



Adriano Didonna
Massimiliano Renna
Pietro Santamaria

Ortaggi della cucina tradizionale pugliese

1. Ortaggi da frutto



KARPOS
BiodiverSO
BIODIVERSITÀ DELLE SPECIE ORTICOLE PUGLIESI DA FRUTTO



Adriano Didonna, Massimiliano Renna, Pietro Santamaria

Ortaggi della cucina tradizionale pugliese

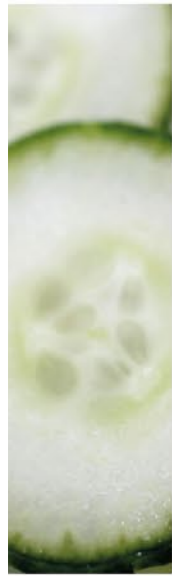
1. Ortaggi da frutto



editore



ISBN 978-88-6629-082-7



• PREFAZIONE	04
• I BUONI FRUTTI DELLA TRADIZIONE	05
• CETRIOLO	07
- Cetriolo mezzolungo di Polignano	09
- Ma fate ancora la schiuma al cetriolo?	11
• FAGIOLINO DALL'OCCHIO	13
- Fagiolino dall'occhio	15
- Il mangiafagioli	17
- Pasta con i fagiolini	19
• MELANZANA	21
- La Violetta di Ostuni	23
- Bianca come... una melanzana	25
- Melanzane alla campagnola	27
- Melanzane ripiene	29
- Melanzanata di Sant'Oronzo	31
- Melanzane secche al sole	33
- Melanzane sott'olio	35
- Parmigiana di melanzane	37
• MELONE	39
- Melone d'inverno	41

- Melone di Brindisi	43
- La terra dei meloni	45
• MELONI IMMATURI	47
- Barattiere	49
- Con la croce sul frutto	51
- Innestate sul barattiere	53
- Il caviale verde	55
- Carosello di Manduria	57
- Carosello di Polignano	59
- Frutti pelosi	61
- Il nome del carosello	63
- <i>Cucummaru</i> di San Donato	65
- Meloncella	67
- Meloncella tonda di Galatina	69
- Scopatizzo	71
- Tutti pazzi per lo Scopatizzo	73
- Tortarello	75
- Per un pugno di... caroselli	77
• PEPERONE	79
- Mi fa un baffo	81

- Peperoni alla pizzaiola	83
- Peperoni fritti	85
- Peperoni ripieni	87
- Peperoni secchi al sole	89
- Peperoni sott'olio	91
- <i>Pipirussi allu carcu</i> di Melissano	93
- La storia dell'evoluzione di peperone e peperoncino	95
- Conserva piccante di peperoni	97
- Come si misura la piccantezza?	99
- Tra peperoni dolci e peperoni piccanti	101
- Come fare per avere peperoncini più piccanti	103
• POMODORO	105
- Il pomodoro fa da sé	107
- Pomodoro regina	109
- Pomodoro <i>Prunill</i>	111
- Pomodoro di Morciano	113
- Pomodorino di Manduria	115
- Il Pomodoro di Manduria di ripresa e resilienza	117
- Il Pomodoro di Mola	119
- Il pomodoro della nonna	121

- <i>A masciaise</i>	123
- Pomodori appesi	125
- Pomodoro da serbo giallo	127
- Pomodori appesi alla... luna	129
- Il pomodoro matura comunque	131
- Bruschetta con pomodori appesi	133
- Pomodori scattarisciati	135
- Pomodori secchi al sole	137
- Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio	139
- Salsa di pomodoro	141
- Sfricone	143
• ZUCCA E ZUCCHINA	145
- Cima di zucchini	147
- Il soverchio che si mangia	149
- Non si butta niente	151
- Fiori di zucchini fritti	153
- Parmigiana di zucchini	155
- Zucchine alla poverella	157

Prefazione

Tra le bellezze di Puglia, che attraggono sempre più numerosi visitatori da ogni parte del Mondo, affascinati dai tanti aspetti che la nostra regione offre, non passa inosservata la grande diversità dei paesaggi, ma anche di ricette e preparazioni alimentari, che lasciano un segno indelebile nei loro ricordi di viaggio. Tutto questo, se ci pensiamo bene, è da ricondurre alla grande varietà delle nostre agricolture, dei campi coltivati, delle razze animali allevate, che racconta la storia delle nostre tradizioni contadine e alimentari, dei luoghi e dello stretto legame degli agricoltori con il loro territorio.

In un pluridecennale lavoro, è stata riscoperta e catalogata come patrimonio della Puglia la ricchezza delle antiche varietà coltivate e la molteplicità delle trasformazioni dei nostri prodotti in prelibati cibi e sorprendenti dolci, nell'ambito del loro riconoscimento quali "Prodotti Agroalimentari Tradizionali" (PAT). Ciò non sarebbe stato possibile senza la collaborazione di organizzazioni, enti, associazioni e semplici cittadini, e soprattutto delle istituzioni scientifiche. Sempre più numerosi, infatti, risultati di studi scientifici dimostrano la capacità delle varietà autoctone ad adattarsi nel tempo ai diversissimi ambienti e alle condizioni pedologiche e climatiche, e le loro pregevoli caratteristiche e attitudini.

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono infatti quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, protratte nel tempo, per un periodo di almeno 25 anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del Ministero dell'Agricoltura dell'8 settembre 1999, n. 350. I Prodotti Agroalimentari Tradizionali rappresentano per la nostra regione uno dei biglietti da visita dell'agricoltura di qualità. La Regione Puglia conta ad oggi 365 Prodotti Agroalimentari Tradizionali riconosciuti, che in stretta collaborazione con il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiSSPA) dell'Università degli studi di Bari Aldo Moro, sono stati censiti nel portale www.patpuglia.it, e possono essere conosciuti attraverso schede e una serie originale di notizie e informazioni.

Il lavoro svolto è strettamente legato alla strategia della Regione Puglia per la qualità delle produzioni e per la tutela, salvaguardia e promozione della biodiversità di interesse agrario: il connubio tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali e l'agrobiodiversità rappresenta l'espressione di un patrimonio immateriale, quello di un'agricoltura di saperi e tradizioni, importante leva per la valorizzazione del territorio pugliese e delle sue produzioni agroalimentari.

Luigi Trotta

Dirigente Sezione Competitività
delle filiere agroalimentari Regione Puglia



I buoni frutti della tradizione

Sapete che ad alcuni frutti si fa la croce? E che il caviale, a volte, è verde? Senza parlare dei baffi dei peperoni... Ci sono tante cose che, spesso, diamo per scontate. Prodotti della terra che siamo abituati a consumare ogni giorno, senza conoscerne storia o provenienza; tradizioni che siamo soliti celebrare – ricorrenze, santo del giorno, gesti di consuetudine – senza conoscerne le reali origini; piatti che abitualmente prepariamo e apprezziamo senza, però, conoscerne le origini e tradizioni più lontane.

La cucina pugliese (e italiana, in generale) è fatta di tradizioni. I sapori, gli aromi, i colori dei nostri piatti sono il risultato di generazioni e generazioni di conoscenze, adattamenti, selezioni e dedizione di coloro che ci hanno preceduto.

E oggi ne raccogliamo... i frutti.

Questo libro è dedicato agli ortaggi da frutto della Puglia – e loro preparazioni – che hanno ottenuto il riconoscimento di "Prodotto Agroalimentare Tradizionale" (PAT).

È un riconoscimento tutto italiano, finalizzato a promuovere le eccellenze e le tradizioni dei nostri territori.

In questo libro abbiamo selezionato solo quarantatré PAT (i PAT a base di ortaggi da frutto) della nostra regione – molti dei quali candidati dal progetto BiodiverSO e più recentemente dal progetto BiodiverSO Karpos – ma la Puglia ne conta ben 365 (praticamente uno per ogni giorno dell'anno), tra prodotti vegetali e animali, dolci, prodotti caseari, ittici e tanto altro ancora.

All'interno del volume ritroverete ricette e tradizioni che vi risulteranno famigliari: ricordi dei tempi passati, storie di anziani e giovani agricoltori, ricerche scientifiche che incontrano le più antiche tradizioni. (Ri)conoscerete alcuni prodotti delle vostre tavole, delle domeniche in famiglia, dei pranzi dai nonni. Leggerete curiosità, storie e divertenti aneddoti.

Scoprirete, insomma, i frutti buoni della nostra terra. Abbiatene cura.

**Adriano Didonna,
Massimiliano Renna,
Pietro Santamaria**

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta
e degli Alimenti (DiSSPA)





CETRIOLO

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

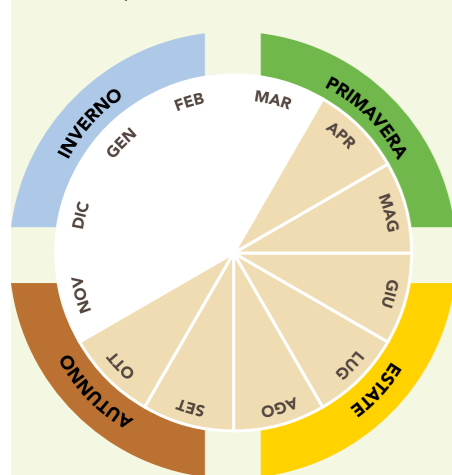
Area di origine del prodotto

Polignano a Mare (BA)

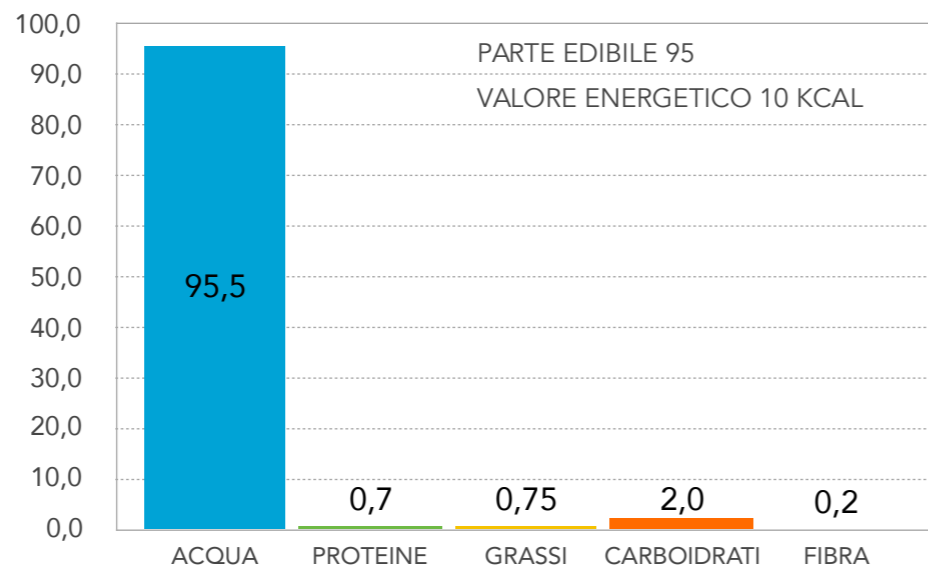


Periodo di produzione

Da metà primavera a metà autunno



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



Cetriolo mezzo lungo di Polignano

Liscio di Polignano, Cetriolo di Polignano

Descrizione sintetica del prodotto

Il 'Mezzo lungo di Polignano' è una varietà locale di vecchia utilizzazione, che si caratterizza per la presenza di tessuti del mesocarpo bianco-verdastri, acquosi e croccanti, talvolta amarognoli, a causa di principi amari denominati cucurbitacine. Tali sostanze, che appartengono al gruppo dei triterpeni tetraciclici, si trovano frequentemente sotto forma di monogliceridi e si localizzano principalmente alla base o vicino al peduncolo del frutto o nelle mucillagini che avvolgono il seme.

Storia e tradizione

Fino a 50 anni fa, quando si utilizzavano molte varietà locali, prima di consumarlo, il cetriolo veniva tagliato alle due estremità per produrre, attraverso lo strofinamento su ogni estremità della parte separata, abbondante schiuma, in seguito a ripetuti movimenti circolari. Alcuni, prima dello strofinamento, immergevano le estremità tagliate del cetriolo nel sale, altri anco-

ra tagliavano il cetriolo a fette, lo cospargevano di sale e dopo un'oretta lo sciacquavano per allontanare l'amaro.

Lo strofinamento sulle parti tagliate del cetriolo produce una tipica schiuma bianca che si riteneva riuscisse ad eliminare la sostanza amara presente nel frutto. Ciò avviene anche per il cetriolo 'Mezzo lungo di Polignano' (o 'Liscio di Polignano'). In alcune persone il frutto risulta indigesto e ciò potrebbe essere legato ad un gruppo di sostanze biologicamente attive, le cucurbitacine, che hanno un sapore amaro e si formano in seguito a stress indotti da parassiti o da condizioni ambientali avverse.

Notizie e studi inerenti al 'Mezzo lungo di Polignano' li troviamo in numerose pubblicazioni, tra cui il capitolo "Cetriolo", scritto dal prof. Dellacecca, nel libro "Orticoltura" (Bianco e Pimpini, 1990). Dello stesso autore si segnala inoltre la pubblicazione "Prova di confronto tra 'carosello' e cultivar di cetriolo allevate in serra" (Dellacecca e Mancini, 1978), pubblicato sul mensile Colture Protette.

Processo produttivo

Nell'avvicendamento il cetriolo precede o segue le tipiche colture orticole invernali quali cavolfiore, finocchio, lattuga, sedano. Nelle colture di serra può seguire una coltura tardiva di pomodoro o, in secondo raccolto, una coltura precoce di pomodoro, melanzana, peperone.

Per il ciclo estivo di pieno campo in passato si adottava quasi ovunque il metodo della semina diretta, data l'elevata germinabilità della specie e le ottime condizioni climatiche che si riscontrano in tale periodo. Mentre per le colture in serra si ricorre alla tecnica del trapianto.

L'impianto può essere realizzato a fila singola o binata. In entrambe le soluzioni si mira a raggiungere una densità intorno a 2 piante/m².

I migliori risultati sono ottenibili allevando le piante a stelo unico.



MA FATE ANCORA LA SCHIUMA AL CETRIOLO?

Salvatore Massonio, letterato, medico e storico italiano vissuto tra il XVI secolo e il XVII secolo, consigliava di togliere la scorza dei cetrioli al momento di mangiarli, e la parte estrema verso il peduncolo, "che suole ordinariamente amareggiare, come fa (ma meno) ancor la pianta" (Montanari, 2023 - pagina 77).

In effetti, il cetriolo (*Cucumis sativus* L.), come altre specie della famiglia delle cucurbitacee, può contenere un gruppo di sostanze biologicamente attive, le cucurbitacine, che hanno un sapore molto amaro e si formano in seguito a stress indotti da parassiti o da condizioni ambientali avverse (stress termici e/o idrici). Come spesso accade, si tratta di una risposta di difesa della pianta.

Nel tempo il miglioramento genetico ha ridotto drasticamente il contenuto di cucurbitacine nel cetriolo ed oggi è molto raro trovare frutti amari nelle varietà (ibride o partenocarpiche) di questa specie.

Nelle vecchie varietà locali di cetriolo l'intensità dell'amaro variava da pianta a pianta, da frutto a frutto, nonché all'interno di uno stesso

frutto. Le cucurbitacine, infatti, si formano in risposta a stress momentanei e, nella pianta del cetriolo, si localizzano principalmente nelle foglie e vicino al peduncolo del frutto. Per questo, non era la schiuma che eliminava il sapore amaro ma, semplicemente, l'allontanamento della parte del frutto attaccata al moncone del peduncolo. Eppure c'è ancora chi fa la schiuma (la barba) ai cetrioli. E chi, in alternativa, sempre per togliere l'amaro, dopo averli pelati e tagliati, aggiunge del sale e lascia scolare per 10 minuti...

Oggi le varietà migliorate hanno frutti "bitter free" (senza l'amaro), che mantengono questo carattere anche in condizioni di stress (vengono segnalati anche come più digeribili).



**FAGIOLINO
DALL'OCCHIO**

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2016

Area di origine del prodotto

Intera regione

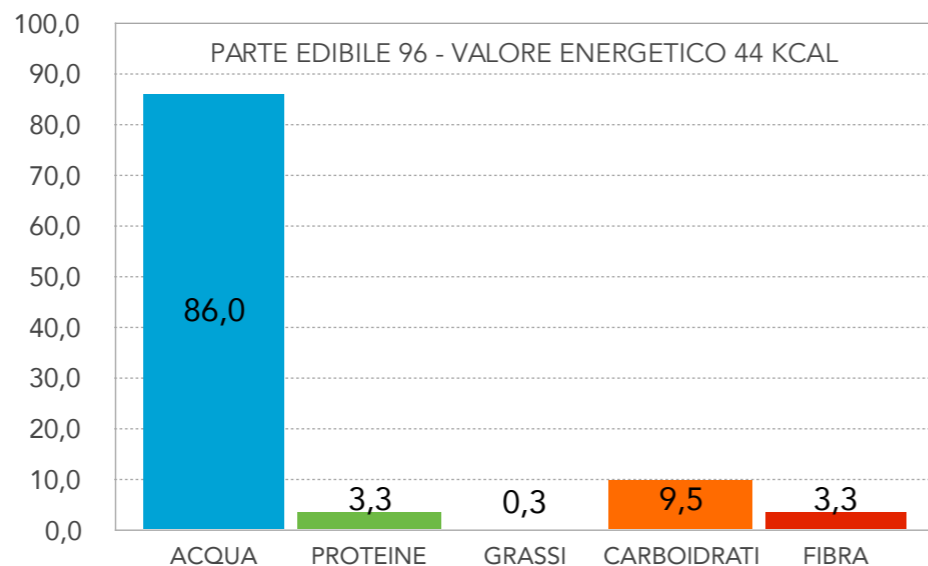


Periodo di produzione

Dalla fine della primavera all'estate



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



Fonte: <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2950?manu=&fgcd=>
 Note: Calcio 65 mg - Ferro 1,0 mg

Fagiolino dall'occhio

Fagiolino pinto, Fagiolino di S. Anna, Occhiopinto

Descrizione sintetica del prodotto

Il nome locale di 'Fagiolino pinto' identifica quasi in tutta la Puglia il 'Fagiolino dall'occhio', appartenente alla specie botanica *Vigna unguiculata* (L.) Walp. subsp. *unguiculata* (L.) Walp.

Il 'Fagiolino pinto', particolarmente noto ed apprezzato sui mercatini riionali della provincia di Bari, riscuote un discreto successo sia tra i consumatori più affezionati alle colture tradizionali, che a quelli attenti alle diete più bilanciate e che garantiscano maggiore sostenibilità ambientale.

Si tratta di un ortaggio di cui si consumano esclusivamente i baccelli freschi preparati seguendo ricette tipiche delle tradizioni locali e che viene coltivato solitamente in piccoli appezzamenti di terra o in orti familiari. Il 'Fagiolino pinto' è una leguminosa di origine africana distinta dal fagiolo (*Phaseolus vulgaris* L.) di origine americana. Nel dipinto di Annibale Carracci (1540-1609) intitolato "Il mangia fagioli", si rappresenta un contadino che mangia fagioli; si tratta però del 'Fagiolino dall'occhio' e non del fagiolo di origine americana. A tal riguardo è bene riportare

che le prime notizie di coltivazione sperimentale del *P. vulgaris* in Italia risalgono agli anni 1528-1529.

Processo produttivo

Questo ortaggio, con un ciclo di coltivazione che va da 70 a 100 giorni, predilige climi caldi e va seminato, nell'areale considerato, a partire da aprile. Utilizzando preferibilmente i semi conservati gelosamente dagli stessi agricoltori, si effettua generalmente la semina diretta a buchetta o postarella. Quando le piantine emettono 2-3 foglie vere, vengono opportunamente diradate e leggermente rinalzate a mano. Per il controllo delle infestanti e per contenere l'evaporazione di acqua dal terreno, si effettua una serie di lavorazioni superficiali fino a quando il terreno non viene ombreggiato e ricoperto dalle foglie della pianta stessa. Pur non richiedendo eccessive quantità di acqua, il 'Fagiolino pinto', durante la fioritura e la maturazione dei baccelli, necessita di irrigazione moderata ma costante, effettuata preferibilmente senza bagnare foglie e fiori.

Adottando opportune precauzioni è possibile evitare facilmente le

avversità biotiche che colpiscono gli altri fagioli. Anche antiche tecniche di consociazione con altre colture come il pomodoro possono fornire produzioni di qualità che richiedono bassi o nulli impieghi energetici e chimici.

Storia e tradizione

Il 'Fagiolino pinto' viene coltivato in Puglia da tempi immemorabili ed appartiene alla tradizione agromonica 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.

Le prime missioni effettuate da esploratori dell'Istituto del Germoplasma (ora Istituto di Bioscienze e Biorisorse) del Consiglio Nazionale delle Ricerche, dedicate esclusivamente al reperimento di varietà di 'Fagiolino pinto' in Puglia, risalgono al 1986. Nel libro "Orticultura" (Bianco e Pimpini, 1990) è trattato in uno specifico capitolo il 'Fagiolino dall'occhio'.



IL MANGIAFAGIOLI

Un quadro stupendo: “Il mangiafagioli” di Annibale Carracci (1583-1584). I semi nella ciotola del dipinto però non sono i classici fagioli (quelli che vengono sguosciati) o quelli del fagiolino, entrambi appartenenti alla specie *Phaseolus vulgaris* L., bensì semi del ‘Fagiolino pinto’ (noto anche con ‘Occhio-pinto’ o ‘Fagiolino dall’occhio’) della specie *Vigna unguiculata* (L.) Walp. subsp. *unguiculata* (L.) Walp., come si può notare guardando con attenzione i semi del dipinto.

Il fagiolo da sguosciare e il fagiolino sono di origine americana; il primo è stato introdotto in Europa dopo la scoperta dell’America, mentre il ‘Fagiolino dall’occhio’ è di origine africana. Avete notato, sulla destra del quadro, gli “sponzali”? Gli “sponzali” (o “sponsali”, cipolle porraie, cipolle a candelora) sono un altro PAT pugliese. Si tratta dei cipollotti (*Allium cepa* L.) che si consumano allo stato fresco e che vengono raccolti prima dell’ingrossamento del bulbo della cipolla.

“Il Mangiafagioli”
di Annibale Carracci (1583-1584)

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2024

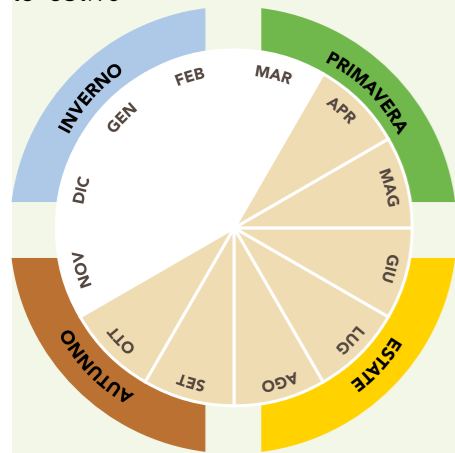
Area di origine del prodotto

Intera regione



Periodo di produzione

Soprattutto nel periodo primaverile-estivo



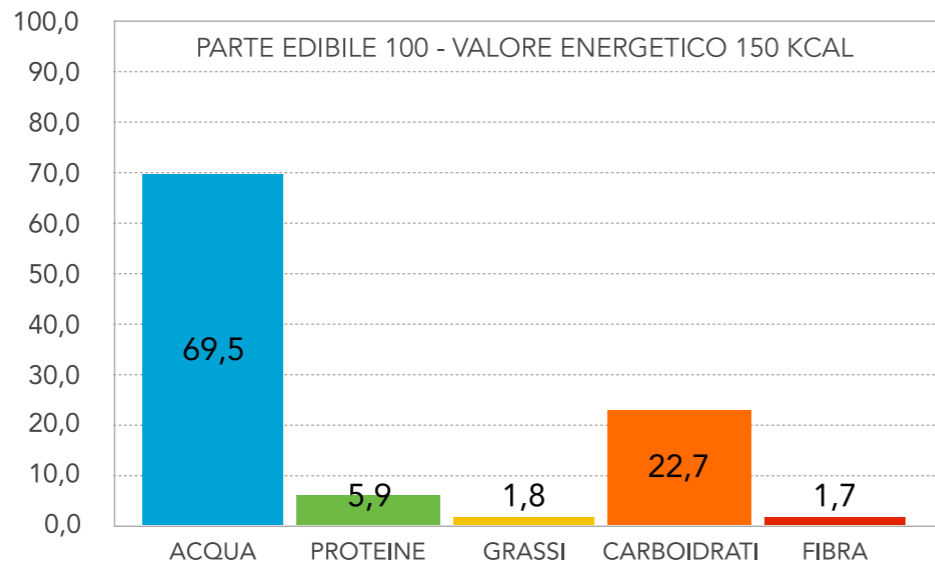
Pasta con i fagiolini

Pasta con fagiolini e cacioricotta, Bucatini con i fagiolini, Spaghetti con i fagiolini, Spaghetti con fagiolini pinti, Spaghetti con fagiolini alla pugliese



Fonte: ziaralu.it (Prugnoli, 2020)

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



Descrizione sintetica del prodotto

Questo primo piatto è preparato con pasta formato spaghetti, ed è a base di fagiolini e pomodori. A donare sapidità alla pietanza è il cacioricotta pugliese, formaggio a pasta dura. La vera specialità pugliese del piatto è costituita dai fagiolini freschi. Questi ortaggi abbondano tra la primavera e l'estate. La tradizione regionale vuole che la specie impiegata per questa ricetta sia il Fagiolino dall'occhio (*Vigna unguiculata* [L.] Walp. subsp. *unguiculata* [L.] Walp.), conosciuto anche con il nome locale di 'Fagiolino pinto', 'Fagiolino di Sant'Anna' e 'Occhiopinto'. Di provenienza africana, questa coltura non va confusa con quella assai più comune del fagiolo (*Phaseolus vulgaris* L.) di origine americana. Si tratta infatti di una tipica coltura pugliese quasi per niente diffusa in altre regioni, apprezzata per il sapore intenso e per la ricchezza in proteine e fenoli con attività antiossidante più alta di quella di altri ortaggi. La tipologia più comune presenta semi di colore crema con una macchia (occhio) intorno all'ilo, ma esistono altre varietà locali con semi di colore diverso, oppure con miscugli di semi di forma e colore differenti. A titolo esemplificativo, si citano il fagiolino 'Pinto', 'Pinto a metro', 'Pinto barese', 'Pinto di Noci', 'Pinto mezza

rama' tra le varietà locali di Fagiolino dall'occhio che sono state recuperate grazie al progetto regionale "Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia - BiodiverSO" e che vengono tradizionalmente impiegate nella preparazione di questa pietanza.

Processo produttivo

Prendere dei fagiolini teneri, senza fili, lavarli e togliere loro le due parti terminali. Metterli a cuocere in abbondante acqua salata in ebollizione; quando i fagiolini saranno a metà cottura, aggiungere la pasta e far insaporire insieme per altri 8-10 minuti. Una volta pronti, versare tutto in una terrina e condire con la salsa di pomodoro fresco al profumo di basilico. Terminare il piatto con un'abbondante spolverata di cacioricotta pugliese grattugiato.

Storia e tradizione

La pasta con i fagiolini è il tradizionale connubio tra alcuni dei più rappresentativi prodotti tradizionali regionali. Per la sua preparazione si utilizzano, difatti, il cacioricotta, la salsa di pomodoro e i fagiolini, rispettivamente riconosciuti come PAT nel 2001 – i primi due – e 2016 – con riferimento alla specie Fagiolino dall'occhio. Ma oltre i singoli ingredienti, anche la

ricetta può vantare una lunga tradizione regionale; ad esempio, essa è stata descritta nel 1990 a pagina 121 del libro di ricette "Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese" (Gaballo D'Errico, 1990).

Ancora nel 1990, il primo piatto "Bucatini con fagiolini" è stato presentato nella sezione "Alcune specialità della cucina pugliese e il modo di prepararle" (pag. 410), a cura di Nicola Borri, nel volume "Puglia. Dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990), dove si può apprezzare anche una foto del prodotto. Due pubblicazioni afferenti a due autori differenti, pubblicate nel corso dello stesso anno e aventi due differenti areali di riferimento, a dimostrare la larga diffusione che tale piatto ha sul territorio pugliese.

La ricetta è ripresa anche tre anni più tardi a pagina 154 del volume "La Terra dell'Ulivo. Guida Enogastronomica della Puglia" (AA.VV., 1993) e nel 1995 all'interno del testo "La cucina delle Murge. Curiosità e tradizioni" (Pignatelli Ferrante, 1995), dove l'autrice riporta la pietanza tra i primi piatti della cucina tradizionale pugliese (pag. 33).

Ancor oggi il piatto è tra i più rappresentativi della Puglia; è riportato all'interno di blog culinari e in siti di promozione del territorio.



MELANZANA



LA VIOLETTA DI OSTUNI

Una delle ultime varietà "cimelio" che abbiamo ritrovato è la melanzana di nome 'Violetta di Ostuni'. Ce l'ha presentata Antonio Capriglia, presidente della Cooperativa BioSolequo, partner del progetto BiodiverSO Karpos.

Da anni si sapeva dell'esistenza quasi leggendaria di questa melanzana: violetta, oblunga e molto produttiva; in tanti ricordavano che quando si piazzava sul mercato non lasciava scampo a nessun'altra varietà. Poi, casualmente, Antonio ha incontrato Alfredo Pastore, figlio di Donato, agricoltore custode di 81 anni, che per oltre quarant'anni l'aveva coltivata riproducendo da sé i semi.

Dopo il passaggio del testimone (dei semi, da Alfredo ad Antonio), nel 2023 Antonio ha coltivato e ha visto finalmente fruttificare la 'Violetta di Ostuni', una melanzana dal colore viola chiaro, brillante, di buona pezzatura e compatta.

La 'Violetta di Ostuni' ha la buccia sottile e liscia, sotto cui si nasconde una polpa bianca e carnosa, con pochi semi all'interno, ideale per

tutti gli usi. A contraddistinguerla è il suo sapore dolcissimo e delicato che, anche quando assaggiata cruda, non lascia affatto percepire la classica nota amarognola di altre varietà. Inoltre, mostra un leggero imbrunimento dopo il taglio. L'emozione che Antonio ci ha trasmesso nell'aver ritrovato il sapore antico e autentico della 'Violetta di Ostuni' lascia ben sperare.



BIANCA COME... UNA MELANZANA

E noi che pensavamo che la 'Melanzana bianca' fosse un'invenzione... Nell'orto di Cosimo Piscopiello, a Tricase, ci sono due varietà di melanzana: una tonda e viola, l'altra allungata e bianca. Il seme lo produce da 60 anni sua cognata, Assunta Baglivo di Tutino (rione di Tricase rinomato per le grandi estensioni colturali di peperoni). E 60 anni fa le varietà ibride non erano presenti nel Salento...! La produzione della 'Melanzana bianca' è simile a quelle della varietà tonda e violacea, come le esigenze idriche e colturali, però nessuna malattia compromette il suo raccolto! Ulteriori particolari li fornisce Rita Accogli sul sito web del Progetto BiodiverSO (www.biodiversitapuglia.it). Albino Mannarini, nel suo libro "Orticultura salentina" del 1914, riferiva che questa varietà era «[...] apprezzata per bontà e squisitezza della polpa e della buccia tenera». Di fatto, questa varietà era stata abbandonata già negli anni '40, perché gli anziani salentini non ne conservano memoria.

La 'Melanzana bianca', individua-

ta grazie al progetto BiodiverSO in agro di Tricase (LE), è ora coltivata anche a Francavilla Fontana e ad Ostuni (BR).

Mannarini A., 1914. Orticultura salentina. Tip. Editrice Leccese (Lecce), 122 p.

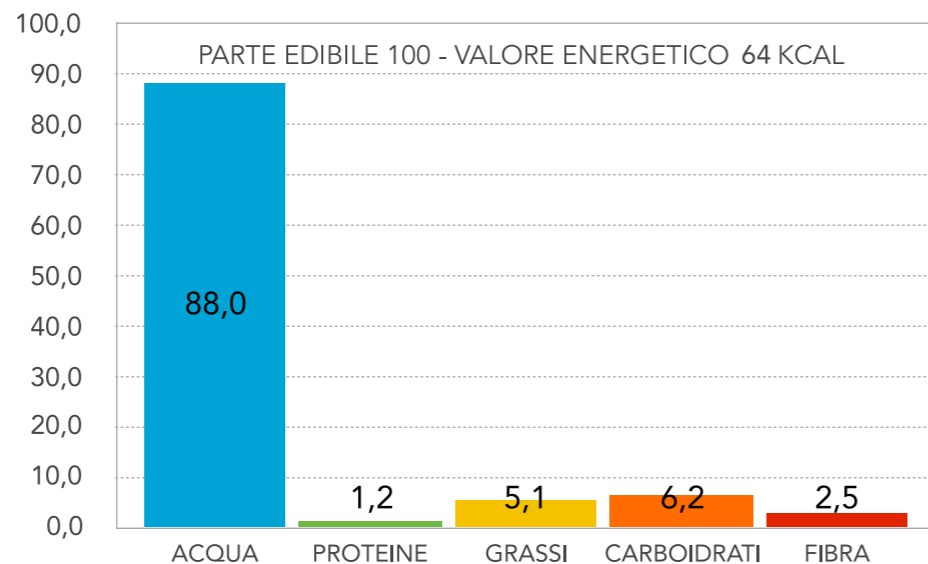
Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2024

Area di origine del prodotto

Intera regione



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



Melanzane alla campagnola

“Marangiane alla campagnuola”, in Salento “Marangiane rrustute”, Melanzane alla campagnola, Melanzane grigliate, Melanzane marinate, Melanzane grigliate alla pugliese

Descrizione sintetica del prodotto

Le melanzane arrostate sono una ricetta della tradizione contadina pugliese a base di melanzane (*Solanum melongena* L.). Si tratta di un antipasto o di un contorno ideale da servire tiepido o freddo nei pranzi e nelle cene del periodo estivo, quando le melanzane sono prodotte di stagione. Grazie all'azione di acqua e sale, ingredienti fondamentali per la preparazione di questo piatto, si perde il gusto amarognolo delle melanzane e si conserva intatta la consistenza, che viene arricchita con l'aggiunta di spezie ed erbe aromatiche (aglio, pepe, prezzemolo, menta, basilico).

Processo produttivo

Procedimento: mondare le melanzane, tagliarle a fette spesse 1 cm all'incirca e tenerle a bagno in acqua e sale per un'ora così da privarle dell'acqua di vegetazione e quindi del gusto amarognolo. Per fare in modo che le fette siano completamente immerse nell'acqua, ci si può aiutare applicando un peso sulla superficie. Trascorso il tempo necessario, asciugare ciascuna fetta con un panno assorbente o con un canovaccio e cuocere da entrambi i lati sulla griglia, se possibile sulla brace.

Disporre le melanzane a strati, cospargendole di aglio, prezzemolo, menta e basilico tritati, una spolverata di origano, un pizzico di sale e pepe, poco olio e qualche goccia di aceto.

Servirle dopo averle lasciate riposare per almeno 2-3 ore.

Storia e tradizione

Luigi Sada nel capitolo “La Cucina e i Vini Tipici” del libro “Puglia. Turismo/Storia/Arte/Folklore” (AA.VV., 1979) riporta le *“Marangiane alla campagnuola”* tra le specialità tarantine (pag. 605). La ricetta è quella tradizionale, preparata con melanzane arrostate su carbone di faggio e condite con olio ed erbe aromatiche.

Nel volume “Puglia. Guida turistica e gastronomica” (AA.VV., 1979) la ricetta delle melanzane alla campagnola è descritta all'interno della sezione “Gastronomia” curata da Felice Cunsolo (pag. 53), accompagnata da una foto di Martini (pag. 55). La ricetta è riportata anche a pagina 136 del libro di ricette “La cucina pugliese. Le tradizioni a tavola” (Pepe, 1990) dove l'autrice presenta una versione leggermente diversa da quella classica, nella quale le melanzane vengono arrostate dopo essere state condite. Le melanzane arrostate sono descritte e raffigurate nella sezione “Alcune specialità della cucina pugliese e il modo di prepararle” (pag. 197), a cura di Nicola Borri, nel volume “La Terra dell'Ulivo. Guida Enogastronomica della Puglia” (1993). Nel libro “Puglia. Guida turistico-culturale” (Carofiglio, 1995) il prodotto è citato nel capitolo “Repertorio della cucina pugliese” (pag. 46), di cui è autore Luigi Sada.

Infine, nel volume “Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi” (Galante, 2018), a pagina 136, è descritta la preparazione della ricetta secondo il metodo tradizionale del territorio garganico, dove il condimento è composto di filetti di pomodoro, aglio, prezzemolo tritati, formaggio pecorino grattugiato, mollica di pane sbriciolata e peperoncino.

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2019

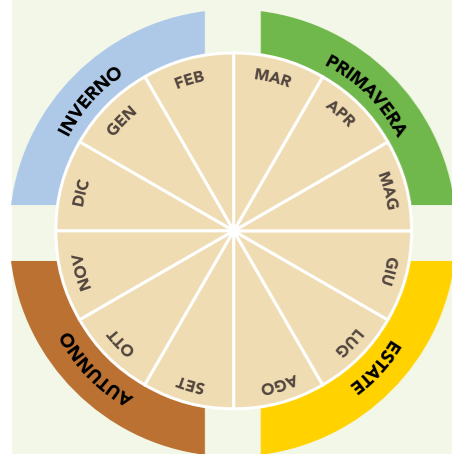
Area di origine del prodotto

Intera regione

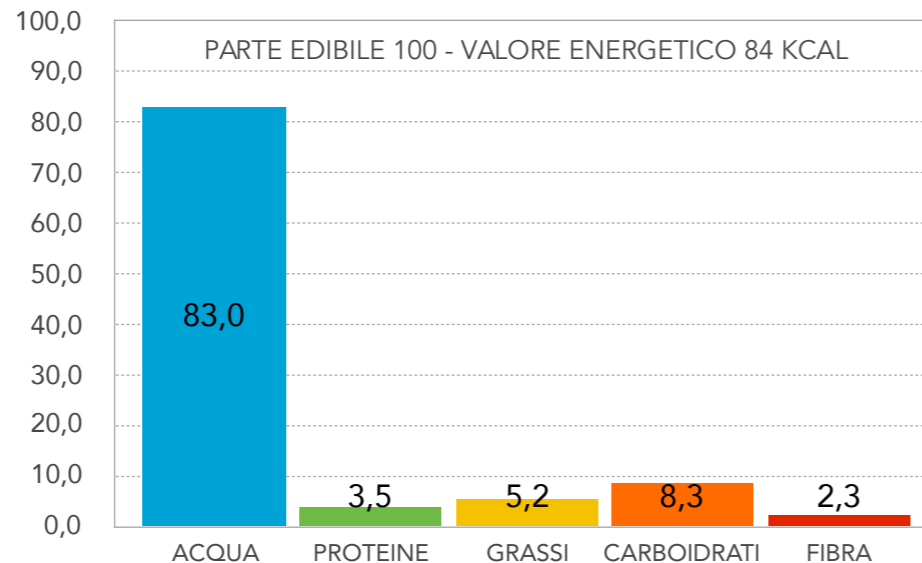


Periodo di produzione

Tutto l'anno



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



Melanzane ripiene

Melangiane chiene, Marangiane chine

Descrizione sintetica del prodotto

Le melanzane ripiene sono un piatto gustoso tipico di tutta la Puglia, con alcune piccole varianti nelle diverse zone in base alle preferenze dei prodotti freschi più comuni e facilmente reperibili sul territorio.

La ricetta delle melanzane ripiene al forno costituisce un'idea sfiziosa per un ottimo antipasto o anche un secondo piatto, per la ricchezza degli ingredienti, da provare almeno una volta, specie in estate, stagione tipica della produzione in pien'aria delle melanzane, quando le bacche risultano più saporite.

Possono essere servite nell'ambito del pranzo o della cena in famiglia così come con gli amici.

Tra le possibili varianti delle melanzane ripiene c'è quella che le vuole preparate con la carne. Per portarle in tavola si può utilizzare del macinato di manzo o un misto di questo, pollo e maiale, per ottenere un sapore ancora più sfizioso. È possibile arricchire il ripieno unendo della mollica di pane rafferma precedentemente ammollata nel latte per conferire morbidezza o, ancora, della ricotta fresca, per dare vita ad

una farcia decisamente più cremosa.

Processo produttivo

Lavate accuratamente, le melanzane vengono tagliate a metà nel senso della lunghezza. Si svuota la parte interna delle melanzane, si sminuzza e si soffrigge con olio d'oliva, aglio, prezzemolo e pepe. Si aggiungono, a cottura ultimata, uova, formaggio e pangrattato, amalgamando il tutto. Nel frattempo si prepara un sughetto leggero con i pelati. Si lessano le barchette di melanzane per 5 minuti in acqua salata e si fanno scolare bene. Successivamente, si riempie il cavo delle melanzane con il composto preparato precedentemente e si sistemano una accanto all'altra in una pirofila da forno. Si condisce con formaggio grattugiato e sugo e si cuoce in forno a 160 °C per circa 20-25 minuti.

In alcune varianti le barchette di melanzane possono essere farcite crude o previa frittura in sostituzione della bollitura.

Per ottenere un gusto deciso, alcuni aggiungono anche olive e capperi alla farcia.

Storia e tradizione

Le melanzane ripiene, con la traduzione in dialetto in "Melangiane chiene", vengono descritte da Giovanni Panza nel libro "Le checine de nonne" (1982): «Pulisci le melanzane con uno strofinaccio, le tagli a metà nel verso della lunghezza e, con un coltello, scava la polpa... la polpa la tagliuzzi e la fai soffriggere in un po' d'olio. Aggiungi un po' di formaggio grattugiato e con questo impasto riempi le metà delle melanzane che ricoprirai di formaggio, pepe, sale, un bel po' di mollica di pane grattugiata, irrorando con olio e mandando in forno. Quando il pane sarà diventato dorato e croccante e un delizioso profumo si sarà diffuso per tutta la casa, le melanzane saranno pronte da mangiare».

La ricetta viene riportata nei libri: "Le ricette della mia cucina pugliese" (1991); "la Dieta Mediterranea della Puglia" (Cisternino e Misciagna, 2012).

Nel video "Melanzane ripiene, piatto estivo, ricetta pugliese, Monopoli (Puglia) Italia" pubblicato su Youtube nel 2013, Giustina Dibello, mostra un tutorial per la preparazione tradizionale di questo piatto.

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

Area di origine del prodotto

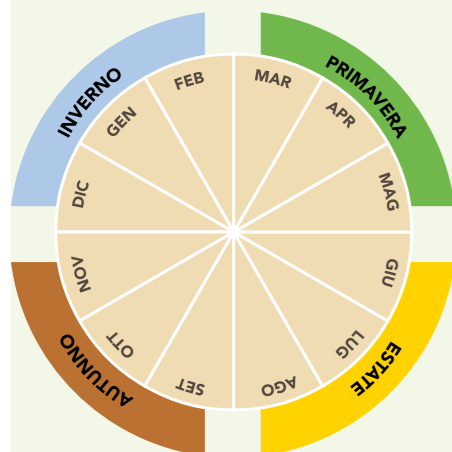
Lecce



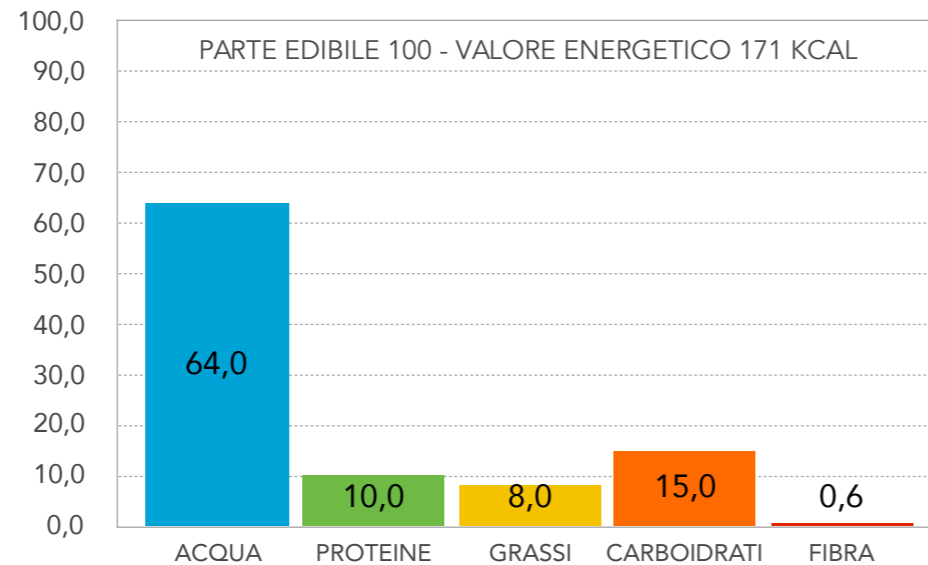
leceprima.it

Periodo di produzione

Tutto l'anno



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



Melanzanata di Sant'Oronzo

Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu

Descrizione sintetica del prodotto

Tortino a base di melanzane fritte, variamente farcito, cosparso di salsa di pomodoro e cotto in forno.

Processo produttivo

Le melanzane si affettano, si pastellano e si friggono in olio di oliva extravergine. Quindi si dispongono a strati in una teglia, alternandole con sugo di pomodoro fresco al basilico, pecorino grattugiato e, facoltativamente, capperi sott'aceto; si termina con sugo di pomodoro e

formaggio. Si cuoce in forno molto caldo e si serve subito.

Tradizionalmente si usa cuocerle alla brace utilizzando un "forno" di campagna (un grande coperchio di lamiera zincata sul quale si dispone la brace rovente).

La versione sopra descritta è quella salentina, ma esistono molte versioni arricchite che utilizzano, al posto dei capperi, fettine di uova sode, fette di mozzarella o caciocavallo e fettine di salame o mortadella al pistacchio o ancora polpettine di manzo al ragù.

Questa versione di parmigiana può costituire anche un piatto unico e costituisce, insieme al galletto, il menu tradizionale della festa di Sant'Oronzo.

Storia e tradizione

L'origine molto antica di questo piatto è accreditata da molti autori di libri di cucina salentina.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

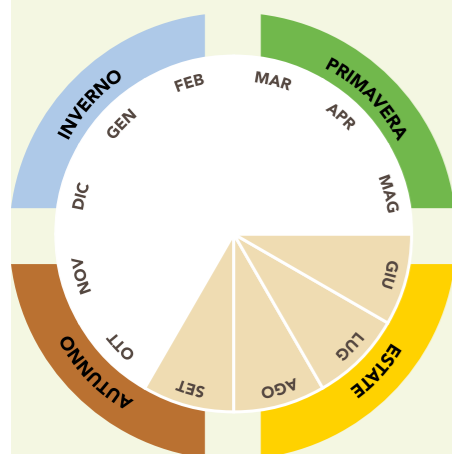
Area di origine del prodotto

Intera regione



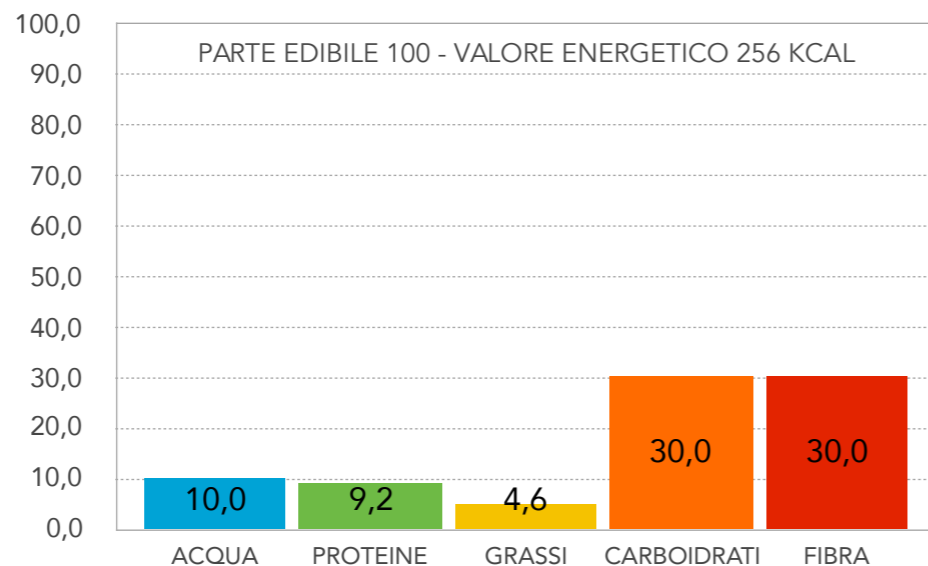
Periodo di produzione

Estate



blog.giallozaferano.it

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



34

Melanzane secche al sole

Descrizione sintetica del prodotto

Per la preparazione delle melanzane (*Solanum melongena* L.) secche si impiegano frutti a bacca cilindrica lunga, di colore violetto. Al momento dell'immissione al consumo il prodotto si presenta come fette secche di colore bruno-violaceo e viene commercializzato in buste alimentari trasparenti. Al momento del consumo, per reidratarle le melanzane secche vengono messe per alcuni minuti in acqua tiepida, poi si aggiunge la menta, l'aglio e l'olio extravergine di oliva. Tale prodotto viene utilizzato spesso come antipasto o contorno in un piatto denominato "melanzana alla poverella".

Processo produttivo

Si utilizzano frutti del peso di 200-300 g che dopo il lavaggio vengono tagliati a fette longitudinali, salate e lasciate asciugare al sole fino ad eliminare circa il 70% del loro contenuto in acqua. A questo punto vengono bagnate con aceto di vino e asciugate. Oltre che allo stato secco, possono essere conservate sott'olio. Una variante alle melanzane affettate longitudinalmente è quella di essiccare i frutti più piccoli interi, il cui taglio viene eseguito dopo l'essiccazione; si spolverano di sale, si fanno bollire per qualche minuto in acqua salata, si scolano e si lasciano ad asciugare nuovamente al sole. In questa maniera si ritiene che la conservazione possa durare più a lungo.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.



33

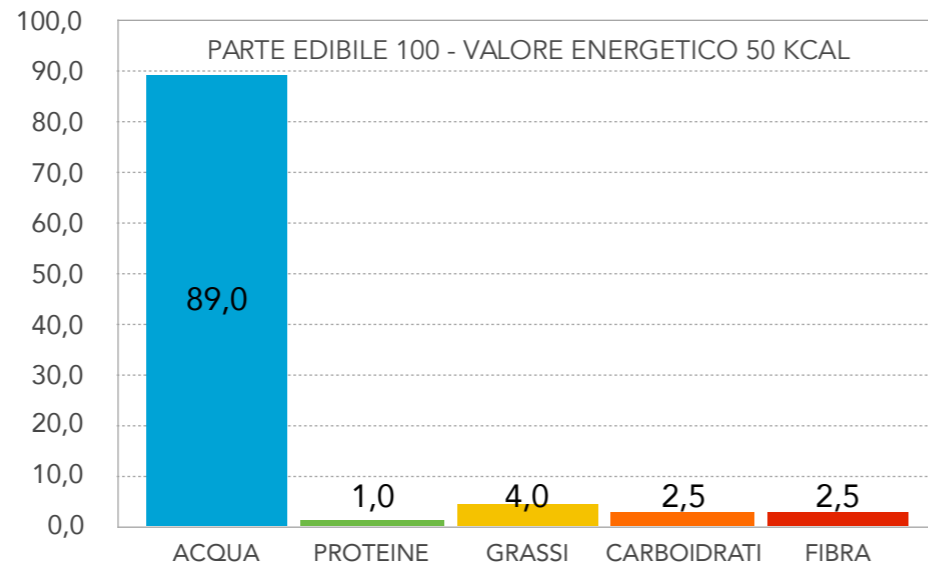
Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Provincia di Brindisi



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



Melanzane sott'olio

Descrizione sintetica del prodotto

La melanzana (*Solanum melongena* L.) è una bacca di forme e dimensioni variabili, di colore dal bianco al viola di tonalità diverse. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo lo si può trovare in vasetti di vetro piccoli o di media grandezza.

Processo produttivo

Dalle melanzane si elimina il peduncolo con l'annesso calice; si lavano, si sbucciano e si tagliano a listarelle, a rondelle o a fettine spesse massimo 5 mm. Si pongono in un recipiente forato, si cospargono col sale e si lasciano almeno una notte per eliminare parte dell'acqua in esse contenuta. La mattina dopo si fanno cuocere in aceto per non più di 2-3 minuti. Una volta scolate bene, vanno asciugate ed appoggiate su teli tipo canovacci per almeno 12 ore e aromatizzate con origano, aglio e peperoncino rosso a pezzetti. Si sistemano a strati in vasetti che, una volta riempiti, si tengono per 12 ore capovolti e pressati con un disco rigido per eliminare l'acqua



amarognola presente nelle melanzane. Indi si riempie il vasetto di aceto che dopo due ore viene sostituito con olio extravergine d'oliva fino a coprire completamente tutte le melanzane. Vanno conservate in luogo fresco e buio e consumate almeno un mese dopo la data di preparazione.

Storia e tradizione

Prodotto tradizionale la cui ricetta viene tramandata oralmente tra generazioni di massaie. Nell'opuscolo di ricette sulle conserve tradizionali "Madia", pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1990, è riportato il procedimento.

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

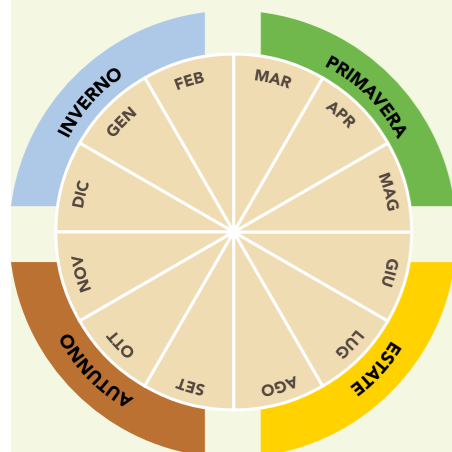
Area di origine del prodotto

Intera regione

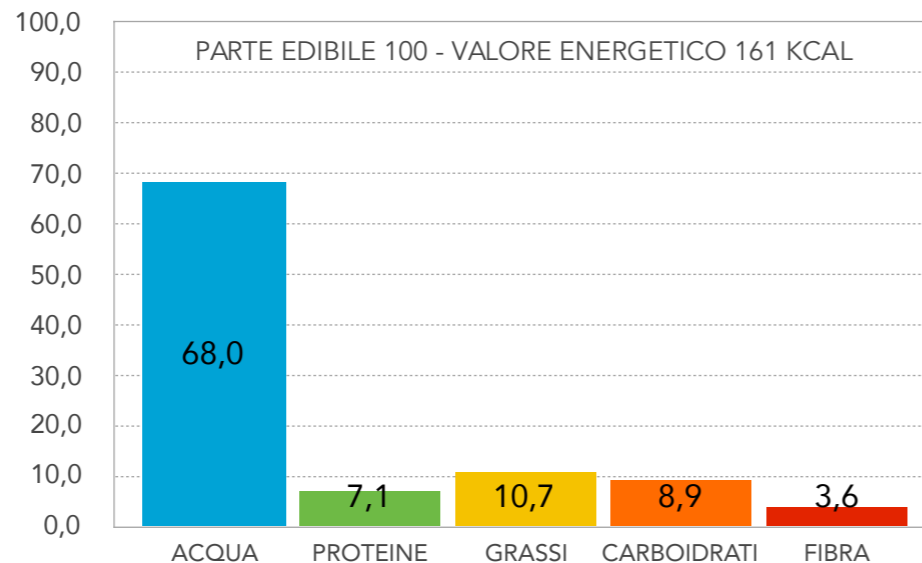


Periodo di produzione

Tutto l'anno



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



Parmigiana di melanzane

Parmegiane de melangiane, Melanzane alla parmigiana

Descrizione sintetica del prodotto

La parmigiana di melanzane è un classico della cucina pugliese ricco nei gusti e nei sapori.

La ricetta pugliese si differenzia dalle altre versioni, perché le melanzane non sono soltanto fritte. Infatti, vengono fritte in pastella oppure, tradizionalmente, prima passate nella farina e poi nell'uovo sbattuto. Il condimento può variare molto, a seconda degli ingredienti disponibili in casa e dei gusti dei commensali. Può essere a base di carne macinata soffritta in padella o usata per formare polpettine, oppure di prosciutto cotto o mortadella, ma non mancano mai sugo di pomodoro, mozzarella e formaggio.

La parmigiana di melanzane alla pugliese è tanto buona quanto impegnativa in termini di tempo per la preparazione, ma ha il vantaggio di poter essere preparata anche con un giorno di anticipo e consumata fredda, riscaldata o, come nella tradizione barese, diventare il ripieno di un panino da portare in spiaggia.

Processo produttivo

Per iniziare, tagliare le melanzane a fette con spessore 5 mm. Cospargere le fette di sale, in modo che spurgino l'acqua di vegetazione per circa un'ora. Preparare due piatti: uno per la farina e l'altro per le uova. Sciacquare le melanzane, strizzare e passare prima nella farina e poi nelle uova; successivamente friggere in olio di semi e scolare su carta assorbente.

La salsa di pomodoro si prepara con un soffritto di cipolla, oppure si può preparare un ragù con carne macinata o con polpettine. Sistemare gli ingredienti a strati in una teglia da forno. Iniziare con il cospargere della salsa, o ragù, sul fondo della teglia, poi sistemare le melanzane fritte formando uno strato, ricoprire con fette di mortadella oppure con ragù di carne; procedere col mettere mozzarella e formaggio grattugiato e coprire con la salsa. Continuare con gli strati, finché ci saranno ingredienti, terminare con uno strato di melanzane, coperto da salsa e formaggio grattugiato. Infornare a 200 °C per circa 30 minuti.

Storia e tradizione

Panza, nel suo libro "Le checine de nononne" (1982), descrive due modalità per preparare la parmigiana di melanzane. La prima, più semplice e veloce, per i giorni feriali, durante i quali c'è meno tempo per la cucina, prevede che le melanzane siano semplicemente «indorate e fritte condite con sugo rosso di pomodoro e passate al forno». La seconda è per le festività, richiede più tempo per la preparazione: «preparare un ragù con le polpettine. Sistemare le melanzane in una teglia, a strati, aggiungi, per ogni strato, fette di mortadella, provoline spezzettate, uova sode sminuzzate e quant'altro. Ricopri ogni strato con sugo e polpettine e manda al forno».

Gosetti della Salda nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967), nel capitolo riservato alla Puglia, riporta la ricetta della parmigiana di melanzane "alla Modugnese" in cui le melanzane anziché essere disposte a strati vengono condite ed arrotondate, quindi disposte nel tegame ed infornate.

Pepe nel libro "Le ricette della mia cucina pugliese" (1991) a pagina 121 riporta la ricetta.



MELONE



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

Area di origine del prodotto

Intera regione

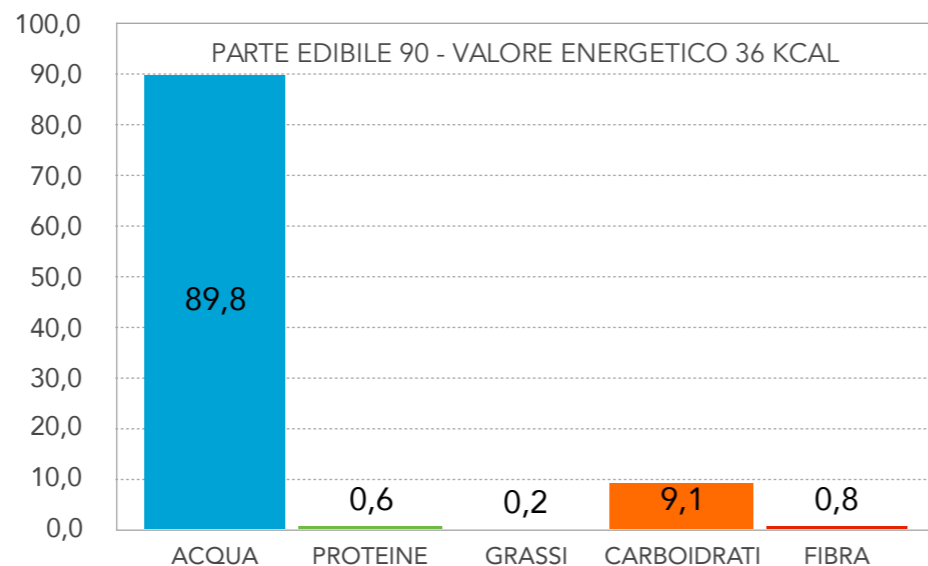


Periodo di produzione

Piena estate



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



Fonte: scheda USDA relativa a melons honeydew.

Melone d'inverno

Poponi di inverno, Melloni d'inverno, Popone invernale di Brindisi

Descrizione sintetica del prodotto

In Puglia è molto diffuso il consumo invernale di meloni raccolti in estate e conservati in luoghi freschi.

Processo produttivo

Il melone appartiene alla specie *Cucumis melo* L. Si riconoscono in questa specie sette varietà botaniche, tra queste la varietà *inodorus* Naud. I meloni appartenenti a questa varietà botanica vengono denominati anche "meloni di inverno" per la possibilità di essere conservati per un lungo periodo. Questa necessità, in passato, consentiva di avere a disposizione frutta fresca per tutto l'inverno in tempi in cui i frutti fuori stagione o importati dall'altro emisfero non esistevano.

Per riuscire a conservare i pepinidi a lungo, questi devono essere raccolti prima della maturazione completa (10-20 giorni). I frutti possono superare i 40 cm di lunghezza ed i 25 cm di diametro, le forme sono le più diverse, mentre il peso può superare anche gli 8 kg, generalmente però oscilla tra 1,5 e 4 kg. L'epicarpo può essere di

colore bianco-latte, giallo e verde con tutte le tonalità, macchiato o striato. Può essere liscio o corrugato, solcato longitudinalmente più o meno profondamente e presentare screpolature o un reticolo suberoso.

Storia e tradizione

La Puglia presentava in passato le seguenti popolazioni locali appartenenti a questa varietà botanica: 'Rognoso verde scuro', 'Brindisino grosso' o 'barlettano', 'Fedde fedde', 'Rognoso bianco', 'Morettino', 'Morettino a fasce' o 'costoluto', 'Brindisino allungato' o 'spagnolo', 'Brindisino a fasce' o 'costoluto', 'Rognoso bianco grosso', 'Sementina pregiata', 'Brindisino sub-sferico', 'Rognoso verde scuro grosso', 'Rognoso bianco piccolo', 'Brindisino di Castellaneta', 'Locale di Laterza', 'Macchiettato', 'Melone di Gallipoli', 'Invernale di Morciano di Leuca', 'Rognoso giallo', 'Puppeti', 'Locale di Castellaneta', 'Melone Gicondi', 'Gelato d'inverno', 'Melone tondo', 'Locale di Carovigno', 'Fior di fava' (Bianco, 1979).

Il Museo Orazio Comes, all'interno della Reggia edificata da Carlo di

Borbone nella cittadina campana di Portici, in cui venne fondata, nel 1872, la Reale Scuola Superiore di Agricoltura (poi Istituto Superiore Agrario e ora Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli), custodisce alcune preziose tavole in cui sono raffigurati circa 700 dipinti di varietà coltivate tra Otto e Novecento.

Le tavole illustrate, rappresentano testimonianze di inestimabile valore per lo studio della biodiversità e delle varietà locali, e permettono di comparare le conoscenze attuali con quelle di inizio '900, restituendoci delle prove della tradizionalità di alcune colture. Tra le tavole illustrate, due riguardano il 'Melone d'inverno di Brindisi',



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2019

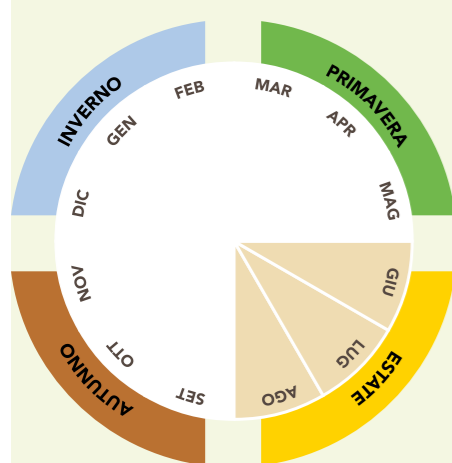
Area di origine del prodotto

Brindisi

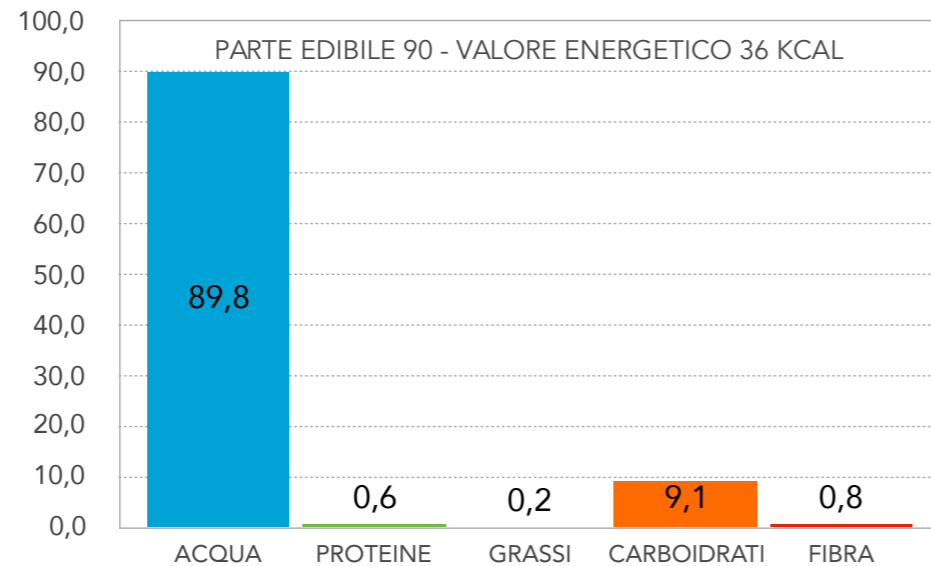


Periodo di produzione

Piena estate



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



Meloni di Brindisi

Poponi di Brindisi, Melloni di Brindisi, Melone giallo

Descrizione sintetica del prodotto

In tutta Italia è nota la fama dei 'Meloni di Brindisi', raccolti in estate e commercializzati con diversi mezzi (al dettaglio e all'ingrosso, dal mercato rionale all'ipermercato, sui campi e con vari mezzi di locomozione che vanno in giro per i paesi a proporre l'acquisto).



Processo produttivo

In un articolo di Vittorio Marzi, intitolato "La coltura del cocomero e del melone in Puglia ed il miglioramento della tecnica colturale" (1960), estratto da un numero della rivista Terra Pugliese, viene evidenziato che la Puglia era tra le principali regioni produttrici di melone e cocomero negli anni '50. Inoltre, Marzi cita un articolo del dott. Arnese (1931), secondo il quale si possono distinguere quattro tipi principali di melone coltivati in Puglia (vedi a pagina 45). Secondo l'autore, un aspetto comune a tutti i tipi descritti è uno sviluppo vegetativo rigoglioso e rapido, mentre la maturazione è un po' tardiva, di solito verso i primi di agosto, tranne che per i tipi zuccherini più precoci. L'autore sottolinea che questi tipi erano considerati tra i migliori "poponi" invernali coltivati in Italia in particolare per le caratteristiche organolettiche, e ben noti con il nome di "meloni brindisini".

Storia e tradizione

Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990) viene presentata la cucina della provincia di Brindisi con queste parole: «Nel Brindisino (...) La cucina, fatta di pochi piatti base, ha le sue antiche radici e il suo orgoglio nei frutti di mare e nel pesce, e nei profumi dell'orto: tra tutti trionfa quello dei meloni e dei poponi». Un riferimento ai 'Meloni di Brindisi' con foto è presente nel libro "Coltivazioni erbacee" (Pantaneli, 1955). Il Museo Orazio Comes, all'interno della Reggia edificata da Carlo di Borbone nella cittadina campana di Portici, in cui venne fondata, nel 1872, la Reale Scuola Superiore di Agricoltura (poi Istituto Superiore Agrario e ora Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli), custodisce alcune preziose tavole in cui sono raffigurati circa 700 dipinti di varietà coltivate tra Otto e Novecento, commissionate dal prof. Francesco de Rosa, primo titolare della cattedra di Orticoltura. Tra le tavole illustrate va segnalata quella del 'Melone giallo lungo di Brindisi'.



LA TERRA DEI MELLONI

La Puglia era tra le principali regioni produttrici di melone e cocomero negli anni '50 del secolo scorso. La superficie media annua era di circa 5.000 ha (il 17,7% dell'intera produzione nazionale), mentre oggi ne conta meno di 2.000. Tra i maggiori centri di produzione vi era la provincia di Brindisi, nella quale tuttavia proprio in quegli anni iniziava una graduale sostituzione con impianti di vigneto, a motivo della maggiore redditività del settore vitivinicolo e della crescente difficoltà di collocamento del prodotto sul mercato. Un articolo di Vittorio Marzi (divenuto poi professore ordinario di Coltivazioni erbacee presso la Facoltà di Agraria di Bari), intitolato "La coltura del cocomero e del melone in Puglia ed il miglioramento della tecnica colturale" (da notare la doppia elle nella parola "melone" che per anni è stata usata in Puglia per indicare melone e melone d'acqua), estratto da un numero della rivista Terra

Pugliese del 1960 (edizioni Leone, Foggia) traccia l'importanza di questa coltura in Puglia. In relazione alle cultivar più diffuse, Marzi cita un articolo del dott. Arnese ("Mellonicoltura e meloni brindisini", Edizioni Brindisine, 1931) in cui vengono distinti quattro tipi principali di melone coltivati in Puglia: 1) 'Gialletto', con «frutto ovale e sferoidale di media grossezza, corteccia liscia di colore dal giallo paglierino a giallo lucente»; 2) 'Morettino', con «frutto ovale o allungato e piuttosto voluminoso, corteccia di colore verde scuro finemente retato»; 3) 'Egiziano', con «frutto tondeggiantissimo piuttosto voluminoso, con corteccia di colore bianco sporco»; 4) 'Zuccherino', con «frutto sferico schiacciato o allungato, di pezzatura media, con corteccia giallo arancio liscia o leggermente retata, o verde pallido sfumato di giallo finemente retato».

Con il progetto BiodiverSO abbiamo recuperato queste varietà ma,

poiché non ci siamo fermati, con il progetto BiodiverSO Karpos ne abbiamo recuperate anche altre...



**MELONI
IMMATURI**

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2006

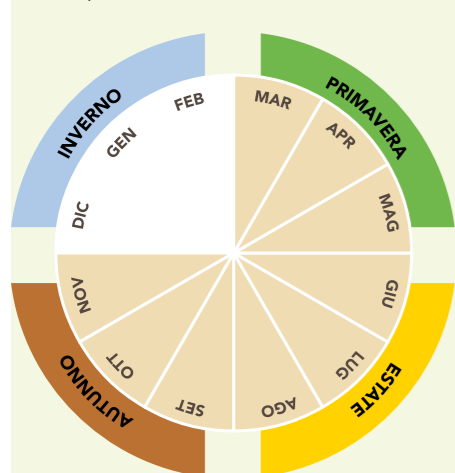
Area di origine del prodotto

Provincia di Bari e Brindisi, prevalentemente nei comuni di Polignano a Mare, Monopoli, Alberobello e Fasano, nonché in altri comuni del Salento

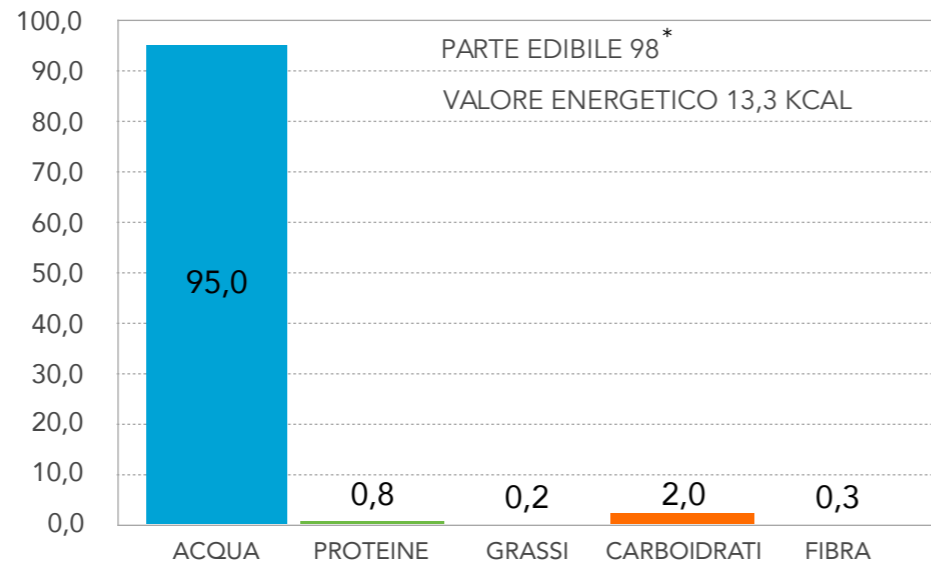


Periodo di produzione

Dalla primavera all'autunno



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



* In assenza di semi ben formati

Barattiere

Cianciuffo, Cocomerazzo, Cucummarazzi, Cucumbari, Cucumbrazzu, Cumbarazzi, Minunceddhe, Pagnottella, Pupaneddhre, Pupuneddhe, Spuredde, ecc.

Descrizione sintetica del prodotto

Il barattiere (*Cucumis melo* L.) è indicato localmente in tanti modi diversi. Il frutto si raccoglie immaturo, si mangia crudo senza condimento, spesso accompagnando la pasta asciutta condita con caciocotta o come ingrediente di diverse insalate. Il frutto è glabro, di forma tendenzialmente sferica, a volte leggermente affusolata nella zona peduncolare. Il peso oscilla intorno a 200-400 g ma possono ritrovarsi anche frutti di peso maggiore. Il colore dell'epicarpo dei frutti immaturi è verde, di diversa tonalità, mentre a maturazione fisiologica diventa giallo. La polpa dapprima croccante poi man mano che il frutto matura diventa sempre più soffice, sapida e profumata, mentre il colore, all'inizio verde di varia tonalità, tende al rosato nei frutti più maturi. È gradito dai consumatori per l'assenza del sapore amaro, l'elevato contenuto di acqua, la sensazione di freschezza e per la buona digeribilità, sicuramente migliore del cetriolo.

Dalle indagini condotte con il progetto BiodiverSO è emerso che in

Puglia c'è la consuetudine di consumare i frutti di barattiere anche se molto piccoli e in tal caso oltre al mesocarpo viene mangiata anche la parte centrale del frutto, che presenta semi ancora abbozzati e placenta deliquescente.

Processo produttivo

L'impianto della coltura avviene per semina diretta o trapianto in pien'aria, in piccoli tunnel o in serra per anticipare o ritardare la raccolta a fine estate inizio autunno. La pianta assume aspetto sarmentoso con steli di colore verde scuro, sottili, con internodi molto lunghi, produce in media 4-6 frutti per pianta. La raccolta viene effettuata a mano, scolarmente, quando i frutti presentano polpa consistente e croccante. Con il procedere dell'accrescimento del frutto i semi si ingrossano, diventano duri e devono essere eliminati al momento del consumo e ciò fa aumentare la percentuale di scarto.

Storia e tradizione

La coltivazione del barattiere è molto antica. In numerosi documenti sono riportate notizie sulla coltura da almeno 46 anni come,

ad esempio, la tesi di laurea "La coltura in asciutto del 'carosello' in agro di Alberobello" (Rotolo, 1978) e l'estratto "Confronto fra popolazioni di 'Carosello' (*Cucumis melo* L.)" (Bianco e Pace, 1979) degli Atti del Convegno "La coltura del melone in Italia", tenutosi a Verona nel 1979.





CON LA CROCE SUL FRUTTO

Portare a seme una varietà è la cosa più importante che ogni buon agricoltore fa. Ovviamente per riprodurre la “sua” varietà.

Per prima cosa occorre selezionare le piante migliori. Alcuni selezionano solamente i primi frutti che la pianta produce, sostenendo che tra i semi di questi frutti, e solamente tra questi, ci sono dei semi più scuri e questo sta ad indicare che il seme di quel frutto (ad esempio quelli di melone) sarà “pieno”. Nel Salento questo frutto di melone è chiamato “*chiantaluro*”.











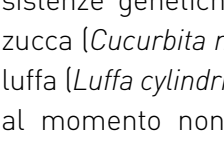










Per il barattiere c’è chi “marchia con una croce” i frutti migliori e più uniformi (sempre scelti tra i primi prodotti dalle piante). La croce non indica la fine ma l’inizio di attenzioni dell’agricoltore per portare a seme quel frutto di barattiere che lui ha scelto per una serie di caratteristiche interessanti: sanità della pianta, dimensione e uniformità dei frutti, produttività, precocità.

Questi frutti verranno raccolti solo per conservare il seme.

Per evitare che i fiori di piante selezionate possano essere impolli-

nati da altre popolazioni, qualcuno, ogni anno, semina delle piante lontano dalle altre, al solo fine di produrre seme.

Table 1. Visual evaluation of symptoms induced by ToLCNDV-Le in *Cucurbita*, *Cucumis*, and *Lagenaria* spp. at 28 dpi classified as tolerant, moderately tolerant, moderately susceptible, and susceptible on the basis of disease symptoms developed.

ToLCNDV-Le Infection CATEGORY	SYMPTOMS	PHENOTYPE					
TOLERANT	No visible symptoms and normal growth	 <i>C. maxima</i> cv. Invernale rigata	 <i>C. pepo</i> accession 5	 <i>C. melo</i> cv. Tendral verde	 <i>C. melo</i> cv. Barattiere	 <i>C. melo</i> ecotype Invernale variopinto	
MODERATELY TOLERANT	Slight yellowing on leaves and normal growth	 <i>C. melo</i> ecotype Verde tondo	 <i>C. melo</i> Ecotype Invernale giallo	 <i>C. melo</i> ecotype Invernale a fasce	 <i>C. melo</i> Ecotype Invernale bianco	 <i>C. melo</i> cv. Rugoso di Cosenza	 <i>C. melo</i> cv. Retato standard
MODERATELY SUSCEPTIBLE	Yellowing and slight mosaic on leaves, normal plant growth	 <i>C. pepo</i> cv. President	 <i>C. melo</i> ecotype Retato (Cantalupo)	 <i>C. pepo</i> accession 63	 <i>C. moschata</i> cv. Moscata di Provenza	 <i>C. moschata</i> cv. Cucuzza Genovese	
SUSCEPTIBLE	Curling, yellowing and mosaic on leaves, stunted growth	 <i>C. pepo</i> cv. Howden	 <i>C. pepo</i> cv. Scuro di Milano	 <i>L. siceraria</i> spp.	 <i>C. melo</i> cv. Retato standard (F1 hybrid)	 <i>C. pepo</i> cv. Corritore	

INNESTATE SUL BARATTIERE

Da alcuni anni anche in Puglia è arrivato il *Tomato leaf curl New Delhi virus* (ToLCNDV), un virus particolarmente dannoso su cucurbitacee coltivate in pieno campo e in ambiente protetto, dove può causare perdite di produzione prossime al 100%.

Ad oggi sono state individuate resistenze genetiche al ToLCNDV in zucca (*Cucurbita moschata* Duch.) e luffa (*Luffa cylindrica* (L.) Roem), ma al momento non sono disponibili varietà commerciali resistenti.

Per questa ragione l'innesto erbaceo potrebbe fornire una soluzione più rapida e flessibile al fine di trasmettere livelli utili di tolleranza al virus a varietà suscettibili di interesse commerciale.

Tre ricercatrici del Dipartimento di scienze del suolo, della pianta e degli alimenti dell'Università degli studi di Bari Aldo Moro hanno esaminato diverse varietà di specie di cucurbitacee, inoculate con un ToLCNDV isolato in Puglia, per valutare lo sviluppo dei sintomi della malattia e l'accumulo di DNA virale nelle piante. Sulla base dei sintomi della

malattia sviluppati, le piante sono state classificate come tolleranti, moderatamente tolleranti, moderatamente suscettibili e suscettibili (si veda la figura). Tra le varietà più tolleranti al ToLCNDV, il barattiere (*Cucumis melo* L.) non ha mostrato sintomi di malattia significativi e ha fatto registrare livelli molto bassi di accumulo di DNA virale. Per questo motivo e per le sue caratteristiche morfologiche, che si prestano bene all'innesto, il barattiere è stato individuato come portainnesto al fine di trasmettere livelli utili di tolleranza alle varietà di interesse commerciale suscettibili al ToLCNDV. Ecco un'altra dimostrazione dell'importanza della biodiversità.



IL CAVIALE VERDE

Voi la parte centrale dei barattieri e dei caroselli la mangiate? In alcune località della Puglia c'è la consuetudine di consumare questi frutti anche se molto piccoli e in tal caso oltre al mesocarpo viene mangiata anche la parte centrale del frutto. Questa, che presenta i semi ancora abbozzati e placenta deliquescente, sembra particolarmente apprezzata dal palato degli agricoltori locali, alcuni dei quali hanno persino coniato il termine di "caviale verde". E bene fanno, perché la placenta di questi frutti è molto ricca di polifenoli e di vitamina E, potenti antiossidanti molto utili per la nostra salute. Più in particolare, mentre il contenuto di zuccheri totali della placenta è simile a quello del mesocarpo, il contenuto di polifenoli totali è circa 1,5 volte maggiore nella placenta rispetto al mesocarpo, mentre l' α -tocoferolo è circa il 50% maggiore nella placenta rispetto al resto del frutto.

Non create rifiuti; valorizzate tutto ciò che è buono. Sergio Di Liddo, per la sua tesi di laurea magistra-

le ha preparato una serie di piatti innovativi a base di carosello e barattiere. Ad esempio, la placenta di carosello gratinata. È molto semplice (bisogna solo fare un po' di attenzione nel ricavare la placenta dal frutto in modo da non romperla): pan grattato, formaggio, pepe, prezzemolo e olio.

Renna M., D'Imperio M., Gonnella M., Parente A., Santamaria P., Serio F., 2020. Barattiere: *An Italian Local Variety of Cucumis melo L. with Quality Traits between Melon and Cucumber. Plants*, 9, 578, 13 pag. doi:10.3390/plants9050578.

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2008

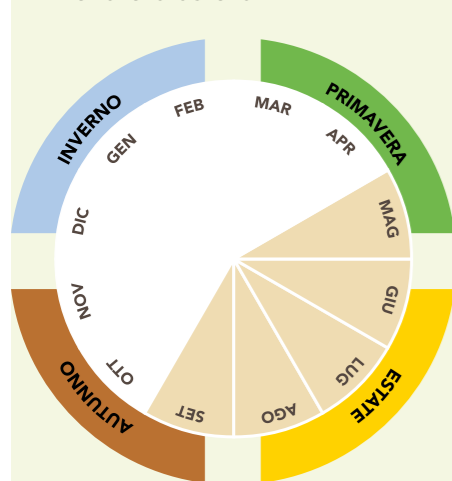
Area di origine del prodotto

Province di Taranto e Brindisi

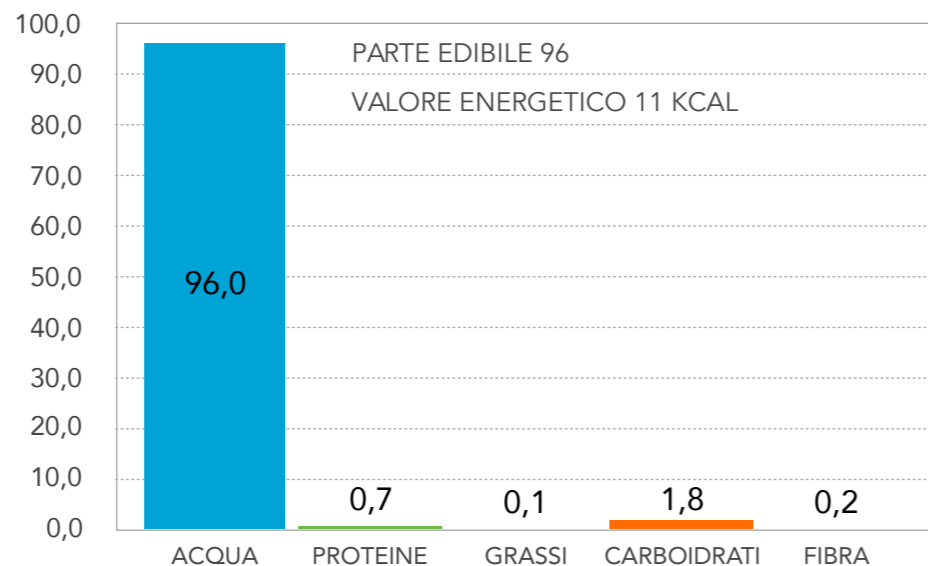


Periodo di produzione

Primavera e estate



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



Carosello di Manduria

Carusella, Cummarazzu de Manduria

Descrizione sintetica del prodotto

Il 'Carosello di Manduria' è una varietà di melone immaturo (*Cucumis melo* L.) distribuito principalmente nella zona di Maruggio, Avetrana, Manduria, Sava, Oria e Torre Santa Susanna, tra le province di Brindisi e Taranto.

La pianta ha accrescimento contenuto e portamento a cespuglio. La peponide si presenta con forma globosa, debolmente schiacciata ai poli, con una costolatura evidente che la divide con solchi regolari (quasi sempre 10); l'epidermide è di colore verde chiarissimo, un po' più forte in corrispondenza dei solchi; la polpa è bianca. Viene raccolta acerba, per apprezzarne la croccantezza, ma durante la maturazione ha un delicato sapore dolce ed emana un forte profumo. Il successo di questa varietà sembra sia dovuto all'elevata resistenza all'aridocoltura ed alla predilezione di terreni profondi argillosi, abbondanti nell'area del fiume Borraco dove viene ancora coltivata. Oggi, il suo areale è fortemente contratto e le aziende agricole soddisfano la richiesta locale con una coltivazione su superfici di 10-15 are, mentre alcune ditte sementiere ne distribuiscono il germoplasma.

Processo produttivo

Ordinariamente è coltivato in asciutto in piccolissimi appezzamenti, con semina diretta a postarelle utilizzando il seme dell'anno precedente conservato gelosamente dagli stessi agricoltori.

Dopo la semina nel mese di marzo, con piantine di 4-5 cm, si provvede al diradamento lasciandone due per postarella, cui si fa seguire una leggera rincalzatura manuale delle piantine, ed una serie numerosa di lavorazioni superficiali al terreno (erpiculture, sarchiature) per il controllo delle infestanti ed il contenimento delle perdite di acqua per evaporazione secondo le tecniche dell'aridocoltura.

All'emissione del 3-4° internodio, si procede alla cimatura dell'asse principale.

Modesti sono gli interventi di difesa della coltura dai parassiti.

La raccolta, scalare, inizia a fine maggio con i primi frutti immaturi, e prosegue fino alla fine di luglio.

Gli impieghi del carosello sono simili a quelli del cetriolo; in insalata con il 'Pomodorino di Manduria'; fresco tal quale come un normale frutto al termine del pasto, magari cosparso di un leggero strato di sale da cucina e di accompagnamento alla purea di fave o alla pasta con sugo di pomodoro, condita con

quell'ottimo formaggio locale che è il "cacioricotta".

Le sue produzioni sono di circa 20 t/ha ed è coltivato sia su terreni profondi argillosi ("terre ti patuli"), ed in questo caso la coltura è completamente in asciutto, sia nei terreni più sciolti verso il mare, o nelle terre rosse, dove spesso si ricorre a due-tre interventi irrigui nel mese di giugno, che consentono quantitativi di produzione simili alla coltura in asciutto.

Storia e tradizione

È 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.

Numerose ditte sementiere (Euroselect-Fuscello, Larosa, ecc.) producono e commercializzano sementi di 'Carosello di Manduria' da diversi anni.

Riferimenti alla sua coltivazione sono riportati nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1979) in cui si citano oltre 40 ettari coltivati a carosello fra Manduria e Maruggio.

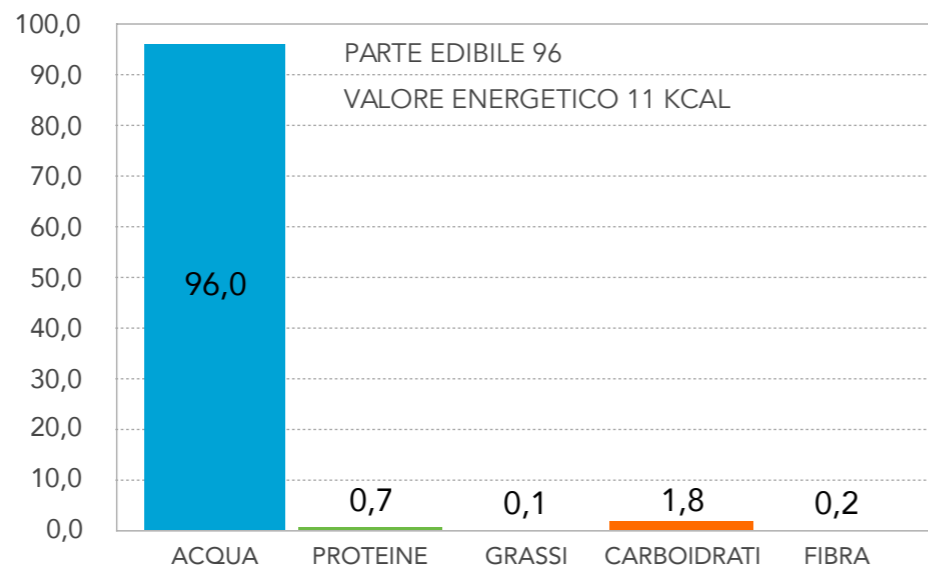
Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2021

Area di origine del prodotto

Polignano a Mare (BA)



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



Carosello di Polignano

Carosello mezzo lungo di Polignano, Carosello barese selezione Polignano, Barese selezione Polignano

Descrizione sintetica del prodotto

Il 'Carosello di Polignano' è una Cucurbitacea appartenente alla specie *Cucumis melo* L.

I frutti di 'Carosello di Polignano', melone consumato allo stadio immaturo, verde, vengono consumati freschi, crudi, in insalate o anche senza alcun condimento; presentano proprietà rinfrescanti, sono molto digeribili, si caratterizzano per il contenuto elevato di potassio e basso di zuccheri e sodio, e si inseriscono a pieno titolo in un regime alimentare di tipo mediterraneo.

Il 'Carosello di Polignano' presenta una accentuata tomentosità sui frutti, con tricomi ispidi quando il frutto è fresco. La raccolta in genere è effettuata quando i frutti presentano polpa consistente e croccante, i semi sono ancora abbozzati e la cavità placentare è assente; con il procedere dell'accrescimento del frutto aumenta l'incidenza della porzione non edule attribuita ai tessuti placentari e ai semi e si modifica la caratteristica fragranza del frutto immaturo.

Processo produttivo

L'impianto avviene per lo più partendo da piantine ottenute da seme autoprodotta dagli agricoltori.

Il ciclo colturale si svolge, in pien'aria o in serra, nel periodo primaverile-estivo. L'impianto si effettua generalmente su terreno pacciamato e comincia a partire dalla seconda metà di aprile in pieno campo, mentre in serra può essere anticipato fino a gennaio febbraio, nel caso di serre riscaldate. In passato la coltivazione dei meloni immaturi veniva effettuata in asciutto, specialmente in terreni molto profondi, in zone dette "lame o torrenti", capaci di immagazzinare l'acqua caduta in inverno. Attualmente, a causa delle elevate traspirazioni della coltura, e della scarsità di precipitazioni meteoriche nel periodo di svolgimento del ciclo, la coltura viene effettuata con il supporto dell'irrigazione. La raccolta è effettuata quando i frutti presentano polpa consistente e croccante, i semi sono appena abbozzati e la cavità placentare è assente. Questo aspetto è molto importante, perché con il procedere dell'accrescimento del frutto

aumenta l'incidenza dello scarto attribuito ai tessuti placentari e ai semi e si modifica la caratteristica fragranza del frutto immaturo.

Storia e tradizione

Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990; prima edizione 1979) è riprodotta una bella foto di "Fantasia di frutta della terra pugliese" (alle pagine 296 e 297) in cui si distingue al centro un 'Carosello barese selezione Polignano'. Nel libro Orticoltura (a cura di Bianco e Pimpini, 1990), Vito V. Bianco dedica un capitolo al Carosello e nell'ultima pagina del suo trattato riporta i nomi delle popolazioni coltivate in Puglia.

Nel 2005 la Regione Puglia finanziò la stampa del supplemento al numero 5 del mensile Colture Protette dedicato alla "Valorizzazione agronomica e promozione di carosello e barattiere di Puglia". All'interno sono riportati diversi contributi e foto che spesso fanno riferimento al 'Carosello di Polignano'.




FRUTTI PELOSI

Ci sono poi dei frutti di carosello, come le *'Spuredde pelose'* (nel Salento), il *'Carosello di Polignano'* (nel barese) e la *'Pilusella'* (nel foggiano), importanti varietà locali di melone immaturo, che hanno un'abbondante peluria sul pericarpo (sono tricomi, ispidi quando il frutto è fresco).

Questi sono gli unici frutti (ortaggi) che presentano sull'epicarpo un'abbondante tomentosità. La presenza di peli sul frutto, così come mostrato in questa foto, consente di valutare la freschezza del prodotto.




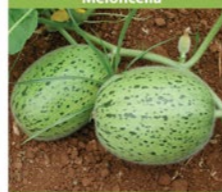




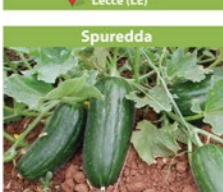




Dopo pochi giorni dalla raccolta, o in seguito alla manipolazione, la peluria perde vigore.







VARIETÀ LOCALI DI
MELONE IMMATURO



BiodiverSO

Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia

Carosello  Puglia	Carosello di Manduria  Manduria (TA)	Cucummaru de San Donato  San Donato di Lecce (LE)	Meloncella  Lecce (LE)
Meloncella bianca  Lecce (LE)	Meloncella fasciata  Leverano (LE)	Pilusella  San Nicandro Garganico (FG)	Poponeddha di Corigliano  Corigliano d'Otranto (LE)
Spuredda  Lecce (LE)	Cucùmr di Vieste  Vieste (FG)	Cucùmr di Ginosa  Ginosa (TA)	 <p style="font-size: 8px;">Associazione Imprenditori di Ortaggi (AIO) "Sole per la Biodiversità delle Specie Orticole in Puglia" - Dipartimento di Scienze Agro-Alimentari e Territoriali (DSART) - Università degli Studi della Basilicata - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Allevatori e della Pesca (DASAP) - Università degli Studi del Molise - Dipartimento di Scienze del Verde, della Pesca e degli Allevatori (DSCPA) - Università degli Studi del Salento - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche e Ambientali (DSTBA) - Università del Salento - Istituto di Ricerca e Sviluppo di Bari (IRSA) - Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) - Bari - Apulian Hort - HORTPUGLIA Società cooperativa agricola - Consorzio Agrario Regionale Castel-Otranto (Società Benefit di Azione e Interesse) - Viora Co. Soc. Società Agricola s.r.l. - COOP Agraria - Istituto Agrario Otrantese - COOP Agr. Coop. San Basilio - Programm. Agrario Regionale Puglia (P.A.R.) - Imprenditori s.r.l. Società agricola - Azienda Agricola del Cavaliere di Porto Angelico (Cavaliere)</p> <p style="font-size: 10px;">www.biodiversitapuglia.it</p> <p style="font-size: 8px;">BiodiverSO BiodiverPuglia biodiverso_biodiversitapuglia BiodiversitaPuglia</p>
Meloncella tonda  Galatina (LE)	Barattiere  Fasano (BR)	Scopatizzo  Fasano (BR)	

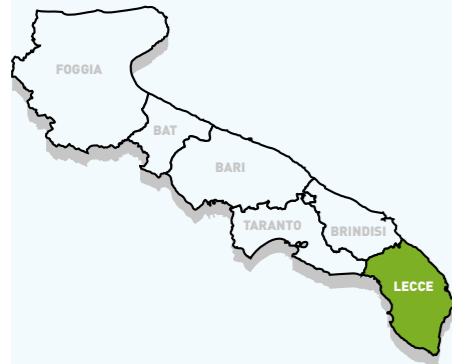
IL NOME DEL CAROSELLO

L'Italia è ricca di dialetti. Ogni comune ha il suo dialetto. A distanza anche di pochi chilometri i nomi dialettali cambiano; a volte parole simili hanno significati opposti... Succede anche per il carosello. Qui riportiamo solo alcuni dei nomi dialettali che, nel Salento, indicano i frutti del carosello e del barattiere. *Cummarazzu* a Ruffano; *Miloncia* a Casarano; *Pupuneddha* a Cutrofiano; *Pupuneddrhra* (con la "erre" tra l'"acca" e la "a": un suono e una pronuncia che solo i salentini riescono a riprodurre) a Collepasso e ad Aradeo; *Cucumbrazzu* a Brindisi; *Spinnuleddhra* a Botrugno; *Cucumella* a Otranto; *Cucumbari* a Corigliano d'Otranto (più verdi e più lunghi rispetto alle *Pupuneddhe* di Cutrofiano); *Pupuneddhre* o, meglio, *Piponeddhre* (diminutivo di "piponi", che vuol dire melone) nella Grecia salentina; *Minunceddra* a Nardò; *Caghiubbu* a Mesagne. E anche *Cucummaru*, *Spingituru*, *Carosid*, *Scat-tone*, *Melonceddha*, *Moreddha* di Corigliano, *Cucummari* di San Donato. Se pensate che solo in provincia di Lecce ci sono 98 comuni...

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2019

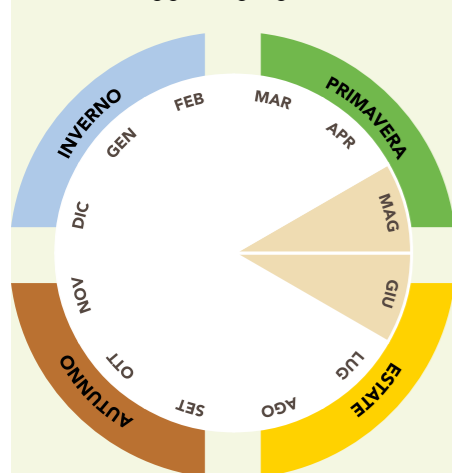
Area di origine del prodotto

San Donato di Lecce

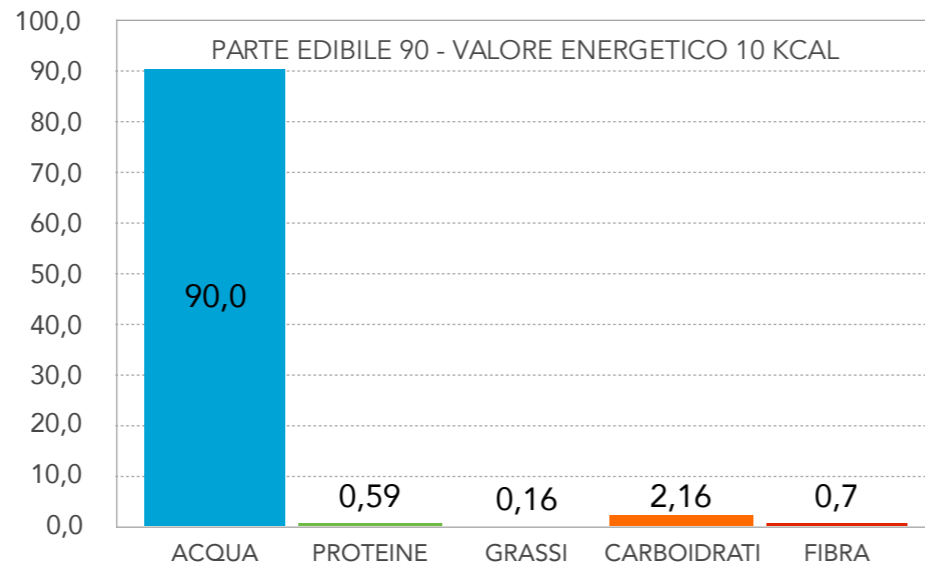


Periodo di produzione

Da fine maggio a giugno inoltrato



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



Cucummaru di San Donato

Descrizione sintetica del prodotto

Il 'Cucummaru di San Donato' (*Cucumis melo* L.) è un melone che viene consumato allo stato immaturo. Presenta forma allungata (è la più lunga tra le "meloncelle" reperite nel Salento), colore verde chiaro con screziature longitudinali più scure, che possono apparire in intensità variabile. Presenta una leggera peluria. La pianta è di buona produttività e la fruttificazione è precoce rispetto ad altre meloncelle locali. Il sapore di questo ortaggio è dolce e aromatico, lo si consuma crudo perlopiù in insalata.

Processo produttivo

La semina si effettua già a febbraio; le piante dal semenzaio vengono trasferite in pieno campo ad aprile e verso la fine di maggio si cominciano ad avere le prime produzioni. Le piante danno produzioni abbondanti. Il 'Cucummaru', una volta maturo, viene commercializzato fresco nelle prime ore successive alla raccolta. Si può conservare per alcuni giorni, dopodiché comincia a perdere le sue caratteristiche. Si consuma fresco, non cotto, perlo-

più in rinfrescanti e gustose insalate, accompagnato da altri condimenti o soltanto con olio e sale.

Storia e tradizione

De Blasi (1990) scrive: «Il soprannome di "Paese *te li Cucummaru*", S. Donato di Lecce se lo vede attribuire dai compratori di *cucummaru* che ogni mattina all'alba venivano con i carretti da Lecce e da città più lontane, per comprare lo squisito cucummaro locale, primizia che soltanto gli ortolani del nostro paese sapevano coltivare e far maturare ai primissimi caldi primaverili, in un'epoca in cui le serre climatizzate attuali dovevano ancora essere inventate». E ancora, in "Il paese dei cocomeri" (2004), scrive: «Fino al 1940, San Donato di Lecce fu rinomata per alcune sue particolari produzioni, agricole propriamente dette, o collegate all'agricoltura. Fra le produzioni agricole, la principale di esse, che ci fece conoscere nel circondario, a Lecce e in località più lontane della Calabria e della Lucania, ci fu quella dei "cucummaru". (...) Altri paesi li produssero, (...) ma giungevano sui mercati quando i *cucumis flexuosus*

di San Donato vi erano già giunti da un pezzo. La piazza di San Donato, dalla fine di aprile a tutto maggio, si riempiva di contadini che portavano a vendere i loro *cucummaru*, e di compratori che con i loro traini venivano a comprarli anche da paesi lontani».



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

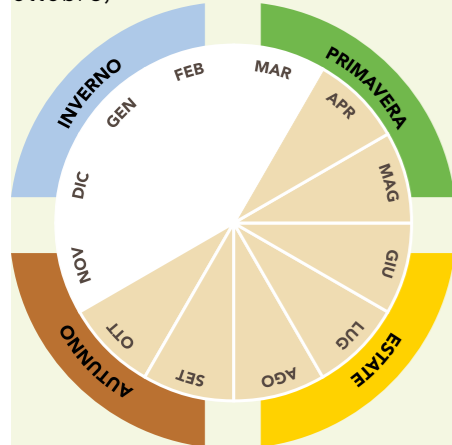
Area di origine del prodotto

I comuni di Nardò, Copertino, San Donato di Lecce (LE)

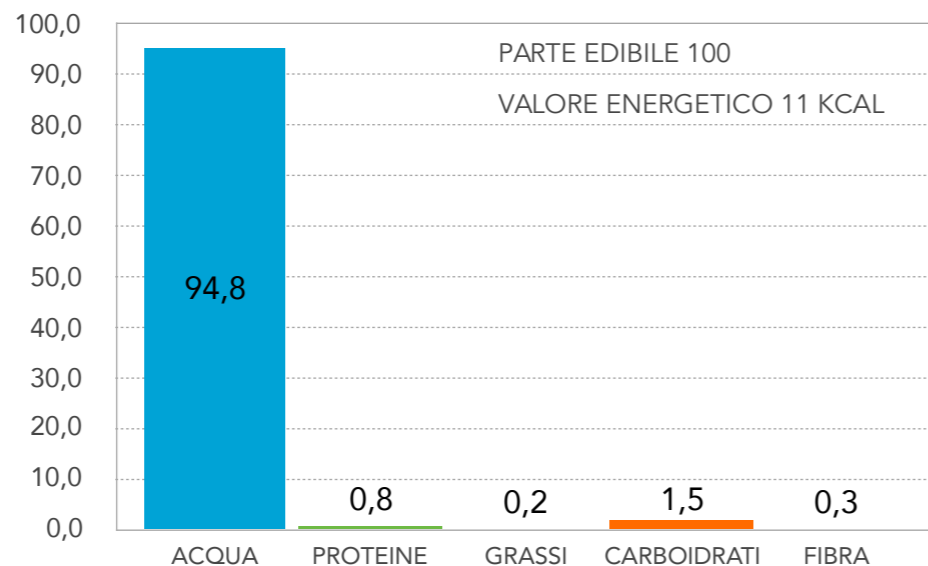


Periodo di produzione

In primavera ed estate (da aprile a ottobre)



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



Meloncella

Spiuledhdhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu

Descrizione sintetica del prodotto

La meloncella ('Meloncella bianca', 'Meloncella nera', 'Meloncella fasciata') è il frutto immaturo di *Cucumis melo* L. Le varie denominazioni hanno origine dai diversi dialetti dei comuni salentini. Il frutto ha forma cilindrica-allungata con le estremità arrotondate; la costolatura è evidente, ma superficiale. Durante l'ingrossamento, tende a perdere la peluria che rimane più evidente alle estremità. L'epidermide presenta screziature longitudinali di colore verde brillante, su uno sfondo bianco crema, che persiste lungo i solchi delle costolature. La 'meloncella fasciata' è croccante e succosa; ha la polpa un po' più dura rispetto alle altre varietà di melone immaturo, tuttavia è sempre dolce. Anche la placenta è dolce, di consistenza spugnosa e poco succosa; all'interno, i semi sono teneri e si possono mangiare con la polpa. Il peso dei frutti commerciabili varia da 120 a 300 g; la sezione trasversale di quelli più grossi mostra la cavità placentare. La polpa è di colore verde chiaro. È costituito da 95% di acqua, da un bassissi-

mo contenuto di zuccheri, di sodio, di nitrati e dall'assenza di principi amari. La caratterizzazione chimica effettuata sulle principali varietà locali di meloncella, vede la varietà 'Meloncella fasciata' con valori più elevati di citrullina (13,2±1,3 mg/100 g di peso fresco).

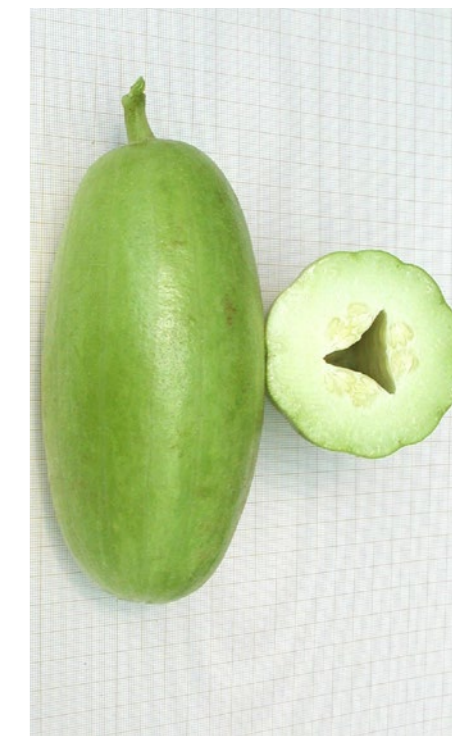
Processo produttivo

Per la coltivazione della meloncella si prepara il terreno con una aratura profonda e fresature accompagnate da concimazioni a base di fosforo e in copertura con concimi azotati. Il terreno viene generalmente pacciamato. La semina in pien'aria viene effettuata in marzo-aprile mentre in tunnel e in serra generalmente si trapiantano le piantine in febbraio-marzo. La distanza tra le file è circa 180 cm, mentre sulla fila è 50 cm. La raccolta inizia da fine aprile e termina a ottobre. Il numero di frutti per pianta varia da 6 a 15.

Storia e tradizione

Nel Salento sono molto diffuse le 'meloncelle'. Le più importanti sono quella 'bianca' e quella 'fasciata'. Alimentano una notevole

commercializzazione sia in Puglia sia in altre regioni. Quella 'fasciata' è risultata la varietà locale di meloncella che meglio si presta allo sfasamento colturale; inoltre, la facilità con cui viene coltivata in serra allunga il suo calendario colturale, garantendo la disponibilità del prodotto sul mercato anche sino a novembre.



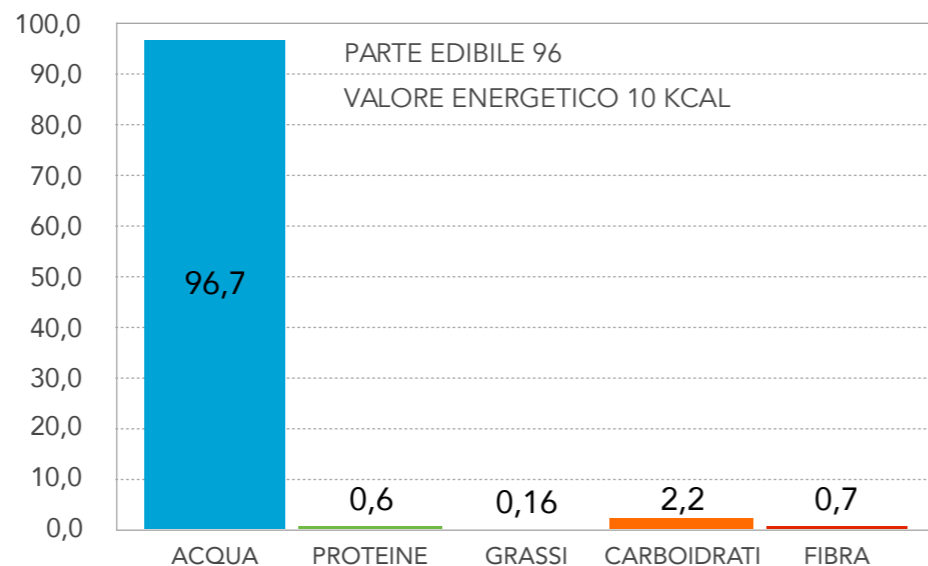
Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2019

Area di origine del prodotto

Galatina (LE)



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



70

Meloncella tonda di Galatina

Pupuneddra tonda di Galatina

Descrizione sintetica del prodotto

La 'Meloncella tonda' è un particolare tipo di meloncella (*Cucumis melo* L.) dalla caratteristica forma sferica. Le 'Meloncelle tonde' sono precoci, dall'aspetto vivido, buccia lucida, costolute. Il colore è verde vivo, chiazato di verde chiaro in corrispondenza delle scanalature. La pianta è più contenuta rispetto a quella di altre varietà. Il frutto (è un peponide) lasciato maturare per riprodurre i semi, diventa grande e giallastro, molto profumato.

Processo produttivo

La pianta si sviluppa "a cespuglietto", senza eccedere in ampiezza, mantenendo dimensioni ridotte, arrivando comunque a produrre dai 10 ai 20 peponidi. Il sapore è dolce, la consistenza acquosa, più di altre varietà. Il terreno che ospita questa varietà locale di melone immaturo è di medio impasto, con modesto scheletro e roccia a bassa profondità. La coltivazione avviene in aridocoltura, essendo assenti gli impianti di irrigazione. Per permettere alla pianta il giusto apporto di umidità, si pratica la "spannatura"

che è una sarchiatura profonda da fare almeno 3-4 volte durante il ciclo produttivo. La semina è scalare, per avere il prodotto cadenzato. Il primo impianto viene fatto a fine marzo e la raccolta avviene quasi fino a settembre.

Storia e tradizione

Vanna nel suo "Galatina" (1845) descrive l'agricoltura dell'ubertosa Galatina, famosa ancora oggi nel circondario per la fertilità e la produttività delle sue campagne, con queste parole: «I prodotti degli orti sono abbondantissimi e di buona qualità; cosicché Galatina può dirsi che provveda circa venti Comuni limitrofi di ottime verdure. Gli ortolani sono espertissimi e non secondi ad alcuni per l'industria e coltivazione degli ortaggi; cosicché gli altri Comuni si servono di essi per tali lavori (...). La coltivazione de' melloni è abbondantissima nel territorio di Galatina, piantandocene centinaia di tomolate, di moggia nove ognuna; e tanta è la vendita che si fa di tale frutto, che i contadini pagano di affitto per ogni moggia anche grana ottanta per fare soltanto tale piantagione per un

solo anno (...). Si provvedono di tal frutto molti paesi vicini; e si espongono al mercato sino a tutto gennaio, conservandosi quasi per tutto l'anno le meloncelle, che si hanno dalle stesse piante di melone, per alleggerire la pianta e far ingrossare i due o tre melloni che si lasciano per la maturazione».

Le fonti orali sono concordi nell'identificare la 'Meloncella tonda' come un ecotipo specifico di Galatina, prediletto sia nella produzione che nel consumo in questo comune. Al di fuori di Galatina, la 'Meloncella tonda' è perlopiù sconosciuta.

Galatina vanta una rinomatissima tradizione agricola, in particolare nella produzione di ortaggi che gareggiavano in dimensioni e qualità con tutta la provincia.

Nel Museo Orazio Comes di Portici (Na) è presente una tavola, risalente all'inizio del '900, che raffigura la varietà 'Tonda di meloncella'. Questa tavola, come le altre dello stesso Museo, dimostra ciò che era coltivato nel Regno di Napoli.

71

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2024

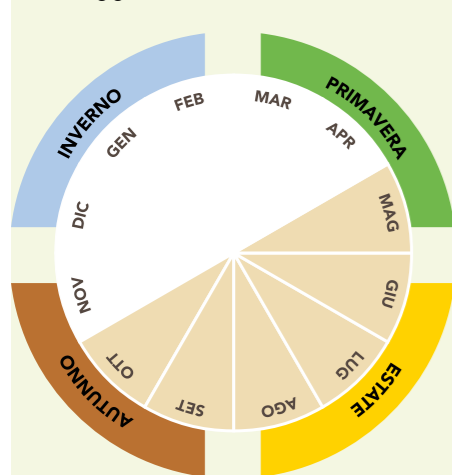
Area di origine del prodotto

Comuni di Fasano (BR), Monopoli e Polignano a Mare (BA)



Periodo di produzione

Da maggio ad ottobre

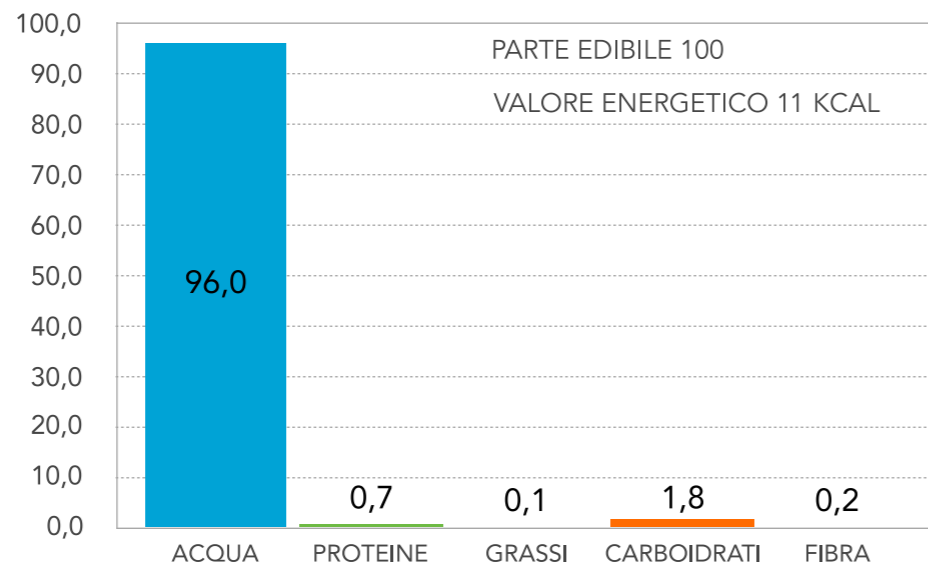


Scopatizzo

Carosello Scopatizzo barese, Mezzo lungo scopatizzo



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



Descrizione sintetica del prodotto

Il carosello 'Scopatizzo' (*Cucumis melo* L.) è un tipo di melone immaturo caratterizzato dalla dimensione piuttosto contenuta dei frutti, i quali presentano una leggera e rada tomentosità. Sono di colore verde chiaro, hanno una forma ellittica rispetto ad altre, più conosciute, varietà di carosello e una sezione longitudinale tendente all'ovale. Alla raccolta commerciale, i frutti di 'Scopatizzo' non presentano semi ben formati, tanto che, oltre alla polpa (mesocarpo), può essere mangiata la parte centrale (placenta) del frutto, come accade anche per altre popolazioni di caroselli e per il barattiere. La foglia, di media dimensione, presenta forma pentalobata con debole dentellatura del margine fogliare. I fiori, dal colore giallo tipico della specie, hanno espressione andromonica-maschile, con prevalenza di fiori maschili.

Processo produttivo

Il periodo di semina nell'areale di produzione di riferimento corrisponde indicativamente alla prima decade di maggio. L'impianto della coltura avviene principalmente per trapianto in pien'aria, con possibile coltivazione anche in piccoli tunnel o in serra per anticipare o ritardare la raccolta. Lo 'Scopatizzo' non

fruttifica sullo stelo principale ma su steli di ordine superiore, a partire dal primo nodo di steli primari della rosetta basale. Il periodo di raccolta comprende i mesi di giugno e luglio, con possibile produzione anche nelle prime due decadi di agosto. Il peso medio del frutto può variare tra i 120 e i 400 g. La raccolta viene effettuata a mano e allo stadio immaturo dei frutti, quando questi ultimi presentano polpa consistente e croccante; con il procedere della maturazione del frutto i semi si ingrossano, diventano duri e devono essere eliminati al momento del consumo, aumentando la percentuale di scarto.

Storia e tradizione

Vito Vincenzo Bianco fa riferimento al carosello 'Scopatizzo', identificando tale varietà con il nome "Mezzo lungo scopatizzo", nel capitolo dedicato al carosello (*Cucumis melo* L.), contenuto all'interno del libro "Orticoltura" (a cura di: Bianco V.V., Pimpini F., 1990. Pàtron Editore, Bologna). Successivamente, riferimenti al 'Mezzo lungo scopatizzo' sono presenti nelle tesi di laurea "Influenza della salinità sulla germinazione e produzione del carosello e del barattiere" (Pertosa N., a.a. 1997-1998) e "Caratterizzazione morfologica e produttiva di carosello e barattiere coltivate in pien'aria e in ser-

ra" (Mastrovito R., a.a. 2004-2005), entrambe afferenti alla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari.

Nell'articolo "Phenotypic and Genetic Characterization of *Cucumis melo* L. Landraces Collected in Apulia (Italy) and Albania" (Ricciardi et al., 2003), redatto a cura di ricercatori delle Università degli Studi di Bari e di Foggia, il carosello 'Scopatizzo barese' era presente tra le varietà locali di *Cucumis melo* L. utilizzate nell'ambito del lavoro di ricerca.

Nel 2005, la Regione Puglia ha finanziato la stampa del supplemento al numero 5 del mensile Colture Protette dedicato alla "Valorizzazione agronomica e promozione di carosello e barattiere di Puglia" (a cura di Santamaria P., 2005), all'interno del quale sono riportati diversi contributi e foto che spesso fanno riferimento al carosello 'Scopatizzo'.

Lo 'Scopatizzo' è stato inoltre inserito nelle candidate a varietà locali di ortaggi pugliesi nel volume "Nuovo Almanacco BiodiverSO" (Accogli et al., 2018) redatto nell'ambito del progetto BiodiverSO.



foto di Onofrio Davide Palmitessa

TUTTI PAZZI PER LO SCOPATIZZO

Lo 'Scopatizzo' è un tipo di carosello che sta riscuotendo particolare apprezzamento da parte dei consumatori. Viene coltivato in provincia di Bari, soprattutto a Polignano a Mare, Monopoli e Fasano. Si caratterizza per le dimensioni piuttosto contenute dei frutti, che hanno una leggera tomentosità e, a volte, una leggerissima solcatura. Sono di colore verde e hanno forma meno allungata del carosello e sezione longitudinale piuttosto ovale. Di solito, i frutti di 'Scopatizzo' non presentano all'interno semi ben formati, tanto che, oltre al mesocarpo, viene mangiata anche la parte centrale del frutto.

Recentemente sono stati segnalati dei frutti amari (anche amarissimi). "L'amaro trascorre facilmente dal gradevole al forte, dal forte al disgustoso: una scala di intensità che accompagna il passaggio dal cibo alla medicina, dalla medicina al veleno" (Montanari, 2023 - pagina 75). E sembra veleno quello che abbiamo trovato in alcuni frutti di 'Scopatizzo' (Palmitessa et al., 2023).

Stiamo cercando di capire qual è

la causa che provoca l'amaro in questi frutti. Per il momento abbiamo identificato la classe di composti che conferiscono l'amaro: le cucurbitacine, come abbiamo dimostrato nell'articolo da noi pubblicato.

Per identificare le varie cucurbitacine, in attesa di disporre di standard da utilizzare come controllo, abbiamo analizzato i frutti del cocomero asinino.

Montanari M., 2023. Amaro un gusto italiano. Laterza (Bari), 124 p.
 Palmitessa O.D., Castellaneta A., Somma S., Didonna A., Renna M., Losito I., Calvano C.D., Cataldi T.R.I., Santamaria P., 2023. *First Report on the Occurrence of Cucurbitacins in an Italian Melon Landrace (Cucumis melo L.)*. *Horticulturae* 2023, 9, 1206. <https://doi.org/10.3390/horticulturae9111206>.

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2015

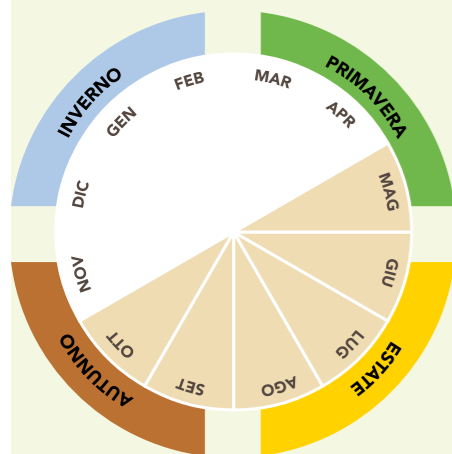
Area di origine del prodotto

Intera regione

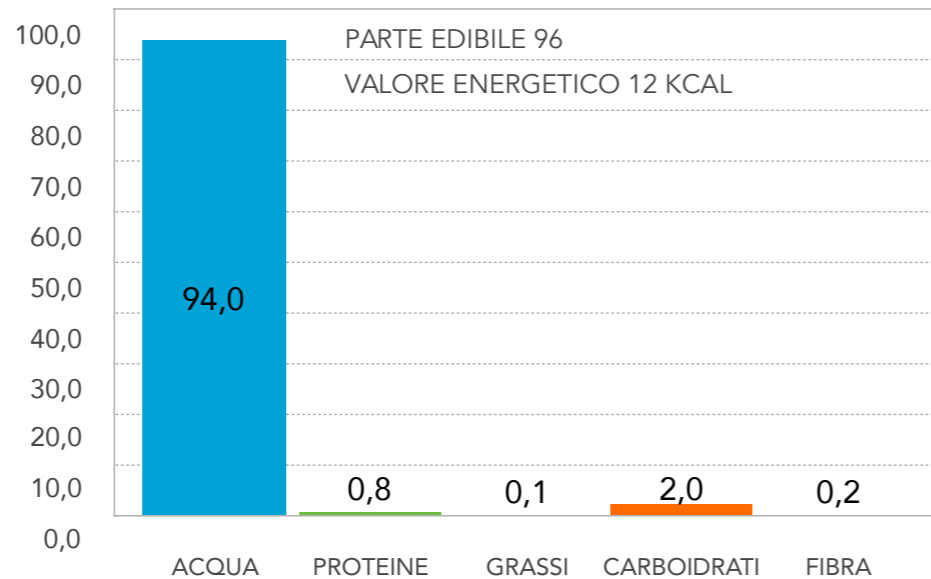


Periodo di produzione

Da maggio ad ottobre



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



I frutti sono molto ricchi di potassio (1.100 mg/kg di p.f.); basso è il contenuto di acido ascorbico (10 mg/100 g di succo) e nitrato (160 mg/kg di p.f.).

Tortarello

Cocomero tortarello verde, Tortarello bianco barese, Tortarello verde barese, Tortarello pugliese, Cetriolo tortarello barese chiaro, Cetriolo tortarello barese scuro

Descrizione sintetica del prodotto

Il 'Tortarello' (*C. melo* L. subsp. *melo* var. *flexuosus* L. Naudin), come il 'Carosello' e il 'Barattiere', è una cucurbitacea appartenente alla specie *Cucumis melo* L.; è diffuso su tutto il territorio pugliese e i frutti sono consumati immaturi, crudi in insalata o per accompagnare primi piatti. Le popolazioni di tortarello sono ritenute estremamente interessanti, perché rappresenterebbero la traccia di antiche cultivar dell'epoca egizia di cui non sono disponibili esemplari nelle collezioni di germoplasma di Naudin, Pagalo e Grebenscikov (Hammer *et al.*, 1986).

L'assenza di barriere agli incroci intraspecifici è alla base della notevole variabilità di caratteri osservata nel germoplasma di queste popolazioni di melone, soprattutto per la morfologia dei frutti. Questi sono, in qualunque caso, privi del sapore amaro anche quando immaturi. La facilità di incrocio ha reso possibile un polimorfismo accentuato sia per la lunghezza degli steli che per la morfologia dei frutti. Infatti si riscontrano tipi con

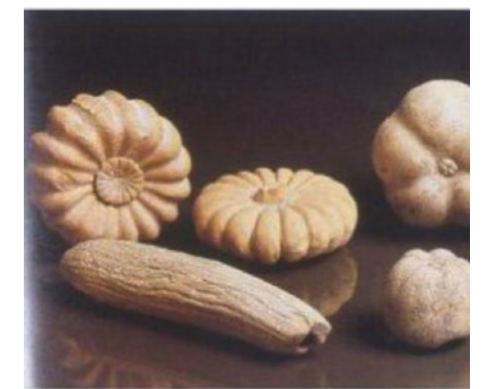
steli lunghi anche oltre tre metri (Bianco, 1990).

Processo produttivo

Le esigenze climatiche sono simili a quelle del melone. Il materiale di riproduzione è solitamente prodotto in azienda direttamente dall'agricoltore, per selezione, ma alcune ditte sementiere locali assicurano la distribuzione delle popolazioni più interessanti. A fronte di interessanti potenzialità produttive, la considerevole variabilità dei caratteri biomorfologici all'interno di una stessa popolazione molto frequentemente rende aleatorio l'esito della coltura. La produzione è piuttosto variabile in funzione dell'ambiente di coltivazione e del ciclo produttivo.

Storia e tradizione

È segnalato nel libro "Orticoltura" (Bianco e Pimpini, 1990). Nella immagine del V secolo a.C. (foto accanto) sono rappresentati melagrane, capsule di papavero e un tortarello custoditi presso il Museo Archeologico di Taranto.





PER UN PUGNO DI... CAROSELLI

Con i progetti BiodiverSO incontriamo e conosciamo gli agricoltori che custodiscono l'agrobiodiversità delle specie orticole della Puglia. E anche uomini e donne che valorizzano la nostra agrobiodiversità. A volte anche in altri continenti.

È il caso di Jay Tracy, un orticoltore statunitense con una straordinaria passione per caroselli e tortarelli.

La sua passione è nata nel 2007 quando ha iniziato a coltivare tortarello e a scrivere un blog (*"The Scientific Gardener"*) dedicato al suo orto. Allora Jay viveva nel deserto di Sonora in Arizona e cercava di ottenere una selezione di tortarello di alta qualità al pari di altri meloni immaturi che si consumano alla stessa stregua del cetriolo e dei quali aveva letto tante notizie pubblicate su internet dal "biopatriarca" Angelo Passalacqua sul blog "Amici dell'orto". Entrato in contatto con Giuseppe Monteleone (che coltiva e seleziona caroselli e ne dà notizia sulla sua pagina Facebook) tra i due è nata una profonda amicizia, così come tra Jay e Angelo. Poi Giuseppe e Angelo die-

dero a Jay i semi di diverse popolazioni di caroselli e, poiché l'Arizona meridionale ha una lunga stagione nel deserto, Jay riuscì a coltivare almeno due generazioni di carosello ogni anno. Di ogni popolazione coltivata, Jay ha riprodotto i semi, che ha restituito a Giuseppe e Angelo in segno di gratitudine, come si fa sempre tra i salvatori di semi.

Man mano che raccoglieva popolazioni di carosello e tortarello, Jay ha capito che anche altri orticoltori avrebbero adorato coltivare questi deliziosi meloni immaturi se solo li avessero conosciuti. Nel 2012 ha acquistato un dominio web e una discreta quantità di semi di caroselli da Emanuele Larosa Sementi. Ha investito tutti i suoi guadagni in questa attività e da allora ha aperto il "Negozio di cetrioli" (su YouTube è possibile vedere ciò che Jay è riuscito a produrre).

Attualmente Jay vive a Fairfield, in California (vicino a Napa), e ha diversi piccoli appezzamenti di terreno dove coltiva ogni popolazione in isolamento, per garantirne la

purezza. Con il suo negozio, spera di conoscere i tanti italiani sparsi nei paesi caldi e asciutti e di metterli in contatto tra di loro e con il passato delle loro famiglie attraverso caroselli e tortarelli, che lui considera superiori ai cetrioli per gusto e qualità. Jay mantiene in purezza ogni varietà di cui riceve i semi, per mantenere le sue qualità uniche, e seleziona i caratteri più interessanti per aggiungere valore al suo lavoro e alla variabilità di queste popolazioni.

Di Jay (e dei caroselli pugliesi) hanno scritto diversi giornali (*New York Times*, Repubblica e Gazzetta del Mezzogiorno, ad esempio).



PEPERONE



MI FA UN BAFFO

Sapevate che a volte il peperone ha il baffo? E che questo è un carattere che dà maggiore valore al frutto del peperone? In autunno, con l'abbassamento delle temperature, i frutti assumono una classica colorazione antocianica sulla superficie (comunemente denominata "baffo"), che è il sintomo della maturazione del frutto (pronto alla raccolta) e della qualità del prodotto.

Nella foto il baffo è piuttosto accentuato, e questo peperone viene valutato più degli altri, perché il baffo è considerato un carattere di pregio per il peperone sia giallo sia rosso.

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2024

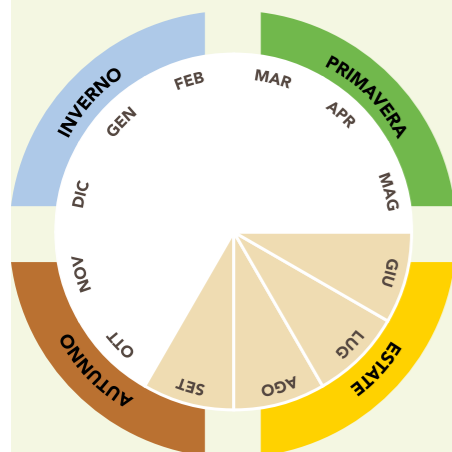
Area di origine del prodotto

Intera regione

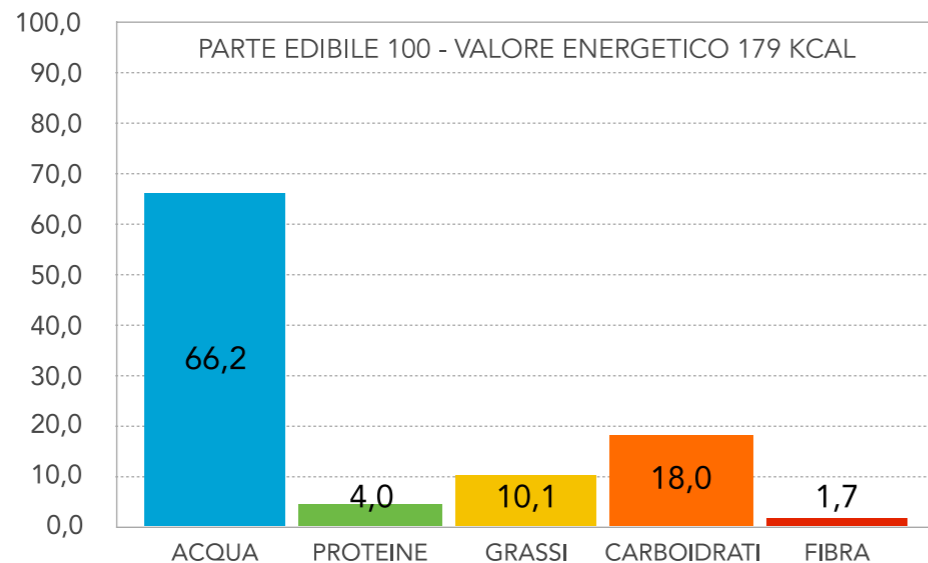


Periodo di produzione

Estate



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



Peperoni alla pizzaiola

Paparule a la pizzaiule, Peperoni alla scacchiata, Peperonata, Sckattata

Descrizione sintetica del prodotto

Il "Peperoni alla pizzaiola" sono una ricetta semplice e gustosa, tipica della cucina contadina pugliese che, per la sua preparazione, vede l'utilizzo di bacche di peperone (*Capsicum annuum* L.). È un piatto versatile, realizzato con peperoni, pomodorini, capperi, prezzemolo e aglio. Una volta pronto si può utilizzare come antipasto, contorno o come condimento alla pasta. Per assaporarne al meglio i suoi ingredienti, solitamente è un piatto che si serve tiepido o freddo.

Processo produttivo

La preparazione dei peperoni alla pizzaiola (o peperonata) prevede che, dopo il lavaggio dei peperoni, questi si taglino nel senso della lunghezza con eliminazione della placenta e dei semi, al fine di realizzare delle listarelle.

Versare dell'olio extravergine d'oliva in una padella capiente e aggiungere uno spicchio d'aglio da portare a cottura fino ad ottenerne una leggera doratura. Aggiungere i peperoni e lasciarli appassire abbassando la fiamma. Unire i pomodorini (precedentemente lavati e tagliati a spicchi), un po' di salsa di pomodoro (se gradita), i capperi e condire il tutto con un pizzico di sale. Cuocere il tutto a fuoco basso con il coperchio per una trentina di minuti circa. Aggiungere del prezzemolo fresco per intensificare il sapore del piatto.

Chi preferisce, per rendere la pietanza più vivace, potrà aggiungere del peperoncino al piatto.

Una variante vede l'utilizzo del forno in alternativa alla padella sul gas per aggiungere alla preparazione una crosta croccante e dorata superficialmente.



Storia e tradizione

Nel libro "La checine de nononne" (Panza, 1984), l'autore descrive la preparazione, con relativa traduzione in dialetto pugliese, della ricetta "Peperoni alla pizzaiola (*Paparule a la pizzaiule*)" a pag. 160. Nel libro "Puglie in bocca" (Sada, 1985) viene descritta la ricetta, con relativa traduzione in dialetto pugliese ("*sckattata*"), della peperonata a pag. 177. Si ritrova la ricetta della peperonata pugliese ancora in Sada nel "«*Vademecum*» della cucina tipica pugliese", riportato all'interno del volume "Puglia dalla Terra alla Tavola" (AA.VV., 1990), a pag. 386 nella sezione dedicata alla cucina tipica della provincia di Taranto. Infine, nel libro "Puglia, la tradizione in cucina" (Stanziano e Santoro, 1991), le autrici trattano, tra le ricette tipiche pugliesi, anche quella dei peperoni alla pizzaiola a pag. 93.

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2024

Peperoni fritti

Paparule fritte, Paperusse fritte, Peperoni all'uso di Fasano, Cornetti fritti, Friarilli, Friggitelli, Pipi fritti salentini

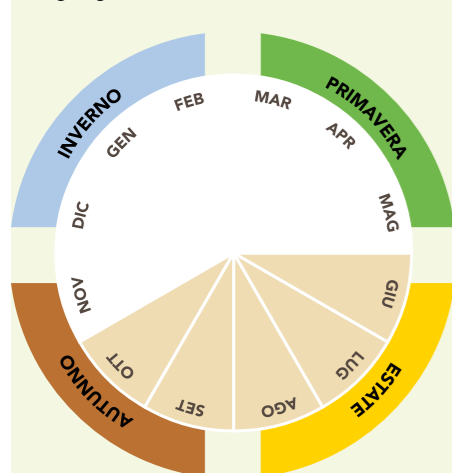
Area di origine del prodotto

Intera regione

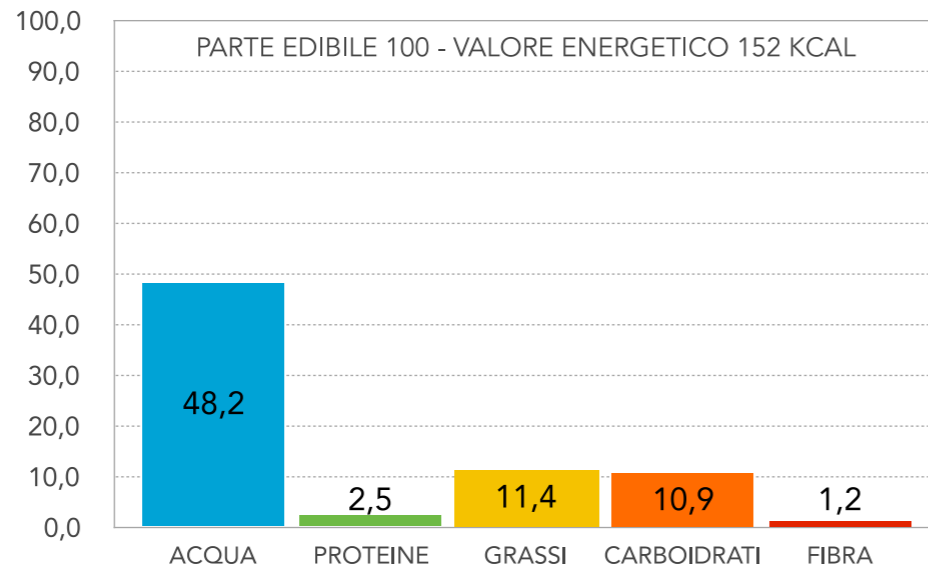


Periodo di produzione

Da giugno a ottobre



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



Descrizione sintetica del prodotto

Ricetta semplice e gustosa a base di peperoni, i quali sono fritti in abbondante olio e salati. In alcune varianti regionali, dopo la prima fase di frittura, i peperoni sono fatti saltare in padella con olio, pomodoro e aglio per donare maggiore profumo e sapore al piatto. Per la preparazione di questa pietanza si utilizzano tradizionalmente bacche di peperone (*Capsicum annuum* L.) di forma allungata ("a cornetto") e dal sapore dolce. In Puglia, numerose sono le varietà locali di peperone che sono e/o possono essere utilizzate per la preparazione di questo piatto: 'Corno di capra' (Monti Dauni, in particolare Monteleone di Puglia - FG); 'Cornaletto paesano' (Francavilla Fontana - BR); 'Cornetto di Gravina' (Gravina in Puglia - BA); 'Cornetto (per friscere) di Presicce' (Presicce - LE), etc.

Processo produttivo

Ingredienti: peperoni, olio extravergine di oliva o olio per friggere (es. di semi), sale q.b.

Procedimento: lavare i peperoni interi e lasciarli asciugare bene su un canovaccio in modo da eliminare qualsiasi residuo di acqua che potrebbe far schizzare l'olio bollente. È possibile cuocerli interamente o privandoli della parte superiore, in modo da eliminare i piccoli semi del peperone. In una padella riscaldare dell'olio e quando sarà pronto per la frittura immergere i peperoni, girandoli a metà frittura. Saranno pronti quando diventeranno morbidi e di colore leggermente più scuro rispetto all'originario.

Adagiare i peperoni su carta assorbente, salare a piacere e mangiarli tiepidi o, a piacere, una volta raffreddati.

Storia e tradizione

Nel libro "La checine de nononne" (1982. Schena Editore, Fasano, BR), Panza si riferisce all'usanza di friggere i peperoni in Puglia a pagina 184, con testo a fronte in dialetto barese: «I peperoni da friggere sono quelli verdi piccolini. Non vanno infarinati ma soltanto puliti con uno straccio e privati del peduncolo».

Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990. Editore Mario Adda, Bari), nella sezione curata da Luigi Sada, sono riportate diverse usanze per il consumo delle fave fresche, tra cui una di Monopoli, ossia "Fave fresche e peperoni fritti", serviti insieme. Nello stesso volume, a pagina 451, si riporta una foto dei peperoni verdi fritti. Sada, nel libro "La cucina della Terra di Bari" (1ª ed., 1991. Orme Editore, Roma) presenta la ricetta "Capriate d-u chezzale", nel quale è riportato: «[...] Più recente è il contorno, alle sole fave, di peperoni fritti o di cipolla dolce di Acquaviva cruda». Ancora Sada, nel libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (1ª ed., 1994. Newton e Compton editore, Roma), riporta la ricetta "Peperoni all'uso di Fasano", della quale scrive: «[...] Svuotare dei peperoni verdi delle listarelle biancastre e dei semini. Si friggono in olio bollente, si tolgono dalla padella e si mettono in un altro tegame con olio, pomodori pelati, aglio affettato, foglie di basilico e si fanno cuocere per 30 minuti». Questa variante della ricetta dei peperoni fritti, attribuita da Sada al territorio di Fasano (BR), oggi è attribuita maggiormente al territorio del Salento.

Nell'articolo "Exploring on-farm agro-biodiversity: a study case of vegetable landraces from Puglia region (Italy)" (Conversa et al., 2020. Biodiversity and Conservation 29, 747-770), gli autori riportano: «Tra i peperoni secchi, i frutti della popolazione 'A corno di capra' sono usati per preparare piatti tradizionali a base di peperoni fritti, uova e olive, ma vengono usati anche nella preparazione di piatti gourmet».

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2024

Peperoni ripieni

Peperoni ripieni rustici, Peperoni imbottiti alla barese, *Pap'russ peparussu*, *Puparuol 'mbuttunat*, *Pipi russi 'mbuttunati*, *Paperusse chiine*, *Pabberusse chijne*

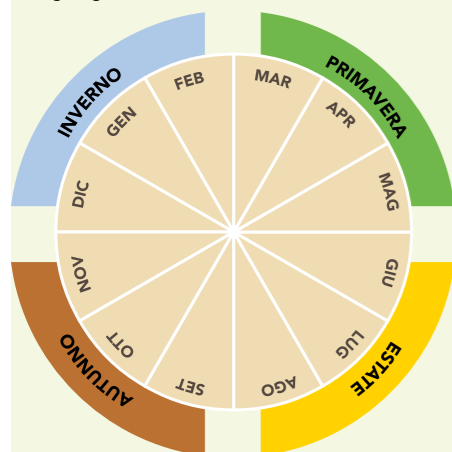
Area di origine del prodotto

Intera regione

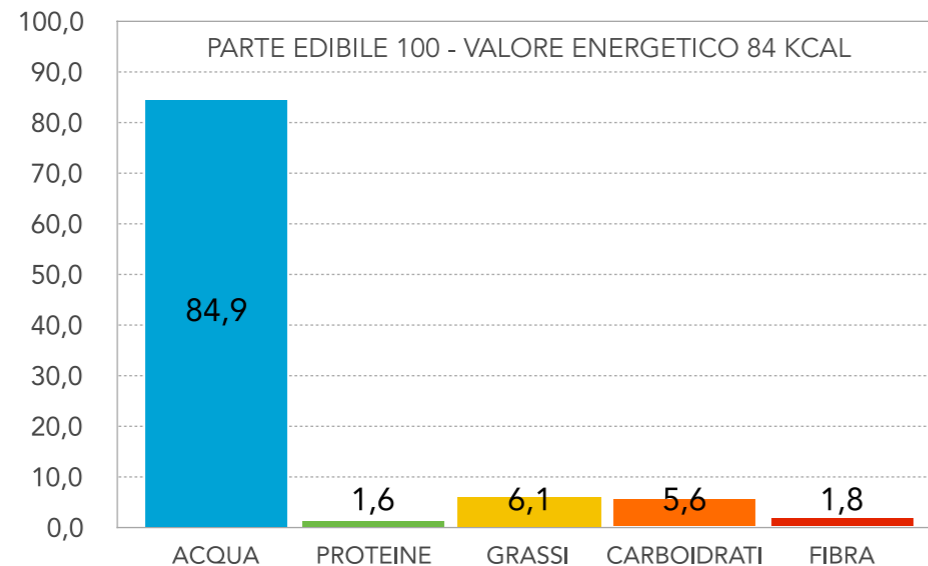


Periodo di produzione

Tutto l'anno, ma principalmente da giugno a ottobre



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



Descrizione sintetica del prodotto

Ricetta antica, povera e gustosa a base di bacche di peperone (*Capsicum annuum* L.), le quali vengono riempite con condimenti che possono differire a seconda della zona di produzione, ma anche di famiglia in famiglia. Esistono, infatti, diverse varianti per il ripieno in base alle usanze locali: ad esempio, il ripieno tipico barese consiste nell'utilizzare acciughe, capperi, olive, mollica di pane, formaggio, olio e un peperone sminuzzato; in alternativa si può utilizzare la carne macinata, altre verdure sminuzzate - come melanzane e zucchine, riso e molto altro ancora. Il peperone è una pianta appartenente alla famiglia delle Solanacee; la bacca è il frutto della pianta che viene comunemente consumato, si presenta con una forma quadrata o conica allungata dipendentemente dalla varietà considerata, povera di semi, dai colori rossi, gialli, verdi intensi e brillanti. La polpa è carnosa, spessa e croccante, dal sapore dolce. Possiamo notare come ci sia stata un'evoluzione negli anni del ripieno dei peperoni. Questo, inizialmente, era un piatto povero e alla portata di tutte le famiglie, si adoperavano ingredienti umili presenti su tutte le tavole ma con l'andar degli anni la ricetta si è evoluta diventando sempre più ricca di ingredienti come, ad esempio, oltre all'utilizzo della mollica di pane si può aggiungere, la carne o il tonno o le alici. In Puglia, si ritrovano diverse varietà locali di peperone che possono essere utilizzate per la preparazione di questo piatto come, ad esempio, il 'Peperone rosso antico' - o 'Peperone peschiciano' - tipico dell'areale di Vieste e Peschici (FG), oppure la varietà 'Papecchia di Gravina', coltivato in piccoli areali della Murgia barese.

Processo produttivo

Procedimento: prendere i peperoni, lavarli, svuotarli dai semi; per il ripieno, mettere in una terrina la mollica di pane frita con un peperone sminuzzato, le acciughe a pezzetti, i capperi, le olive snocciolate, il trito di prezzemolo e basilico. Condire il tutto con sale, pepe e un pizzico di noce moscata, mescolarli in abbondante olio e riempire i peperoni. Adagiarli in una teglia unta d'olio e porli in forno per 45 minuti. Infine, spegnere il forno, prendere la teglia e i peperoni sono pronti per il consumo.

Per il ripieno, al posto delle acciughe e dei capperi si possono inserire, alternativamente, il tonno, la carne macinata, il riso o verdure aggiuntive al peperone; si può condire il tutto con mollica di pane e con l'aggiunta di formaggio da grattugia pecorino.

Storia e tradizione

Una prima testimonianza storica della preparazione dei peperoni ripieni in Puglia è riscontrabile nel volume n.3 della collana "La cucina rustica regionale" (Carnacina e Veronelli, 1976), dedicato alla cucina tradizionale dell'Italia meridionale. Nel volume è descritta la ricetta "Peperoni imbottiti alla barese", riportandone la preparazione tradizionale con mollica di pane grattugiata, filetti di alici dissalate, capperi e olive snocciolate. Nel libro "Puglia dalla Terra alla Tavola" (AA.VV., 1990), precisamente nella sezione "«Vademecum» della cucina tipica pugliese", redatto a cura di Luigi Sada, a pag. 450 sono riportate le ricette "Peperoni ripieni" e "Peperoni alla barese", che descrivono le preparazioni tradizionali di queste ricette, identificandole come secondo piatto povero. Infine, ancora nel 1990, Lucia Gaballo d'Errico riporta nel suo libro "Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese" la ricetta dei "Peperoni ripieni gialli".

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

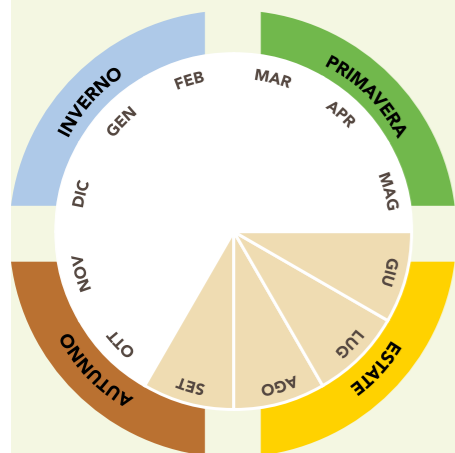
Area di origine del prodotto

Provincia di Brindisi

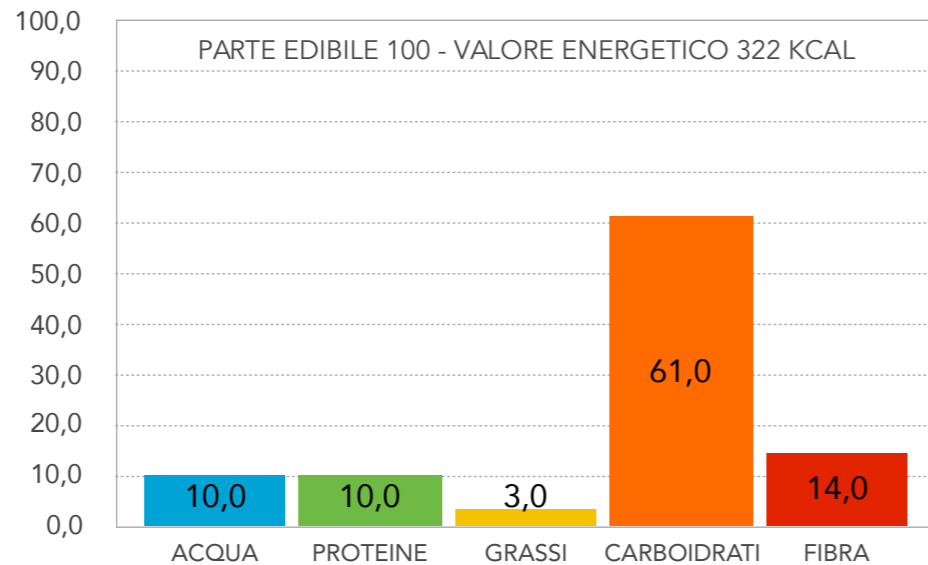


Periodo di produzione

Estate



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



90

Peperoni secchi al sole

Descrizione sintetica del prodotto

Per la preparazione dei peperoni secchi vengono utilizzati i frutti di peperone (*Capsicum annuum* L.) di diversa forma e colore (verde, giallo o rosso). Il prodotto viene commercializzato in bustine alimentari di diverse dimensioni.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.



Processo produttivo

Vengono preferiti i frutti di forma allungata che si tagliano a strisce in senso longitudinale e si pongono sui graticci ("cannizzi") per farli essiccare. Durante la notte i graticci vengono riposti in locali freschi e asciutti per non far assorbire l'umidità notturna. Questa operazione dura alcuni giorni fino a quando il prodotto perde fino al 70% dell'acqua in esso contenuta. A questo punto si bagnano con aceto di vino e si asciugano con delicatezza. Il prodotto si conserva allo stato secco oppure può essere messo sott'olio.



91

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

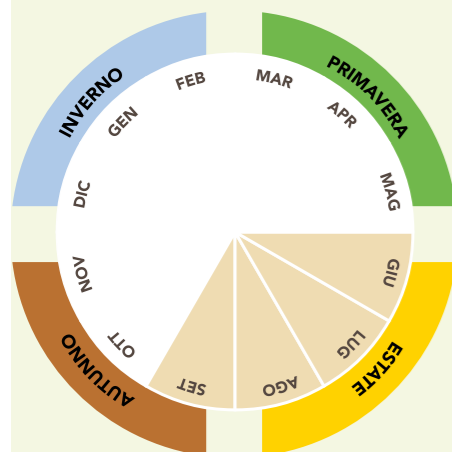
Provincia di Brindisi



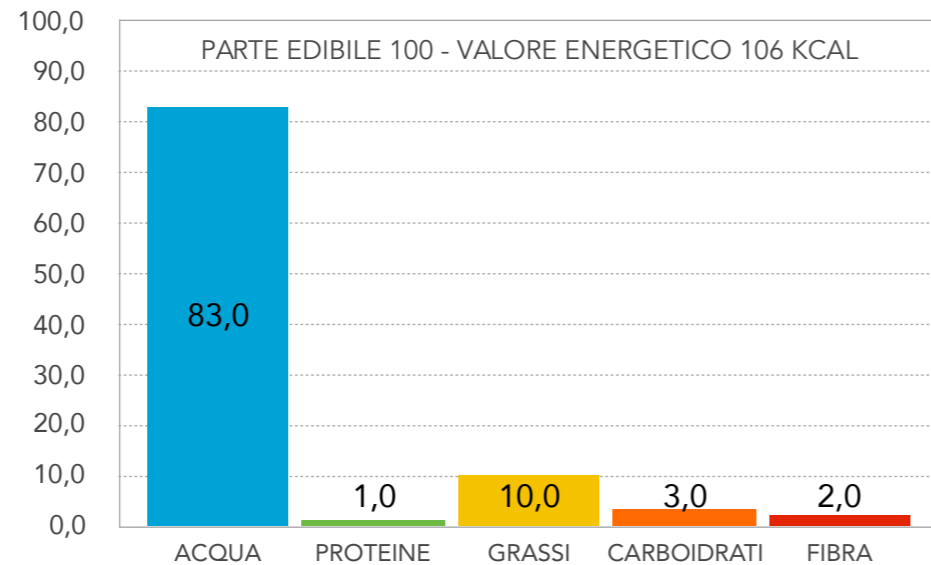
blog.giallozafferano.it

Periodo di produzione

Estate



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



Peperoni sott'olio

Descrizione sintetica del prodotto

Il peperone (*Capsicum annuum* L.) è una bacca carnosa verde, gialla o rossa con dimensioni, forme e spessore della polpa molto variabili. Per ottenere un ottimo prodotto i frutti devono essere consistenti al tatto, la polpa ben soda e il peduncolo ben saldo. Il taglio dei peperoni può essere fatto in diversi modi (a strisce o a pezzetti) ma all'atto dell'immissione al consumo si trovano sempre in vasetti di vetro di diverse dimensioni.

Processo produttivo

Si scelgono i frutti con polpa spessa, che vengono puliti eliminando la placenta con i semi. Vengono tagliati a falde larghe 3-4 cm. Si porta ad ebollizione l'aceto mescolando all'acqua e al sale. Si fanno bollire per 3-4 minuti, si scolano, si mettono ad asciugare per qualche ora su un canovaccio. Si procede al confezionamento in vasetti di vetro a chiusura ermetica. Ai peperoni si aggiungono foglie di basilico, pepe e si copre con olio di oliva.

Si conservano in un luogo buio e fresco; dopo 30 giorni sono pronti per il consumo.

Storia e tradizione

Prodotto tradizionale cui ricetta viene tramandata oralmente tra generazioni di massaie. Nell'opuscolo di ricette sulle conserve tradizionali "Madia", pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1990, è riportato il procedimento.



blog.giallozafferano.it

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2022

Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce, in particolar modo a Melissano



Periodo di produzione

Luglio e agosto

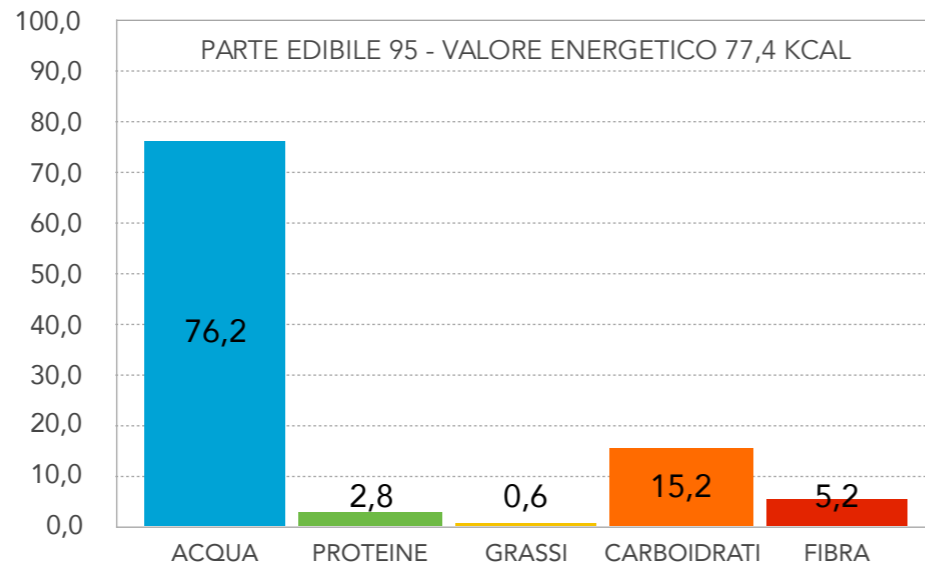


Pipirussi allu carcu di Melissano

Peperoni sotto pressa di Melissano, Peperoni in salamoia, Pipirussi alla salamura, Peparussi allu vasu



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



Altri aspetti nutrizionali: Calcio: 24,20 mg - Ferro: 1,11 mg - Vitamina C: 206,6 mg

Descrizione sintetica del prodotto

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

Processo produttivo

La lavorazione dei "pipirussi allu carcu" di Melissano consiste nel lavare e asciugare i peperoni, tagliarli per il senso della lunghezza in due falde, togliere il torsolo e i semi. Finita l'operazione di lavaggio e mondatura i peperoni vanno disposti per strati nel tradizionale "stangatu", contenitore in terracotta dalla forma cilindrica corredato da un disco in terracotta che va adagiato sull'ultimo strato di peperoni prima che vengano sovrapposte le pietre che faranno da peso.

Su ogni strato di peperoni va distribuita una manciata di sale grosso, foglioline di menta fresca, aglio e sedano. I peperoni vanno disposti in modo tale che la parte interna sia rivolta verso il basso. Una volta riempito lo "stangatu" i peperoni vanno messi sotto pressa (da cui "allu carcu") lasciandoli spurgare dalla loro acqua di vegetazione pressati da un peso non inferiore ai 3 kg (per un contenitore dal diametro di circa 13 cm e alto 18 cm) o comunque un peso sufficiente a tenerli ben pressati. Man mano che i peperoni perdono l'acqua di vegetazione e il livello all'interno dello "stangatu" scende, è necessario aggiungere, anche giornalmente, ulteriori peperoni intervallati da sale grosso, aglio, menta e sedano fin quando lo "stangatu" non potrà più contenerne. I "pipirussi allu carcu" di Melissano potranno essere consumati dopo almeno 60 giorni dall'inizio dell'operazione di pressatura. Si conservano nel loro liquido per circa 8 mesi.


Storia e tradizione

Non sono numerosi i documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Nel vocabolario online "Il dialetto salentino come si parla a Scorrano" è riportato la seguente definizione di "pipirussu": «Significato in italiano: peperoni. I peperoni costituiscono un alimento o un ingrediente molto diffuso nella cucina salentina e vengono preparati in una molteplicità di modi.», tra cui vengono riportati i "pipirussi alla conza" definiti come «peperoni spaccati tenuti sotto pressa per un certo periodo con molto sale, aglio, menta e poi conservati sott'olio».

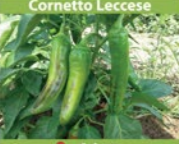
























Il giornalista Nunzio Pacella fa riferimento alla preparazione sotto pressa dei peperoni in alcuni suoi articoli. Lucia Lazari riporta la ricetta dei "peparussi sottu pressa" nel suo libro "Odori sapori, colori della cucina salentina con 629 ricette di ieri e di oggi" (2014).


VARIETÀ LOCALI
DI PEPERONI



BiodiverSO

Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia

 Salento	 Tricase (LE)	 Diso (LE)	 Surano (LE)	 Tricase (LE)
 Salento	 Gravina di Puglia (BA)	 Gravina di Puglia (BA)	 Gravina di Puglia (BA)	 Gravina di Puglia (BA)
 Zollino (LE)	 Deliceto (FG)	 Palagianello (TA)	 Botrugno (LE)	 Presicce (LE)
 Castellana Grotte (BA)	 Presicce (LE)	 Vieste (FG)	 Bovino (FG)	 Francavilla Fontana (BR)
 Francavilla Fontana (BR)	 Ostuni (BR)	 Tricase (LE)	 Peschici (FG)	 Peschici (FG)



BiodiverSO
Associazione Intercomunale di Agricoltori (AICAP) 1984 per la Biodiversità delle Specie Orticole in Puglia

- Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (DIAA) Università del Salento
 - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (DIAA) Università di Bari
 - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DSPA) Università degli Studi del Molise
 - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche e Ambientali (STBA) Università del Gargano
 - Istituto di Biocienze e Biosistemi (IBBS) Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) di Bari

- Agronomo
 - Università delle Scienze e Tecnologie Agricole
 - Consorzio Parco Nazionale Regionale Coste Mericole, Santa Maria di Leuca e Parco di Polcevera
 - Parco Coste Mericole Agricole s.r.l.
 - COI Puglia s.r.l.
 - Istituto Area CIO Individuale
 - COI Soc. Agr. Orto. San Paolo
 - Consorzio Agricola di Pesca in Mare (COPAM) Consorzio Agrario
 - Consorzio Agricola Soc. Agricola s.r.l.
 - Società Agricola SP. Consorzio s.r.l. di Pesca Agricola Consorzio s.r.l.

LA STORIA DELL'EVOLUZIONE DI PEPERONE E PEPERONCINO

Le piante dei peperoncini hanno sviluppato la piccantezza per evitare che i mammiferi ne mangino i frutti, distruggendo i semi nel loro tratto digestivo. Il problema non si verifica invece quando a mangiare i frutti sono gli uccelli, che hanno anzi contribuito a diffondere il genere in tutta l'America.

Le innumerevoli specie e varietà di peperone e peperoncino derivano tutte da un unico antenato comune, che fece la sua comparsa in Sud America circa 16,8 milioni di anni fa. La storia dell'evoluzione di peperone e peperoncino è stata ricostruita da Mauro Grabielle, autore di numerosi studi genetici e cromosomici su 22 specie di *Capsicum* condotti per preparare la sua tesi di dottorato. Scansionando il seguente QR code, è possibile leggere un'ampia sintesi del suo lavoro.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

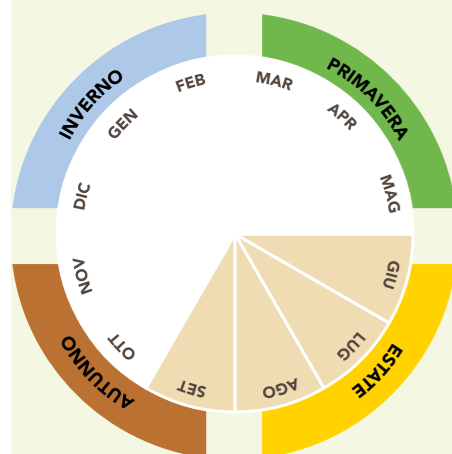
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce



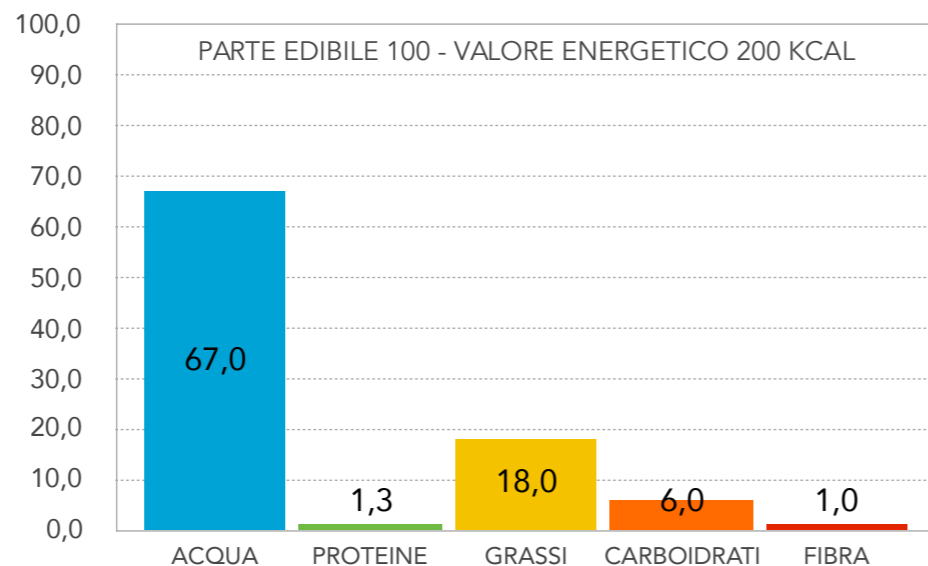
Periodo di produzione

Estate



pressingbag.it

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



Conserva piccante di peperoni

Cunserva 'mara

Descrizione sintetica del prodotto

Conserva piccante ottenuta dall'essiccazione controllata di una salsa di peperoni dolci e piccanti con l'aggiunta di una modesta quantità di pomodorini locali. In particolare, i peperoni da utilizzare per questa conserva sono i peperoni rossi carnosì e ben maturi (per quanto riguarda i peperoni dolci) e i peperoncini rossi (ben maturi) di varietà locali. La conserva è costituita da circa il 70% di peperoni e peperoncini, 30% di pomodorini e da olio extra vergine di oliva, aceto, sale e aromi naturali. Il prodotto appare denso, di colore bruno rossastro; è commercializzato in vasetti di 180 e 350 g. Viene consumata spalmata sul pane, sulle frise, come aromatizzante nei sughi e sulle carni, ecc.

Processo produttivo

Si lavano i peperoni e si nettano, privandoli di peduncolo e torsolo e si tagliuzzano. I pomodorini vengono privati del peduncolo, lavati e strizzati, onde eliminare i semi. Il tutto viene pesato separatamente e viene posto in una pentola di acciaio (peperoni piccanti e dolci 70% - pomodorini 30%); quindi, dopo aver aggiunto sale e una piccola quantità di acqua, viene lungamente posto a cuocere a fuoco molto lento in pentola coperta. Il tutto viene infine passato in una comune macchinetta passapomodori dalla quale si ottiene una salsa densa che viene posta al sole in ampie terrine di creta vetrificate, al fine di ottenerne l'essiccazione. Quando la salsa avrà acquisito una colorazione rosso-mogano ed una pastosità molto accentuata, la salsa viene posta, coperta da un telo di lino, in un vaso di creta vetrificato e tenuta in luogo fresco ed arieggiato, al fine di ammorbidire naturalmente il composto. A questo punto viene aggiunto - a piccole dosi - l'olio extravergine di oliva in più riprese. Successivamente la salsa viene confezionata in vasetti e coperta con un filo d'olio extravergine di oliva.

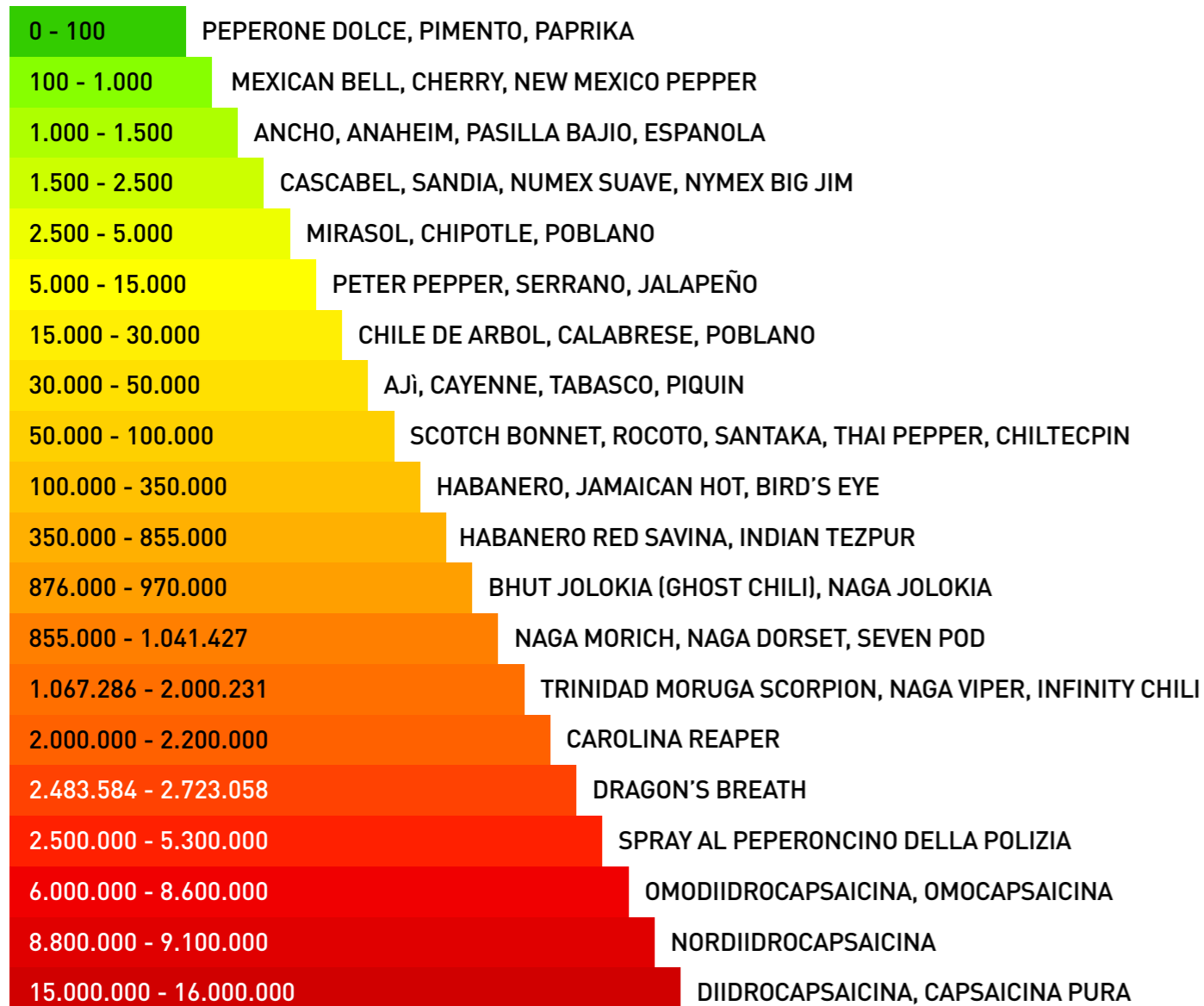
Storia e tradizione

Il peperoncino è da sempre coltivato; il suo consumo si è sviluppato inizialmente come fresco tagliato a pezzettini ed utilizzato per condimento. Successivamente, per ampliare il periodo di disponibilità, è stato trasformato in salsa e conserva. La tradizionalità del prodotto è assicurata da una notevole bibliografia specialistica gastronomica nonché da prose e poesie di autori salentini e non (es. Bodini). Si evidenzia inoltre la provenienza locale della materia prima, il fatto che la produzione non avviene su larga scala, ma secondo tradizioni familiari.



lavocnews.it

PICCANTEZZA DEI PEPERONCINI SULLA BASE DELLA SCALA DI SCOVILLE



COME SI MISURA LA PICCANTEZZA?

Sapete come si misura la piccantezza di un peperoncino? La sostanza artefice principale della piccantezza è l'alcaloide capsaicina [8-metil-N-vanillil-6-nonenamida o $C_{18}H_{27}NO_3$]. La piccantezza di un peperoncino viene misurata con la scala di Scoville, che indica la quantità di capsaicina equivalente contenuta.

La scala di Scoville prende il nome dal suo ideatore, Wilbur Scoville, che sviluppò il SOT (*Scoville Organoleptic Test*) nel 1912. Questo test originariamente prevedeva che una soluzione dell'estratto del peperoncino venisse diluita in acqua e zucchero finché il "bruciore" non fosse più percettibile da cinque assaggiatori; il grado di diluizione, posto pari a 16.000.000 per la capsaicina pura, dava il valore di piccantezza in unità di Scoville. Il valore 16.000.000 per la capsaicina fu posto arbitrariamente da Scoville. Quindi, un peperone dolce, che non contiene capsaicina, ha un valore zero sulla scala Scoville. Al contrario uno dei peperoncini più piccanti, la cultivar 'Habanero',

fa misurare un valore superiore a 300.000 sulla scala Scoville.

Per quasi 70 anni, lo standard per misurare il piccante dei peperoni è stato il test di Scoville. Con lo sviluppo delle tecnologie di cromatografia liquida ad alte prestazioni (HPLC), negli anni '70, i chimici alimentari iniziarono a determinare il piccante misurando la quantità assoluta dei composti chimici responsabili del calore o del piccante, una classe di composti fenolici chiamati capsaicinoidi. Due composti in particolare, la capsaicina e la diidrocapsaicina, rappresentano oltre il 90% del piccante dei peperoncini e sono quindi di notevole interesse per i coltivatori che sperano di produrre cultivar di peperoni più piccanti (o più delicati).

COME FARE PER AVERE PEPERONCINI PIÙ PICCANTI

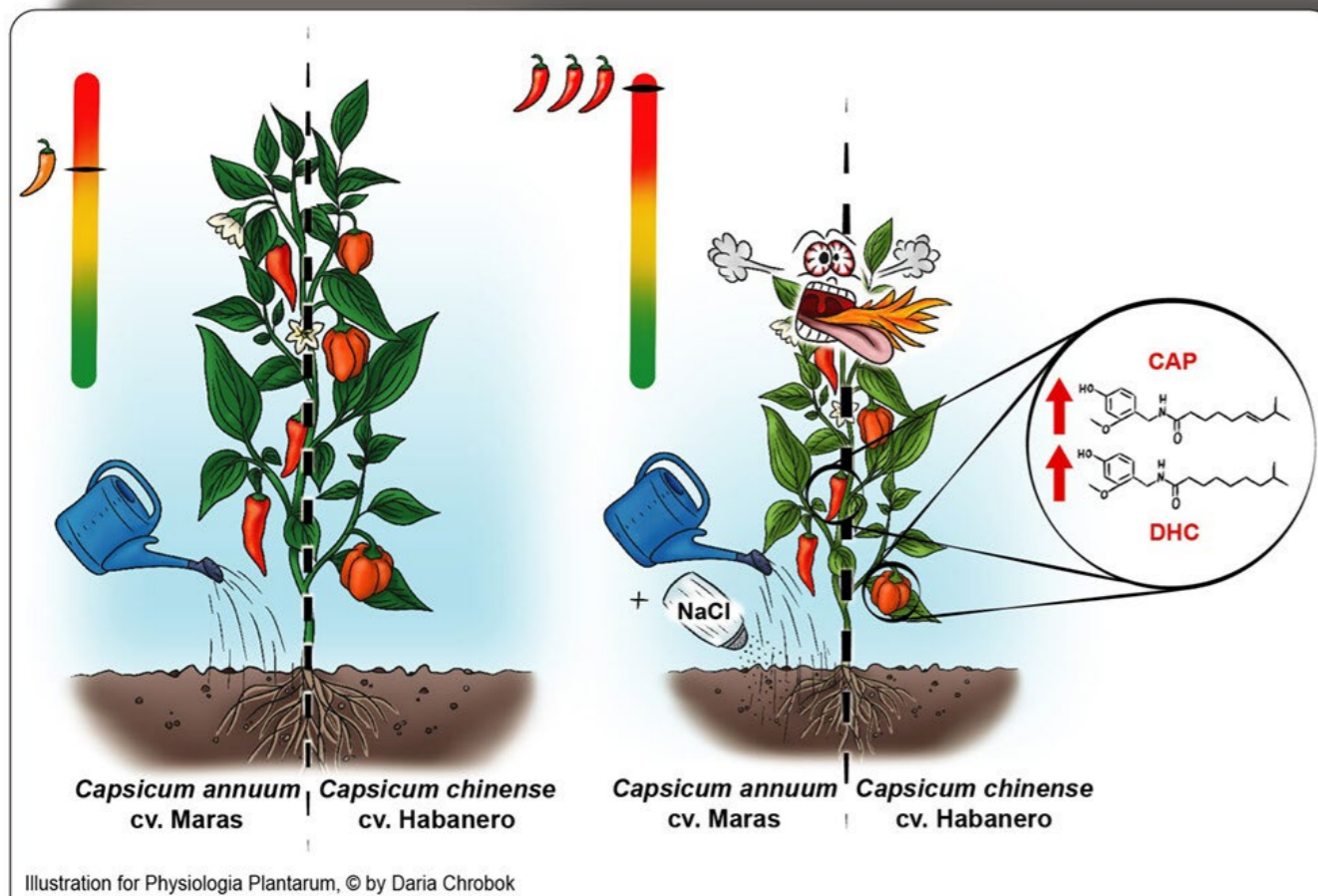


Illustration for *Physiologia Plantarum*, © by Daria Chrobok

Fig. 1: Effect of salinity stress on capsaicinoid levels in two cultivars of hot peppers: *Capsicum annuum* cv. Maras and *Capsicum chinense* cv. Habanero. Under standard conditions (left side), both Maras and Habanero pepper plants are healthy and produce pungent fruits containing the “spicy” capsaicinoids capsaicin (CAP) and dihydrocapsaicin (DHC). After either 30 or 60 days of salt stress (right side), both cultivars exhibit a reduction in shoot and root biomass, have smaller leaves and contain less chlorophyll than the control plants. Salt stress results in higher levels of both CAP and DHC in fruits as well as in roots, shoots and leaves.

Questa bella rappresentazione allegorica, contenuta nell'editoriale che apre il numero di luglio/agosto 2023 di *Physiologia plantarum*, ci mostra l'effetto che ha lo stress salino sulla piccantezza dei peperoni. L'illustrazione sintetizza in modo molto efficace i risultati di un lavoro sperimentale, presentato sullo stesso numero della rivista, che qui riprendo (Shams *et al.*, 2023).

I ricercatori hanno studiato l'effetto di due livelli di conducibilità elettrica della soluzione nutritiva (0,7 e 5 dS/m) sul contenuto di capsaicina (CAP) e diidrocapsaicina (DHC) - i due composti fenolici (capsaicinoidi) che da soli rappresentano oltre il 90% del piccante dei peperoncini e quindi i più importanti per i coltivatori che producono peperoni (più o meno piccanti) - sulle cultivar 'Habanero' (*Capsicum chinense* Jacq) e 'Maras' (*Capsicum annuum* L.), i peperoncini più piccanti del mondo.

Come si vede nella figura, le piante stressate dal sale hanno mostrato una riduzione della biomassa con

foglie più piccole e meno clorofilla rispetto alle piante di controllo. Parallelamente i livelli di capsaicinoidi sono aumentati in tutte le parti della pianta. Nei peperoni 'Maras' lo stress salino ha causato un aumento del contenuto di CAP e DHC rispettivamente del 10% e del 50% circa, mentre nei peperoni 'Habanero' stressati dal sale il contenuto di CAP e DHC è aumentato rispettivamente del 27% e del 19% circa. Questi aumenti dei livelli di CAP e DHC erano ancora più pronunciati nelle piante sottoposte a stress salino solo per 30 giorni, sebbene i livelli assoluti di capsaicinoidi fossero più alti dopo 60 giorni.

L'aumento del contenuto di capsaicinoidi in risposta allo stress salino è una reazione delle piante, che non è localizzata solo nei frutti. Shams e colleghi hanno scoperto che i livelli di trascrizione dei geni della biosintesi dei capsaicinoidi erano sovraregolati in risposta allo stress salino. Ma i modelli di espressione genetica non sono identici tra i peperoni 'Maras' e 'Habanero', indicando che queste

due cultivar rispondono in modo leggermente diverso allo stress salino.

Il peperone appartiene alla famiglia delle Solanacee, genere *Capsicum*. Questo genere comprende solo cinque specie ma circa 50.000 cultivar, che vanno dal versatile e affidabile peperone (*Capsicum annuum* L.) al piccolo ma focoso piri-piri (*Capsicum frutescens* L.).

Calderon R.H. (2023). *In the Spotlight: Salt and peppers-two spices meet to turn up the heat.* *Physiologia Plantarum*, 175, e13967
Shams M., Yuksel E.A., Agar G., Ekinci M., Kul R., Turan M. (2023). *Biosynthesis of capsaicinoids in pungent peppers under salinity stress.* *Physiologia Plantarum*, 175, e13889.



POMODORO



IL POMODORO FA DA SÉ

I fiori del pomodoro non sono molto attrattivi per gli insetti. Hanno poco nettare. Anche per questo si impollinano da soli. Ma come fanno?

Come i fiori della maggior parte degli ortaggi, ogni fiore della pianta del pomodoro ha organi sia maschili sia femminili, ma in posizioni tali da autofecondarsi. Gli stami sono tipicamente saldati tra loro e formano un cono terminante in un apice sterile. Stilo e stigma (la parte del pistillo femminile che riceve il polline) sono in genere racchiusi dal cono delle antere, per cui il polline maturo dalle antere viene riversato all'interno del cono raggiungendo lo stigma determinando generalmente un'autoimpollinazione.

Nei secoli della domesticazione del pomodoro, lo stigma si è accorciato, recedendo entro il cono staminale quasi chiuso, una specie di cintura di castità che tiene fuori – o almeno scoraggia – gli insetti che potrebbero portare il polline di altri fiori. Gli insetti, le api e soprattutto i bombi in serra, col loro peso e il rapido battere delle

ali, continuano comunque ad avere un proprio ruolo. Quando atterrano su un fiore, le vibrazioni delle ali scuotono e fanno cadere il polline sullo stigma. L'ovario fecondato, alla base del fiore, si sviluppa poi in un pomodoro. Questa autoimpollinazione fa sì che ogni pomodoro (mutazioni escluse) sia simile ai precedenti. Questo spiega le tante varietà di pomodoro che ci sono. E la facilità con cui i costitutori di varietà migliorate e i nostri agricoltori continuano a produrre o selezionare altre varietà. Lo sviluppo di varietà geneticamente ben distinte è ottenuto nel miglioramento genetico attraverso l'impollinazione manuale dell'uomo, che porta alla costituzione di incroci.

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2012

Pomodoro regina

Ramasole

Area di origine del prodotto

Province di Bari e Brindisi



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'Pomodoro regina' è una popolazione da serbo selezionata dagli orticoltori locali. Il nome di questo pomodoro è dovuto al peduncolo dalla forma simile ad una corona reale. Le bacche sono piccole e tondeggianti di colore rosso. La buccia, piuttosto spessa (caratteristica dovuta all'acqua salmastra con la quale si irrigano gli orti vicini al mare) aumenta la conservabilità di questa varietà e la resistenza ai parassiti. La maturazione dei frutti è parzialmente scalare. I grappoli sono costituiti da 5-4-3-2 frutti, i quali a completa maturazione si colorano di rosso intenso. Tra i caratenoidi contenuti nella buccia prevale il licopene. Questo pomodoro riesce a mantenere costanti le sue peculiari caratteristiche organolettiche fino a 9-10 mesi dopo la raccolta, senza alcuno spreco energetico.

Processo produttivo

I terreni particolarmente vocati sono quelli nelle vicinanze del mare senza alberature. I terreni sciolti della "marina" e l'impiego di acqua salmastra per l'irrigazione migliorano sia la conservabilità che le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Una maggiore concentrazione di cloruro di sodio nella bacca rende la stessa difficilmente alterabile durante il lungo periodo di conservazione e notevolmente più resistente agli attacchi parassitari.

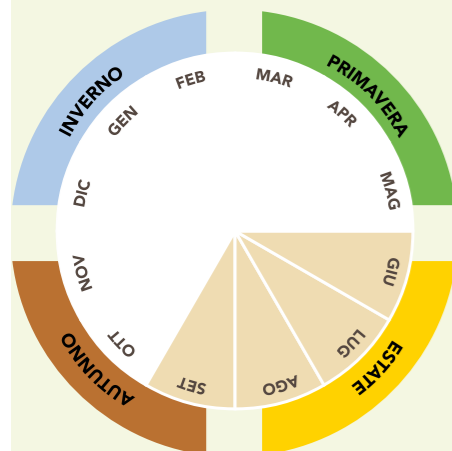
I 'Pomodori regina' si raccolgono a partire da giugno: una parte viene venduta fresca e consumata nel momento della loro reale maturazione e una parte viene riposta in cassette per essere immagazzinata ed appesa al filo di cotone per avere il piacere di consumare un prodotto estivo anche d'inverno.

Per conservarli appesi, gli uomini e soprattutto le donne fasanesi, con maestria ed esperienza tramandata di madre in figlia, annodano, i singoli peduncoli con un giro di filo di cotone. Ogni bacca è riunita in catenelle, le quali, in numero variabile, con uno spago di canapa vanno a costituire le "ramasole".

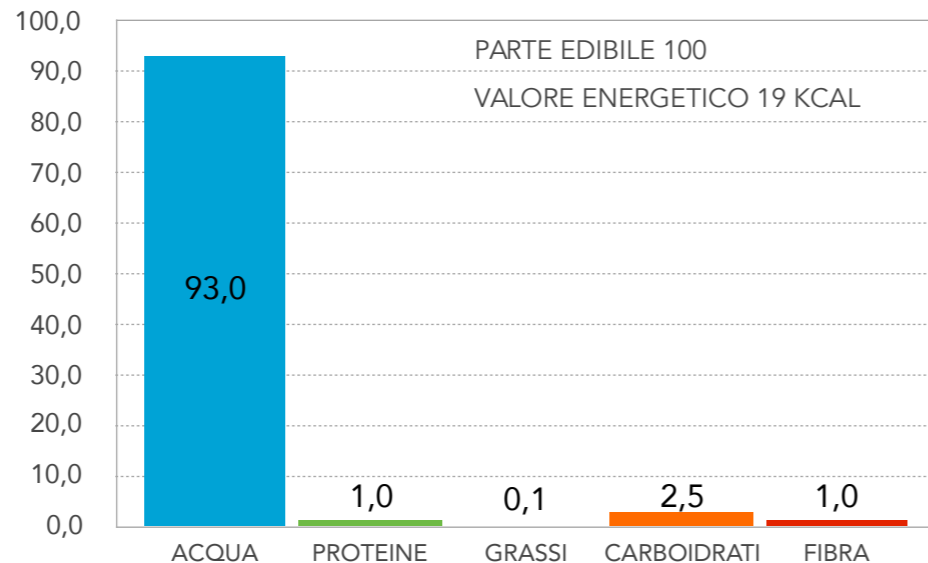
La "ramasola" è un grappolone o treccione di lunghezza variabile, tenuto in sospensione con un chiodo sul muro o sotto la volta di un vano con l'utilizzo di uno spago di canapa. La conservazione avviene da sempre non con l'utilizzo di frigoriferi, ma semplicemente in ambienti freschi e ben aerati, con alte volte in tufo, a botte oppure a stella, ambienti tipici delle masserie presenti su tutto il territorio di Fasano, Monopoli e Ostuni.

Periodo di produzione

Estate



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



Storia e tradizione

Nel territorio di riferimento del 'Pomodoro regina', fino alla metà dell'800 la coltivazione prevalente era il cotone, detto "bambace", che costituiva una valida integrazione ai bilanci contadini per via dell'artigianato domestico che ne derivava (lenzuola, asciugamani, tovaglie, capi di abbigliamento, tessuti e ricamati in casa dalle donne).

La diffusione della coltura del cotone ha ispirato la comunità locale a inventare questo treccione o grappolone di pomodori al filo di cotone detto "ramasola". Il cotone non scomparve del tutto, veniva coltivato in consociazione con il pomodoro fino agli anni Sessanta e ancora viene utilizzato per legare i singoli pomodori da serbo. Sulla derivazione della parola "ramasole" ci sono varie interpretazioni. Una quasi letterale è "ramo di sole", un'altra, di origine araba, farebbe riferimento alla parola "rvm", che significa unione in alto, o ancora il termine sembra derivare dal greco, la parola "ramàsaulè" sarebbe composta da un sostantivo, "rhàmma", ed un aggettivo, "sàulos" ("io cucio il filo ondeggiante, tortuoso").

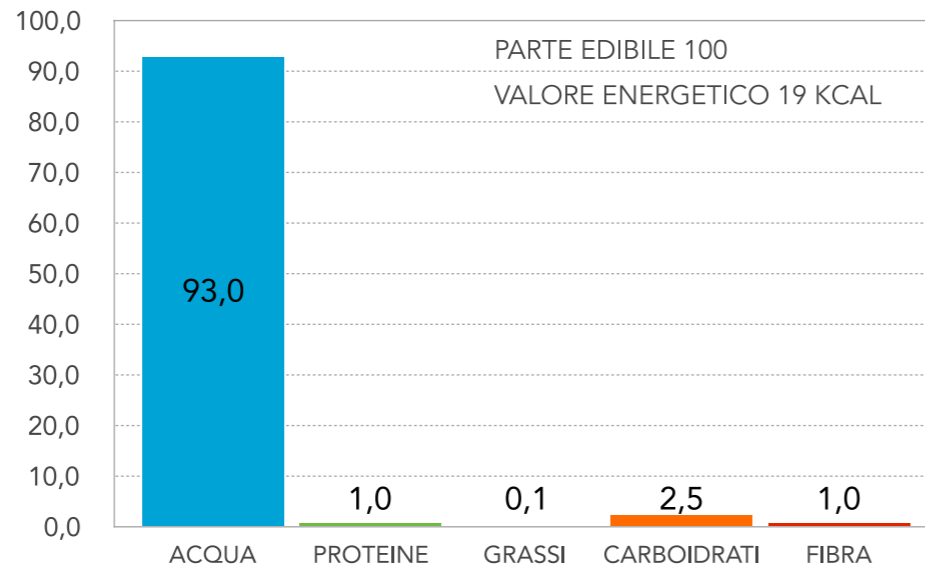
Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2024

Area di origine del prodotto

Comune di Lucera (FG)



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



Pomodoro *Prunill*

Pomodoro di Lucera, Pomodoro a prugna

Descrizione sintetica del prodotto

Il pomodoro '*Prunill*' (*Solanum lycopersicum* L.), detto anche 'Pomodoro a prugna' a causa della forma delle sue bacche, è una varietà appartenente alla famiglia delle Solanaceae molto nota nel foggiano; la coltivazione di questa varietà di pomodoro è stata ritrovata, oltre che nell'areale di Lucera (FG), anche nelle aree orticole che da Lucera arrivano ai Monti Dauni. La pianta è ad accrescimento determinato con portamento semieretto e foglie di un verde brillante con lieve bollosità. Le infiorescenze sono principalmente unipare. Forma grappoli di 4-5 frutti su più palchi (fino a sei) con maturazione scalare. Frutto di forma tendenzialmente allungata, di colore rosso intenso con piccolo umbone a maturazione. Si caratterizza per la consistenza dell'epicarpo e della polpa e per la intensità del sapore.

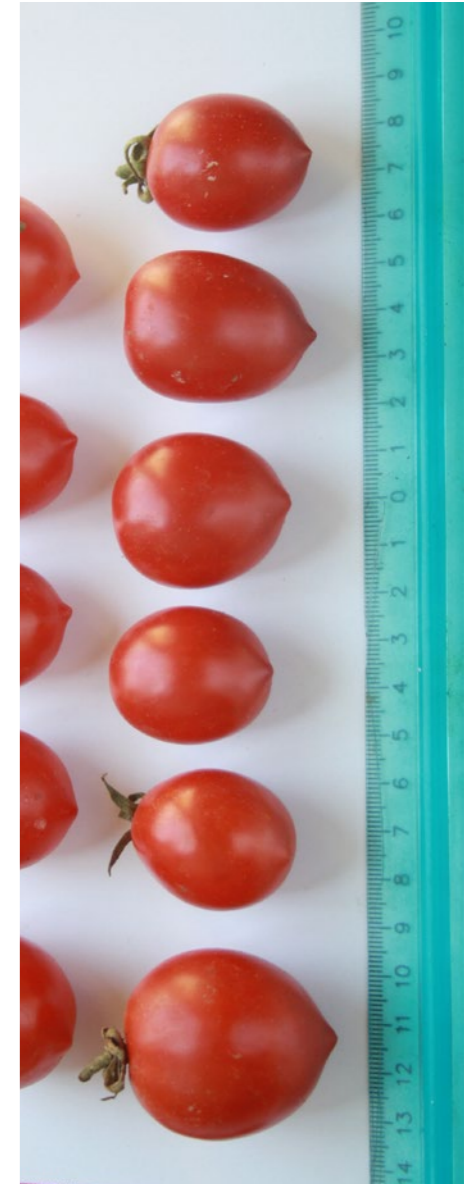
Processo produttivo

La coltura è presente in diversi orti dell'areale di produzione su 3-4 ha, realizzati per lo più in asciutto o con poche irrigazioni di soccor-

so. I grappoli di pomodoro '*Prunill*' si raccolgono ad agosto e vengono conservati appesi in "serte", tenuti insieme da un filo di ferro, nelle tipiche collane o a corona. Oltre tale metodologia di conservazione, il pomodoro '*Prunill*' si presta anche alla trasformazione per la produzione di passata di pomodoro.

Storia e tradizione

Il territorio di Lucera è sempre stato un centro importante in provincia di Foggia per la produzione di ortaggi, al pari degli arenili di Vieste, Zapponeta e Margherita di Savoia. È quanto riporta l'autore del libro "Gli orti di Lucera" (Trotta, 1934), il quale cita a pagina 12, tra gli innumerevoli ortaggi prodotti e commercializzati, il pomodoro "a prugna". Come hanno confermato alcuni agricoltori intervistati, si tratta del pomodoro '*Prunill*', ancora oggi coltivato.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2011

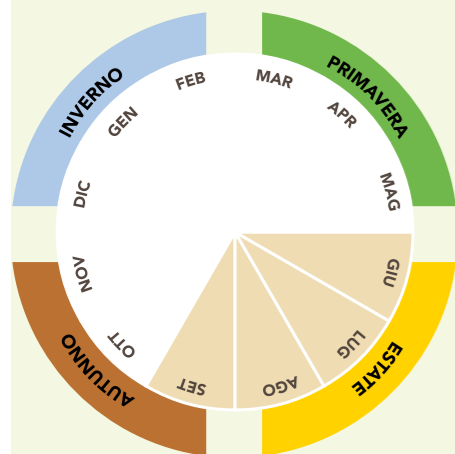
Area di origine del prodotto

Comune di Morciano di Leuca (LE)



Periodo di produzione

Estate

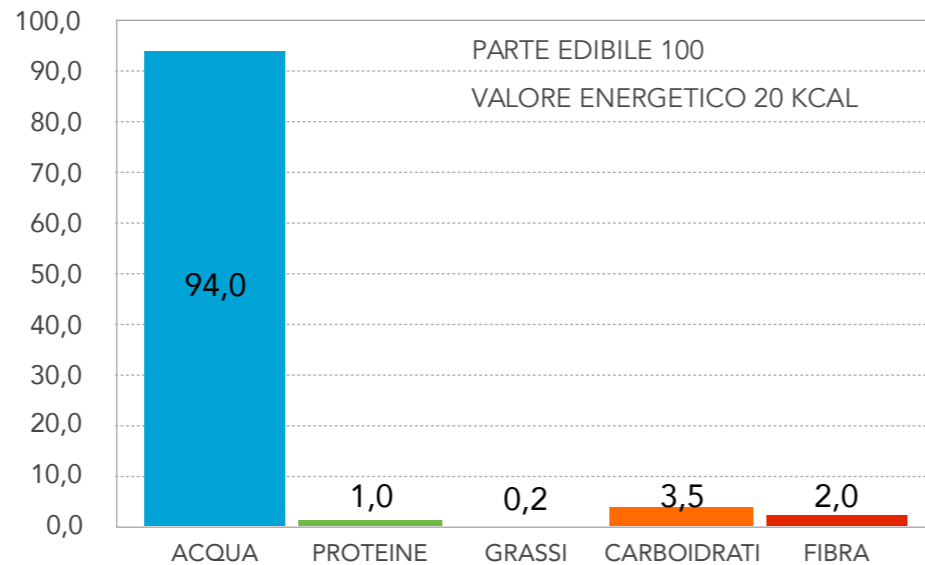


Pomodoro di Morciano

Pummadoru de Murcianu



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



Descrizione sintetica del prodotto

Pianta determinata, vigorosa, a ciclo precocissimo, molto produttiva e particolarmente idonea alla forzatura; era tra le varietà orticole più precoci coltivate nel Salento. La bacca ha una pezzatura medio-grande, è globosa o leggermente schiacciata ai poli, con costolature pronunciate o assenti, di colore rosso vivo; in genere prevale la forma tondeggiate, globosa, con costolatura appena abbozzata o assente. La particolarità di questa cultivar consta proprio nella precocità e brevità del suo ciclo produttivo, che dura circa tre mesi.

Processo produttivo

Viene tradizionalmente coltivato nei paesi del Basso Salento ed è spesso associato all'olivo in terreni terrazzati a ridosso del promontorio di Leuca dove, grazie anche alla felice giacitura delle particelle esposte a Mezzogiorno e protette dai venti settentrionali, si riesce ad avere un ulteriore anticipo.

Storia e tradizione

La sua coltivazione è molto antica; basti pensare che una delle motivazioni per le quali, intorno agli anni '60, a Morciano di Leuca (LE) venne abbattuto l'arco di Santa Maria, che costituiva la stretta porta di accesso a piazza San Gio-

vanni, dove si effettuava il mercato regionale dei pomodori, è che esso impediva il transito e la manovra dei primi autotreni di commercianti baresi che giungevano lì per acquistare i pomodori di Morciano. Tale produzione rappresentava già allora una vera primizia non solo per la Puglia ma per tutte le regioni limitrofe, Campania compresa. La posizione geomorfologica del terreno terrazzato, che a Sud di Morciano dolcemente degrada verso il mare, crea le condizioni climatiche ideali per ottenere una produzione anticipata di tale ortaggio; a queste condizioni particolarmente favorevoli, si aggiunge l'esperienza ultrasecolare acquisita dagli agricoltori di questa comunità, che applicano una tecnica di coltivazione semplice ma ricca di accorgimenti rudimentali ed efficaci, quali la protezione delle piantine di pomodoro con le pale (cladodi) di ficodindia. Questi piccoli accorgimenti garantivano l'impianto già a fine febbraio, in campo aperto, a pochi metri dalla linea di costa, consentendo alle piante di godere dell'azione mitigatrice esercitata dal mare ed impedendo che le stesse venissero irrimediabilmente danneggiate dall'aerosol marino prodotto dalle mareggiate. Questo connubio di condizioni climatiche favorevoli, unito ad una metodologia di coltivazione arcai-

ca ma certamente efficace, ha fatto sì che il pomodoro diventasse, dopo l'ulivo, la seconda fonte di reddito per la comunità di Morciano (almeno fino agli anni '80 del secolo scorso). A prova di ciò basti pensare che sul finire degli anni '70 l'amministrazione comunale di Morciano di Leuca dispose il trasferimento del mercato nella nuova Piazza degli Eroi, dotandola di sistema di pesa e di personale addetto. Nel 1985 l'amministrazione comunale di Morciano, venendo incontro alle esigenze dei coltivatori locali, realizzò una apposita area - recintata e dotata di pesa pubblica - sul versante Sud del paese, che oggi viene chiamata Piazza dei pomodori.

Attualmente la produzione di questa varietà di pomodoro si è molto ridimensionata, come pure la sua importanza a causa della coltivazione in serra, per tutto l'arco dell'anno, con le nuove varietà a portamento indeterminato e quindi molto più produttive e redditizie. Ciononostante resiste, ancora, una buona nicchia di affezionati consumatori.

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2008

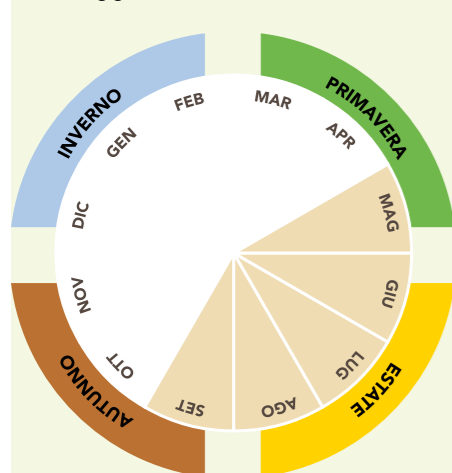
Area di origine del prodotto

Province di Taranto e Brindisi

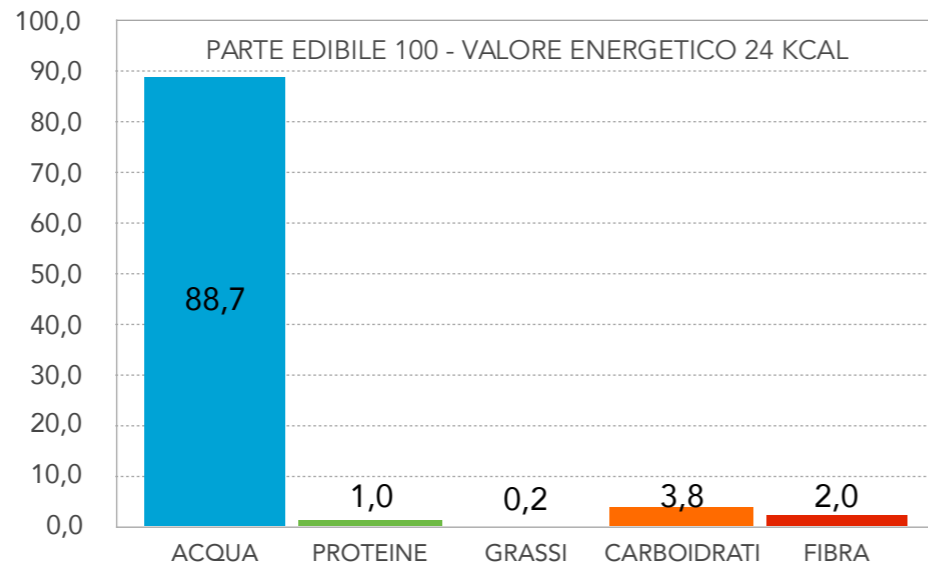


Periodo di produzione

Da maggio a settembre



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



Pomodorino di Manduria

Pomodorino mandurese, *Pummitoru paisanu*

Descrizione sintetica del prodotto

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

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

Processo produttivo

Ordinariamente è coltivato in piccoli appezzamenti, in genere mezzo ettaro, ma molto spesso anche 1000-2000 m², con semina diretta a postarelle, utilizzando il seme dell'anno precedente conservato dagli stessi agricoltori.

Dopo la semina diretta nel mese di marzo si procede al diradamento delle piantine e alla coltura del suolo mediante ripetute sarchiature superficiali. Rari sono gli interventi di difesa della coltura dai parassiti.

A fine maggio inizia la raccolta dei primi frutticini immaturi, che vengono consumati freschi per condire le "frise" oppure in insalata con il 'Carosello di Manduria'. La raccolta procede fino alla fine di luglio con i frutti maturi, per la produzione della "salsa". Sovente, specie nel mese di agosto, è impiegato per la produzione dei pomodori secchi al sole. Inoltre è ingrediente base per la preparazione della "Jattedda", una gustosissima insalata estiva preparata con i semi freschi del pomodoro, aglio, olio, sale, capperi e/o origano, in cui inzuppare il pane casereccio raffermo di almeno tre giorni.

Le sue produzioni sono molto basse, circa 10 t/ha, ed è coltivato sia su terreni profondi argillosi "terre ti patuli", ed in questo caso la coltura è completamente in asciutto, sia nei terreni più sciolti verso il mare, o nelle terre rosse, dove spesso si

ricorre a due-tre interventi irrigui nel mese di giugno, che consentono quantitativi di produzione simili alla coltura in asciutto.

Storia e tradizione

È 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.

Si riscontrano riferimenti alla sua coltivazione in pubblicazioni come, ad esempio, la tesi di laurea della facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari dal titolo "Formazione e destinazione del reddito nelle famiglie contadine in Manduria" (Marigiò, 1969), e numerose altre. Altri riferimenti alla sua coltivazione sono riportati in "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1979) in cui si cita una superficie consistente coltivata a 'Pomodoro di Manduria'.





IL POMODORO DI MANDURIA DI RIPRESA E RESILIENZA

Il pomodoro è la specie orticola più importante al mondo. Ovviamente, è attaccato da un gran numero di virus con effetti più o meno gravi sia sulla produzione, sia sulla qualità del prodotto. Gran parte di questi virus sono trasmessi da insetti, tra cui, molto attive, sono diverse specie di afidi, aleurodidi (comunemente noti come mosche bianche) e tripidi. Poiché non è possibile una lotta diretta contro i virus, risulta indispensabile il controllo dei vettori dei virus e la resistenza genetica. *Tomato spotted wilt virus* (TSWV) è considerato uno dei virus più dannosi per il pomodoro, su cui provoca una malattia nota come bronzatura che, spesso, distrugge le piante. Il virus è trasmesso da tripidi dei generi *Frankliniella* e *Thrips*, il cui controllo, anche con insetticidi, è reso difficoltoso dal fatto che tali insetti spesso colonizzano i fiori.

L'industria sementiera ha proposto varietà commerciali di pomodoro esprimenti il gene *Sw5* e, per questo, resistenti ai ceppi "comuni" di TSWV; ma dopo un iniziale successo, tale resistenza è stata rapida-

mente erosa dall'emergere di ceppi del virus capaci di superarla e definiti, per questo, *resistance-breaking* (TSWV-SRB). I recenti sviluppi negli studi sui meccanismi di risposta delle piante alla infezione virale hanno evidenziato che vi sono altre possibilità per ottenere livelli utili di resistenza; una di queste è offerta da un meccanismo noto come silenziamento genico.

Il 'Pomodoro di Manduria', come molti agricoltori sanno, 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. Con il Progetto BiodiverSO è stato dimostrato che il 'Pomodoro di Manduria' presenta livelli utili di tolleranza anche alle infezioni di TSWV-SRB e che tale caratteristica viene esaltata nel momento in cui il 'Pomodoro di Manduria' viene utilizzato come portainnesto di varietà commerciali di pomodoro esprimenti il gene *Sw5* come, ad esem-

pio, 'Messapico' e 'Faino': in pratica le caratteristiche di tolleranza proprie del 'Pomodoro di Manduria' vengono trasferite anche al nesto. A seguito di questi primi risultati, l'indagine è stata estesa anche ad altre varietà di pomodoro (ad esempio il 'Pomodoro regina'), melanzana ('Molfettese', ad esempio) e specie del genere *Solanum* come *Solanum nigrum*, *S. integrifolium* e *S. torvum*, senza, peraltro, ottenere gli stessi risultati del 'Pomodoro di Manduria'.

Spanò R., Mascia T., Kormelink R., Gallitelli D., 2015. *Grafting on a Non-Transgenic Tolerant Tomato Variety Confers Resistance to the Infection of a Sw5-Breaking Strain of Tomato spotted wilt virus via RNA Silencing. PLoS ONE* 10: e0141319. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0141319>

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

Area di origine del prodotto

Mola di Bari

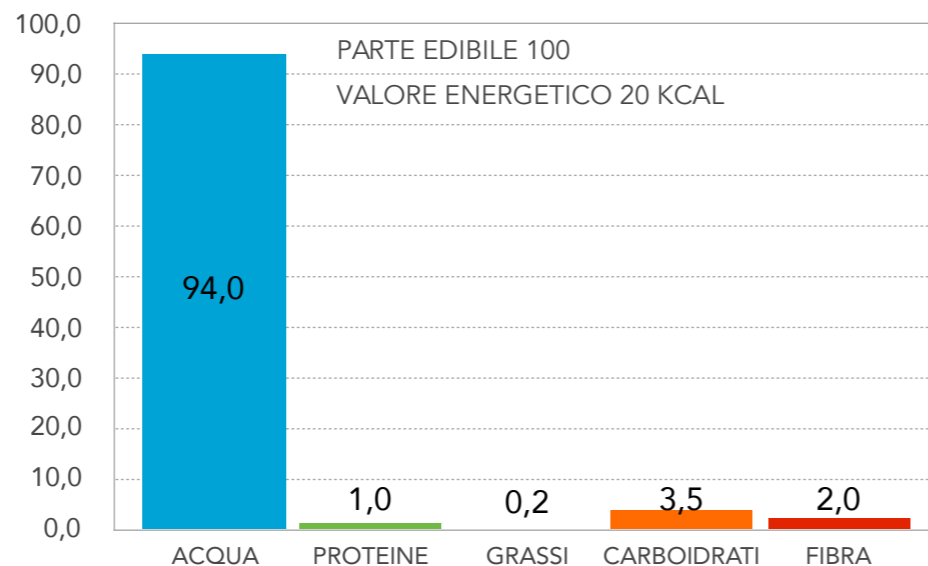


Periodo di produzione

Piena estate



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



120

Pomodoro di Mola

Pomodoro della marina

Descrizione sintetica del prodotto

Varietà locale di pomodoro con frutti nettamente distinti da quelli tipo 'San Marzano', particolarmente ricercati per l'esclusivo sapore che sanno trasferire alle passate di salsa fatte in casa alla vecchia maniera.

Processo produttivo

Il 'Pomodoro di Mola' è una varietà locale, nonché un prodotto tradizionale. Il 'Pomodoro di Mola' viene coltivato soprattutto nei campi più vicini al mare (*'i pénne'* - la "e" senza accento è muta) e sono apprezzati da tutti per la loro sapidità, tanto da alimentare un interessante commercio anche fuori regione (i più anziani ricordano le lunghe teorie di carri che, a notte fonda, partivano per raggiungere i mercati). Anche se diversi agricoltori molesi coltivano spesso varietà migliorate e commercializzate dalle ditte sementiere, a Mola è ancora presente l'antica varietà del 'Pomodoro di Mola'.

Storia e tradizione

Nel saggio "Il paesaggio agrario di Mola dagli inizi del Novecento ai nostri giorni", contenuto nel libro "Mola tra Ottocento e Novecento" (AA.VV., 1985), Magnifico ha descritto la parte costiera del territorio molese: «Tra le colture erbacee, ovviamente, dominava il grano, ma si coltivavano anche l'orzo e l'avena, che venivano seminati in tutte le superfici libere in rotazione con le leguminose da granella nell'entroterra e con il pomodoro lungo le coste. Con il termine *masciaise* s'intendevano, infatti, le colture miglioratrici in rotazione con i cereali. Questo termine è poi rimasto a Mola ad indicare la sola coltura del pomodoro». Calabrese nel libro "Mola di Bari. Colori suoni memorie di Puglia" (1987), nel lessico etimologico molese, riporta il sinonimo maschile «*Masciaise* (mag-gese). Dal latino *majus* = *maggio*».



121



IL POMODORO DELLA NONNA

I pomodori sono tra i prodotti freschi preferiti dagli italiani, e non solo. Con la crescente richiesta di pomodori, il miglioramento genetico continua a produrre nuove varietà, tanto che oggi nel Catalogo comune delle varietà di specie orticole ne sono registrate più di tremila. Oltre a ricercare resistenze ai patogeni, i produttori di nuovi ibridi puntano a rendere i pomodori sempre più attraenti per aspetto, incrementandone il colore rosso e il tempo di conservazione. Senza considerare però che questo può portare a modifiche del gusto e del profumo del prodotto.

La maggior parte dei pomodori che arrivano ai supermercati ha subito una modifica genetica che provoca un ritardo nella produzione degli ormoni di maturazione, con conseguente incremento della durata di conservazione. Un danno collaterale di tale mutazione, tuttavia, è la diminuzione della produzione di zuccheri, con conseguente alterazione del sapore del prodotto. Al tempo stesso, quando i produttori hanno selezionato frutti di colore

rosso uniforme, essi non si sono resi conto che le zone verdi della buccia, oltre a essere una "eredità" di specie selvatiche, sono ricche di cloroplasti, organuli essenziali per la produzione di sostanze aromatiche.

Ora però le conoscenze dei genetisti sono molto più ampie di quelle di soli venti anni fa. Ad esempio, un gruppo di ricerca ha sequenziato il genoma di 398 varietà di pomodoro fra selvatiche, antiche e moderne. Aiutati anche da un panel di assaggiatori qualificati, i ricercatori hanno identificato 28 composti caratterizzanti gli aromi e i sapori più gradevoli dei pomodori. La ricerca ha evidenziato che la maggior parte delle varietà moderne da supermercato presenta livelli molto più bassi di 13 fra queste molecole aromatiche rispetto alle varietà antiche. Individuate le varietà che contengono queste sostanze a livelli elevati, i ricercatori possono ora puntare ad ottenere nuovi incroci in modo da poter riportare il calendario indietro di decenni, almeno per sapore e aromi presenti

nei pomodori nella prima metà del secolo scorso.

Tieman D., Zhu G., Resende M.F. Jr, Lin T., Nguyen C., Bies D., Rambla J.L., Beltran K.S., Taylor M., Zhang B., Ikeda H., Liu Z., Fisher J., Zemach I., Monforte A., Zamir D., Grannell A., Kirst M., Huang S., Klee H., 2017. A chemical genetic roadmap to improved tomato flavor. *Science*, Jan 27, 355(6323):391-394. doi: 10.1126/science.aal1556.



A MASCIAISE

“A *masciaise*” (con la “e” muta), così viene indicato dai contadini anziani un campo di pomodori. Fino ai primi decenni del secolo scorso, la pratica colturale per il rinnovo dei terreni era il “maggese nudo” o “maggese di sole”. Consisteva nel lasciare il terreno incolto e a pascolo nel periodo compreso tra l’ultimo raccolto della rotazione e i successivi mesi di gennaio e febbraio. Inoltre, venivano eseguite 3-4 arature fino a luglio, in modo da distruggere le malerbe e tenere il soprassuolo aerato; seguivano poi arature preparatorie per la semina del grano.

Questo sistema sottraeva alla produzione un terzo della superficie (se la rotazione era triennale) e non era compatibile con il passaggio dalla conduzione latifondista al podere familiare: tutta la superficie a disposizione doveva essere produttiva, anche nel periodo del rinnovo. Per questo cominciarono a diffondersi le colture da rinnovo tra cui quella del pomodoro (oltre a leguminose, patata, cipolla, cavoli e meloni).

Probabilmente, per questo motivo nel gergo dialettale, in un’importante area pugliese (Mola di Bari), in cui il pomodoro prodotto risultava (ed è) molto apprezzato dai consumatori per la sua sapidità, la coltura veniva (e viene) indicata con il termine “*masciaise*” (maggese).

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

Pomodori appesi

Area di origine del prodotto

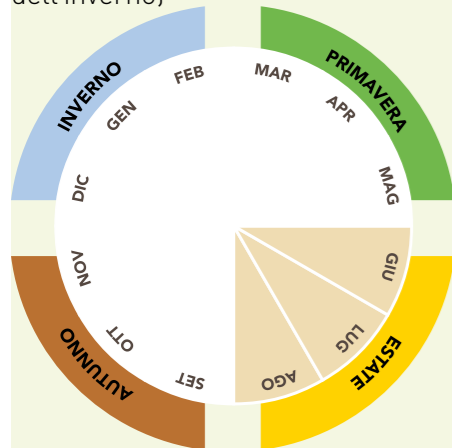
Intera regione



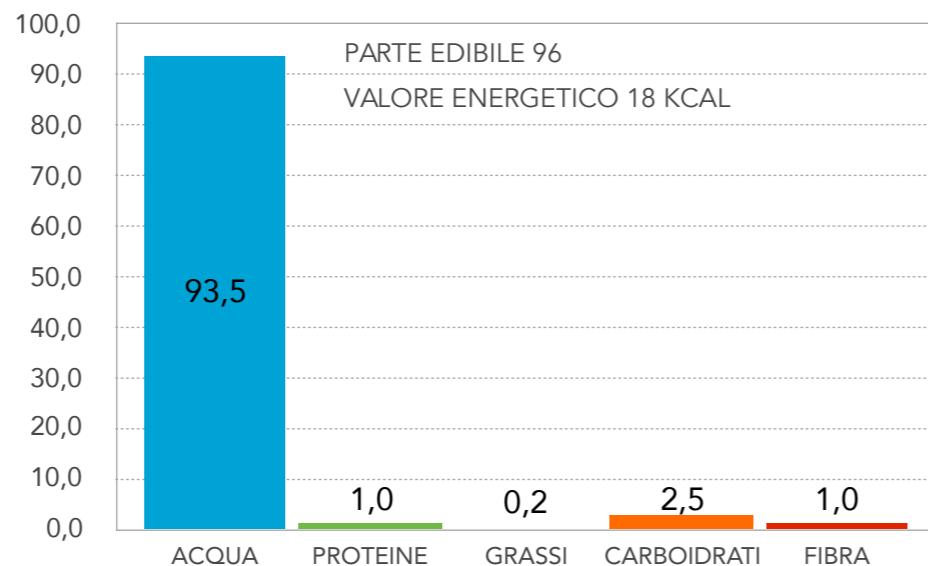
A Polignano a Mare “*Cioffe de pemmèdaure d'appaie*” (la “e” è muta e non si legge) oppure “*Serte de pemmèdaure d'appaie*”, ad Altamura (BA) “*Pmdor d la cocchia*” (Pomodori della cocchia), a Ceglie Messapica (BR) “*Pummdor a penn'l*”, a Francavilla Fontana (BR) “*Pummitori a pennula*”, ad Aradeo (LE) “*Pendalore de pummitori de invernu*”, “*Pende te pummitori te nvernu*” o “*Pomodori te pendula*”, a Barletta (BT) “*Sert d pumudurid*”, a Veglie (LE) “*Pummitori gialli*”, a Copertino (LE) “*Cummitori mpisi*” o “*Cummitori di mpisa*”, a Monopoli (BA) “*ciòffele di pummedôre appise o appêse*”, a Corato “*Pmdor appis*”, a Ginosa (TA) “*Pennl*”, a Gagliano del Capo (LE) “*Pummadori a pennul*”, a Lecce “*n/pise*” (appese), a Casamassima (BA) “*Pummedore appennute*” o “*Sempiterni*”, a Triggiano (BA) “*Pummabori pennala*”, a Cellino San Marco (BR) “*Li pummitori te pennula*”, a Manduria (TA) “*Crone di pummitori*”, a Lucera (FG) “*n zert*”, a Nardò (LE) “*Prendule ti pummitori gialli e russi ti iernu*”, a Taranto “*Pumudor anserte*”, sul Gargano e a Foggia “*nzert d pmmdor*”, a Casarano (LE) “*Pimmitori te pennula*”, “*Nampisa te prummitori*”, a San Donato di Lecce (LE) “*Pomodori al filo*”

Periodo di produzione

In estate (conservati fino alla fine dell'inverno)



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



Descrizione sintetica del prodotto

Uno dei piatti poveri della cucina contadina pugliese, la bruschetta, si preparava prendendo un pomodoro “appeso”, spremendolo e strofinandolo sul pane o sulla “*frisa*” (un tarallo, con una faccia porosa e una compatta, di grano duro e/o orzo, cotto al forno, tagliato a metà in senso orizzontale e cotto di nuovo nel forno).

I pomodori appesi o, in italiano forbito, i pomodori da serbo, sono stati soppiantati dal pomodoro ciliegino e dalle colture in serra. In Puglia, però, resiste, soprattutto in alcuni areali in cui la tradizione contadina è ancora forte. Questa forma di conservazione del pomodoro si pratica in tutto il bacino del Mediterraneo legando fra di loro i pomodori.

Processo produttivo

Per conservare i ‘pomodori appesi’ i pomodorini vengono legati fra di loro unendo grappoli di pomodorini maturi, fino a formare un grande grappolo che viene poi sospeso in locali aerati, assicurando così l’ottimale conservazione del prezioso raccolto fino al termine dell’inverno. Però le “ramasole” di ‘Pomodoro regina’ hanno una straordinaria particolarità: non si legano i grappoli ma le singole bacche, una ad una. Per legare i pomodori si usa una corda sottile o il ferro filato (non più il cotone). I locali per

la conservazione dei ‘pomodori appesi’ devono essere freschi, ventilati e asciutti.

Storia e tradizione

La copertina del libro “Puglia” (AA. VV., 1974) mette in evidenza una serie di grappoli appesi di pomodori. Un altro libro “Puglia” (Merisio, 1977) - un’edizione speciale per la Banca Popolare di Bari - riporta (in foto) pomodori appesi di un interno di casa colonica di Manduria, di una famiglia contadina di Gravina e una composizione con bilancia.

A Lucera (FG) queste composizioni, in dialetto, vengono chiamate “*n zert*”, dall’italiano in *sèrto* s. m. [dal lat. *sertum* «corona», neutro sostantivo di *sertus*, part. pass. di *ser**ë**re* «intrecciare»], dicesi anche pomodoro “*nzertat*”.

Nel documentario storico tratto da RAI Storia intitolato “Linea contra linea - Sapere di Puglia” (1967) e reperibile tramite il canale YouTube, al minuto 6’05”, compaiono i pomodori appesi a far da sfondo nel ritratto della Puglia e dei suoi sapori tipici. Nel 1960 la documentarista Cecilia Mangini firmò “*Maria e i giorni*”, che ha per protagonista l’anziana conduttrice di una masseria nelle campagne di Mola di Bari e che restituisce la quotidianità di un interno familiare contadino ritenuto già allora il retaggio di un passato arcaico: spazi, oggetti, abitudini, rapporti con

familiari e animali, pratiche religiose al limite della superstizione.

Il documentario, riproposto in una trasmissione di Rai Storia, è disponibile su Youtube. Al minuto 10’08” si vedono chiaramente grappoli di pomodori appesi alla parete e al soffitto di un ambiente usato come rimessa per il carro e forse anche come stalla e al minuto 14’40” se ne vedono altri tenuti all’aperto.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2004

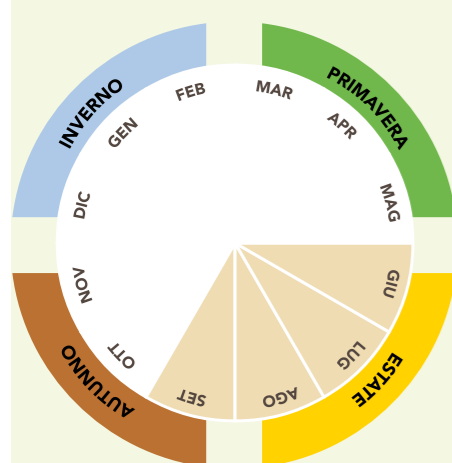
Area di origine del prodotto

Provincia di Lecce

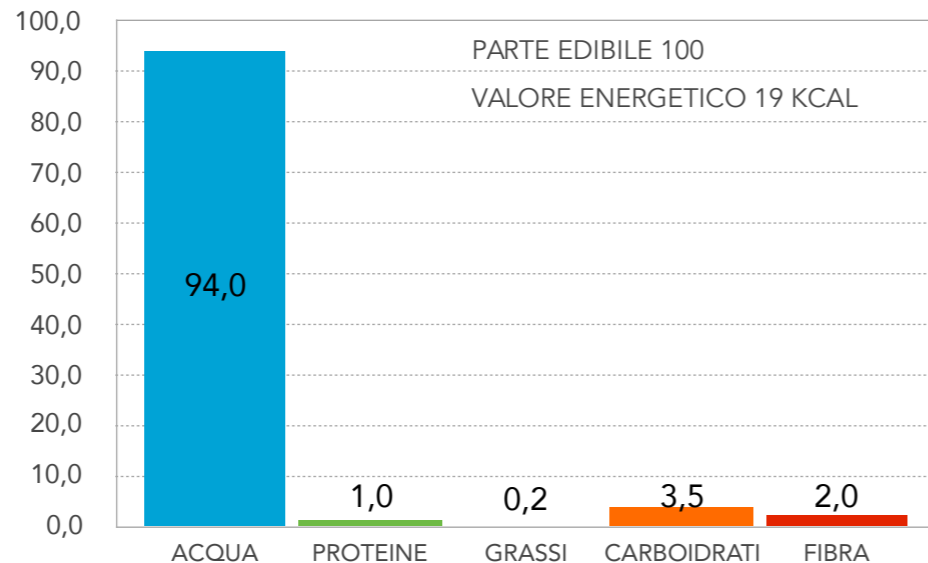


Periodo di produzione

Estate



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



Pomodoro da serbo giallo

Pummitoro te 'mpisa giallu, Pummitoru te prendula giallu

Descrizione sintetica del prodotto

Il 'Pomodoro da serbo giallo' (*Solanum lycopersicum* L.) viene ottenuto da una vecchia popolazione riprodotta dai coltivatori. I frutti sono caratterizzati da un peso medio di 25 g, e un elevato numero di semi. La buccia è piuttosto tenace, spessa e coriacea, di colore giallo oro. Le bacche presentano un buon tenore zuccherino, sapore acidulo e sono particolarmente apprezzate per il gusto e la serbevolezza, confermata anche da ricerche sperimentali. Il prodotto, al momento della vendita, si presenta riunito in grappoloni (i "pomodori appesi") le cui bacche sono inserite su un filo di spago.

Processo produttivo

Il semenzaio viene preparato dagli agricoltori che conservano il seme dell'anno precedente. Le piantine vengono messe a dimora ad aprile, su terreni profondi e coltivate in regime di aridocoltura. La raccolta avviene scalaramente da luglio a settembre. La serbevolezza delle bacche consente di conservare i pomodori in grossi grappoli che vengono appesi in luoghi asciutti ed areati, e conservati per tutto l'inverno. Il prodotto, oltre ad essere utilizzato per l'autoconsumo, viene usato in alcuni forni per la produzione di focacce e di pane condito, tipo "pizzi", "pirille", "scèblasti", "cucuzzate", tipici del Salento.

Storia e tradizione

Prodotto tradizionale il cui processo produttivo e il metodo di conservazione vengono tramandati da generazioni. È una varietà di antica origine, con ogni probabilità coltivata nel Salento sin dalla sua importazione dal Nuovo Mondo, principalmente per essere utilizzato a scopo ornamentale. Con la sua bella e insolita colorazione, infatti, ha da sempre attirato l'attenzione di pittori e illustratori prima e di fotografi poi. Le sue "reste" sono state frequentemente immortalate e inserite in scorci pittoreschi, divenendo nel tempo uno degli elementi iconografici che più rappresentano l'area salentina.





POMODORI APPESI ALLA... LUNA

I "pomodori appesi" di queste foto sono stati "incatenati" da "Orto dalla Luna", un'azienda agricola in conversione biologica nata nel 2021 tra Gioia del Colle e Santeramo in Colle (BA).

La storia di "Orto dalla Luna" inizia a fine 2020 e raccoglie i suoi primi frutti nel giugno 2021, quando prende forma l'idea della cassetta poetica: un contenitore in legno con ortaggi di stagione, senza imballaggi di plastica, con un bouquet di erbe aromatiche e fiori di campo, corredata da un bigliettino con frasi di scrittori e poeti. La "misteriosa" cassetta contiene solo quello che offre la terra in quel periodo. Un ritorno a quella antica abitudine di dire: "Che si mangia oggi? Vediamo quel che offre l'orto!".

Dalla primavera del 2022, "Orto dalla Luna" è entrata a fare parte del gruppo di produttori del META (Mercato della Terra e delle Arti di Sammichele di Bari), un mercato inteso come luogo di crescita e come laboratorio di pratiche di buona vita. Ed ha una convenzione con noi per valorizzare la biodiver-

sità delle specie orticole pugliesi. Un'altra storia di biodiversità, in attesa di leggere o ascoltare la vostra storia.

I pomodori delle foto sono della varietà 'Giallo ponderosa'.



IL POMODORO MATURA COMUNQUE

Il pomodoro è un frutto climaterico; la sua maturazione è associata alla produzione di etilene e ai picchi di respirazione cellulare sia sulla pianta sia dopo la raccolta. Mentre la maturazione avanza, il colore del pomodoro cambia dal verde al rosso man mano che i cloroplasti si trasformano in cromoplasti, la clorofilla viene degradata e si accumulano i carotenoidi, aumentano i composti aromatici e si modifica il bilancio zuccheri-acidi. Affinché il pomodoro abbia un sapore gradevole, il rapporto tra zuccheri e acidi deve essere equilibrato: sono necessarie alte concentrazioni di zuccheri e relativamente alte concentrazioni di acidi. Poco zucchero e poco acido producono un pomodoro insipido. Poco zucchero e molto acido producono un pomodoro acido (quando verificiamo questo preparando la salsa di pomodoro a volte aggiungiamo lo zucchero... In alternativa aggiungiamo il bicarbonato di sodio che sviluppa della schiuma: è l'anidride carbonica che si forma quando il bicarbonato reagisce con

un acido. Attenzione a non esagerare, perché potreste avere un retrogusto amaro lasciato dal bicarbonato.

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2024

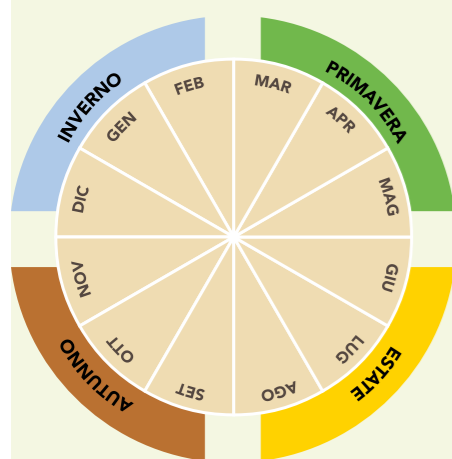
Area di origine del prodotto

Intera regione

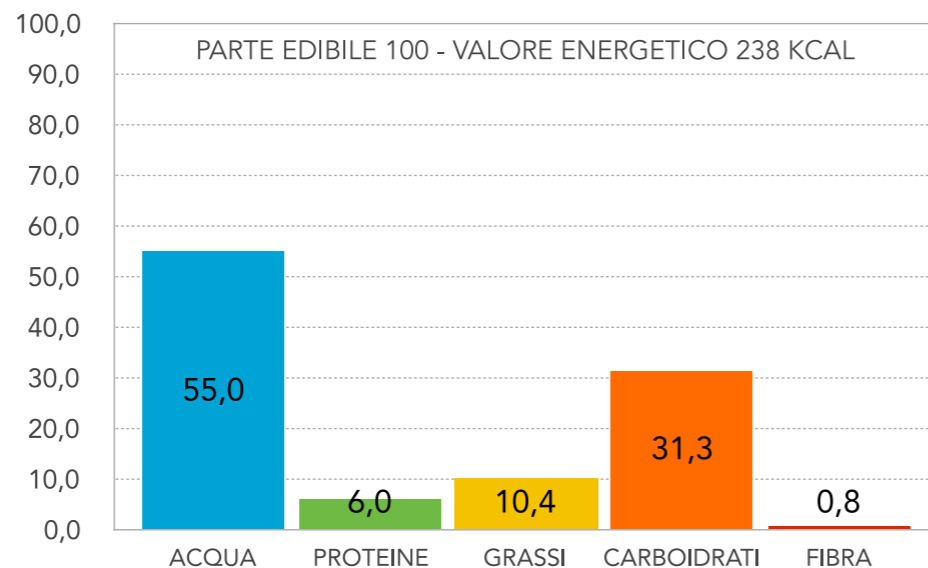


Periodo di produzione

Tutto l'anno, ma soprattutto durante l'estate



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



Bruschetta con i pomodori appesi

Nel Barese "Fèdda rosse", a Minervino Murge "Crustèine" o "Cruscke", nel Brindisino "Pani rustutu supputu", a Bisceglie "Caldèidde", nel Gargano "Caudèdde", a Vico Garganico "Cavudèdde", ad Orta Nova "Cru-schille", nel Salento "Pilla", "Pirilla" o "Pittilla"

Descrizione sintetica del prodotto

La bruschetta (dal latino volgare "brusicare") si dice che sia stata creata e nobilitata dai Romani ed è comune in Puglia sin dal Medioevo. Era la tipica pietanza dei poveri e nasce dal bisogno dei contadini di conservare il pane per non sprecarlo. La bruschetta era la componente di una cena povera ma saporita che veniva usata per sfamare i braccianti di ritorno dal lavoro in campagna. Ad oggi, la bruschetta è diventata un antipasto ("apristomaco") davvero semplice e sfizioso che accompagna, sia durante i pranzi casalinghi in famiglia che nei ristoranti, salumi, formaggi, composte e ortaggi. Esistono, in tutta la regione, numerosissime varianti alla preparazione classica, ovvero la bruschetta col pomodoro appeso, i cui componenti essenziali sono olio, aglio, sale, pomodori e pane di ottima qualità tagliato a fette, ma elemento comune della ricetta classica è che si prepara prendendo un pomodoro "appeso", spremendolo e strofinandolo sul pane.

Processo produttivo

La ricetta barese delle bruschette col pomodoro appeso ("Fèdda rosse" da "offella + russea" ovvero rossiccia) prevede: tagliare delle fette, alte un dito, di pane casalingo e farle tostare sulla brace. Dopo averle tolte dalla brace, disporle su un vassoio. In seguito, condire con pomodoro da serbo, olio d'oliva e sale. Il pomodoro può essere tagliato a pezzetti e disposto sul pane o strofinato su di esso lasciandovi il gustoso succo. Eventualmente è possibile strofinare sulla bruschetta anche uno spicchio d'aglio privato della pellicina, spolverizzare con un po' di peperoncino tritato o spalmarvi della ricotta forte. È usanza nel brindisino e nel tarantino immergere velocemente le fette di pane in acqua dopo averle fatte tostare sulla brace, riponendole poi nuovamente per poco tempo sulla brace ad asciugare. La bruschetta va mangiata quando è ancora croccante e "scottabocca".

Storia e tradizione

Nel libro "Puglia gastronomica, vetrina di specialità e vini tipici della regione" (Frèjaville, 1970) l'autore menziona la ricetta della bruschetta col pomodoro con la dicitura "Spacatella". Nella raccolta di poesie "Gargano amore" (Capuano, 1987) l'autore, a pag.20, dedica un'intera poesia alla bruschetta. Sada in "«Vademecum» della cucina tipica pugliese", menziona la "Fèdda rosse" sottolineando come tale prodotto sia di uso molto comune nella «regione dell'olivo e dei trappeti» e come sia di frequente servita nei ristoranti come antipasto.

Il medesimo autore riporta nel libro "Cucina pugliese alla poverella" (Sada, 1991) la ricetta della bruschetta e delle sue varianti in tutta la Puglia; la preparazione è poi approfondita nel libro "La cucina della Terra di Bari, storia e ricette" (Sada, 1991).

Ancora Sada, infine, nel libro "La cucina Pugliese in oltre 400 ricette. Un autentico vademecum, dai piatti della tradizione ai nuovi gustosi sapori" (I ed.1994) cita a pag. 34 la ricetta della "Fèdda rosse" nella sezione dedicata agli "apristomaco".

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2024

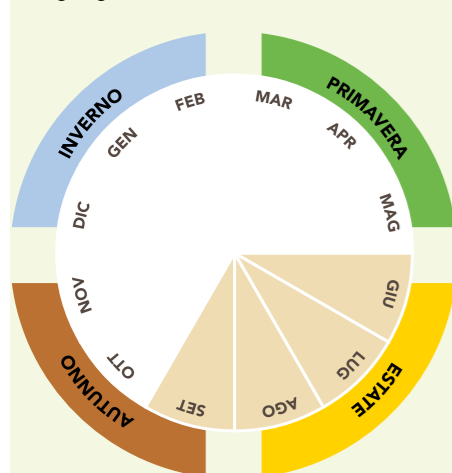
Area di origine del prodotto

Province di Lecce, Brindisi e Taranto

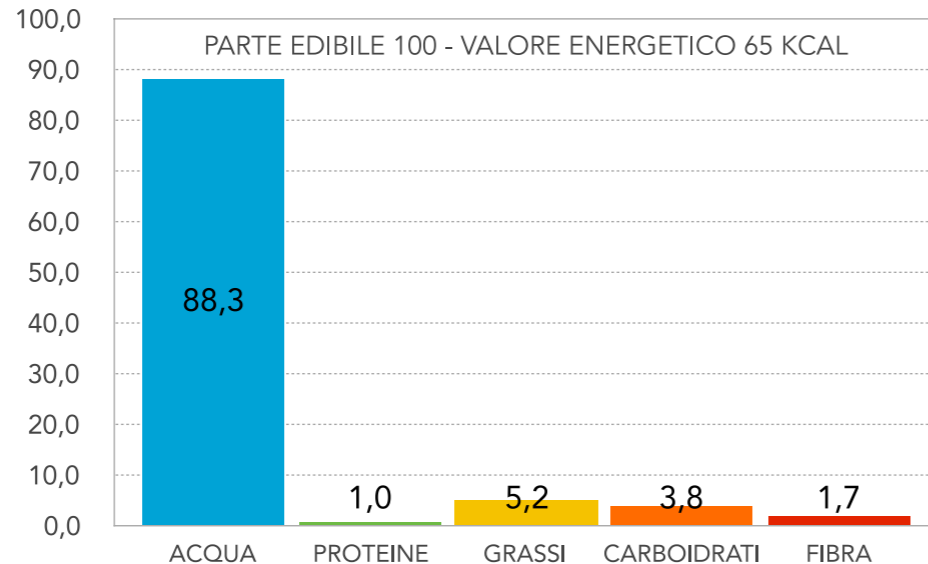


Periodo di produzione

Da giugno a settembre



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



Pomodori scattarisciat

Pummitori scattarisciat, Pummidori schiattarisciat, Pummidori scattati, Pomodori fritti, Pomodori scoppiettanti

Descrizione sintetica del prodotto

I pomodori scattarisciat sono un piatto povero tipico della tradizione contadina salentina a base di pomodori (*Solanum lycopersicum* L.) di diverse varietà, "sponsali" e olio extravergine d'oliva. Il nome di questo piatto deriva dal termine dialettale "scattarisciare" che significa scoppiettare, proprio perché durante la preparazione i pomodori scoppiano rilasciando il proprio succo. Per questa preparazione vengono usate bacche di pomodoro di piccole dimensioni e possibilmente ben mature; in Salento sono e/o possono essere utilizzate diverse varietà locali: 'Pomodoro di Crispiano' (Crispiano, TA); 'Pomodoro giallo d'inverno' (provincia di Lecce, in particolare Parabita); 'Pomodoro Leccese' (provincia di Lecce, in particolare Tricase e comuni limitrofi); 'Pomodoro racalino' (provincia di Lecce, in particolare Ugento e Tricase), 'Pomodoro rosso d'inverno' (provincia di Lecce, in particolare San-nicola).

Processo produttivo

Procedimento: lavare e asciugare i pomodori interi, far soffriggere all'interno di un tegame gli "sponsali" con abbondante olio extravergine di oliva e, non appena questi sono ben rosolati, aggiungere i pomodorini e il sale e far cuocere a fiamma viva con il coperchio per 10 minuti. A questo punto, si può togliere il coperchio e completare la cottura per altri 10 minuti, alcune varianti prevedono anche l'aggiunta dei peperoni cornetti verdi e/o rossi in questa fase della preparazione. Infine, si può aggiungere anche il peperoncino e si possono servire in tavola come singola portata, con il pane, come condimento per bruschette o per le "friselle" oppure accompagnati alla pasta, per la preparazione di ottimi primi piatti. In quest'ultimo caso, si utilizzano in particolare le "sagne 'ncannluate", i maritati e gli spaghetti. Nel corso degli anni la ricetta ha riscontrato numerose variazioni, per lo più familiari, come la già citata aggiunta dei peperoni, la sostituzione degli "sponsali" con la cipolla oppure l'aggiunta di altri ortaggi come, ad esempio, le melanzane.

Storia e tradizione

Nel libro "Il Salento a tavola guida alla cucina leccese" (D'Errico, 1990), l'autrice descrive la ricetta dei "pummidori schiattati" con l'aggiunta dei peperoni cornetti fritti. Nel libro "La cucina salentina feste e ricette per 365 giorni" (1993), Muratore riporta invece la ricetta originale "pomodori da pendola scattarisciat". Infine, nel libro "La cucina pugliese in oltre cento ricette tradizionali" (Sada, 1996), viene riportata la ricetta dei "spaghetti con i pomodori scoppiettanti", tipica del Salento.

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

Area di origine del prodotto

Intera regione

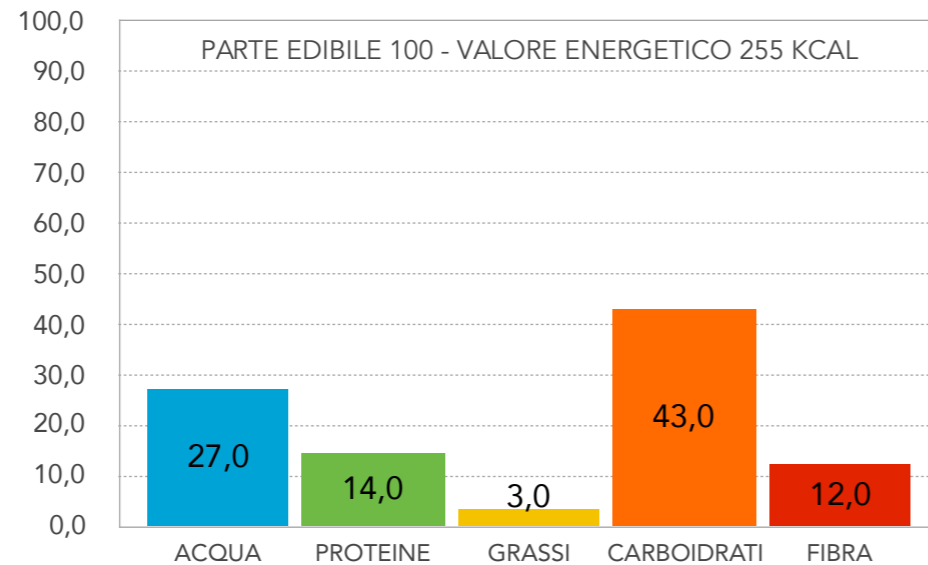


Periodo di produzione

Estate



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



Pomodori secchi al sole

Descrizione sintetica del prodotto

Si impiegano frutti di pomodoro (*Solanum lycopersicum* L.) di forma allungata, simili a quelli che vengono usati per i pomodori pelati. Il pomodoro essiccato si presenta di colore rosso più o meno vivo e la buccia, dopo l'essiccazione, ha una consistenza cuoiosa. È tipico sia l'odore che il sapore. Il pomodoro essiccato viene confezionato in vasi da 212, 314, 580, 3100, 4250 mL, in buste sottovuoto da 1 kg e sfuso in cartoni da 10 kg.

Processo produttivo

Si raccolgono i pomodori rossi e maturi, si lavano e si asciugano. Si tagliano longitudinalmente in due metà senza dividerli, si tolgono i semi e si lasciano al sole (sui "cannizzi"). Si spolverano di sale per aumentare la velocità di disidratazione. La sera vengono messi in un locale asciutto per preservarli dall'umidità. Questa operazione viene effettuata per 3-4 giorni fino a che il contenuto di acqua del prodotto non scende al 30% e la buccia si presenta ormai dura e di colore rosso vivo. Possono essere conservati allo stato secco o messi sott'olio.

Storia e tradizione

Prodotto tradizionale la cui ricetta viene tramandata oralmente tra generazioni di massaie. Nell'opuscolo di ricette sulle conserve tradizionali "Madia", pubblicato dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1990, è riportato il procedimento dei 'pomodori secchi al sole' conservati sott'olio.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

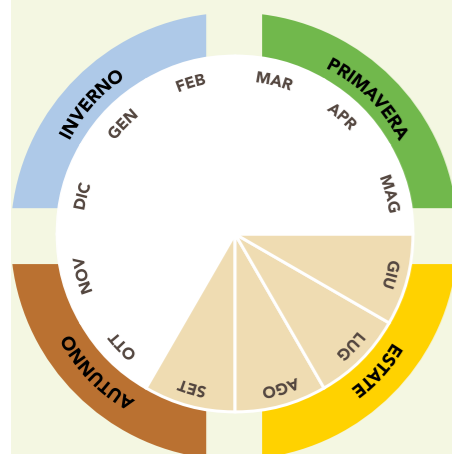
Area di origine del prodotto

Intera regione

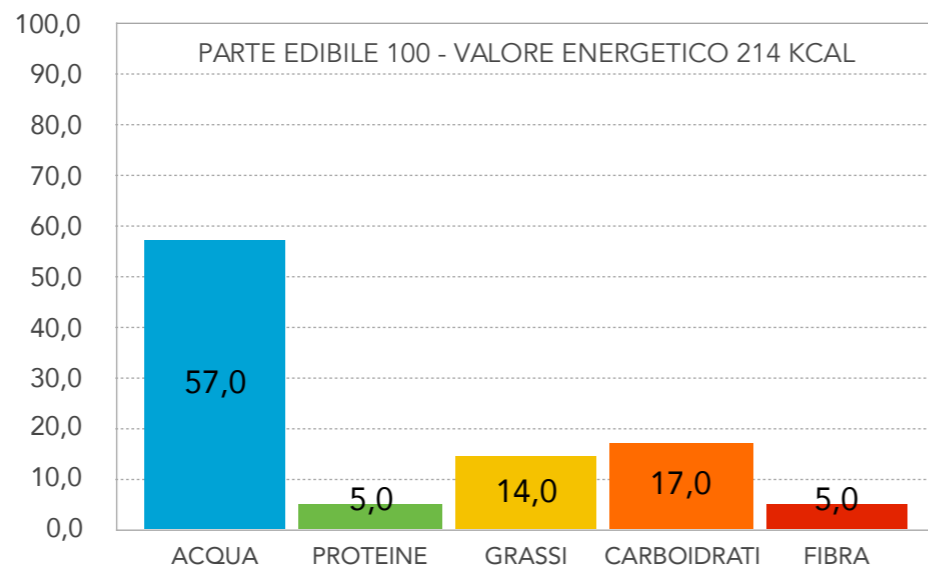


Periodo di produzione

Estate



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



140

Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio

Descrizione sintetica del prodotto

Per la preparazione dei pomodori verdi e dei pomodori maturi secchi sott'olio si utilizzano le bacche di *Solanum lycopersicum* L. Nella conserva di pomodori verdi questi assumono una colorazione verde bruno. In quella di pomodori maturi secchi una colorazione rosso bruno. Il prodotto è venduto in vasetti da 200 a 380 g.

Processo produttivo

Per la preparazione dei pomodori verdi sott'olio si tagliano i frutti ancora verdi a fette longitudinali o a rondelle, si dispongono a strati in un recipiente cospargendole di sale e si lasciano riposare per una notte. La mattina seguente si mettono a bagno nell'aceto e si lasciano per 3 o 4 ore, indi si fanno scolare per 12 ore. Si dispongono a strati nei barattoli di vetro cospargendoli con aglio tagliato a pezzetti sottili, peperoncino a pezzetti, origano e altri aromi a piacere. Si ricoprono con olio extravergine di oliva, si lasciano riposare e si chiudono ermeticamente i vasetti. Per i pomodori maturi secchi sott'olio si procede innanzitutto scegliendo frutti lunghi e sodi della tipologia 'San Marzano'. Lavati e asciugati, si tagliano a metà nel senso della lunghezza e si lasciano essiccare al sole. Si sistemano su un graticcio e si cospargono di sale per favorire l'eliminazione dell'acqua di costituzione, si espongono al sole durante il giorno rigirandoli di tanto in tanto e durante la notte si pongono in locali secchi e asciutti. Quando sono comple-

tamente secchi si immergono in aceto di vino e si strizzano. A questo punto si dispongono nei vasetti e man mano che si formano gli strati si ricoprono con olio e aromi. L'ultimo strato di pomodori deve essere completamente coperto di olio e per questo motivo prima di chiudere il vasetto ermeticamente si aspetta un giorno per poter rabboccare. Il prodotto è pronto per l'uso non prima di un mese.

Storia e tradizione

Prodotto tradizionale la cui ricetta viene tramandata oralmente tra generazioni di massaie. La tradizione è garantita dall'utilizzo di materie prime di provenienza locale e dalla produzione secondo preparazioni principalmente familiari del prodotto.

L'essiccazione al sole è una tecnica di lavorazione dei prodotti agricoli utilizzata da secoli, con la quale si provvedeva alla conservazione dei prodotti per permetterne il consumo durante l'intero anno, garantita anche dalla successiva immissione del prodotto secco in olio d'oliva.



141

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2001

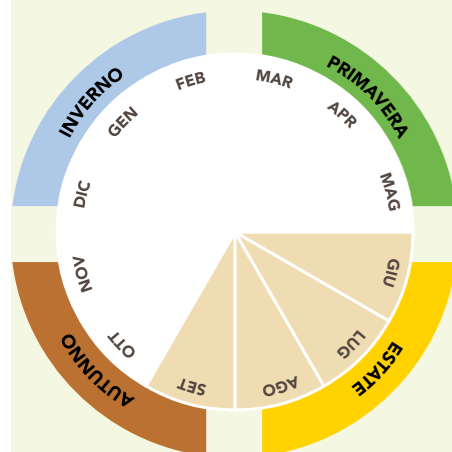
Area di origine del prodotto

Intera regione

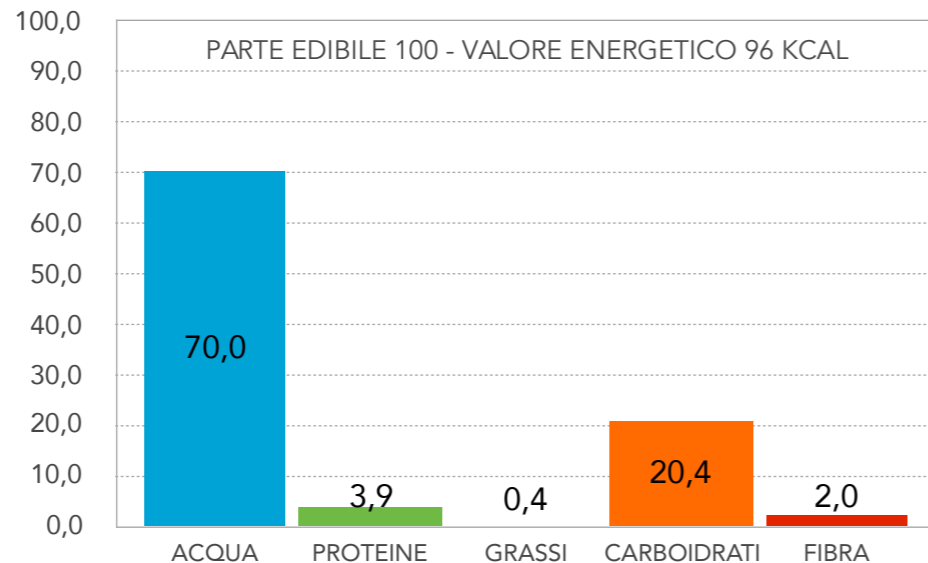


Periodo di produzione

Estate



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



Salsa di pomodoro

Descrizione sintetica del prodotto

La salsa di pomodoro si ottiene da frutti di pomodoro (*Solanum lycopersicum* L.) di numerose cultivar. Viene venduta in bottiglie con capsule a chiusura ermetica e di vetro trasparente per mostrare il colore rosso della salsa.

Processo produttivo

Tre metodi si sono consolidati nel tempo, secondo le differenti usanze e tradizioni delle famiglie pugliesi:

1. Salsa con l'acido: ai pomodori, bolliti per 10-15 minuti, dopo essere stati macinati, veniva aggiunto dell'acido salicilico, aspirina in polvere, che i farmacisti dispensavano in base alla quantità dei pomodori da trasformare, per garantirne la conservazione evitando la successiva bollitura.

2. Salsa con la sterilizzazione: i pomodori bolliti per 10-12 minuti, venivano macinati e invasati a freddo nelle bottiglie, che perfettamente chiuse, venivano avvolte in fogli di giornale e sistemate nei grandi tegami in cui erano stati cotti i pomodori, o in bidoni di ferro, sul fondo dei quali erano state sistemate vecchie lenzuola e/o tovaglie, fatti sterilizzare in acqua bollente per non meno di 30 minuti lasciati raffreddare nei contenitori e nell'acqua di cottura.

3. Salsa "dormiente" o "con la febbre": non prevede sterilizzazione ma raggiunge il sottovuoto attraverso l'invasamento della polpa

macinata, sobbollente, in barattoli di vetro ben riscaldati per non abbassare la temperatura del pomodoro, chiusi perfettamente e velocemente messi "a dormire" in contenitori foderati con tessuti vari e protetti con numerose coperte in modo da garantire alla salsa un sonno continuo e climatizzato per il tempo necessario a raggiungere una temperatura uguale a quella esterna.

Nell'etichettatura del prodotto sono contemplate tutte le voci che regolamentano la vendita di tale prodotto.

Storia e tradizione

La modalità di preparazione della salsa di pomodoro è molto antica in Puglia. La salsa veniva realizzata all'aperto, nelle strade di quartiere e costituiva un vero e proprio rito, nonché un momento di festa, a cui spesso partecipavano parenti, amici e vicini di casa. La materia prima proviene da coltivazioni pugliesi, il prodotto viene preparato in modeste quantità, ha un gusto particolare e la ricetta viene tramandata oralmente da generazioni.



Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

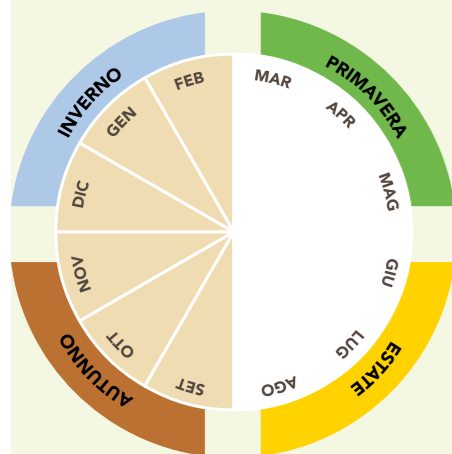
Area di origine del prodotto

Province BAT e Bari

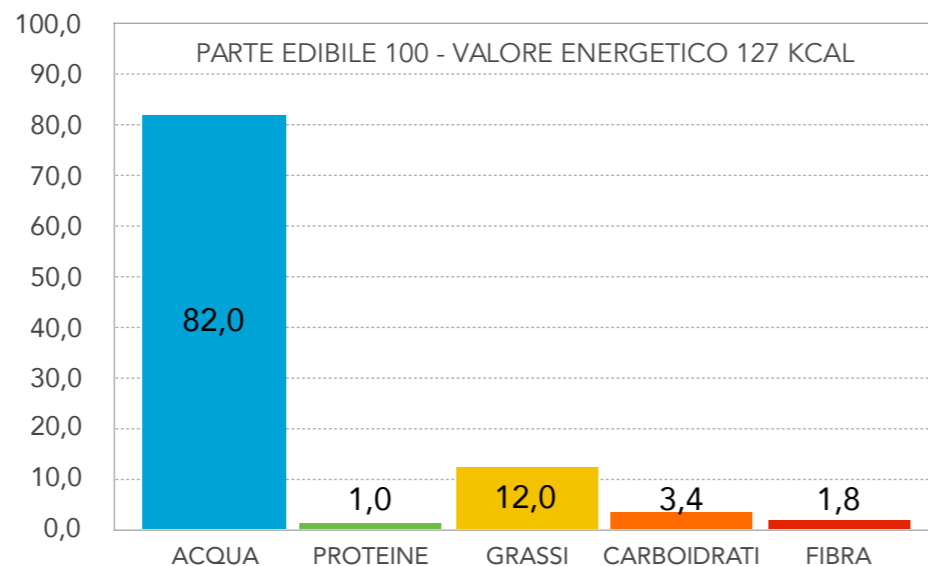


Periodo di produzione

Autunno e inverno



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



144

Sfricone

U sfricon

Descrizione sintetica del prodotto

Lo sfricone è uno dei piatti tipici della tradizione biscegliese. È composto da pomodori da serbo ("pomodori appesi"), sponsali, peperoncino, olio extra vergine d'oliva e tanto pane. La presenza dei pomodori appesi in questa ricetta è raccontata nelle cantine, atri e portoni biscegliesi, grazie alla presenza sui muri di chiodi sporgenti, utilizzati in passato per appendere questi pomodori.

Lo sfricone è una pietanza molto calorica, infatti molti contadini la consumavano prima di iniziare la loro giornata lavorativa accompagnata da un buon bicchiere di vino: in questo modo riuscivano a superare meglio il freddo delle prime ore del giorno. Difficilmente lo si trova nei menù di trattorie o osterie, mentre è molto frequente nelle case dei biscegliesi soprattutto se ai fornelli ci sono ancora le amate nonne.

Processo produttivo

Lo sfricone può essere preparato in due modi, con o senza sponsali; in ogni caso il procedimento non cambia.

Per la preparazione dello sfricone bisogna dapprima pulire, lavare e tagliare pomodorini e sponsali. A questo punto in una padella si fanno rosolare gli sponsali in olio extravergine d'oliva, si aggiunge il peperoncino e si attende che il composto raggiunga una colorazione dorata. A questo punto si aggiungono i pomodorini, si aggiunge un po' d'acqua e si lascia cucinare per una ventina di minuti a fuoco lento. Salare a piacere e servire il tutto accompagnato con del pane a fette. Lo sfricone diventa il ripieno per i panzerotti durante le feste natalizie.



145

Storia e tradizione

In "Leggende e tradizioni biscegliesi" (Cosmai, 1985), l'autore racconta tutta una serie di tradizioni biscegliesi, dedicando uno spazio a quelli che sono stati e che, per fortuna, sono ancora i piatti tipici della tradizione biscegliese, tra i quali troviamo lo sfricone. Nel libro, Cosmai si limita a illustrare la ricetta di questo piatto.

Cocola, nel "Vocabolario Dialettale - Biscegliese - Italiano" (1925) riporta e spiega il significato di molteplici termini dialettali biscegliesi, tra cui il verbo "sfrisce", che significa soffriggere. Il termine "sfricone" contiene nella sua etimologia proprio questo verbo; inoltre, pronunciando questa parola, attraverso la sua fonetica, riusciamo a percepire il suono che si produce durante la fase di soffritto dei pomodori e dello sponsale.

Infine Sada, nel libro "La Cucina della terra di Bari" (1991), descrive una serie di ricette relative al territorio di Bari, tra le quali compare anche lo sfricone di Bisceglie.



ZUCCA E ZUCCHINA

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

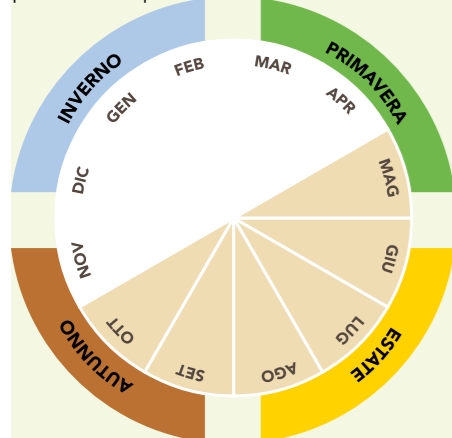
Area di origine del prodotto

BAT

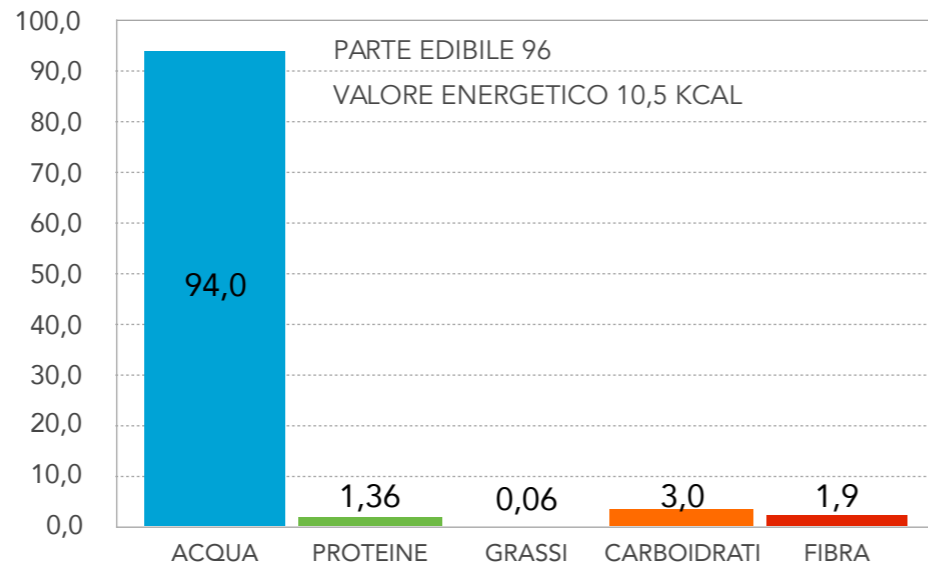


Periodo di produzione

Da maggio a settembre-ottobre in pieno campo



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



Cima di zucchini

Spigolature della pianta di zucchini, Talli di zucchini, Siverchi di zucchini, Tenerumi delle zucche, *Sovèirchie de checozze*, *Cème de checozze*, *Cème di chechezzèdde*, *Ciùmm du cùcozz*, *Siveirchie*

Descrizione sintetica del prodotto

Le cime di zucchini sono gli steli della pianta, assieme alle foglie più piccole e ai piccioli.

Processo produttivo

Il termine dialettale "siverchio" riporta al termine italiano "soverchio", che sta ad indicare qualcosa in eccesso. In effetti, la semina in pien'aria della zucchini veniva effettuata con un numero di semi superiore rispetto alla densità ottimale delle piante in campo; ciò per sopperire alla presenza di semi non germinabili e alle fallanze. Tuttavia, così facendo, in vari tratti della fila, il numero di piantine emerse risultava superiore rispetto alla densità ottimale, pertanto quelle in eccesso (*alias* "siverchi") venivano estirpate ed utilizzate come alimento. Inoltre, rappresentano anche le piante giunte al termine del loro ciclo produttivo, estirpate dalle radici e messe in commercio a poco prezzo.

La preparazione di questo ortaggio consiste nella spigolatura, eliminazione delle foglie più grandi e delle parti più basse e vecchie delle

piante, quello che ne rimane, ovvero le parti più tenere: i fiori sterili, le parti apicali, le foglie giovani, le piccole zucchine non ancora sviluppate e gli steli cavi che vengono liberati dalle parti fibrose e tagliati a pezzi, lavati ed utilizzati per la preparazione di diversi piatti, come ad esempio, pasta con le "sovèirchie" o patate e "sovèirchie".

Storia e tradizione

Il termine "siverchio" ha profonde radici nel dialetto di Bisceglie, zona in cui è maggiormente diffuso e consumato come ingrediente in moltissime ricette.

Della cima di zucchini o, appunto, "siverchio", troviamo numerose testimonianze attraverso i secoli.

Già Ingrassia in "Informatione del pestifero, et contagioso morbo" (1576) scrive: «Herbe fredde, & umide l'estate si possono in moderate quantità concedere ... Come sono lattuche, procacchie, acetosella, cicorea, scariola, tenerumi delle zucche, crude, o cotte, & mangiate per insalata con aceto forte», dove il termine "tenerumi" sta ad indicare i talli delle piante di zucchini.

Castelvetro in "Breve racconto di

tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano" (1614) descrive una serie di ricette originali e metodi di conservazione delle verdure con divisione per stagione e per tipo di verdura e frutto, tra i quali ritroviamo le "cime de' rami delle zucchine".

Il legame storico con il territorio di Bisceglie si desume, inoltre, dalla presenza del termine "siveirchie" nel "Vocabolario Dialettale - Biscegliese - Italiano" (Cocola, 1925) e dal piatto tipico della tradizione biscegliese, "*sovèirchie de checozze e chechezzèdde mbragatorie*" (Cosmai, 1985).





NON SI BUTTA NIENTE

In condizioni climatiche particolarmente favorevoli nella stagione autunnale, i semi di zuccina rimasti nel terreno provenienti dai frutti troppo maturi lasciati nell'orto possono germinare e risultare infestanti di altre colture successive. Con temperature favorevoli, queste piante possono riuscire a produrre fiori, prevalentemente maschili ed eventualmente anche fiori femminili, con possibile produzione di piccole zucchine. Le giovani piante nate fuori stagione rappresentano ancora una risorsa, ovvero tutta la porzione epigea può essere ripulita dei tessuti più consistenti e delle parti fibrose ("fili") per essere cucinata e consumata come "soverchi", ad esempio con pasta o patate.

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2023

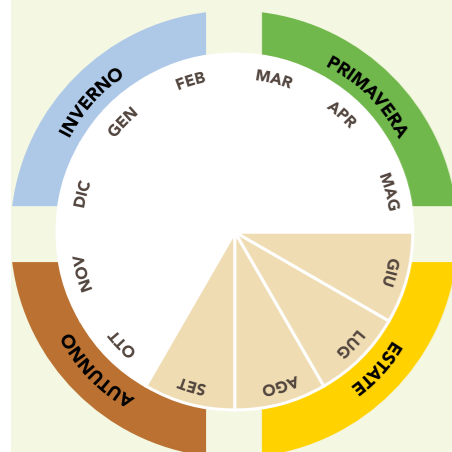
Area di origine del prodotto

Intera regione

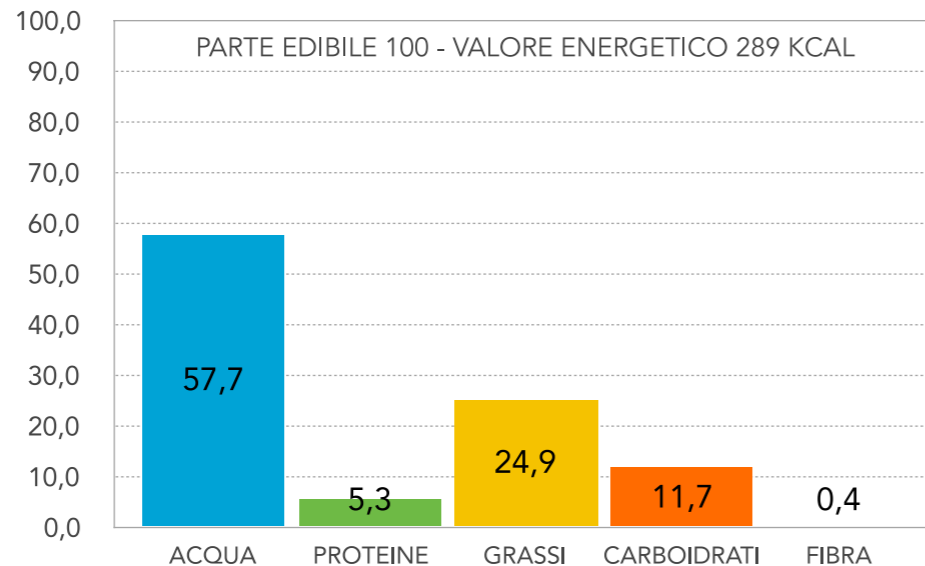


Periodo di produzione

Estate



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



Fiori di zuccina fritti

Fiuri de cucuzza fritti o fiori di cocuzza frita (Salento), *Fiure de chechezède* (Bari), *Sciure de tanne de checòcce fritte'* (provincia di Foggia)

Descrizione sintetica del prodotto

I fiori di zucca sono i fiori commestibili delle specie *Cucurbita*, in particolare *C. pepo* L., la specie che produce zucchine. Nel Salento vengono molto utilizzati i fiori di una particolare varietà di zuccina, che viene tradizionalmente coltivata dagli agricoltori della zona, la '*Cucuzza pastusa*'.

La zuccina è una pianta monoica diclina, quindi sono presenti fiori maschili e femminili, presentano entrambi un colore giallo-arancione e da aperti hanno una tipica forma "a stella". I fiori maschili sono riconoscibili in quanto si distaccano, con un lungo stelo, direttamente dal fusto della pianta, il loro pistillo è sottile e ricco di polline. I fiori femminili, invece, sono attaccati al vertice del frutto ed hanno uno stelo più corto e carnoso; recidere il fiore comporta l'arresto della crescita del frutto, pertanto, è usanza consumare solo i fiori maschili di rado quelli femminili, poiché raramente mantengono il colore e una consistenza sufficiente a mantenerne la forma fino al termine della maturazione del frutto.

Processo produttivo

Preparazione: si lavano bene i fiori di zuccina, si salano e si lasciano sgocciolare. A parte si prepara una pastella con la farina, le uova e il lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida. Si sala, si aggiunge un bicchierino di anice o di alcool puro e si lascia lievitare un paio d'ore, al riparo dalle correnti. Trascorso il tempo necessario alla lievitazione si immergono ad uno ad uno i fiori di zucca nella pastella e si friggono in abbondante olio, finché non presenteranno una bella tinta dorata. Si servono caldissimi, appoggiati su un foglio di carta assorbente. Per eventuale ripieno: si farciscono i fiori di zucca introducendo in ognuno di essi dei pezzetti di formaggio, qualche capperino, o altro ripieno a volontà.

Storia e tradizione

Nel libro "Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese" (1990) di Lucia Galallo D'Errico sono riportate le ricette dei '*Fiuri de cucuzza fritti*' e '*Fiuri de cucuzza fritti ripieni*' che rispecchiano la metodologia di preparazione tipica del territorio di questo prodotto.

Nel libro "Puglia dalla Terra alla Tavola" (AA.VV., 1990) è inserita tra i piatti tipici della cucina locale di Bari la ricetta dei fiori di zuccina fritti, con la denominazione di '*fiure de chechezède*'; a pagina 365 nella sezione dedicata ai piatti tipici della cucina locale di Corigliano d'Otranto (LE), la stessa ricetta è riportata con la denominazione di "fiori di cocuzza frita". Inoltre, nel libro "La cucina tradizionale di San Marco in Lamis" (Galante, 1999) si parla dei fiori di zuccina fritti, riportati con il nome "*Sciure de tanne de checòcce fritte'*" e affermando che è un prodotto tipico diffuso a livello regionale. Sempre Grazia Galante, nel libro "Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi" (2018), riporta nuovamente la ricetta dei "Fiori di zuccina fritti".

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2020

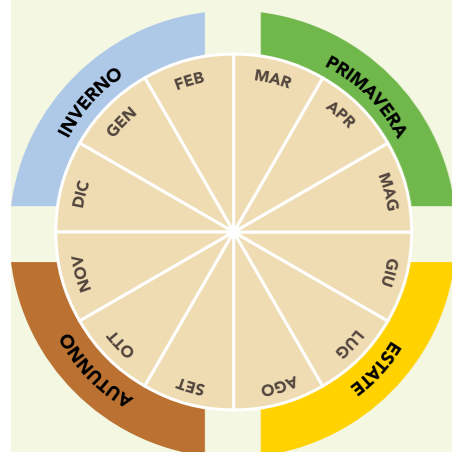
Area di origine del prodotto

Intera regione



Perio di produzione

Tutto l'anno

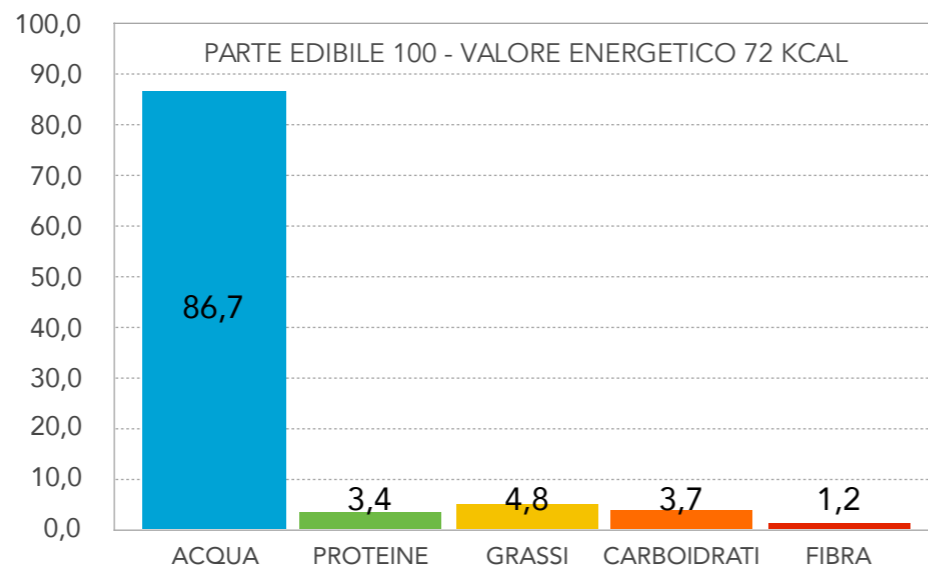


Parmigiana di zucchine

Parmegene de chechezédde/cocozze/checozz/cocuzze



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



Descrizione sintetica del prodotto

La parmigiana di zucchini è una ricetta classica della cucina pugliese. Ne esistono numerosissime varianti; infatti, è un piatto che lascia spazio alla fantasia di chi lo prepara. Si può dire che ogni paese, ma anche ogni famiglia ha la sua versione preferita. La tradizione vuole che le zucchini vengano fritte e poi disposte in un tegame alternando uno strato di zucchini a uno di condimento, che nella maggior parte dei casi è a base di mozzarella e/o formaggio, sugo di pomodoro o, in alcuni casi, ragù.

La parmigiana di zucchini è una ricetta tradizionalmente preparata in estate, quando abbonda la produzione di questo ortaggio. Rappresenta un ottimo modo per far consumare ortaggi anche ai bambini e a chi non ama la verdura, in quanto risulta molto gustosa, soprattutto se è calda, con la mozzarella ancora filante; ma si consuma anche fredda, come saporito stuzzichino, antipasto o tagliata in piccoli pezzi come *finger food!*

Processo produttivo

Anzitutto occorre preparare il sugo versando in un tegame un filo d'olio, un quarto di cipolla tritata finemente e rosolare a fiamma bassa; si aggiunge poi la passata di pomodoro, regolando di sale, e si fa cuocere per circa 40 minuti a fiamma bassa,

mescolando spesso. Una volta cotto il sugo, si aggiungono delle foglioline di basilico spezzettate con le mani. Nel frattempo si tagliano a fette le zucchini (dello spessore di circa 5 mm), si passano nella farina e si friggono in abbondante olio fin quando non saranno dorate

In una teglia da forno si distribuisce sul fondo un po' di salsa di pomodoro, si dispongono ordinatamente le zucchini, una di fianco all'altra, si ricopre con uno strato abbondante di salsa di pomodoro, parmigiano grattugiato, cubetti di mozzarella e pepe; lo stesso procedimento si ripete per almeno tre strati. Si completa con il sugo e i dadini di mozzarella rimasti. Si spolverizza con il parmigiano, un pizzico di pepe e si cuoce in forno statico preriscaldato a 200 °C per 25-30 minuti. Sfornata la parmigiana, si aggiunge qualche fogliolina di basilico e si lascia riposare per qualche minuto prima di servirla.

In alcune varianti le zucchini possono essere grigliate al posto di essere fritte. Per ottenere un gusto deciso, alcuni aggiungono anche prosciutto o mortadella negli strati.

Storia e tradizione

Le origini della ricetta sono antichissime. Viene menzionata già da Vincenzo Corrado, famoso cuoco, filosofo e letterato pugliese, una vera e propria star dei fornelli nella se-

conda metà del '700 alla corte di Napoli. Nel suo libro "Il cuoco galante" (1820, prima edizione 1773) descrive la preparazione delle "Zucche lunghe alla Parmegiana" preparate friggendo le zucchini nello strutto per poi disporle a strati su un tegame condendo con burro e parmigiano e farle poi rassodare in forno.

Gosetti della Salda nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967), nel capitolo riservato alla Puglia, riporta così la ricetta: «Preparare un ragù di carne e pomodoro. Tagliare le zucchini in fette lunghe, aventi uno spessore di quasi mezzo centimetro; posarle su una gratella, spolverizzarle di sale e lasciarle così per almeno mezz'ora in modo che emettano acqua. Trascorso questo tempo asciugarle, infarinare, passarle nelle uova sbattute e friggerle in abbondante olio ben bollente, facendole rosolare da ambedue le parti. Prendere una teglia (o una tortiera) e disporvi uno strato di zucchini, spolverizzarle di parmigiano, irrorarle di ragù, coprire questo con uno strato di sottili fettine di mozzarella, fare un secondo strato di zucchini, ancora parmigiano, ragù e mozzarella, proseguendo così fino ad esaurimento delle zucchini. Coprire l'ultimo strato con abbondante ragù. Mettere il recipiente in forno molto caldo (230 °C) per circa 10 minuti.».

Anno di inserimento elenco nazionale PAT: 2017

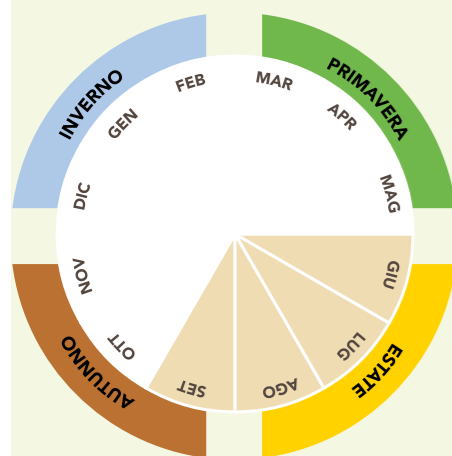
Area di origine del prodotto

Intera regione

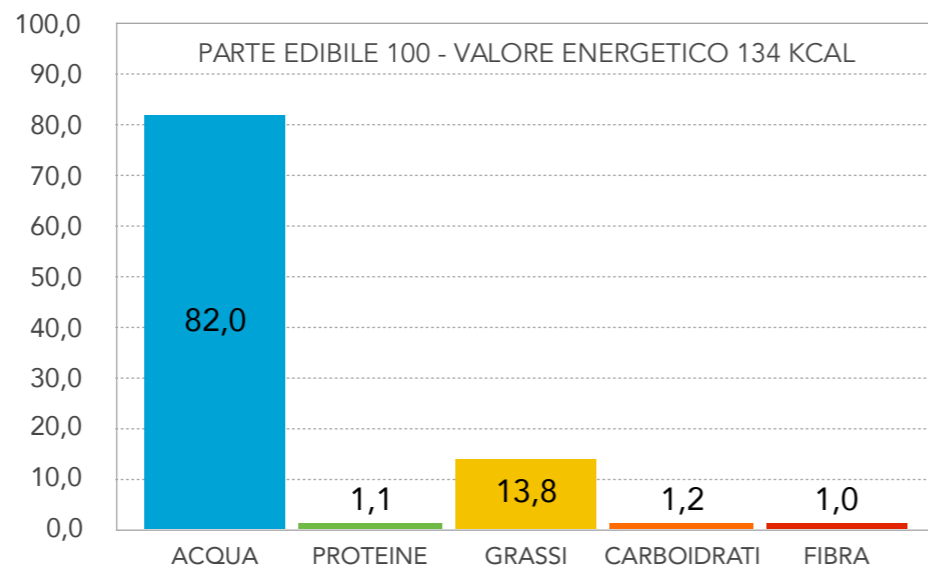


Periodo di produzione

Estate



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



Zucchine alla poverella

Zucchine alla poveretta, Coccozze alla poverella, *Checozz alla peverèdde*, *Cocuzze alla puviredda*

Descrizione sintetica del prodotto

Zucchine essiccate al sole, fritte e condite con olio (e aggiunta eventualmente di aglio e/o menta e/o prezzemolo e/o aceto).

Processo produttivo

Lavare e tagliare le zucchine, lasciarle asciugare al sole adagiate su un canovaccio. Versare un po' d'olio in una padella e procedere con la frittura (si può anche far soffriggere uno spicchio di aglio) e un pizzico di sale. Si può condire con prezzemolo, menta e/o aceto.

Storia e tradizione

Nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967), Gosetti della Salda riporta tra le ricette tradizionali della Puglia: "*Cocuzze alla puviredda* (zucchine alla poverella)": «Vi sono tre diversi modi per preparare le "*Cocuzze alla puviredda*". Il primo è il più semplice: occorrono zucchine, olio d'oliva, sale e pepe. Dopo aver tagliato le zucchine a dadi di media grandezza farle friggere nell'olio, salarle e peparle. A cottura scolarle dall'olio.

Il secondo è il seguente: occorrono zucchine, foglie di menta e di prezzemolo, olio d'oliva, aceto e sale. Lavare le zucchine, asciugarle e senza raschiarle tagliarle a dischetti, quindi friggerle in abbondante olio ben caldo, rigirandole spesso. Tritate non troppo finemente alcune foglie di menta fresca e di prezzemolo, e quando le zucchine saranno quasi cotte cospargerle di questo trito e insaporirle con una o più cucchiainate di buon aceto (a seconda del quantitativo delle zucchine). Salare, mescolare, lasciare il recipiente sul fuoco per qualche minuto, quindi scolare le zucchine dall'olio. Sono ottime servite calde, ma sono ancora più gustose fredde, accompagnate con pane casereccio.»

Zucchine alla poverella con la traduzione in dialetto barese viene descritta da Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (1982). Nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990) è riportata la ricetta "*checozz alla peverèdde*".





Il progetto “Biodiversità delle specie orticole pugliesi da frutto - BiodiverSO KARPOS” (PSR Puglia 2014-2022, azione 10.2.1 - Progetti per la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura) prosegue quanto già realizzato nel precedente progetto “Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia - BiodiverSO”, per contribuire a ridurre significativamente il tasso di erosione della biodiversità delle specie orticole da frutto della Puglia attraverso azioni di recupero, caratterizzazione, conservazione, registrazione e, in questo caso, anche di valorizzazione delle risorse genetiche autoctone.

Partner del progetto



<https://karpos.biodiversitapuglia.it>



Editore: **Università degli Studi di Bari Aldo Moro**

Realizzato e stampato da **Pubblicità&Stampa** - Bari

Finito di editare: maggio 2024

INFORMAZIONI LEGALI

Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione intera o parziale con qualsiasi mezzo. L'Autore e i Collaboratori del presente volume e le persone che hanno partecipato al progetto "BiodiverSO Karpos" non sono responsabili dell'uso che può essere fatto delle informazioni contenute in questo volume. Tutte le informazioni riportate in questo volume derivano da attività di ricerca bibliografica e sitografica finalizzata alla determinazione di peculiarità e caratteristiche atte a definire la natura di Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT), così come regolamentato dal D.M. 8 settembre 1999, n.350, dei prodotti ivi elencati. Questo volume non è di uso commerciale e ne è vietata la vendita.

La bibliografia dei PAT è presente e consultabile sul sito <https://www.patpuglia.it/index.php>



I brani al di fuori delle schede dei PAT sono tratti dall'e-book "Pillole (ricostituenti) di agrobiodiversità degli ortaggi pugliesi da frutto" che può essere scaricato dal sito <https://karpos.biodiversitapuglia.it>



Area reserved for notes, consisting of 20 horizontal green lines.



KARPOS
BiodiverSO
BIODIVERSITÀ DELLE SPECIE ORTICOLE PUGLIESI DA FRUTTO



Editore



ISBN 978-88-6629-082-7



REGIONE
PUGLIA



PSR Puglia 2014-2022. Misura 10 - Pagamenti agro-climatico- ambientali. Sottomisura 10.2 - Sostegno per la conservazione, uso e lo sviluppo sostenibile delle risorse genetiche in agricoltura. Operazione 10.2.1 - Progetti per la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura.

