulle lamburde.
- **Foglia:** verso il basso rispetto al germoglio; media dimensione (<math><30\text{ cm}^2</math>); forma ellittica; base ed apice acuti; apice lungo; margine intero; pagina superiore verde; assenza di pubescenza della pagina inferiore; media lunghezza del picciolo; corta distanza delle stipole dalla base del picciolo.
- **Fiore:** media dimensione delle gemme fiorali; petali separati tra loro; media dimensione dei petali con forma ellittica-allungata; stigma situato inferiormente rispetto agli stami.
- **Frutto:** forma turbinata; verde-bruno; asimmetrico; diametro massimo verso il calice; piccole dimensioni (110-150 g); buccia liscia, leggermente solcata, verde-gialla, mediamente spessa; polpa biancastra, tessitura media, consistenza soda; elevata succosità ed ossidazione; sapore dolce e media acidità; semi di media grandezza (7-8 mm), ovali e di colore bruno scuro.
- **Periodo di raccolta:** seconda-terza decade di agosto.

Caratteristiche tecnologiche

Di medio produttività. Si adatta a tutti gli ambienti pedoclimatici regionali, varietà rustica, mediamente resistente a ticchiolatura. Buona pezzatura e buona resistenza alle manipolazioni. Sapore molto buono, dolce, con retrogusto leggermente acidulo. Adatta per il consumo fresco, ma anche per la trasformazione in succo, purea, confettura, ecc.

Storia e curiosità

Il pero moscateello ci porta a un gruppo di pere, di origini antiche che hanno in comune il sapore di moscato. Di pero Moscateello ne parla anche Galesio: "Pochi Peri godono di una maggiore celebrità del Pero Moscateello...." Diverse le cultivar riconosciute ancora come tali (Moscateello, Moscatellina, Muscateddu, Muscadellu) tutte con la evidente caratteristica di sentori di moscato della polpa. E' citata come Moscadella ne "La Puglia nell'inchiesta agraria Jacini 1877-1885", per la inchiesta agraria ordinata dal Parlamento. Oggi si ritrova in maggior misura nel subappennino dauno e sul Gargano.

Sinonimi/denominazione dialettale

Moscardello (provincia di Foggia) / *Muscattidd* (provincia di Bari).



Ambito locale di riferimento

Tutta la Puglia.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

18



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pero

Pyrus communis L.

Reale



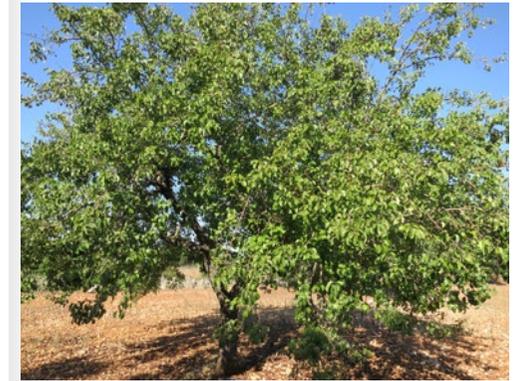
- **Pianta:** media vigoria; portamento espanso con media ramificazione; rami eretti-piani; fruttificazione prevalentemente sulle lamburde.
- **Foglia:** verso il basso rispetto al germoglio; media dimensione (30-40 cm²); forma ellittica; margine crenato; pagina superiore verde scuro; assenza di pubescenza della pagina inferiore; media lunghezza del picciolo.
- **Fiore:** media dimensione delle gemme fiorali; petali separati tra loro; media dimensione dei petali con forma arrotondata; stigma situato inferiormente rispetto agli stami.
- **Frutto:** fforma turbinata breve; bruno; asimmetrico; piccole dimensioni (110-150 g); buccia liscia, non solcata, verde-gialla; bassa estensione del sovracoloro rosa-rosso; buccia mediamente spessa; polpa biancastra, tessitura media, consistenza soda; media succosità; sapore intermedio e media acidità; semi di piccole dimensioni (6-7 mm), ovali e di colore bruno chiaro.
- **Periodo di raccolta:** terza decade di giugno - prima decade di luglio.

Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività. Si adatta a tutti gli ambienti pedoclimatici regionali, varietà rustica, mediamente resistente a ticchiolatura. Buona pezzatura, ma scarsa resistenza alle manipolazioni. Sapore molto buono, dolce, con retrogusto leggermente acidulo. Adatta per il consumo fresco, ma anche per la trasformazione in succo, purea, confettura ecc.

Storia e curiosità

Si tratta di una varietà antichissima, presente in quasi tutta la regione, soprattutto nel Barese e tarantino, ma anche nel subappennino dauno e sul Gargano. Il nome sembra ricondurre alla sua origine nobile, forse portata in Puglia dagli Angioini. Lo cita il Direttore della Cattedra Ambulante di agricoltura per la provincia di Bari (1910). Viene citata anche ne: "Principali fra le migliori frutta per l'esportazione", come varietà esportate per il mercato austriaco, ma di cui non conviene estenderne la coltivazione, a vantaggio delle cultivar Gentile e Ambrosini. Nei vari testi antichi è riportata come una delle migliori varietà presenti in Puglia.



Ambito locale di riferimento

Tutta la Puglia.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

18



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pero

Pyrus communis L.

Recchia falsa



- **Pianta:** media vigoria; portamento espanso con media ramificazione; rami eretti-piani; fruttificazione prevalentemente sulle lamburde.
- **Foglia:** piana rispetto al germoglio; media dimensione (30-40 cm²); forma obovata; base ottusa ed apice acuto; apice lungo; margine crenato; incisioni superficiali sul margine della lamina fogliare; pagina superiore verde scuro; assenza di pubescenza della pagina inferiore; picciolo lungo; corta distanza delle stipole dalla base del picciolo.
- **Fiore:** media dimensione delle gemme fiorali; petali separati tra loro; media dimensione dei petali con forma ellittica-alungata; stigma situato inferiormente rispetto agli stami.
- **Frutto:** forma turbinata breve; verde-bruno; leggermente asimmetrico; diametro massimo verso il calice; piccole dimensioni (110-150 g); lati concavi; cavità peduncolare poco profonda (<0,20); cavità peduncolare poco ampia; sepal accavallati; cavità calicina assente; buccia liscia, non solcata, verde-gialla; sovracoloro assente o molto limitato; ampia presenza di ruggine all'attacco del peduncolo; media presenza di ruggine sulla parte superiore ed inferiore; media lunghezza e spessore del peduncolo; buccia sottile; polpa biancastra, tessitura grossolana, consistenza media; asciutta ed elevata ossidazione; sapore intermedio e bassa acidità; semi di piccole dimensioni (6-7 mm), ovali e di colore bruno chiaro.
- **Periodo di raccolta:** terza decade di luglio - prima decade di agosto.

Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività. Si adatta a tutti gli ambienti pedoclimatici regionali, varietà rustica, mediamente resistente a ticchiolatura. Media resistenza alle manipolazioni. Sapore molto buono, dolce, con retrogusto leggermente acidulo. Adatta per il consumo fresco, ma anche per la trasformazione in succo, purea, confettura ecc. avendo una gradazione zuccherina abbastanza elevata, per cui necessita molto poco di zuccheri aggiunti.

Storia e curiosità

Varietà molto antica, di ampia diffusione in tutta la Puglia. Ci sono però diversi casi di sinonimia. Essendo una varietà molto antica e diffusa su quasi tutto il territorio regionale è presente una elevata variabilità intravarietale. Il Pantanelli ne "La frutticoltura in terra di Bari" del 1936 alla pag. 77 la cita fra le migliori pere estive della Regione, importanti perchè maturano in un periodo in cui non ci sono le varietà straniere sul mercato. Ne parlano anche Scaramuzzi ne "Principali varietà di peraglie coltivate nel Gargano" del 1949 e Branzanti e Sansavini nel 1964. Viene descritta anche da Reina nella "Cultivar precocissime e precoci di pero in provincia di Taranto", sia come Orecchia falsa che come pero Vetriolo, da cui si evince la evidente sinonimia. Viene descritta come ottima varietà da tavola.

Sinonimi/denominazione dialettale

Zammarrino (Salento e Latiano); Scaloti (San Donaci e San Pancrazio Salentino); Giammaria (Ceglie Messapica); Della chianga (Montemesola); Vetriolo (Alberobello, Noci e altri paesi del sud est barese); Falsa-recchia (provincia di Bari e BAT).



Ambito locale di riferimento

Tutta la Puglia.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).
- Fondazione per la gestione dell'orto botanico universitario (LE).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

15



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pesco

Prunus persica (L.) Batsch

Guardiaboschi



- **Pianta:** medie dimensioni; portamento assurgente; medio fabbisogno in freddo; media vigoria; rami eretti-piani.
- **Foglia:** medie dimensioni; lembo ondulato; apice curvo; angolo stretto angolo fogliare all'apice e alla base; margine seghettato; pagina superiore verde chiaro; piccolo mediamente lungo; presenza di glandule picciolari reniformi.
- **Fiore:** medie dimensioni; petali ellittici allargati di colore rosa; presenza di polline.
- **Frutto:** presenza di pubescenza; media dimensione 120-200 g; forma ovata e asimmetrica; estremità pistillare scarsamente appuntito; ambone piccolo; cavità peduncolare profonda >11; media lunghezza del peduncolo (13-22 mm); linea di sutura profonda; buccia di colore giallo verdastro; sovracoloro mazzato semiluminoso rosso chiaro di bassa estensione; lentelle evidenti; buccia mediamente spessa; elevata aderenza della buccia alla polpa; polpa color giallo chiaro; assenza di pigmentazione antocianica nella polpa, sotto l'epidermide ed attorno al nocciolo; polpa dura mediamente fibrosa; semiaderenza della polpa al nocciolo.
- **Periodo di raccolta:** tra la seconda e la terza decade di luglio.

Storia e curiosità

Semenzale di origine sconosciuta, individuato negli anni quaranta del 1900 a Turi (Ba) da un agricoltore della contrada denominata Guardiaboschi, da cui il nome locale. Un'altra versione della storia invece fa derivare il nome dal soprannome dell'agricoltore che la individuò. Da qui si diffuse rapidamente nell'agro del comune di Turi dove se ne iniziò la coltivazione fino a diventare una delle produzioni tipiche del territorio.

Sinonimi/denominazione dialettale

Percoco di Turi.

Caratteristiche tecnologiche

Di media produttività. Non presenta particolari esigenze agronomiche. Buona resistenza alle manipolazioni. Varietà dall'ottimo sapore, buona consistenza della polpa che si presenta di colore giallo.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

20

< 9



Ambito locale di riferimento

Provincia di Bari.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pesco

Prunus persica (L.) Batsch

Sanguigno



- **Pianta:** medie dimensioni; portamento aperto; medio fabbisogno in freddo; media vigoria; rami eretti penduli.
- **Foglia:** dimensioni medio-grandi; lembo ondulato; apice curvo; margine crenato; pagina superiore verde chiaro; presenza di glandule picciolari reniformi.
- **Fiore:** media dimensione; petali rosa di forma ellittica allargata.
- **Frutto:** presenza di pubescenza; dimensione piccola (80-120 mm); forma ovata; leggermente asimmetrico; cavità pedunculare profonda >11; buccia color giallo; presenza di sovracolori uniforme semiluminoso violaceo; lenticelle evidenti; medio spessore della buccia; elevata aderenza della buccia alla polpa; polpa rossa; polpa dura croccante e compatta; polpa molto aderente al nocciolo; media dolcezza ed acidità della polpa.
- **Periodo di raccolta:** settembre-ottobre.

Storia e curiosità

Semenzale di origine sconosciuta, di origini antichissime, con tale nome erano indicate varietà di pesco tardive e dalla polpa rossastra in molti comuni del Barese. Si riconduce alle descrizioni fatte dal Majoli nel 1790 e dal Gallesio nella Pomona del 1817.

Sinonimi/denominazione dialettale

Rosso di Natale (Provincia di Foggia); Verrascino (Valle d'Itria) / *A Sang'*, *A sangue* (Provincia di Bari); *V'rrascjn* (Valle d'Itria).

Caratteristiche tecnologiche

Non presenta particolari esigenze agronomiche. Di media produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni. Varietà dal buon sapore e media acidità, apprezzata in quanto rappresenta una delle ultime varietà presenti nel calendario di maturazione del Pesco. Inoltre, presenta polpa dalla colorazione rossastra.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

20

< 9



Ambito locale di riferimento

Tutta la Puglia.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pisello
Pisum sativum L.

Nano di Zollino



Il Pisello nano di Zollino è una varietà resistente alle malattie ed alla siccità.

- **Pianta:** la pianta è molto bassa (59,5 ± 11 cm).
- **Foglia:** di colore verde chiaro.
- **Fiore:** le ali del fiore sono di colore bianco, la base dello stendardo è dritta.
- **Bacello:** i baccelli, di colore verde chiaro, sono piccoli (mediamente 5,0 cm di lunghezza x 1,0 cm di larghezza) con la parte distale a punta.
- **Seme:** il peso dei 100 semi è di 12-14 g. Il seme è di forma ellissoidale o cilindrica, con ilo dello stesso colore del tegumento.

Caratteristiche tecnologiche

La cottura del pisello nano di Zollino tradizionalmente è fatta utilizzando la pignata, tipico contenitore di terra cotta posto a scaldare vicino al fuoco. L'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari (CNR-IBBR) ha rilevato i caratteri relativi alla qualità della granella secca per le annate agrarie 2015/16 e 2016/17. Alcuni risultati sono riassunti nella tabella.

Tempo cottura (min)	18 - 20
Peso seme singolo cotto (g)	0,32 - 0,36
Proteine (g/100 g sostanza secca)	24,2 - 27,4
Amido (g/100 g sostanza secca)	26,4
Lipidi (g/100 g sostanza secca)	1,99
Polifenoli totali (mg GAE/g sostanza secca)	1,34 - 1,55

GAE: acido gallico equivalenti

Storia e curiosità
Cultivato come legume da sgranare allo stato secco, raccolto a pianta intera e trebbiato a mano in aia, il pisello nano di Zollino è un particolare ecotipo legato a un territorio salentino. Già all'epoca dei Messapi, i legumi erano ampiamente coltivati e consumati come dimostra il rinvenimento di alcuni corpi mummificati nelle campagne circostanti Zollino, in zona Apigliano, nelle cui tombe sono stati ritrovati semi di legumi. La preparazione in cucina del pisello nano di Zollino è fatta utilizzando la pignata, tipico contenitore di terra cotta posto a scaldare vicino al fuoco.

Sinonimi/denominazione dialettale
Piseddhu.



Ambito locale di riferimento

Comune di Zollino (LE) e comuni della Grecia salentina.



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Orto Botanico del Dipartimento DiSTeBA UNISALENTO (LE).

>18 **RISCHIO DI EROSIONE GENETICA O ESTINZIONE**

9-18

< 9 **20**

Pisello

Pisum sativum L.

Riccio Sannicola



- **Pianta:** assenza di pigmentazione antocianica.
- **Stelo:** assenza di colorazione antocianica all'intersezione delle stipule; lunghezza media 64,6 cm; media del numero di nodi fino al primo fertile incluso 12.
- **Fogliame:** colore verde (media intensità); presenza di fogliole lievemente dentellate.
- **Stipule:** presenza di macule sparse.
- **Fiore:** fioritura 83 giorni circa dalla semina; ali di colore bianco; stendardo dalla base dritta.
- **Baccello:** lunghezza media 6 cm; larghezza media 0,9 cm; assenza del parenchima; assenza di ispessimento della parete; parte distale appuntita; lieve curvatura; colore verde chiaro; presenza del filo di sutura; numero di ovuli 4-5.
- **Seme:** forma cilindrica; seme immaturo dal colore verde con intensità media; fossette sul cotiledone di colore giallo; assenza di mazzatura del tegumento; assenza di chiazze rosa o violette sul tegumento; ilo dello stesso colore del tegumento; peso medio di cento semi: 19 g.
- **Periodo di raccolta:** maggio.

Caratteristiche tecnologiche

L'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari (CNR-IBBR) ha rilevato i caratteri relativi alla qualità della granella secca per le annate agrarie 2015/16 e 2016/17. Alcuni risultati sono riassunti nella tabella seguente.

Tegumento (g/100 g)	7,6
Indice di idratazione (% a 24h)	116
Indice rigonfiamento (% a 24h)	121
Tempo cottura (min)	20-22
Peso seme singolo cotto (g)	0,42 - 0,67
Proteine (g/100 g sostanza secca)	23,8 - 24,2
Amido (g/100 g sostanza secca)	27,5
Lipidi (g/100 g sostanza secca)	1,44
Polifenoli totali (mg GAE/g sostanza secca)	1,6 - 1,9

GAE: acido gallico equivalenti

Storia e curiosità

Si tratta di una vecchia varietà che prende il nome dal comune nel quale è ancora oggi coltivata. Secondo alcuni l'appellativo "riccio" deriverebbe dai lunghi e imbrigliati cirri delle foglie, altri lo attribuiscono all'aspetto del seme che, da sferico e liscio nella fase di maturazione latte, diventa raggrinzito e irregolare a maturazione. Nel 1914 Mannarini lo descriveva così: "Pisello riccio (*pesieddu rizzu*) pianta a foglie arricciate, di poco sviluppo, pochissimo coltivata". Recenti opuscoli locali, parlano di una diffusa coltivazione tra fine '800 e inizi del '900 nei comuni di Alezio, Tuglie, Sannicola, Parabita, Neviano, Aradeo e Nardò, dove era coltivato sui lievi pendii del versante jonico delle Serre, per proteggerlo dai venti di tramontana. Il raccolto dal porto di Gallipoli giungeva sui mercati di Napoli e Roma. Nardone (2012) riferisce che intorno agli anni '20: "... a Neviano si coltivavano piselli primaticci pronti già il 20 marzo, di ottima conservazione detti tùllie". Queste note storiche confermerebbero la presenza da lungo tempo di questo pisello nell'attuale areale di coltivazione.

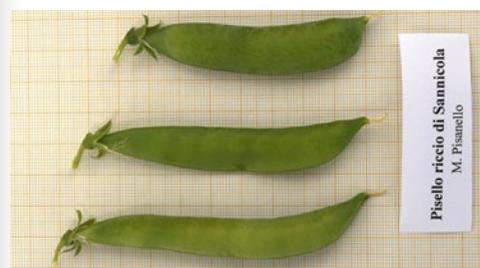
Sinonimi/denominazione dialettale

pesieddu rizzu.



Ambito locale di riferimento

Sannicola e Tuglie (LE).



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

23

< 9

Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Orto Botanico del Dipartimento DiSTEBa UNISALENTO (LE).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pisello

Pisum sativum L.

Secco di Vitigliano



- **Pianta:** assenza di pigmentazione antocianica.
- **Stelo:** assenza di colorazione antocianica all'intersezione delle stipule; lunghezza media 45-47 cm; media del numero di nodi fino al primo fertile incluso 13.
- **Fogliame:** colore verde chiaro; presenza di fogliole mediamente dentellate.
- **Stipule:** presenza di macule sparse.
- **Fiore:** fioritura 129 giorni circa dalla semina; ali di colore bianco; stendardo dalla base arcuata.
- **Baccello:** lunghezza media 6 cm; larghezza media 1 cm; assenza del parenchima; assenza di ispessimento della parete; parte distale appuntita; lieve curvatura; colore verde; presenza del filo di sutura; numero di ovuli 4-5.
- **Seme:** forma ellissoidale-cilindrica; seme immaturo dal colore verde con intensità media; fossette sul cotiledone di colore giallo; assenza di marezatura del tegumento; assenza di chiazze rosa o violette sul tegumento; ilo dello stesso colore del tegumento; peso medio di cento semi: 14,2 g.
- **Periodo di raccolta:** maggio.

Caratteristiche tecnologiche

L'aggettivo "cuciulu", usualmente aggiunto al nome, sottolinea la facilità di cottura del pisello di Vitigliano, che non necessita di un periodo di ammollo. Inoltre, nella fase di cottura i tegumenti non si separano dai cotiledoni, come avviene per altre varietà di pisello. L'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari (CNR-IB-BR) ha rilevato i caratteri relativi alla qualità della granella secca per le annate agrarie 2015/16 e 2016/17. Alcuni risultati sono riassunti nella tabella seguente.

Indice di idratazione (% a 24h)	109
Indice rigonfiamento (% a 24h)	133
Tempo cottura (min)	18 - 20
Peso seme singolo cotto (g)	0,29 - 0,56
Proteine (g/100 g sostanza secca)	25,7 - 27,6
Amido (g/100 g sostanza secca)	35,0
Lipidi (g/100 g sostanza secca)	1,35
Polifenoli totali (mg GAE/g sostanza secca)	1,4 - 1,6

GAE: acido gallico equivalenti

Storia e curiosità

La coltivazione di piselli a Vitigliano, una frazione del comune di Santa Cesarea Terme, è comprovata sia dai dati produttivi riportati dal Catasto Agrario pubblicato nel 1929, che dalle testimonianze di anziani contadini, che ricordano come il seme e le tecniche colturali di questo legume siano state tramandate loro dai propri genitori. Nel periodo 1923-1929 la produzione censita dal Catasto Agrario era compresa tra 141 e 174 quintali. La festività di Sant'Eligio (1 dicembre) era la tradizionale data di semina. Nel tempo l'areale di coltivazione si è notevolmente ridotto ed oggi è limitato all'agro di Vitigliano che è caratterizzato da terreni di medio impasto (detti "terre duci") nei quali questo pisello completa senza difficoltà il ciclo colturale in arido-coltura. In passato la sua coltivazione era diffusa fino a Tricase e al Capo di Leuca. A causa della suscettibilità ai tonchi la granella è abitualmente sottoposta a una rapida essiccazione in forno per garantire una lunga conservazione del seme secco.

Sinonimi/denominazione dialettale

piseddhu quarantinu o cuciulu (pisello quarantino o di facile cottura).



Ambito locale di riferimento

Vitigliano di Santa Cesarea (LE).



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

22

Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Orto Botanico del Dipartimento DISTEBA UNISALENTO (LE).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

a pappacocu



- **Plantula:** presenza di pigmentazione antocianica dell'ipocotile; accrescimento determinato.
- **Pianta:** infiorescenze sullo stelo principale mediamente presenti; assenza/lieve pigmentazione antocianica del 3° superiore; lunghezza media internodi 5,85 cm; altezza media della pianta 61,33 cm; altezza media del 1° palco 25,5 cm; numero medio di ramificazioni 3,67 cm.
- **Foglia:** portamento semi eretto; lunghezza media 21,05 cm; larghezza media 11,91 cm; lembo fogliare bipennato; colore verde mediamente intenso; lievi e piccole bollosità; portamento semieretto del peziolo.
- **Fiore:** infiorescenza multipara; assenza di fasciazione; assenza di pubescenza dello stilo; colore giallo.
- **Frutto:** forma tondeggianti; altezza media del frutto 3,99 cm; diametro medio del frutto 3,82 cm; peso medio bacca 34,58 g; presenza dello strato di abscissione del peduncolo; lunghezza media del peduncolo 0,99 cm; assenza di depressione al peduncolo; media cicatrice peduncolare; estremo distale appiattito; spessore medio del pericarpo 0,6 cm; numero medio di camere 2,2; presenza di colletto verde ante maturazione; piccola estensione del colletto verde; colletto color verde chiaro; colore rosso a maturazione; polpa rossa compatta.
- **Periodo di raccolta:** - media.

Caratteristiche tecnologiche

Tra tutte le varietà salentine di pomodoro, quella "a pappacocu" presenta piante e bacche di dimensioni maggiori; in piena fruttificazione, una pianta arriva ad occupare quasi 1mq di superficie, per cui la distanza intercalare è di 60-70 cm e quella interfilare di 80-90 cm. Il pomodoro a pappacocu è una varietà dalla bacca grossa, globosa, colore rosso intenso e con elevato spessore della polpa. Si adatta bene nei terreni di medio impasto, purché profondi e freschi; manifesta esigenze idriche medio/alte e necessità di fertilizzanti a base di Azoto (N) e Potassio (K). Con 100 kg di pomodori maturi si possono ottenere circa 50 litri di passata, che ha un sapore un pò acidulo; per questo motivo, alla varietà pappacocu vengono aggiunte altre varietà locali più dolci, come il fiaschetto ed il pomodoro racalino. Date le sue notevoli dimensioni (da 5 a 6 cm di diametro), Cummitoru a pappacocu veniva usato preferibilmente per consumo fresco, in insalate o sulle tipiche frise di grano duro, ammorbidite dall'abbondante liquido placentare che il pomodoro contiene.

Storia e curiosità

L'aggettivo "a pappacocu", deriva dalla sua forte somiglianza con i frutti di una varietà locale di Susina, indicata con il nome locale di "pappacocu" (italianizzato come "pappacola") la cui sola vista faceva venire l'acquolina in bocca. La varietà *Cummitoru a pappacocu*, probabilmente, era già presente nel comprensorio di Parabita già nella seconda metà del XIX secolo, quando la susina "pappagola" si diffuse esclusivamente in quell'area. L'abbondante consumo dell'ortaggio da parte della popolazione locale lo ha mantenuto in produzione per oltre un secolo, mentre la ripresa economica del dopoguerra ed i traffici ferroviari hanno permesso l'intensificazione e l'esportazione della sua produzione. *Cummitoru a pappacocu* connotava l'area di Alezio, Parabita, Tuglie e Matino e veniva coltivato da molti contadini il Sig. Aldo D'Antico (studioso di storia locale) ha recuperato e trascritto la "canzone te lu furese" (Canzone del contadino), la cui prima strofa recita "Cochi, cochi, cochi, / cu lle caruse è beddhru sciochi, / cu lle caruse sciardiniere, / ca te tannu li pappacochi ..." (Cochi, cochi, cochi, / con le signorine è bello giocare, / con le signorine che lavorano nel giardino, / che ti danno i pappacochi).

Sinonimi/denominazione dialettale

Cummitoru a pappacogu.



Ambito locale di riferimento

Comune di Parabita (LE).



Luogo di conservazione

- Orto Botanico del Dipartimento DiSTEBa UNISALENTO (LE).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

21



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pomodoro *Solanum lycopersicum* L.

di Manduria



- **Plantula:** presenza di pigmentazione antocianica dell'ipocotile; accrescimento determinato; media pubescenza dello stelo; media lunghezza dell'internodo dello stelo; media densità fogliare; attitudine fogliare semi-eretta; foglia di tipo normale; nervature della foglia leggermente antocianiche. La pianta presenta accrescimento determinato, con 2-3 palchi fiorali.
- **Fiore:** infiorescenza multipara; corolla aperta di colore bianco; stilo posizionato allo stesso livello dello stamo; assenza di pelosità dello stilo.
- **Frutto:** frutto immaturo di colore verde chiaro; presenza di colletto piatto e verde; scarsa pubescenza del frutto; forma molto arrotondata; frutto a maturazione piccolo di 3-5 cm; peso medio 15-20 g; colore esterno rosso di media intensità del frutto maturo; frutto secondario di forma arrotondata; facile distacco del frutto dal peduncolo; media difficoltà di sbucciatura del frutto; peduncolo lungo 2,5 cm; buccia spessa 0.5 mm; polpa di colore rosso mediamente intenso; estremità del frutto appuntita.
- **Seme:** forma ovata; colore giallo scuro.
- **Periodo di raccolta:** giugno-luglio.

Caratteristiche tecnologiche

E' inserito nell'elenco nazionale dei Prodotti Tradizionali. Dopo la semina diretta nel mese di marzo, utilizzando il seme dell'anno precedente conservato dagli stessi agricoltori, viene effettuato il diradamento delle piantine. Il ciclo colturale, normalmente effettuato "in asciutto" (senza l'ausilio dell'irrigazione), dura 3-4 mesi, con la raccolta che viene effettuata a partire da metà giugno e può prolungarsi fino a metà agosto-inizio settembre. Il 'Pomodoro di Manduria' è un'antica varietà di pomodoro con bacca piccola a forma di fiaschetto, tradizionalmente coltivata in asciutto e per questo utilizzata come pomodoro da serbo. Nel complesso, si tratta di una pianta piccola, dotata di eccezionali caratteristiche di rusticità. Indagini condotte nell'ambito del progetto BiodiverSO hanno dimostrato che tale varietà presenta livelli utili di tolleranza anche alle infezioni di TSWV-SRB e che tale caratteristica viene esaltata nel momento in cui il pomodorino mandurese è impiegato come portainnesto di varietà commerciali di pomodoro: in pratica le caratteristiche di tolleranza proprie del 'Pomodoro di Manduria' vengono trasferite anche al nesto. Caratteristiche qualitative del pomodoro "mandurese": colore: rosso; forma: ovaleggiante; peso medio del frutto: 14,30 g; altezza del frutto: 33,60 mm; diametro del frutto: 27,70 mm; rapporto tra gli assi: 1,22; pH: 3,87; residuo ottico: 8,2 °Brix; acidità totale: 0,64%; sostanza secca: 11,30%; glucosio: 1,85%; fruttosio: 1,95%; saccarosio: assente.

Storia e curiosità

E' una coltura praticata nella zona di Manduria e dintorni da tempi remoti, appartenente alla tradizione agronomica e culturale tipica di quell'area, con tecniche di coltivazione rimaste immutate nel corso degli anni, ricordata come pomodorino locale o paesano. Riferimenti alla sua coltivazione si riscontrano in Mariggì, (1969) - Formazione e destinazione del reddito nelle famiglie contadine in Manduria; nel testo di Mariggì, DeBlasi, (1983) si fa preciso riferimento alla coltura del pomodoro locale coltivato in asciutto nell'area omogenea di Manduria-Maruggio (TA).

Altri riferimenti alla sua coltivazione sono riportati in: "Puglia dalla terra alla tavola, Mario Adda Editore, 1979," in cui si cita una superficie consistente coltivata a pomodoro a Manduria.

Sinonimi/denominazione dialettale

Pomodorino di Manduria, Pomodorino mandurese/*Pummitoru paisan*.



Ambito locale di riferimento

Province di Taranto e Brindisi.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

18

< 9

Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - UNIBA.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pomodoro

Solanum lycopersicum L. 1753

Regina



- **Plantula:** accrescimento di tipo determinato con alto numero di infiorescenze sullo steslo (>7).
- **Foglia:** portamento semieretto, lunga, con lembo bipennato di colore verde chiaro, media brillantezza, bassa bollosità.
- **Fiore:** infiorescenza principalmente unifera, assenza di fasciazione, stilo senza pubescenza, di colore giallo.
- **Frutto:** mediamente piccolo, forma arrotondata lievemente appiattita in caso di irrigazione con acqua ricca di calcare o tondeggianti in caso di irrigazione con acqua ricca di NaCl; assenza di costolature, assenza di depressione all'attacco peduncolare; pericarpo spesso con due logge e presenza del colletto verde mediamente ampio. A completa maturazione il frutto è di colore rosso come la polpa.
- **Periodo di raccolta:** giugno-luglio.

Caratteristiche tecnologiche

Nel rispetto delle sue valenze sociali e religiose il trapianto in pieno campo viene effettuato dopo la festa di San Giuseppe e l'equinozio di primavera quando i rigori della cattiva stagione sono bruciati dal falò dell'Annunziata, il 25 marzo. Il sesto d'impianto è dettato dal sistema di irrigazione a microportata. Il sistema d'impianto più confacente è quello a monofila; sono comunque possibili soluzioni a file binate distanti 30x50 cm e con una distanza tra le bine di 1,50-1,70 m. La densità di investimento è di 20.000-21.000 piante per ettaro.

Le caratteristiche organolettiche principali sono la spiccata sapidità, leggermente acidulo, lievemente dolce, con una buona consistenza della sottile polpa. La buccia è spessa e coriacea dal colore rosso, che consente di conservare le bacche fino all'inverno. L'utilizzo del pomodoro Regina prodotto in pieno campo in estate esalta alcuni piatti tipici della cucina pugliese (frise, focaccia, panzerotti, purè di fave, cialledda). Il pomodoro Regina è idoneo su tutti i piatti saltati in padella e consumato crudo nei condimenti.

Storia e curiosità

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 corocina. La selezione, perpetuata nei decenni da parte della comunità locale, è stata fatta in un territorio dove da sempre vi sono forme di conduzione in aridocoltura: ciò fa sì che tale pomodoro ancora oggi conservi la proprietà di avere limitate esigenze irrigue. Un tempo il pomodoro appena raccolto veniva portato in locali freschi e arieggiati e tutta la famiglia contadina (soprattutto le donne) operava per l'intera giornata alla legatura delle singole bacche con l'impiego del filo di cotone. Quest'ultimo, fino a un decennio fa, veniva coltivato in loco in consociazione col pomodoro Regina: in genere, ogni tre filari di pomodoro, uno era di cotone. Le prime attestazioni relative alla coltura del cotone nell'area alto-salentina risalgono al XIV secolo, ma l'Età d'oro della cotonicoltura si pone fra la fine del '700 e gli anni '60 dell' '800, soppiantata dalle colture americane e asiatiche.

Sinonimi/denominazione dialettale

Pomodori al filo, Pomodori al filo di cotone, Pomodori appesi, Ramasole (grappolone di pomodori legati singolarmente a un filo di cotone per costituire le catenelle e poi messe assieme da un filo di canapa o di altra fibra).



Ambito locale di riferimento

Monopoli (BA), Fasano e Ostuni (BR).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - UNIBA.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

21



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Sedano

Apium graveolens L.
(Gruppo *dulce*)

di Torrepaduli



- **Pianta:** altezza 48,57±3,56 cm; larghezza cespo 29,46±41,42 cm; circonferenza testa del cespo 21,98±2,55 cm; peso del cespo 586,07±431,37 g; portamento eretto.
- **Foglia:** foglie verde chiaro, numero di foglie 8,5±1,4; media brillantezza e bollosità delle foglie; punte acute del margine fogliare; assenza di pigmentazione antocianica del peziolo; lunghezza peziolo 15,66±1,65 cm; larghezza del peziolo 4,25±0,47; media prominente delle coste del peziolo; profilo faccia interna in sezione trasversale del peziolo fortemente concava; presenza di autoimbiancamento del peziolo.
- **Periodo di raccolta:** da fine maggio ad agosto-settembre.

Caratteristiche tecnologiche

La semina viene effettuata entro la prima decade di gennaio nei semenzai realizzati in pieno campo, in zone protette dai venti freddi e rigorosamente ricoperti da un grosso spessore di ramaglie o da mini-tunnel. Uno sfasamento colturale prevede una seconda semina entro il mese di febbraio. A 45-50 giorni dalla semina, si può effettuare il trapianto con sesto di impianto 27 x 27 cm. Il terreno che ospiterà la coltura viene lavorato con aggiunta di stallatico, mentre in copertura viene aggiunto un concime complesso (NPK). Per l'imbiancamento, si rinalzano le piante una-due settimane prima della raccolta.

Il Sedano di Torrepaduli è fortemente aromatico e croccante, ma ha una bassa serbevolezza.

Storia e curiosità

La sua denominazione identificava l'area di maggior coltivazione; infatti, la frazione Torrepaduli ricade nell'area dei "Paduli", una contrada molto estesa che, oltre al comune di Ruffano, interessa anche Supersano, Noci, Migliano e Montesano. Tale contrada era caratterizzata da acquitrini temporanei o perenni, da invasi naturali e artificiali, dove l'acqua non mancava mai, perciò ideale per colture ortive e da fibra. I nomi dialettali, con il quale l'ortaggio viene indicato, cambiano a seconda dei comuni e delle province, ma i principali sono: *acciu*, *lacciu*, *accia*. In alcuni detti locali si usa il termine *sèllaru* di derivazione piemontese o ligure. Mannarini (1914) identificava la presenza nel Salento di *Apium graveolens* L. var. *brachyphyllum* che gli ortolani distinguevano in: sedano verde, che richiede cure di imbiancamento; sedano bianco (che richiede una semplice rincalzatura per imbianchire); sedano rosso, noto anche col nome dialettale di "*sèllaru mbriacu*", con striature violacee su coste e foglie. Sedano di Torrepaduli è un'antica varietà che gli stessi contadini del luogo consideravano già estinta. È una varietà locale ad elevato rischio di estinzione. Abbondantemente utilizzato in passato per insaporire brodi e minestre e come "*subbratàula*" (composizione di verdure crude che sostituiva la frutta); i contadini usavano inserire nel collo del fiasco di vino un ciuffo di foglie di sedano (quando non avevano il finocchio), per insaporire la bevanda che l'attraversava durante il sorseggio.

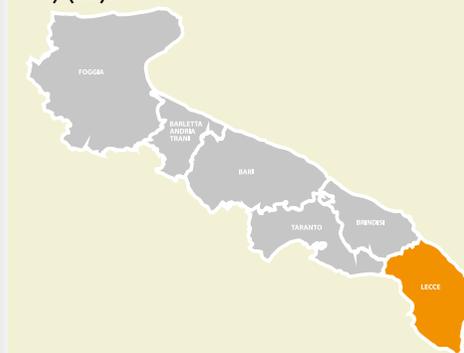
Sinonimi/denominazione dialettale

Lacciu de Turre.



Ambito locale di riferimento

Torrepaduli (frazione del comune di Ruffano) (LE).



Luogo di conservazione

- Orto Botanico del Dipartimento DiSTEBa UNISALENTO (LE).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

24



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Segale

Secale cereale L.

Jurmana



- **Pianta:** portamento eretto; molto alta (150-180 cm).
- **Ploidia:** diploide.
- **Cariosside:** colore scuro; media lunghezza; colorazione al fenolo assente o molto chiara.
- **Coleoptile:** debole colorazione antocianica, media lunghezza.
- **Prima foglia:** elevata lunghezza della guaina e del lembo.
- **Penultima foglia:** media lunghezza e larghezza.
- **Spiga:** debole glaucescenza.
- **Stelo:** pubescenza sotto la spiga assente o molto debole; lungo; media densità; portamento ricadente.
- **Foglia a bandiera:** glaucescenza della guaina assente o molto debole.
- **Tipo di sviluppo:** Invernale.

Caratteristiche tecnologiche

Sono stati rilevati alcuni dati relativi ai caratteri agronomici (componenti della produzione e resistenze alle fisiopatie) nelle annate agrarie 2015/2016, 2016/2017 e dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine, Indice di glutine, Carotenoidi, Polifenoli).

Storia e curiosità

La Segale Jurmana è stata introdotta in Italia quattro secoli fa direttamente dalla Germania dove veniva coltivata e per questa ragione, probabilmente, chiamata anche germana o grano germano. Il "vocabolario domestico napoletano" indica la Segale Jurmana come una specie di biada che si coltiva nei luoghi freddi o sopra i monti, di colore più scuro del grano, impiegata da sola o mista con il frumento per la produzione di pane e con proprietà "rinfrescanti".

Sinonimi/denominazione dialettale

Segale germana, grano germano.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

21



Ambito locale di riferimento

Sub Appenino Dauno, Gargano (FG).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Azienda Sperimentale "Manfredini" Centro di Ricerca Cerealicoltura e colture Industriali CREA - Foggia.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Susino

Prunus domestica L.

di Sant'Anna



- **Pianta:** rami eretti e dardi.
- **Foglia:** foglie piccole; lunghezza 60 mm; larghezza 32 mm; forma obovata; apice ottuso e base acuta; media pubescenza della pagina inferiore; margine serrato; pagina superiore verde scuro; pagina inferiore verde chiaro; media lunghezza del picciolo fogliare; assenza di glandule fogliari.
- **Fiore:** corolla di piccole dimensioni; sepali di forma ovata; petali ellittici ed allungati a contatto tra loro; assenza di pubescenza dell'ovario.
- **Frutto:** media dimensione; peso medio 80 g; lunghezza 70 mm; larghezza 41 mm; spessore 35 mm; forma ellittica; apice arrotondato; cavità peduncolare poco profonda e poco ampia; linea di sutura molto evidente di colore chiaro; medio distacco del peduncolo dal frutto; apice del peduncolo dopo il distacco asciutto; epicarpo giallo dorato; assenza di sovracoloro; buccia sottile; numero elevato di lenticelle sulla buccia; lenticelle di media grandezza; polpa mediamente consistente; sapore aromatico; nocciolo semiaderente alla polpa; media quantità di succo prodotto; succo incolore; acidità medio-alta.
- **Periodo di raccolta:** fine luglio.

Storia e curiosità

Origine sconosciuta ma antichissima, rinvenuta in agro di Ceglie Messapica (BR), chiamata con questo nome per l'epoca di maturazione che avviene a fine luglio. Dalla forma caratteristica, presenta infatti un collo verso il peduncolo, sembra essere la Susina Basaricatta o Collotorto descritta nella Pomona di Gallesio.

Sinonimi/denominazione dialettale

Susino a fiasco / *Sand'Ann'*, Sant'Anna.



Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività, media scolarità di maturazione. Non presenta particolari esigenze agronomiche. Media resistenza alle manipolazioni. Varietà dal sapore acidulo e aromatico, molto gradevole.



Ambito locale di riferimento

Provincia di Brindisi.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

23

Susino

Prunus domestica L.

Settembrino



- **Pianta:** portamento espanso con rami penduli.
- **Foglia:** forma ellittica, di media dimensione, margine fogliare crenato, apice acuto, colore della lamina superiore verde.
- **Fiore:** corolla di piccola dimensione, con petali di forma ellittica, colore rosa chiaro sulla pagina inferiore.
- **Frutto:** media dimensione (cm 5,5 x 4,1), forma obovata, colore dell'epicarpo giallo dorato, polpa gialla, di media consistenza e media acidità. Sapore aromatico.

Storia e curiosità

Vecchissima varietà divenuta ormai rara ma presente in molte zone della regione dove è chiamata in maniera diversa. Nella zona tra Noci e Mottola è infatti anche chiamata Prugna di Santa Maria, per l'epoca di maturazione, nel Nord Barese San Francesco, in provincia di Brindisi e Taranto Settembrino o Prugna di settembre. Nella Pomona di Gallesio è citata la Damascina Settembrina, che sembra essere dalla iconografia proprio questa varietà.

Sinonimi/denominazione dialettale

Santa Maria a Noci e Mottola; San Francesco in provincia di Bari.

Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione. Non presenta particolari esigenze agronomiche. Resistenza media alle manipolazioni.



Ambito locale di riferimento

Tutta la Puglia.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

19



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Vite

Vitis vinifera L.



Antinello



- **Germoglio alla fioritura:** estremità aperta; portamento eretto; lato dorsale degli internodi di colore verde con striature rosse; viticci distribuiti sul tralcio in maniera discontinua; foglia giovane di colore verde-rosato con forte densità dei peli striscianti tra nervature della pagina inferiore.
- **Foglia adulta:** dimensione molto elevata; profilo a coppa; forte bollosità della pagina superiore del lembo.
- **Infiorescenza:** fiore ermafrodita; alto numero di infiorescenze per germoglio; alta fertilità delle gemme basali del germoglio.
- **Grappolo a maturità:** media lunghezza e compattezza; peduncolo medio-lungo; forma conica; l'acino a maturità ha dimensione medio-grande; forma ovale; epidermide di colore verde-giallo con sfumature rosa; polpa non colorata; media consistenza della polpa.

Caratteristiche tecnologiche

Elevata vigoria del tralcio media produzione di uva per m²; L'Antinello presenta le fasi di germogliamento, invaiatura e maturazione in epoca media mentre la sola fase della fioritura risulta leggermente anticipata in epoca precoce.

La fertilità risulta molto elevata con un valore medio di due grappoli per gemma. Evidenza una notevole attitudine all'accumulo di zuccheri senza subire un repentino crollo dell'acidità in fase di maturazione tecnologica.

Il vino è caratterizzato da una colorazione giallo paglierino chiaro, abbastanza intenso, limpido, presenta una discreta intensità olfattiva caratterizzata soprattutto da note floreali (rosa, violetta) ed erbacee a base di erba fresca, fieno e anche mandorla dolce, mentre lievi ma molto piacevoli sono i sentori fruttati, soprattutto albicocca e pesca. La buona alcolicità e struttura sono accompagnate da un ottimo equilibrio e persistenza gustativa, per cui il vitigno si presta molto bene come base per vini da pasto da accompagnare preferibilmente con pietanze a base di pesce.

Storia e curiosità

Nella zona di originaria elezione, un ben delimitato territorio a sud di Bari, compreso tra i comuni di Conversano, Rutigliano e Turi, sono presenti alcuni ceppi del vitigno Antinello, un tempo diffuso su più vaste superfici in provincia di Bari, Brindisi e Taranto. L'Antinello, riportato anticamente in bibliografia con il nome di Antonello (D. Froio, 1883), è un vitigno autoctono minore presente ormai in pochi vecchi vigneti pugliesi, quasi sempre in consociazione a vitigni di maggiore diffusione. I fratelli Colletta dell'omonima azienda vitivinicola, che ne conservano alcuni ceppi condotti a pergolato a Conversano, ricordano che "veniva vinificato in quota del 20%, in uvaggio con vitigni aromatici quali la malvasia locale (la bianca classica) e toscana (malvasia lunga). Veniva difficilmente vinificato in purezza, perché più adatto agli uvaggi e alle preparazioni enologiche tipiche pugliesi.

Sinonimi/denominazione dialettale

Antinello rosa (Conversano - Ba).



Ambito locale di riferimento

Provincia di Bari, in particolare areale attorno al comune di Conversano (Ba).



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" - Locorotondo (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

19



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Vite

Vitis vinifera L.



Carrieri

- **Germoglio alla fioritura:** estremità aperta; portamento eretto; lato dorsale degli internodi di colore verde leggermente striato; viticci distribuiti sul tralcio in maniera discontinua; foglia giovane di colore verde-rosato con forte densità dei peli striscianti tra nervature della pagina inferiore.
- **Foglia adulta:** dimensione media; lembo pentagonale; presenza di cinque lobi fortemente depressi; media bollosità della pagina superiore del lembo.
- **Infiorescenza:** fiore ermafrodita; alto numero di infiorescenze per germoglio; alta fertilità delle gemme basali del germoglio.
- **Grappolo a maturità:** media lunghezza; compatto; peduncolo di media lunghezza; forma conica; l'acino a maturità ha dimensione medio-grande; forma ellittica; epidermide di colore verde-giallo; spessore consistente della buccia; media consistenza della polpa.

Caratteristiche tecnologiche

Elevata vigoria del tralcio; elevata produzione di uva per m². Il Palumbo è caratterizzato da un medio accumulo zuccherino in epoca medio-tardiva. Il vino è caratterizzato da una colorazione giallo paglierino, abbastanza intenso, limpido, presenta una discreta intensità olfattiva caratterizzata soprattutto da note erbacee a base di erba fresca, fieno e anche mandorla dolce, mentre lievi ma piacevoli sono i sentori fruttati e floreali (rosa, violetta). La struttura e l'alcolicità non sono molto accentuate ma nel complesso il vino risulta abbastanza equilibrato e soprattutto accompagnato da un'ottima acidità che dà una piacevole sensazione di freschezza.

Storia e curiosità

La denominazione Carrieri, molto probabilmente deriva dal cognome dell'agricoltore che l'ha diffusa sul territorio, essendo "Carrieri" un cognome molto diffuso nei comuni di Martina Franca (Ta) e Locorotondo (Ba), nei cui agri il vitigno è stato ritrovato e caratterizzato, coltivato in misura minore insieme agli altri vitigni che caratterizzano le DOC "Martina Franca" e "Locorotondo". Il vitigno è anche noto come Palumma in Capitanata (De Palma, 2008) e Uva Carrieri (Schneider et al, 2014) in Valle d'Itria. L'importanza di questo vitigno per i territori suddetti è testimoniata dal suo inserimento nel primo disciplinare di produzione della Doc Castel Del Monte. Il grappolo viene descritto da Frojo (1875b) come grande, alato a pigna e semi-serrato e gli acini ovoidi di colore giallo-verdichio mentre la foglia ampia a 5 lobi profondi, piccolo lungo e rossastro e pagina inferiore pelosa. La descrizione di Frojo (1875b) è ripresa da Jatta, 1889, anche se in questo caso l'acino viene definito sferico. Frojo (1875b) segnala il sinonimo di Abruzzese per i comuni di Santeramo in Colle (BA) e Ruvo di Puglia (BA).

Sinonimi/denominazione dialettale

Uva Carrieri (Valle d'Itria); Palumbo (Nord barese e BAT); Palumma, Capitanata, Abruzzese (Santeramo in Colle).



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

20



Ambito locale di riferimento

Province di Bari e BAT, Capitanata (FG), Valle d'Itria.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" - Locorotondo (BA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Vite
Vitis vinifera L.

Cigliola



- **Germoglio alla fioritura:** estremità aperta; portamento eretto; viticci distribuiti sul tralcio in maniera discontinua; foglia giovane di colore verde-rosato con forte densità dei peli striscianti tra nervature della pagina inferiore.
- **Foglia adulta:** dimensione medio-piccola; presenza di cinque lobi debolmente depressi; profilo piano; media bollosità della pagina superiore del lembo; assenza di denti sul bordo del seno peziolare.
- **Infiorescenza:** fiore ermafrodita; infiorescenze per germoglio da 2 a 3; alta fertilità delle gemme basali del germoglio.
- **Grappolo a maturità:** media lunghezza e compattezza; forma conica; l'acino a maturità ha dimensione medio-corta, forma ellissoidale; epidermide di colore verde-giallo; buccia spessa; polpa leggermente soda.

Caratteristiche tecnologiche

media vigoria del tralcio, seno dell'acino e del grappolo medio-basso. La Cigliola bianca o altrimenti detta Uva Attina è caratterizzata da fasi fenologiche precoci, già a partire dal germogliamento; le fasi di fioritura, invaiatura e infine di maturazione avvengono in epoca precoce. La produttività è regolare e costante, la fertilità buona. Il vino è caratterizzato da un colore giallo paglierino, abbastanza intenso, limpido, presenta una discreta intensità olfattiva caratterizzata soprattutto da note floreali (rosa, violetta) ed erbacee a base di erba fresca, fieno e anche mandorla dolce, mentre lievi ma molto piacevoli sono i sentori fruttati, soprattutto albicocca e pesca. La buona alcolicità e struttura sono accompagnate da un ottimo equilibrio e persistenza gustativa, per cui il vitigno si presta molto bene come base per vini da pasto da accompagnare preferibilmente con pietanze a base di pesce. Elevato o molto-elevato tenore in zucchero del mosto; bassa o molto bassa acidità totale del mosto; pH del mosto molto elevato.

Storia e curiosità

La Cigliola bianca è una denominazione ritrovata nel Salento, dove associate ad essa sono state individuate e caratterizzate numerose accessioni e raccolte testimonianze orali di agricoltori locali durante le operazioni di ricerca nell'ambito del progetto integrato di Recupero del Germoplasma Viticolo Pugliese (Re.Ge.Vi.P). La conoscenza nella popolazione pugliese del nome di Cigliola bianca è risultata la maggiore, seguita da quello di Uva Attina. Anche l'area geografica di rinvenimento della prima denominazione (Cigliola bianca) è risultata la più ampia. Lo stesso vitigno risulta presente con altre denominazioni in differenti aree vitivinicole della regione Puglia: Uva Attina in Valle d'Itria (Province di Bari, Brindisi e Taranto) (Martelli et al., 1980), Cigliese bianca ad Altamura (Di Rovasenda, 1956-1913) Attigno o uva di San Pietro delle Puglie (Di Rovasenda, 1956-1913).

Sinonimi/denominazione dialettale

Uva Attina (Valle d'Itria); Cigliese bianca (Altamura); Attigno (Ostuni); Uva di San Pietro delle Puglie (Monti Dauni-Gargano).



Ambito locale di riferimento
Salento, Valle d'Itria.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).



Vite
Vitis vinifera L.

Notardomenico



- **Germoglio alla fioritura:** estremità aperta; portamento semi-eretto; viticci distribuiti sul tralcio in maniera discontinua; foglia giovane di colore verde leggermente rosato.
- **Foglia adulta:** dimensione grande; presenza di cinque lobi debolmente depressi; bollosità molto leggera della pagina superiore del lembo.
- **Infiorescenza:** fiore ermafrodita; presenza di uno-due infiorescenze per germoglio; media fertilità delle gemme basali del germoglio.
- **Grappolo a maturità:** elevata lunghezza; grappolo spargolo; forma cilindrica; l'acino a maturità ha dimensione elevata; forma sferoidale; epidermide di colore nero-violaceo; buccia sottile; polpa non colorata; elevata consistenza della polpa.

Caratteristiche tecnologiche

Vigoria del tralcio molto elevata; elevata produzione di uva per m². Il Notardomenico è caratterizzato da un germogliamento in epoca media; le altre fasi di fioritura, invaiatura e maturazione avvengono in epoca media. Elevata la fertilità, sia basale, che distale, e la produttività. Sono state riscoperte le qualità di quest'uva che si presta molto bene all'ottenimento di un vino rosato di pregio, già anticamente prodotto nelle zone in cui era coltivato. Il vino vinificato in rosso si presenta di colore rosso rubino, non molto intenso, ma brillante, caratterizzato da una buona complessità aromatica con prevalenza di note di frutta matura, in particolare frutti rossi. L'equilibrio complessivo è discreto, mentre la struttura è debole, per cui il vino non risulta adatto all'invecchiamento. Medio tenore in zucchero del mosto; media acidità totale del mosto; basso pH del mosto.

Storia e curiosità

Presente nella provincia di Brindisi fin dai tempi antichi, con superfici sempre piuttosto modeste, il vitigno Notardomenico, è stato generalmente coltivato e vinificato in uvaggio con l'Ottavianello, altro vitigno autoctono del Brindisino col quale entra per la produzione del vino D.O.C. Ostuni. Il vitigno è principalmente diffuso in vecchi vigneti promiscui della Valle d'Itria, della Murgia barese, nel Salento spesso mescolato ad altre varietà bianche, rosse e nere. Il Notardomenico viene citato da alcuni autori di fine '800. Secondo Perelli (1874) è un "vitigno che fornisce vino alcoolico e colorato, si trova coltivato su piccola scala a Martina, a Gioia del Colle, ecc." Lo stesso vitigno era presente con altre denominazioni in differenti aree vitivinicole della regione Puglia, quali Guara Domenico, Nero Domenico, Pier Domenico, So' Nicola, Galliooppo (Frojo, 1878; Frojo 1883). La denominazione alternativa maggiormente conosciuta nella Provincia di Lecce risulta essere San Nicola che Frojo (1875) riporta come Sor Nicola, delineando i principali caratteri morfologici del vitigno Notardomenico. Il sinonimo San Nicola, con cui è stato individuato di recente, è riportato da Fonseca (1892a) nel Gallipolino (LE).

Sinonimi/denominazione dialettale

San Nicola (province di Taranto, Lecce e Francavilla Fontana (BR)); PierDomenico (Gioia del Colle, Turi (Ba)).



Ambito locale di riferimento

Provincia di Brindisi (Ceglie Messapica, Ostuni, Carovigno, San Vito dei Normanni, Francavilla Fontana), Valle d'Itria, Provincia di Bari (Adelfia, Grumo Appula, Cassano delle Murge).



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).



Vite
Vitis vinifera L.

Santa Teresa



- **Germoglio alla fioritura:** estremità aperta; media pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'estremità; portamento eretto; viticci distribuiti sul tralcio in maniera discontinua; foglia giovane di colore verde-rosato con bassa densità dei peli striscianti tra nervature della pagina inferiore.
- **Foglia adulta:** dimensione piccola; lembo cuneiforme; presenza di cinque lobi debolmente depressi; assenza di bollosità della pagina superiore del lembo; denti rettilinei mediamente lunghi; assenza di seno peziolare; assenza di denti sul bordo del seno peziolare; assenza di peli striscianti tra le nervature principali (pagina inferiore); assenza di peli eretti tra le nervature principali (pagina inferiore).
- **Infiorescenza:** fiore ermafrodita; alto numero di infiorescenze per germoglio; alta fertilità delle gemme basali del germoglio.
- **Grappolo a maturità:** grappolo lungo e compatto di forma cilindrica.
- **Acino a maturità:** dimensione ridotta; forma sferoidale; epidermide di colore verde-giallo; buccia spessa; polpa non colorata; polpa leggermente soda; presenza di semi.
- **Altre caratteristiche della pianta:** elevata vigoria del tralcio; media lunghezza degli internodi; elevato peso del grappolo; acino mediamente pesante; elevata produzione di uva per m²; basso tenore in zucchero del mosto; media acidità totale del mosto; medio valore di pH del mosto.
- **Raccolta:** tardiva (prima decade di ottobre).

Storia e curiosità

Santa Teresa è una denominazione ritrovata in provincia di Taranto e in particolare in Valle d'Itria dove il vitigno è da tempo conosciuto e in passato coltivato nei vecchi vigneti polivarietali allevati in differenti forme (alberello, contropalliera), molto spesso associato ai vitigni delle DOC Martina Franca e Locorotondo. Vitagliano (1985) cita la Santa Teresa, uva bianca, tra le varietà che alla fine del XIX secolo, "accompagnavano il Primitivo" nei vigneti del Tarantino. Probabilmente la denominazione è dovuta all'epoca di maturazione delle uve, abbastanza tardiva, che avviene attorno ai primi di ottobre, attorno alla festività di Santa Teresa.

Caratteristiche tecnologiche

La Santa Teresa è caratterizzata da un germogliamento tardivo; le altre fasi di fioritura, invaiatura e maturazione avvengono in epoca tardiva. Buona la fertilità, sia basale, che distale, e la produttività. Il vino si presenta di colore giallo paglierino di buona intensità. Buona complessità aromatica dovuta principalmente ad aromi di origine fermentativa. Di gradazione abbastanza contenuta, rivela un buon tenore in acidità totale, che rendono l'equilibrio complessivo discreto e con una buona intensità e persistenza gustativa. Al gusto, nonostante una struttura un po' scarsa, è ugualmente apprezzato soprattutto per il giusto equilibrio tra il sapore acido e una discreta pienezza del corpo.

>18

RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE

9-18

< 9

20



Ambito locale di riferimento

Provincia di Taranto, Agri di Lizzano, Torricella, Martina Franca, Locorotondo (BA).



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA





**Elenco delle
risorse genetiche animali
iscritte nel Registro regionale**

Asino *Equus asinus* L.

di Martina Franca



Questa razza allevata presso il centro "Russoli" è costituita da 50 femmine di età compresa fra i 3 e 22 anni - 10 puledri - 25 puledre (Fonte Anagrafe Equidi - Associazione Italiana Allevatori). La popolazione complessiva nazionale è di n. 1274 (Femmine n. 869 , Maschi n. 405)

- **Mantello:** morello, grigio all'addome e al muso.
- **Testa:** con fronte larga e piatta, non troppo pesante; collo muscoloso.
- **Garrese:** poco rilevato.
- **Dorso:** Linea dorso lombare rettilinea.
- **Groppa:** larga e muscolosa.
- **Petto:** ampio e largo.
- **Torace:** ben sviluppato.
- **Arti:** robusti, stinchi e pastoie corte; Appiombi regolari; Piede ben diretto e solido;
- **Dati biometrici:** Altezza al garrese minimo 127 cm (femmine), min. 135 cm (maschi); Circonferenza toracica: min.140 cm (femmine), min. 145 cm (maschi); Circ. stinco: min. 17 cm (femmine), min.19 cm (maschi).

Attitudini: L'asino di Martina Franca ha un temperamento piuttosto vivace. Le attitudini principali sono la produzione di latte di asina per uso alimentare e cosmetico; la produzione di carne e l'uso per attività didattico e ricreative.

Storia e curiosità

L'asino di Martina Franca è allevato nella zona collinare della Murgia sud-orientale o detta dei Trulli. Sulle origini di questa razza l'ipotesi più accreditata è che derivi dalla razza asinina "Catalana", razza largamente importata nella zona all'inizio del XVI secolo, durante la dominazione spagnola. Tuttavia trova credibilità anche l'ipotesi che la razza sia autoctona poiché è testimonianza la presenza in zona, da epoca remota, di un "tipo d'asino di forme sviluppate e mantello scuro". L'asino di Martina Franca è stato massicciamente impiegato come riproduttore per la produzione dei muli. Nel 1926 comincia l'opera di selezione di questa razza da parte dell'allora Ministero dell'Agricoltura e Foreste e di quello della Guerra alla luce dei risultati ottenuti dai muli figli di asini martinesi durante la guerra 1915-1918. Tali fenomeni hanno contribuito al recupero mirato, alla regolazione ed al controllo delle esportazioni poiché soggetti migliori erano fortemente richiesti dal mercato europeo e conseguentemente sottratti dalla riproduzione in purezza. Nello stesso momento storico è datato il primo vero programma di miglioramento della razza, gestito dall'allora Deposito Stalloni di Foggia. Dopo il secondo conflitto mondiale si è assistito ad un calo di interesse per l'allevamento di questi asini aggravato anche dalla concomitante progressiva meccanizzazione dell'agricoltura e dal mancato interesse da parte dell'esercito italiano che sino ad allora era stato il maggior acquirente. Nel 1948 viene istituita l'Associazione degli allevatori dell'asino di Martina Franca e del cavallo delle Murge allo scopo di migliorare e commercializzare queste due importanti razze autoctone pugliesi.

Rischio di erosione genetica o estinzione:
Razza minacciata (Classificazione FAO 2003).



Ambito locale di riferimento

Comuni delle province di Taranto, Brindisi, Bari, Foggia.



Luogo di conservazione

- Centro regionale di Conservazione del Patrimonio Genetico dell'Asino della razza di Martina Franca - Azienda regionale "Russoli" - Martina Franca (TA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Capra
Capra hircus L.

Garganica



Attualmente la consistenza nazionale della razza è di n. 3165 capi (n.2984 femmine e n.181 maschi). Nella regione Puglia sono presenti n. 1383 capi (n. 1298 femmine e n. 85 maschi), mentre n.1773 capi (n. 1677 femmine e n.96 maschi) sono presenti nella regione Basilicata (dati riferiti al 31/12/2018, fonte ASSONAPA).

- **Vello:** Di colore nero e lucente, grossolano e poco morbido. Non vi è presenza di lanugine ed è poco omogeneo morello, grigio all'addome e al muso.
- **Testa:** Lievemente brachicefala e voluminosa, con ossa nasali corte, larghe, depresse nella loro connessione frontale. Profilo camuso, faccia lunga e triangolare alla base. La fronte presenta un ciuffo abbastanza sviluppato di folti e lunghi peli che discendono lateralmente divaricati verso gli occhi che coprono in parte. Gli occhi sono grandi e vivaci con colore castano. Le corna sono presenti sia in soggetti maschi che femmine, sono ravvicinate alla base e leggermente appiattite lateralmente con punte divergenti. Sono rivolte all'indietro e a semicerchio.
- **Collo:** Lungo ed esile, nei maschi è più tozzo, con barba al mento molto sviluppata, nelle femmine vi è la presenza delle tette.
- **Tronco:** Garrese sporgente, lombi forti, larghi, corti e muscolosi. Regione dorso-lombare a profili rettilineo. Groppa mediamente sviluppata e spiovente.
- **Arti:** Corti e robusti con unghielli solidi di color nero.
- **Pelle:** Elastica e di colore nero, a volte presenta sfumature di colore marrone.

Storia e curiosità

La capra pugliese, rientra nel gruppo delle capre mediterranee o africane che ha dato origine a due sottorazze principali che sono rappresentate dalla capra delle Murge e dalla capra garganica. La capra garganica, nel dialetto locale razza "nustrala" (nostrana), è un'antica razza autoctona originaria del promontorio del Gargano, per la quale con Decreto M.A.F. 6 Settembre 1976 sono stati approvati lo schema concernente i caratteri tipici e gli indirizzi di miglioramento della razza, basati su: 1.le Caratteristiche Esteriori; 2. Caratteri Funzionali; 3. Caratteri di Fecondità e Fertilità.

Sinonimi/denominazione dialettale

Razza *nustrale* (Gargano).

Attitudine: La razza è di taglia media. E' dotata di una spiccata rusticità con attitudine alla produzione di carne e latte. La carne deriva dalla produzione del capretto con un peso medio alla nascita di 3-3.5 Kg e sui 10-12 kg alla macellazione. La produzione di latte negli animali adulti è di circa 200-250 l con il 4.5% di grasso. Indici riproduttivi: fecondità del 95% ed una gemellarità del 20%.

Rischio di erosione genetica o estinzione:

Razza minacciata di estinzione (FAO 2007).

Dati Biometrici	capre	becchi
Altezza al garrese (cm)	75	85
Altezza alla groppa (cm)	70	80
Circonferenza toracica (cm)	80	95
Larghezza toracica (cm)	35	40
Lunghezza del tronco (cm)	85	95
Peso (kg)	35	55



Ambito locale di riferimento

Comuni della provincia di Foggia.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca per la Zootecnia e Acquacoltura del CREA - Bella (PZ).

Capra
Capra hircus L.

Capra Jonica



Attualmente la consistenza nazionale della razza è di n. 3165 capi (n. 2984 femmine e n. 181 maschi). Nella Regione Puglia sono presenti n. 1383 capi (n. 1298 femmine e n. 85 maschi), mentre n.1773 capi (n. 1677 femmine e n. 96 maschi) sono presenti nella regione Basilicata (dati riferiti al 31/12/2018, fonte ASSONAPA).

- **Vello:** preferibilmente di colore bianco (a volte leggermente rosato) con possibilità di picchiettature o maculature più o meno estese di colore fulvo su testa e collo.
- **Testa:** relativamente piccola, leggera e fine; profilo fronto-nasale rettilineo o leggermente montonino; presenza di barba nei maschi; caratteristiche orecchie lunghe, larghe e pendenti; ciuffo di peli arruffati sul sincipite nei maschi; possibilità di corna in entrambi i sessi.
- **Collo:** lungo e sottile con presenza o meno di tette.
- **Tronco:** torace profondo e addome voluminoso; regione dorso-lombare rettilinea; groppa inclinata leggermente spiovente.
- **Arti:** lunghi, leggeri, ricoperti di peli, unghie chiari, solidi, compatti.
- **Pelle:** colore rosa carnicino.

Storia e curiosità

La razza Ionica deriva dalla popolazione locale dell'area ionica, da cui prende il nome, incrociata con la razza Maltese e successivo meticciamiento selettivo. Si è diffusa principalmente nella provincia di Taranto e nelle zone limitrofe, che risultano le zone di maggiore allevamento. Attualmente la razza è iscritta al Registro Anagrafico, gestito dall'Associazione Nazionale della Pastorizia (ASSONAPA).

Sinonimi/denominazione dialettale

Razza *nustrale* (Gargano).

Attitudini:

La razza è di taglia media. Fertilità: 97%, Prolificità: 217%, Fecondità: 210%. Età media al primo parto: 15 mesi. Razza a prevalente attitudine alla produzione di latte. La produzione media di latte è di 160 kg nelle primipare e di 440 kg nelle adulte (Dati AIA, 2004).

Rischio di erosione genetica o estinzione:

Razza "critica conservata" (classificazione FAO, 2003).

Dati Biometrici	capre	becchi
Altezza al garrese (cm)	70	78
Altezza alla groppa (cm)	67	74
Circonferenza toracica (cm)	95	80
Larghezza toracica (cm)	17	18
Lunghezza del tronco (cm)	79	87
Peso (kg)	48	68



Ambito locale di riferimento

Comuni delle province di Taranto e di Bari.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca per la Zootecnia e Acquacoltura del CREA - Bella (PZ).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Capra
Capra hircus L.

Maltese



Attualmente la consistenza nazionale della razza è di n. 3165 capi (n.2984 femmine e n. 181 maschi). Nella regione Puglia sono presenti n. 1383 capi (n. 1298 femmine e n. 85 maschi), mentre n.1773 capi (n. 1677 femmine e n.96 maschi) sono presenti nella regione Basilicata (dati riferiti al 31/12/2018, fonte ASSONAPA).

- **Mantello:** preferibilmente di colore bianco con possibilità di pezzature nere, con pelo lungo, rado e fine. La testa si presenta interessata da maculature più o meno estese di colore nero corvino. Pelle di colore bianco-roseo con eccezione delle zone in cui è presente la pezzatura. In alcuni soggetti la pelle presenta delle zone pigmentate o delle punteggiature nere.
- **Testa:** relativamente piccola e leggera; piuttosto tozza nel maschio; profilo fronto-nasale rettilineo; presenza di barba nel maschio; caratteristiche orecchie lunghe e larghe, pendenti sia nel maschio che nella femmina, con le estremità rivolte all'esterno; nel maschio, possibile presenza di ciuffo di peli arruffati nella zona frontale; possibile presenza di corna in entrambi i sessi.
- **Collo:** mediamente lungo e sottile con presenza o meno di tettole. Tronco: torace profondo e addome voluminoso; regione dorso-lombare rettilinea; groppa inclinata leggermente spiovente.
- **Tronco:** torace e addome ampi; regione dorso-lombare rettilinea; groppa mediamente svilupata.
- **Arti:** robusti con unghie di colore grigio o tendenti al giallo.

Attitudini:

La razza è di taglia media (70 kg nei maschi; 46 kg nelle femmine). Fertilità: 95%, Prolificità: 180%, Fecondità: 171%. Età media al primo parto: 18 mesi. Razza con attitudine alla produzione di latte. La produzione media di latte è di 450-500 kg per lattazione (150-180 giorni), con tenore lipidico pari a 4,28% e contenuto medio di proteine pari a 3,66% (Dati AIA, 2003).

Storia e curiosità

La razza Maltese probabilmente deriva da capre tipiche del Mediterraneo, come quelle italiane o anche capre spagnole e della Francia meridionale, incrociate con soggetti medio-orientali o nord-africani. Originaria dell'isola di Malta, da cui ha preso il nome, la capra Maltese si è diffusa in diversi Paesi europei e nel nord Africa, divenendo famosa come capra da latte, già prima del XIX secolo. Nei suoi caratteri morfologici fu descritta dettagliatamente da Holmes Pegler all'inizio del XIX secolo, come razza relativamente piccola con lunghi peli lisci, spesso corti sulla testa e sul collo, acorne, con caratteristiche orecchie con portamento variabile, da orizzontali o semi-pendule a lunghe, con un leggero ricciolo verso l'esterno sulla punta, come quelle della capra Siriana, ritenuta una dei suoi antenati. I caratteri morfologici della razza tendono a variare nelle diverse regioni in cui si è diffusa. Nella terra d'origine, la sua consistenza si è drasticamente ridotta passando dai 70.000 capi nel 1939 a soli 4800 capi mezzo secolo dopo, e sta ancora diminuendo rapidamente. Attualmente la razza è maggiormente diffusa nell'Italia meridionale (Sicilia, Sardegna, Calabria, Basilicata, Puglia e Lazio), in altri Paesi mediterranei. Si trova in piccole quantità in Turchia ed è presente anche in Tunisia, dove ha una produzione di latte molto più elevata rispetto al ceppo nubiano, mantello solitamente di colore beige, marrone chiaro o rosso bruno, e una elevata fertilità. La Maltese è stata ampiamente utilizzata come razza incrociante per migliorare la produzione di latte in razze locali, specialmente in Italia. Il Libro Genealogico di razza è stato istituito nel 1973. Di recente, con il D.M. n.25896 del 10/09/2018, la razza è passata al Registro Anagrafico, gestito dall'Associazione Nazionale della Patorizia (ASSONAPA)

Sinonimi/denominazione dialettale

Razza *nustrale* (Gargano).

Dati Biometrici	capre	becchi
Altezza al garrese (cm)	71	87
Altezza alla groppa (cm)	72	84
Circonferenza toracica (cm)	95	80
Larghezza toracica (cm)	24	26
Lunghezza del tronco (cm)	78	110
Peso (kg)	46	70

Rischio di erosione genetica o estinzione:
Razza minacciata di abbandono (classificazione FAO, 2003).

Ambito locale di riferimento

Comuni delle Province di Taranto e di Bari.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca per la Zootecnia e Acquacoltura del CREA - Bella (PZ).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Cavallo *Equus ferus L.*

Murgese



Il Cavallo murgese è allevato presso l'ex ufficio incremento ippico dove sono stabulati n. 38 soggetti riproduttori di sesso maschile, n. 1 femmina fattrice, in una popolazione complessiva di 49 soggetti di razza murgese di età compresa tra 3 e 23 anni. La popolazione complessiva nazionale riportata sul libro genealogico è di 4.879 soggetti iscritti.

- **Mantello:** morello, grigio ferro testa di moro.
- **Testa:** a profilo piano o leggermente montonino, non troppo pesante, fronte larga con grande ciuffo, collo muscoloso, ben portato.
- **Garrese:** di buona conformazione e ben attaccato alla spalla.
- **Dorso:** orizzontale e ben sostenuto.
- **Groppa:** proporzionata e muscolosa.
- **Petto:** largo e muscoloso.
- **Torace:** ben sviluppato.
- **Arti:** solodi ed articolazioni ampie e spesse.
- **Dati biometrici:** garrese da 150 cm a 165 cm; Circ. toracica da 172 cm a 180 cm; Circ. stinco da 19 cm a 22 cm.

Storia e curiosità

Il Murgese è una razza equina italiana. E' originario delle Murge, una regione geografica della Puglia da cui deriva il nome. Le origini del murgese si fanno risalire già dal 1200 ai mitici destrieri di Federico II. Le origini della razza si riconducono a un gruppo di fondatori composto da 46 fattrici e 9 stalloni e da tre linee di sangue. La popolazione del Cavallo delle Murge è riconosciuta da: Associazione Anagrafe degli equini del MiPAAFT, Associazione Italiana Allevatori, Associazione regionale Allevatori del Cavallo Murgese e dell'Asino di Martina Franca. Annualmente in Puglia si svolge il Mercato Concorso del Cavallo delle Murge e dell'Asino di Martina Franca.

Attitudine: Il Cavallo murgese si distingue per la sua andatura sciolta con appiombi regolari. Ha un temperamento vivace ed equilibrato. Ha versatilità di impiego, è rustico, frugale, adatto in aree marginali.

Rischio di erosione genetica o estinzione: Razza minacciata conservata (Classificazione FAO 2003).



Ambito locale di riferimento Noci, Altamura (BA). Martina Franca, Crispiano (TA). Ostuni (BR).



Luogo di conservazione

- Centro regionale di Conservazione del Patrimonio Genetico dell'Asino della razza di Martina Franca - Azienda regionale "Russoli" - Martina Franca (TA).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pecora
Ovis aries L.

Gentile di Puglia



Attualmente la consistenza nazionale della razza è di 3739 capi (3499 femmine e 240 maschi). Nella regione Puglia sono presenti n. 2203 capi (n. 2070 femmine e n. 133 maschi), mentre n. 798 capi (n. 751 femmine e n. 47 maschi) sono presenti nella regione Molise e n. 662 capi (n. 613 femmine e n. 49 maschi) sono presenti nella regione Basilicata (dati riferiti al 31/12/2018, fonte ASSONAPA).

- **Vello:** bianco, a lana fine, costituito da bioccoli prismatici, con assenza di peli canini, ricopre completamente il tronco compresa la faccia ventrale, la fronte, le guance, gli arti anteriori sino al ginocchio ed i posteriori sino al nodello. Assenza di pliche cutanee e pagliolaia poco sviluppata.
- **Testa:** a profilo leggermente montonino, con corna robuste ed a spirale regolare nel maschio, a profilo rettilineo, con presenza di corna poco sviluppate in circa il 10 delle femmine.
- **Collo:** corto e robusto nel maschio, più lungo e sottile nella femmina.
- **Tronco:** lungo, mediamente largo, garrese largo e più basso della groppa nel maschio, sottile e leggermente più basso della groppa nella femmina; torace alto profondo, con costole arcuate nel maschio, meno alto e profondo con costole meno arcuate nella femmina linea dorso-lombare rettilinea, groppa mediamente larga, lievemente inclinata posteriormente.
- **Arti:** solidi e relativamente corti.
- **Pelle:** sottile e rosea lingua, palato ed aperture naturali generalmente sprovviste di pigmentazione. Talora si nota la presenza di piccole macchie nere o marrone alle orecchie, al musello ed all'occhio.

Storia e curiosità

La Gentile di Puglia ha origine nella provincia di Foggia, nell'area compresa tra il fiume Fortore, il fiume Ofanto, il Gargano ed il Sub Appennino Dauno, dall'incrocio della razza locale "Carfagna" con arieti Mérinos provenienti dalla Spagna, importati da Alfonso I d'Aragona e successivamente sotto la dominazione del regno delle due sicilie (Portolano, 1987). In passato, la razza si era diffusa in tutta l'Italia Centro Meridionale, in particolare nelle regioni della Puglia e dell'Abruzzo per sfruttare i pascoli estesi del Regno delle due Sicilie, nelle regioni che effettuavano la transumanza, fino a raggiungere la consistenza di alcuni milioni di capi. La razza era molto apprezzata per la finezza della sua lana (paragonabile alle migliori razze ovine australiane) e per la sua resistenza alle malattie e la capacità di adattamento alle condizioni climatiche semi aride della regione Puglia e dell'area meridionale. Nel censimento del 1971 (Tortorelli, 1984) la consistenza della razza si aggirava intorno a 1.200,00 capi. Attualmente l'allevamento della razza è indirizzato alla produzione della carne (agnello da latte, preferito dal consumatore italiano) e del formaggio tipico DOP, "Canestrato pugliese". Viene allevata in pochi allevamenti della provincia di Foggia, e nelle regioni limitrofe del Molise e della Basilicata.

Rischio di erosione genetica o estinzione:
Razza minacciata di estinzione (FAO 2007).

Dati Biometrici	maschi	femmine
Altezza al garrese (cm)	71	62
Altezza alla groppa (cm)	72	64
Circonferenza toracica (cm)	94	65
Lunghezza del tronco (cm)	73	85
Peso (kg)	67	43

Attitudini:

La fertilità (intesa come rapporto percentuale tra il numero delle pecore partorite ed il numero delle pecore avviate alla monta) è del 90%. La prolificità (intesa come rapporto percentuale tra gli agnelli nati ed il numero delle pecore partorite) è del 120%. La fecondità annua (rapporto percentuale tra gli agnelli nati ed il numero delle pecore matricine) è pari al 108%. Età media al primo parto: 18 mesi. Ha preminente attitudine alla produzione di lana e carne. Le pecore sono munte per un periodo di circa 5 mesi e la produzione indicativa è di 80-100 l compreso quello poppato dall'agnello.

Ambito locale di riferimento

Comuni delle province di Foggia e di Bari.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca per la Zootecnia e Acquacoltura del CREA - Bella (PZ).



Pecora

Ovis aries L.

Altamurana



- **Vello:** bianco, aperto, costituito da bioccoli appuntiti, esteso con filamenti pendenti, lunghi e lucenti; coprente regolarmente il tronco, il collo, la base del cranio e la coda; lana corta nella regione sterno-ventrale.
- **Testa:** leggera, alquanto allungata, con profilo montonino e presenza a volte di corna corte nei maschi, acorne e profilo generalmente rettilineo nelle femmine; orecchie piccole con portamento orizzontale; ciuffo di lana in fronte.
- **collo:** piuttosto lungo e poco muscoloso.
- **Tronco:** regione dorso-lombare a profilo rettilineo; diametri trasversi sufficientemente sviluppati; groppa spiovente più lunga che larga; addome rotondo e voluminoso; coda lunga e sottile; mammella sviluppata globosa, ben attaccata, con pelle fine e capezzoli mediamente sviluppati.
- **Arti:** lunghi e dritti con appiombi regolari; unghie solidi generalmente di colore avorio.
- **Pelle:** pelle sottile, elastica e di colore bianco rosato con lieve picchiettatura o piccole macchie rotondeggianti e di colore scuro o grigiastro sulla faccia, nelle zone orbitali e nelle parti inferiori degli arti; lingua, palato ed aperture naturali rosei, ma talvolta con piccole macchie scure.

Dati Biometrici	maschi	femmine
Altezza al garrese (cm)	71	65
Altezza alla groppa (cm)	71	65
Circonferenza toracica (cm)	91	84
Lunghezza del tronco (cm)	72	66
Peso (kg)	53	39

Storia e curiosità

Attualmente, a livello regionale, la consistenza della razza è di n. 671 capi, di cui n. 637 femmine e n. 34 maschi, allevati in 9 aziende; a livello nazionale, la consistenza è pari a n. 705 capi, di cui n. 666 femmine e n. 39 maschi (dati riferiti al 31/12/2018; fonte ASSONAPA).

Sinonimi/denominazione dialettale

"Moscia Barese" o "Moscia della Murgia".

Attitudini:

Ha taglia: medio-piccola (50 kg nei maschi; 35-40 kg nelle femmine). Fertilità 90%, Prolificità: 112%, Fecondità: 123%. Età media al primo parto: 15 mesi.

È una razza non specializzata, a prevalente attitudine alla produzione di latte. La produzione media di latte per una lattazione tipo di 180 giorni è di 65 kg; tenore lipidico medio nella lattazione: 7,5%; tenore proteico: 6,5%; resa in formaggio (fresco a 24 ore): 18-20%; resa in ricotta: 8-10%.

Produzione di carne: Peso agnello alla nascita: maschi 3,2 kg, femmine 3,0 kg; a 60 giorni: maschi 12,0 kg, femmine 11,0 kg; a 1 anno: maschi 30 kg, femmine 26 kg.

Produzione della lana: produzione media in sucido- maschi di 18 mesi: 2,4 kg, adulti: 3,0 kg; femmine di 18 mesi: 1,8 kg, adulti: 2,0 kg. Filamento lanoso: lunghezza 20 - 35 cm; diametro medio 34 micron.

Per le caratteristiche di lunghezza, lucentezza e elasticità la lana veniva utilizzata per l'imbottitura dei materassi e per la tessitura di stoffe grossolane e di coperte.

Rischio di erosione genetica o estinzione:

Razza minacciata di estinzione (FAO 2007).



Ambito locale di riferimento

Province di Bari, BAT e Foggia.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca per la Zootecnia e Acquacoltura del CREA - Bella (PZ).



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Pecora
Ovis aries L.

Leccese



Attualmente la razza è iscritta al Registro Anagrafico, gestito dall'Associazione Nazionale della Pastorizia (ASSONAPA). Secondo la fonte ASSONAPA (2018) la consistenza regionale della razza è di n. 1016 capi, di cui n. 964 femmine e n. 52 maschi, allevati in 13 aziende. A livello nazionale si registrano n. 1189 capi, di cui n. 1134 femmine e n. 55 maschi.

- **Vello:** bianco nella maggior parte dei soggetti, con variante a vello completamente nero in un limitato numero di capi, aperto, costituito da bioccoli conici, con filamenti penduli di media lunghezza; esteso per tutto il corpo lasciando scoperti gli arti, le regioni mammaria e scrotale, la faccia e la gola; lana corta e rada nella regione sterno-ventrale e sul margine inferiore del collo; presenza di peli nel sottovello.
- **Testa:** generalmente media (50 kg nei maschi; 35-40 kg nelle femmine).
- **Collo:** di media lunghezza e sottile.
- **Tronco:** lungo, con garrese di poco inferiore all'altezza della groppa; fianchi e costato piuttosto piatti; coda lunga e sottile; mammella sviluppata, di forma globosa, ben attaccata, con pelle fine e capezzoli con.
- **Arti:** lunghi e dritti con appiombi regolari; unghie compatti generalmente di colore scuro.
- **Pelle:** Nei soggetti a vello bianco: pelle di colore rosa carnicino, con macchie nere o nerastre e lana corta nera nella regione sterno-ventrale; pelo nero, raso, fitto e lucido sulla faccia con lieve depigmentazione sulle guance; orecchie e arti neri o fittamente picchiettati; lingua, palato e aperture naturali totalmente o parzialmente neri. Nei soggetti a vello nero: pelo, lingua, palato e aperture naturali neri o nerastri.

Storia e curiosità

“La razza ovina Leccese, chiamata anche “Moscia Leccese”, sembra risalire alla razza asiatica *Ovis aries* asiatica, più propriamente alla sottorazza di Zachel. Dalla primitiva razza avrebbero avuto origine le due sottorazze, la “Altamura”, a vello e faccia bianca, e la Leccese, a faccia ed arti neri (Visicchio, 1931). Esistono, comunque soggetti completamente neri anche nel vello. La razza deriva dalla Moscica originaria per l'azione di selezione contro la ipericodermatosi da fotosensibilizzazione, una dermatite provocata dalla ingestione dell'*Hypericum triquetifolium* Turra o *H. crispum* L. (Montemurro, 1963), denominato “fumolo”. La maggiore pigmentazione dei soggetti conferisce una maggiore resistenza alla dermatite. ...”

Sinonimi/denominazione dialettale
“Moscia leccese” o “Moscia”.

Rischio di erosione genetica o estinzione:
Razza minacciata di estinzione (FAO 2007).

Dati Biometrici	maschi	femmine
Altezza al garrese (cm)	73	66
Altezza alla groppa (cm)	74	68
Circonferenza toracica (cm)	93	80
Lunghezza del tronco (cm)	74	72
Peso (Kg)	59	45



Attitudini:

Ha taglia generalmente media (50 kg nei maschi; 35-40 kg nelle femmine). Fertilità 90%, Prolificità: 125%, Fecondità: 150%. Età media al primo parto: 16 mesi. Razza a prevalente attitudine alla produzione di latte. La produzione media di latte nelle pluripare, esclusi i primi 30 giorni, è di 90 litri in 180 giorni di lattazione. La produzione della carne: peso agnello alla nascita: maschi 4,0 kg femmine 3,6 kg; a 45 giorni: maschi 12,5 kg femmine 11,0 kg; a 90 giorni maschi 23,0 kg femmine 19,0 kg; a 1 anno: maschi 60 kg femmine 42 kg. La produzione della lana (produzione media in sucido): maschi 3,2 kg; femmine: 2,1 kg. La qualità della lana mediamente ordinaria, adatta per materassi e tappeti.

Ambito locale di riferimento

Province di Bari, Brindisi, Taranto e Lecce.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca per la Zootecnia e Acquacoltura del CREA - Bella (PZ).

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV., 1979. Puglia dalla Terra alla Tavola. Mario Adda Editore (Bari).
- AA.VV., 1994. La Puglia nell'inchiesta agraria Jacini 1877-1885. Finsiel, Roma.
- Arditi G., 1879. La Geografia Fisica e Storica della Provincia di Terra d'Otranto. Stabilimento Tipografico Scipione Ammirato, Lecce.
- Arnese F., 1934. Brevi note sulla coltivazione del mandorlo. Tip. Ed. Brindisina, Brindisi.
- Azimonti E., 1902. Il mais o granoturco o formentone o granone o melgone o melica o melicotto o carlone o polenta, ecc. Norme per una buona coltivazione. Ulrico Hoepli, Milano.
- Barili P., 1937. Il Ciliegio e la sua coltivazione razionale. Casa Editrice Etna, Catania.
- Baselice G., 1812. Memoria statistica sulle qualità, uso di alcune piante... di Capitanata. Delle piante economiche. Giornale Enciclopedico di Napoli, 7 (1), 98-104.
- Biscotti N., 1990. Paesaggi agrari del Gargano. Unoasi agrumicola. Agricoltura, 204/205, Ismea, Roma.
- Biscotti N., 1997. La tutela dei paesaggi storici: I giardini d'agrumi nel Parco Nazionale del Gargano. Gargano Studi, Centro Studi Garganici, n. 1.
- Bordiga O., 1888. Economia rurale. Trattato ad uso degli agricoltori, dei proprietari, degli studiosi delle scienze agrarie e delle questioni attinenti all'agricoltura. Riccardo Margheri di Giuseppe, Tipografia A. Trani (BAT).
- Bordiga O., 1900. La Terra di Bari, L'economia agraria della provincia di Bari. V. Vecchi, Trani.
- Bramante G., Cito A.M., Ciani E., Pieragostini E., 2016. Multi-trait animal model estimation of genetic parameters for morphometric measurements in the Murgesse horse breed. Livestock Science, 191.
- Branzanti E., Sansavini S., 1964. Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia. Informatore botanico. Edagricole, Bologna.
- Briganti G., 1910. Per l'incremento della frutticoltura in provincia di Bari. Stab. Tip. Avellino & C., Bari.
- Bruni A., 1845. Breve ragguaglio dell'agricoltura e pastorizia del regno di Napoli di qua del Faro. Filiale Sebezio, Napoli.
- Carrante A., 1937. La concimazione degli ortaggi per l'orticoltura della Puglia, Marche, Abruzzi e Molise. Arte della stampa, Roma.
- Cassano C.B., 1935. L'olivicoltura e la sua industria nella provincia jonica. Flli Ruggieri, Taranto.
- Castelli G., 1935. La coltivazione della lenticchia in provincia di Bari. La propaganda Agricola, 2, 3-11.
- Catanea A., 1938. Olivicoltura ed elaiotecnica nella provincia dello Jonio. Atti del Congresso Nazionale di olivicoltura, 26 aprile, Bari.
- Columella N.O., 1804. Delle cose rustiche ovvero Dell'agricoltura teorica trattata secondo i principi della chimica moderna. Vol. 6.
- Conti G., 1927. Selezione dei grani duri. Società Tipografica Editrice Barese, Bari.
- Corrado V., 1781. Del cibo pitagorico ovvero erbaceo per uso de' Nobili e Letterati. Stamperia dei Flli Raimondi.
- Cozzolongo G., 1899. La fava. Stabilimento tipografico del Commercio, Taranto.
- D'Introno F., 1967. Le composite superlative: carciofo, cardo, insalate. Paravia Editore, Torino.
- De Cesare C., 1859. Delle condizioni economiche e morali delle classi agricole nelle tre provincie di Puglia. Guerrero & C., Napoli.
- De Cillis E., 1927. I grani d'Italia. Tipografia della Camera dei deputati, Roma.
- De Palma L., Poli G., Lopriore G., Tarantino A., Tarricone L., Soletti F., 2008. Individuazione, studio e caratterizzazione di vitigni di antica coltivazione nell'Alto Tavoliere pugliese. Centro grafico Francescano, Foggia.
- De Vita G., 2002. Fatto di tradizione e storia locale per un museo demo-antropologico nell'Alto Tavoliere di Puglia. Torre Maggiore-San Severo, Regione Puglia - CRSEC FG/25 e FG/26
- Del Viscio G., 1900. Coltivazione, malattie e commercio degli agrumi. Stab. Tip. P. Losasso, Bari.
- Dellacecca V., Magnifico V., Marzi V., Porceddu E., Scarascia Mugnozza G.T., 1976. Atlante delle varietà di carciofo. Contributo alla conoscenza della varietà coltivate nel mondo. Edizioni Minerva Medica, Torino.
- Di Rovasenda G., 1856-1913. Manoscritti. Fondo Giuseppe Di Rovasenda. Conservato presso Università degli studi di Torino, DISAFA, Unità Colture arboree e fisiologia funzionale.
- Di Venere D., Linsalata V., Pace B., Bianco V.V., Perrino P., 2005. Polyphenol and inulin content in a collection of artichoke. Acta Horticulturae, 681, 453-460.
- Fanelli L., 1938. L'industria delle ciliegie solforate in provincia di Bari. Stazione Agraria Sperimentale, Bari.
- Fanelli L., 1939. Varietà pugliesi di mandorle. Ed. Favia, Bari.
- Fi Tortorelli N., 1976. Zootecnica Speciale. Ed agricole, Bologna.
- Fonseca A., 1892a. I vitigni della Puglia. Annuario generale per la viticoltura e la enologia, I, 219-225.
- Fonseca A., 1892b. I vini Pugliesi. Annuario generale per la viticoltura e la enologia, I, 301-311.
- Frojo D., 1878. Quadro delle analisi di alcuni mosti della provincia di Bari eseguite nell'autunno del 1877. Bollettino Ampelografico, IV (9), 1034-1043.
- Frojo D., 1879. Studi ampelografica della Provincia di Bari. Bollettino Ampelografico, Fasc. XII, Roma, 478-493.
- Frojo D., 1881. Studi ampelografici della Provincia di Lecce. Bollettino Ampelografico, Fasc. XV. Min. Agr. Ind. Comm. Fasc. XV, Roma, 109-157.
- Gagliardo G.B., 1791. Istituzioni teorico-pratiche di agricoltura. Puccinelli, Roma. Gagliardo G.B., 1821. Catechismo agrario. Silvestri, Milano
- Gallesio G., 1817. Pomona Italiana, presso Nicolò Capurro, Pisa.
- Gandini G., Rognoni G., 1997. Atlante etnografico delle popolazioni equine e asinine italiane per la salvaguardia delle risorse genetiche. Ed. Città studi, Torino.
- Gasparrini G., 1845. Ragguaglio agricoltura e pastorizia nel Regno di Napoli. Tip. del Filiale Sabezio, Napoli.
- Gervasio V., 1871. Appunti cronologici da servire per una storia della città di Sansevero. G. Barbera, Firenze.
- Giuliani V., 1768. Memorie storiche, politiche, ecclesiastiche della città di Vieste. F. Morelli, Napoli.

- Giulivi C., 1984. Commercializzazione del Cavolfiore sui mercati nazionali ed esteri. Primo convegno nazionale sul cavolfiore. 5 aprile, Fano (Pesaro e Urbino).
- Godini A., 1968. Contributo alla conoscenza delle cultivar di ciliegio dolce (*Prunus avium* L.) della provincia di Bari. *Annali della Facoltà di Agraria dell'Università di Bari*, XXII, 1-86.
- Godini A., 1970. Le cultivar di albicocco nella provincia di Bari. Laterza, Bari.
- Granata L., 1835. *Economia rustica per lo Regno di Napoli*. Nunzio Pasca, Napoli.
- Guglielmi G., 1908. Coltivazione industriale del fico nel Leccese, memoria monografica. *Boll. Arbor. Ital.*, Napoli.
- ISTAT, 1929, *Catasto Agrario*, fascicolo 73, provincia di Foggia. Roma.
- Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia, 1929. *Catasto Agrario, Compartimento delle Puglie*, provincia di Lecce. Fascicolo 74. Istituto poligrafico dello Stato.
- Jovino S., 1937. Le varietà di olivo coltivate nel Salento. In: *Le varietà di olivo coltivate in Italia*. Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, Roma, 35-50.
- La Notte F.S., 1930. Produzione e commercio delle ciliegie a Bisceglie. Stazione Agraria Sperimentale, Bari.
- La Notte P., Schneider A., 2018. *Atlante dei vitigni tradizionali di Puglia*. CRSFA Basile Caramia, Locorotondo (Bari).
- Longano F., 1790. *Viaggi dell'ab. Longano per lo Regno di Napoli*. Capitanata. D. Sangiacomo, Napoli, 68-69.
- Majoli C., 1790. *Plantarum Collectio*. Biblioteca civica Antico Fondo, Forlì.
- Maldarelli D., 1969. *Antologia giovinazzese*. Andriola, Giovinazzo (Bari).
- Manicone M., 1806. *La fisica appula*, tomo II. D. Sangiacomo, Napoli.
- mannarini A., 1914. *Orticoltura Salentina*. Editrice Leccese E. Bortone e Miccoli, Lecce.
- Margiotta B., Laghetti G., Piergiovanni A.R., 2018. *Leguminose, cereali e foraggiere: un catalogo della biodiversità pugliese* (a cura di). Cacucci ed., Bari.
- Mariggìo A., 1969. *Formazione e destinazione del reddito nelle famiglie contadine in Manduria*. Tesi di laurea. Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari.
- Mariggìo A., De Blasi G., 1983. *L'impiego dei calendari di lavoro: una recente ricerca effettuata in Puglia*. Ed. Quadrifoglio, Bari.
- Marmocchi F.G., 1844. *Prodromo della storia naturale generale e comparata d'Italia*. Firenze.
- Martelli G.P., Godini A., La Notte E., Cassano A., Savino V.N., Russo G., Santoro M., Roca E., 1980. *Il punto sulla selezione clonale e sanitaria e sul risanamento della vite in Puglia, Basilicata e Irpinia*. *Notiziario Agricolo Regionale*, VIII (1-2), 2-10.
- Miglietta R., 1913. *Giardino di acclimatazione Catalogo generale*. Tipografia Ed. Salentina., Lecce.
- Molon G., 1901. *Pomologia*. Hoepli, Milano.
- Montanaro C., 1930. *L'Asino di Martina Franca*. *Rivista di Zootecnia*, Firenze.
- Montemurro O., Cianci D., 1963. *Ricerche biometriche su ovini di razza "Altamura"*. *Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari*, XVII, 133-163.
- Moschettini C., 1794. *Della coltivazione degli ulivi e della manifattura dell'olio*. Nobile, Napoli.
- Nardone D., Ditunno N.M., Lamusta S., 2012. *Fave e favelle. Le piante della Puglia peninsulare nelle voci dialettali in uso e di tradizione*. Aforismi, modi di dire, farmaci, cosmetici. Centro studi salentini ed., Lecce.
- Onorati P.N., 1793. *Delle cose rustiche*. Tomo secondo. Vincenzo Flauto, Napoli.
- Paccès G., Canudo E., Rossi E., De Nava P., 1880. *Monografia circa lo stato di fatto dell'agricoltura e della classe agricola dei singoli circondari della provincia di Terra d'Otranto*. S. Ammirato, Lecce.
- Pantanelli E., 1927. *Uno sguardo alla cerealicoltura della provincia di Bari*. Società Tipografica Editrice Barese, Bari.
- Pantanelli E., 1936. *La Frutticoltura in Terra di Bari*. G. Laterza e figli, Bari.
- Pastore R., 1957. *Olivicoltura meridionale*. Ed. Laterza, Bari.
- Pellegrino N., 2001. *Dizionario castellanese*. Schena Editore, Fasano (Brindisi).
- Perelli G., 1874. Art I. In: *Enologia e viticoltura delle tre Puglie*. *Ann. di vit. ed enologia italiana*, III, 5, 32-43.
- Piergiovanni A.R., 2021. *Utilizzo alimentare delle vecce: la Vicia articolata Hornem*. *Atti del XIII Convegno Nazionale Biodiversità: Agricoltura, ambiente e salute*. Foggia 7-9 settembre 2021.
- Piergiovanni A.R., Laghetti G., Margiotta B., 2017. *Leguminose, cereali, foraggiere di Puglia*. *Fonti storiche* (a cura di). Tipolito Vitetum snc, Bitetto (Bari).
- Portolano N., 1987. *Pecore e capre italiane*. Edagricole, Bologna.
- Presta G., 1855. *Memorie intorno ai sessantadue saggi diversi di olio su i saggi diversi di olio, e su della Raggia di ulivo della penisola Salentina*. Ed. Giuseppe Saverio Romano.
- Reina A., 1974. *Cultivar precocissime e precoci di pero in provincia di Taranto*. *Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari*, XXII, 53-98.
- Ricchioni V., 1939. *l'economia dell'agricoltura pugliese*. L. Macri, Bari.
- Ricciardi L., Filippetti A., 2000. *L'erosione genetica di specie agrarie in ambito mediterraneo: rilevanza del problema e strategie d'intervento*. In: Marchiori S., De Castro F., Myrta A. (ed.). *La cooperazione italo-albanese per la valorizzazione della biodiversità*. *Cahiers Options Méditerranéennes, CIHEAM* (Bari), 53.
- Savastano L., 1910. *La coltivazione delle drupacee e delle pomacee nel Napoletano*. Giannini e figli, Napoli.
- Scaramuzzi F. 1949. *Principali varietà di peraglie coltivate nel Gargano*. *L'Agricoltura Meridionale*, Napoli.
- Schneider A., Raimondi S., Pirolo C. S., Marinoni D. T., Ruffa P., Venerito P., La Notte P., 2014. *Genetic characterization of grape cultivars from Apulia (Southern Italy) and synonymies with other Mediterranean regions*, 65, 244-249.
- Stella G., 1857. *Catalogo delle piante che si coltivano nell'Orto Agrario della Società Economica della Provincia di Terra d'Otranto*. *Giornale di Economia Rurale, Terra d'Otranto*, 11, 99-107.
- Tinelli V., 1980. *I nostri mestieri popolari: L'ortolano con le sue erbe fresche*. *Noci gazzettino: periodico di vita nocese*, agosto-settembre, 7.
- Tortorelli N., 1984. *Zootecnica speciale* (2^a ed.). Edagricole, Bologna.
- Vallese F., 1909. *Il fico*. Libreria editrice Concetto Battiato, Catania.
- Visicchio V., 1931. *La pecora moscia: Monografia*.
- Vitagliano M., 1985. *Storia del vino in Puglia*. Laterza, Roma.

"Terra e Mare" di Roberto Greco. Fotografia seconda classificata al contest fotografico "Obiettivo agrobiodiversità" tenutosi durante la Settimana della biodiversità pugliese (2021).



RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano i soggetti capofila dei Progetti integrati per la Biodiversità, realizzati nell'ambito della Misura 214 azione 4, del PSR Puglia 2007-2013, per il lavoro svolto e per i risultati ottenuti che hanno permesso di scoprire e raccogliere preziose informazioni sul ricchissimo patrimonio di biodiversità agricola della Puglia.

Il ringraziamento è esteso a tutti i partner dei progetti, alle aziende, agli agricoltori custodi, alle associazioni, ai centri di ricerca. In particolare si ringraziano i soggetti che a conclusione dei progetti hanno proposto l'iscrizione nel Registro regionale delle risorse genetiche vegetali e animali inserite in questo volume:

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia'
prof. Vito Nicola Savino, dott. Pasquale Venerito
- Università degli Studi di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente
prof. Agostino Sevi
- Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di BioScienze e BioRisorse (CNR-IBBR)
dott.ssa Benedetta Margiotta, dott.ssa Angela Rosa Piergiovanni, dott. Gaetano Laghetti
- Università degli Studi di Bari Aldo Moro - Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali
prof.ssa Angela Gabriella D'Alessandro, prof. Pietro Santamaria
- Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti
prof. Luigi Ricciardi, prof.ssa Cinzia Montemurro
- Orto Botanico dell'Università del Salento
dott.ssa Rita Accogli
- Azienda Agricola Di Nunzio Alessandro SNC
dott. Alessandro Di Nunzio
- Associazione Produttori Pomodoro Regina di Torre Canne
prof. Francesco Chialà

Si ringraziano i componenti della Commissione regionale tecnico scientifica per il lavoro di verifica e istruttoria finalizzata alla iscrizione delle risorse genetiche vegetali e animali nel Registro regionale e nell'Anagrafe nazionale della agrobiodiversità di interesse agricolo e alimentare:

2017 - 2019: dott. Gaetano Laghetti, dott.ssa Carmela Strizzi, prof. Pietro Santamaria, prof. Vito Nicola Savino, prof.ssa Angela Gabriella D'Alessandro, prof. Dario Cataldo, dott. Pasquale Losciale, dott.ssa Chiara Mattia, prof. Agostino Sevi.

2020 - 2022: prof. Luigi Ricciardi, dott.ssa Angela Rosa Piergiovanni, prof.ssa Elena Ciani, prof.ssa Angela Gabriella D'Alessandro, prof. Pietro Santamaria, prof. Agostino Sevi, prof. Eustachio Tarasco, prof.ssa Patrizia Tartarino, prof.ssa Giulia Conversa.

Si ringraziano per la collaborazione la dott.ssa Fabiana Lobo e il dott. Michele Savoia.

"Pomodoro in riva al mare" di Antonella Laterza. Fotografia terza classificata al contest fotografico "Obiettivo agrobiodiversità" tenutosi durante la Settimana della biodiversità pugliese (2021).



CREDITS

Editore: **Università degli Studi di Bari Aldo Moro** - www.uniba.it

Grafica e impaginazione: **COTA Comunicazione** - Bari- www.cota.it

Stampa: **Publicità & Stampa srl** - Via dei Gladioli, 6, 70026 Modugno BA - www.pubblicitaestampa.it

Stampato su carta Burgo Respecta Certificata FSC, con un elevato contenuto di fibre di recupero.
Finito di stampare: maggio 2022

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 non sono responsabili dell'uso che può essere fatto delle informazioni contenute in questo almanacco.

Le foto e i testi delle schede fanno parte del patrimonio di informazioni acquisite dai progetti integrati per la biodiversità finanziati dalla Regione Puglia (PSR Puglia 2007-2013 e 2014-2020).

Foto copertina fronte: Vincenzo Cota

Foto copertina retro: Beniamino Leoni



Editore



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

ISBN 978-88-6629-031-5