

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 11 dicembre 2020, n. 299

Decreto Legislativo 30 aprile 1998 n. 173 "Attuazione dell'art. 8, comma 1, recante disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali". Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Aggiornamento anno 2020.

L'anno 2020 addì 11 del mese di dicembre in Bari, la dirigente del Servizio Filiere Agricole sostenibili e Multifunzionalità, sulla base dell'istruttoria espletata dalla titolare della P.O. "Masserie didattiche e Agricoltura Sociale", riferisce quanto segue.

VISTO l'art. 8 del Decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 concernente la "Valorizzazione del patrimonio gastronomico" che stabilisce le procedure per l'individuazione dei prodotti tradizionali, nonché le azioni per la promozione e la salvaguardia dei suddetti prodotti;

VISTO il Decreto Ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173" e in particolare l'art.3, comma 3, che attribuisce al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali la cura della pubblicazione annuale dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

VISTO l'art.2, co. 3, del predetto decreto ministeriale che prevede che le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inviano gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti al Ministero delle politiche agricole e forestali che provvede all'inserimento nell'elenco nazionale di cui al succitato art. 3;

VISTO il decreto ministeriale 18 luglio 2000, recante "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" con il quale in attuazione dell'art.3, comma3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999 n. 350, si è provveduto alla pubblicazione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

VISTA la legge 12 dicembre 2016, n.238, recante "Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino";

VISTO, in particolare, l'art.12, comma 1 della citata legge 12 dicembre 2016, n. 238, il quale prevede che con Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sia aggiornato annualmente l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano;

CONSIDERATO che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del Regolamento (UE) n.1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;

VISTO che gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'art.2, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n.350, sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno;

VISTA la Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari del 16.12.2019 n.318, con la quale sono state apportate le modifiche e le integrazioni all'elenco regionale dei prodotti tradizionali;

VISTO il D.M. 10 febbraio 2020 (pubblicato nella GU Serie Generale n.42 del 20-02-2020 - Suppl. Ordinario n. 9) con il quale è stata approvata la ventesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti tradizionali;

VISTA la Deliberazione della Giunta comunale del Comune di San Paolo di Civitate n. 153 del 10.11.2020, acquisita agli atti della Sezione con prot. AOO_155/12.11.2020 n.003805, con la quale è stato richiesto il riconoscimento e, quindi, l'inserimento nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari dei prodotti: Fava melonia e Lupino bianco del Tavoliere;

VISTA la nota del Dipartimento di Scienze agro-ambientali e territoriali dell'Università degli Studi Bari del 23.11.2020, acquisita agli atti della Sezione con prot. AOO_155/25.11.2020 n.0014252, con la quale è stato richiesto l'inserimento nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali dei prodotti: Frittata con asparagi selvatici; Cima di rapa di Minervino Murge;

VISTA la nota del Dipartimento di Scienze agro-ambientali e territoriali dell'Università degli Studi Bari del 24.11.2020, acquisita agli atti della Sezione con prot. AOO_155/25.11.2020 n.0014253, con la quale è stato richiesto l'inserimento nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali dei prodotti: Acquasale; Boccione maggiore; Boccione minore;

VISTA la nota del Dipartimento di Scienze agro-ambientali e territoriali dell'Università degli Studi Bari del 24.11.2020, acquisita agli atti della Sezione con prot. AOO_155/25.11.2020 n.0014255, con la quale è stato richiesto l'inserimento nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali dei prodotti: Lambascioni fritti; Olive fritte.

VISTA la nota del Dipartimento di Scienze agro-ambientali e territoriali dell'Università degli Studi Bari del 25.11.2020, acquisita agli atti della Sezione con prot. AOO_155/25.11.2020 n.0014258, con la quale è stato richiesto l'inserimento nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali dei prodotti: Piselli freschi e carciofi ripieni; Pasta con cavolfiore; Carosello di Polignano.

VISTA la nota della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari del 27.11.2020 - prot. AOO_155/25.11.2020 n.0014383, con la quale è stato incaricato il gruppo istruttorio per esaminare le proposte pervenute dal Comune di San Paolo di Civitate e dal Dipartimento di Scienze agro-ambientali e territoriali dell'Università degli Studi di Bari per l'inserimento dei prodotti agroalimentari tradizionali nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, revisione 2020;

VISTO il verbale del 03.12.2020, redatto dal gruppo istruttorio incaricato con nota del 27.11.2020, prot. AOO_155/25.11.2020 n.0014383, con il quale è stato espresso parere favorevole all'inserimento nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali dei prodotti: Fava melonia; Lupino bianco del Tavoliere; Frittata con asparagi selvatici; Cima di rapa di Minervino Murge; Acquasale; Boccione maggiore; Boccione minore; Lambascioni fritti; Olive fritte; Piselli freschi e carciofi ripieni; Pasta con cavolfiore; Carosello di Polignano;

CONSIDERATO che è interesse generale della Regione Puglia tutelare e valorizzare le produzioni agroalimentari tradizionali pugliesi, in quanto espressione fondamentale del patrimonio culturale del territorio rurale;

RITENUTO necessario proporre al Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali di integrare la ventesima edizione dell'elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, approvata con Decreto Ministeriale del 10.02.2020, pubblicata nella GU Serie Generale n.42 del 20-02-2020 - Suppl. Ordinario n. 9, con l'inserimento dei prodotti: Fava melonia; Lupino bianco del Tavoliere; Frittata con asparagi selvatici; Cima di rapa di Minervino Murge; Acquasale; Boccione maggiore; Boccione minore; Lambascioni fritti; Olive fritte; Piselli freschi e carciofi ripieni; Pasta con cavolfiore; Carosello di Polignano.

PROPONE

- di approvare gli esiti istruttori come ripartiti nel verbale del 03.12.2020, con l'annesso allegato (Allegato 1), costituito da n.12 schede identificative, con il quale si esprime parere favorevole all'inserimento dei prodotti: Fava melonia; Lupino bianco del Tavoliere; Frittata con asparagi selvatici; Cima di rapa di Minervino Murge; Acquasale; Boccione maggiore; Boccione minore; Lambascioni fritti; Olive fritte; Piselli freschi e carciofi ripieni; Pasta con cavolfiore; Carosello di Polignano nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;
- di inserire i prodotti: Fava melonia; Lupino bianco del Tavoliere; Frittata con asparagi selvatici; Cima di rapa di Minervino Murge; Acquasale; Boccione maggiore; Boccione minore; Lambascioni fritti; Olive

fritte; Piselli freschi e carciofi ripieni; Pasta con cavolfiore; Carosello di Polignano nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

- di trasmettere al Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali con le relative schede (Allegato 1), parte integrante del presente provvedimento, da inserire nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

VERIFICA AI SENSI DEL D.lgs. 196/03 - Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D.lgs. 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI DI CUI ALLA L.R. N. 28/01 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

Di dare atto che il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico di Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione Puglia e che dallo stesso non scaturiranno oneri di natura finanziaria per la Regione Puglia, pertanto non va trasmesso al Sezione Bilancio e Ragioneria.

I sottoscritti attestano che i procedimenti istruttori affidati, sono stati espletati nel pieno rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente provvedimento è conforme alle risultanze istruttorie.

La responsabile P.O.

Dr.ssa Lucia Anna Doronzo

La Dirigente del Servizio

Dr.ssa Rossella Titano

IL DIRIGENTE DELLA SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

VISTA la proposta della Dirigente del Servizio Filiere Agricole Sostenibili e Multifunzionalità e la relativa sottoscrizione;

VISTA la legge regionale n. 7/97 e la deliberazione della Giunta regionale n. 3261 del 28/7/98 che detta le direttive per la separazione dell'attività di direzione politica da quella di gestione amministrativa;

RITENUTO, per le motivazioni riportate nel succitato documento e che vengono condivise, di emanare il presente provvedimento

DETERMINA

- di prendere atto e di condividere la proposta formulata dalla dirigente del Servizio Filiere Agricole Sostenibili e Multifunzionalità;
- di approvare gli esiti istruttori come ripartiti nel verbale del 03.12.2020 con l'annesso allegato (Allegato 1), costituito da n.12 schede identificative, con il quale si esprime parere favorevole all'inserimento dei prodotti: Fava melonia; Lupino bianco del Tavoliere; Frittata con asparagi selvatici; Cima di rapa di Minervino Murge; Acquasale; Boccione maggiore; Boccione minore; Lambascioni fritti; Olive fritte; Piselli freschi e carciofi ripieni; Pasta con cavolfiore; Carosello di Polignano nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;
- di proporre l'inserimento dei prodotti: Fava melonia; Lupino bianco del Tavoliere; Frittata con asparagi selvatici; Cima di rapa di Minervino Murge; Acquasale; Boccione maggiore; Boccione minore; Lambascioni fritti; Olive fritte; Piselli freschi e carciofi ripieni; Pasta con cavolfiore; Carosello di Polignano nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;
- di trasmettere al Ministero per le Politiche agricole alimentari e forestali l'elenco dei prodotti con le relative schede (Allegato 1), parte integrante del presente provvedimento, da inserire nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;
- di incaricare il Servizio Filiere Agricole Sostenibili e Multifunzionalità di trasmettere il presente provvedimento con allegato 1, al Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali -Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentari, della pesca e dell'ippica, al fine della revisione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.
- di dare atto che il presente provvedimento è immediatamente esecutivo.

Il presente Atto, composto da n. 6 (sei) facciate vidimate e dall'Allegato 1, composto da n. 37 (trentasette) fogli, è redatto in un unico originale che rimarrà agli atti della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari. Copia conforme sarà inviata al Segretariato della Giunta regionale, all'Assessore alle Risorse Agroalimentari e al Servizio proponente.

Non sarà trasmesso alla Sezione Bilancio e Ragioneria in quanto non vi sono adempimenti contabili.

Il presente provvedimento sarà pubblicato nell'albo istituito.

Il Dirigente della Sezione (dott. Luigi Trotta)

Il presente allegato è composto da n. 37 pagine

Il Dirigente della Sezione competitività delle filiere agroalimentari

Dott. Luigi Trotta

Firmato da:Luigi Trotta
Organizzazione:REGIONE PUGLIA/80017210727
Data: 17/12/2020 13:54:16

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali pugliesi da inserire nell'elenco nazionale dei PAT

TIPOLOGIA (1)	N. (2)	Prodotto (3)	Provincia
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	1	Boccione maggiore	Puglia
	2	Boccione minore	Puglia
	3	Carosello di Polignano	Bari
	4	Cima di rapa di Minervino Murge	Barletta - Andria -Trani
	5	Fava melonia	Foggia
	6	Lupino bianco del Tavoliere	Foggia
Prodotti della gastronomia	7	Acquasale	Puglia
	8	Frittata di asparagi selvatici	Puglia
	9	Lambascioni fritti	Puglia
	10	Olive fritte	Puglia
	11	Pasta con cavolfiore	Puglia
	12	Piselli freschi e carciofi ripieni	Puglia

(1) Classificazione

(2) Numerazione progressiva

(3) Nome tradizionale ed eventuale sinonimo

REGIONE PUGLIA

Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e Ambientale

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.	CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRAFORMATI
1. Denominazione del prodotto:	Boccione maggiore
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Tutte le province
4. Sinonimi e termini dialettali	Cicoria amara, amarago, amarone, grugno, lattugaccio, scorzanera trifoliata, lattajolo, ingrassaporci, bell'ommo. "Cequaire all'ammérse", "cicuredde àmmérse", "cicuròni".
5. Descrizione sintetica prodotto:	<p>Il boccione maggiore, <i>Urospermum dalechampii</i> (L.), è noto anche come "cequaire all'ammérse", perché quando si recide la pianta le foglie hanno la caratteristica di incurvarsi, tanto da assumere una forma tale da somigliare ad un polpo "arricciato". Può essere seminato ai bordi dei giardini come pianta ornamentale per i suoi fiori che vengono anche recisi ed impiegati in decorazioni floreali. Fiorisce da marzo ad agosto. In zone dove le piante hanno a disposizione terreni profondi e nelle annate piovose, i fiori possono superare 6 cm di diametro. A fine inverno-inizio della primavera e prima della fioritura, si consumano le foglie basali, lessate e condite, da sole o insieme ad altre verdure oppure saltate in padella con olio e aglio. (Dal libro "Piante spontanee nella cucina tradizionale molese" di Vito V. Bianco, Rocco Mariani e Pietro Santamaria - Levante editore, Bari, 2009).</p>
6. Territorio interessato:	Intera regione

7. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Si usano le foglie basali più tenere, raccolte prima della fioritura, lessate e condite, da sole o insieme ad altre verdure oppure saltate in padella con olio e aglio. Entra come ingrediente nella "callarreda" piatto tipico dell'area murgiana della Puglia.

8. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento:

Raccolta delle piante allo stato spontaneo con coltello.

9. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Vegeta in campi incolti, prati aridi, nei pressi dei ruderi e lungo i cigli stradali. È rinvenibile fino a 1.200 m di altitudine.

10. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Un proverbio locale di Manduria (TA) così recita: *"Cu li caroti, li erzi, li pasuli e tanti otri verduri, ntra lu minestrone già misu puru nu cicuroni"* ("Con le carote, le verze, i fagioli e altre verdure, nel minestrone ho messo anche il boccione").

Nel libro "Erbe mangerecce" del 1935, Angiolo Del Lungo riporta il lattugaccio o boccione.

Il prof. Vito V. Bianco, nel 1989, ha pubblicato il contributo "Specie erbacee della flora infestante pugliese utilizzabili come ortaggi e piante da condimento" (Accademia pugliese delle scienze, 46 (2), 11-27). Nell'elenco delle specie individuate fino a quell'epoca, e riportato nella tabella 1 della pubblicazione, le piante sono indicate in ordine alfabetico rispetto al nome scientifico secondo Pignatti (1982). Oltre alla famiglia è riportata la frequenza con cui le specie sono presenti sul territorio, l'organo edule e alcuni metodi di preparazione culinaria. Si riportano la copertina dell'estratto della pubblicazione e l'ultima parte della tabella che riporta il boccione maggiore.

Nel quadriportico del Monastero di S. Maria della Consolazione di Martano (Lecce), dove ha sede una comunità monastica rimasta fedele al programma di vita tracciato da San Benedetto nella sua regola ("ora et labora") è ospitata una mostra permanente di erbe medicinali raccolte in situ a cura di Fra Domenico Palombi. Fra Domenico, ricercatore e profondo conoscitore di erbe officinali, ha raccolto, essiccato, catalogato e ordinato per genere, specie, famiglia, annotando nome volgare, nome scientifico e principali virtù terapeutiche ogni singola erba rinvenuta nella locale macchia mediterranea. Le erbe, disposte in diversi pannelli e vetrine, sono esposte nel grande chiostro e possono essere visionate durante la visita al monastero. Dello stesso Fra D. Palombi la casa editrice Edizioni Grifo ha stampato nel 2005 Erbario Salentino, Erbe e piante medicinali del territorio di Martano e zone limitrofe, a cura del prof. Silvano Marchiori, ordinario di Botanica sistematica dell'Università del Salento, in cui sono riportati i risultati delle "accurate investigazioni e della minuziosa ricerca e catalogazione delle piante erbacee e arbustive, medicinali e non,

esistenti nel territorio di Martano e dintorni, che fra' Domenico, nei circa dieci anni di permanenza nel monastero di Martano ha avuto modo di esplorare e studiare". Qui si riproduce la copertina del libro e pagina 109 in cui è riprodotto il boccione maggiore e sono riportate le sue principali caratteristiche.

Il mensile Realtà Nuove di Mola di Bari ha pubblicato nel 1995 una guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: "*I fogghie de fore*" (la "e" in dialetto molese è muta). Infatti, a Mola è diffuso il consumo "*di fogghie de fore*", le foglie di campagna, con cui si indica tutto ciò che è allo stato selvatico ed è commestibile: dalla tenera erbetta mangiata cruda in insalata, alle rosette di foglie più consistenti e fibrose che invece sono consumate cotte in diverse preparazioni gastronomiche. Si riproducono la copertina e pagina 9 che segnala la differenza tra boccione minore e boccione maggiore, specie tipiche della cucina tradizionale molese.

11. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

NO

12. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

NO

13. Annotazione della deroga

SI

NO

REGIONE PUGLIA

Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e Ambientale

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.	CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE
----	--

1. Denominazione del prodotto:	Boccione minore
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Tutte le province della Puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	<i>I crestalle, cristall, cristola, cristàuli, fòggia crassa, foggie de Santa Marie, sogra, cicurèdda duce, cresta di jàddu, attiallico, spargani (stracci) de la Madonna.</i>

5. Descrizione sintetica prodotto:

Il boccione minore, *Urospermum picroides* (L.) F.W. Schmidt, noto a Mola di Bari come "i crestalle", costituisce una delle dieci verdure con cui si prepara un piatto antico e povero chiamato il "foja mmisca" (le foglie mischiate) nella Grecia salentina. Vegeta fino a 800 m di altitudine in campi incolti, prati aridi, nei pressi dei ruderi e lungo i bordi stradali. Le foglie basali commestibili si raccolgono da dicembre fino all'inizio della primavera. Dalla radice si possono estrarre sali con proprietà sedative e antispasmodiche. Le foglie più tenere vengono lessate e condite, da sole o insieme ad altre verdure oppure saltate in padella con olio e aglio. Il sapore dolce delle foglie permette il consumo crudo in insalata da sola o mista ad altre verdure. (Dal libro "Piante spontanee nella cucina tradizionale molese" di Vito V. Bianco, Rocco Mariani e Pietro Santamaria - Levante editore, Bari, 2009).

6. Territorio interessato:

Intera regione

7. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Il boccone minore è pianta erbacea annuale, con stelo eretto che raggiunge 35 cm di altezza. In particolari condizioni pedoclimatiche le foglie basali possono essere lunghe oltre i 25 cm, spatolate, con base allargata e margine dentato e ruvido; le superiori progressivamente ridotte. Fiorisce da febbraio fino a giugno. I fiori, tutti ligulati e di colore giallo, sono riuniti in tre, sei ma anche più capolini, presentano l'involucro setoloso e hanno il diametro di circa 3 cm. Il frutto è un achenio striato, con becco allungato.

8. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento:

Raccolta delle piante allo stato spontaneo con coltello.

9. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Vegeta fino a 800 m di altitudine in campi incolti, prati aridi, nei pressi dei ruderi e lungo i bordi stradali.

10. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Nella Grecia salentina il boccone minore costituisce una delle dieci verdure con cui si prepara un piatto antico e povero chiamato il "*foja mmisca*" (foglie mischiate). Un altro modo di consumare le verdure miste è insieme al purè di fave ("*fave e fogghie*") dove si abbina il sapore amaro delle verdure con il dolce delle fave.

Un proverbio di Manduria così recita: "*Zzanguni e cristoli a nsalata - cu ll'u pani fattu a casa - ti fannu passari na bona sirata*" ("*Grespini e bocconi in insalata - con il pane fatto in casa - ti fanno passare una buona serata*").

Il prof. Vito V. Bianco, nel 1989, ha pubblicato il contributo "*Specie erbacee della flora infestante pugliese utilizzabili come ortaggi e piante da condimento*" (Accademia pugliese delle scienze, 46 (2), 11-27). Nell'elenco delle specie individuate fino a quell'epoca, e riportato nella tabella 1 della pubblicazione, le piante sono indicate in ordine alfabetico rispetto al nome scientifico secondo Pignatti (1982). Oltre alla famiglia è riportata la frequenza con cui le specie sono presenti sul territorio, l'organo edule e alcuni metodi di preparazione culinaria. Si riportano la copertina dell'estratto della pubblicazione e l'ultima parte della tabella che riporta il boccone maggiore.

Nel quadriportico del Monastero di S. Maria della Consolazione di Martano (Lecce), dove ha sede una comunità monastica rimasta fedele al programma di vita tracciato da San Benedetto nella sua regola ("*ora et labora*") è ospitata una mostra permanente di erbe medicinali raccolte in situ a cura di Fra Domenico Palombi. Fra Domenico, ricercatore e profondo conoscitore di erbe officinali, ha raccolto, essiccato, catalogato e ordinato per genere, specie, famiglia, annotando nome volgare, nome scientifico e principali virtù terapeutiche ogni singola erba rinvenuta nella locale macchia mediterranea. Le erbe, disposte in diversi pannelli e vetrine, sono esposte nel grande

chostro e possono essere visionate durante la visita al monastero. Dello stesso Fra D. Palombi la casa editrice Edizioni Grifo ha stampato nel 2005 Erbario Salentino, Erbe e piante medicinali del territorio di Martano e zone limitrofe, a cura del prof. Silvano Marchiori, ordinario di Botanica sistematica dell'Università del Salento, in cui sono riportati i risultati delle "accurate investigazioni e della minuziosa ricerca e catalogazione delle piante erbacee e arbustive, medicinali e non, esistenti nel territorio di Martano e dintorni, che fra' Domenico, nei circa dieci anni di permanenza nel monastero di Martano ha avuto modo di esplorare e studiare". Qui si riproduce la copertina del libro e pagina 110 in cui è riprodotto il boccone minore e sono riportate le sue principali caratteristiche.

Il mensile Realtà Nuove di Mola di Bari ha pubblicato nel 1995 una guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: "*I fogghie de fore*" (la "e" in dialetto molese è muta). Infatti, a Mola è diffuso il consumo "*di fogghie de fore*", le foglie di campagna, con cui si indica tutto ciò che è allo stato selvatico ed è commestibile: dalla tenera erbetta mangiata cruda in insalata, alle rosette di foglie più consistenti e fibrose che invece sono consumate cotte in diverse preparazioni gastronomiche. Si riproducono la copertina e pagina 9 che segnala la differenza tra boccone minore e boccone maggiore, specie tipiche della cucina tradizionale molese.

11. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

NO

12. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

NO

SI

NO

13. Annotazione della deroga

REGIONE PUGLIA

Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e Ambientale

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.	CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI
1. Denominazione del prodotto:	Carosello di Polignano
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Bari
4. Sinonimi e termini dialettali	Carosello mezzo lungo di Polignano, Carosello barese selezione Polignano, Barese selezione Polignano.

5. Descrizione sintetica prodotto:

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.

6. Territorio interessato

Per lo più Polignano a Mare, ma anche l'intera regione (del resto diverse ditte sementiere commercializzano il suo seme – vedi Scheda C).

7. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

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

In Italia la coltura del melone immaturo è confinata essenzialmente in Puglia, dove risale a tempi remoti, con sporadici casi in Campania, Basilicata, Calabria e Sicilia. I frutti sono destinati prevalentemente al consumo locale, ma si trovano sia nei mercati rionali e piccoli punti vendita sia negli ipermercati. In Puglia le zone più importanti per la coltivazione di meloni che si raccolgono immaturi, allo stadio verde, sono dislocate nelle province di Bari (Polignano a Mare, Monopoli, Alberobello), Brindisi (Fasano), Lecce (Leverano) e Taranto (Manduria, Avetrana, Maruggio, Torricella, Lizzano). L'assenza di barriere agli incroci intraspecifici è alla base della notevole variabilità di caratteri osservata nel germoplasma di queste popolazioni, soprattutto per la morfologia dei frutti. Le popolazioni prendono il nome dalle zone di coltivazione, dal colore e dalla forma dei frutti, come appunto "Carosello di Polignano" e "Mezzo lungo di Polignano".

Le foglie di 'Carosello di Polignano', "Mezzo lungo di Polignano" e "Barese selezione Polignano" sono intere, ovato-cordate, lievemente lobate; il margine è scarsamente dentato ed ondulato. Sono leggermente bollose, di colore verde, verde chiaro, con nervature non pigmentate particolarmente evidenti sulla pagina inferiore e totalmente ricoperte di soffici peli. Le foglie sono larghe: il valore medio della superficie fogliare unitaria di piante coltivate in pieno campo (Bianco *et al.*, 2004) e in serra (Parente *et al.*, 2005) ha raggiunto 130 cm²; foglie di 'Mezzo lungo di Polignano' allevato senza suolo hanno raggiunto circa 280 cm² (Conversa *et al.*, 2005), ma anche valori nettamente inferiori (92 cm²) (Parente *et al.*, 2005). In una prova condotta in serra, 'Carosello di Polignano' ha mostrato foglie con lamina molto espansa, soprattutto in larghezza (circa 25 cm) al 3-5° nodo dello stelo principale, successivamente la loro dimensione diminuisce rapidamente e diventano quasi isodiametriche; in media il rapporto lunghezza/larghezza è pari a 0,85 (Bonasia *et al.*, 2005). Le foglie sui primari sono di dimensioni più ridotte e più uniformi lungo lo stelo. Nei casi più frequenti il numero di foglie varia intorno a 60-70 per pianta (Bianco *et al.*, 2004; Parente *et al.*, 2005). Il picciolo è in genere di lunghezza superiore a 15 cm, tomentoso, di colore verde chiaro, semi eretto o orizzontale. Non sono rare piante con morfologia molto differente da quella appena descritta.

La tomentosità dell'epicarpo è molto evidente, con tricomi lunghi, a volte aracnoidati (indice di tomentosità medio di 8,4).

Un'ultima caratteristica può essere la costolatura, che può risultare presente oppure no.

8. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

L'impianto avviene per lo più partendo da piantine ottenute da seme autoprodotta dagli agricoltori. I semi sono di forma ovale-allungata, schiacciati, di colore bianco paglierino e di lunghezza variabile da 0,6 a 1 cm; il peso di 1.000 semi è di circa 20-30 g ed 1 g ne contiene di conseguenza da 35 a 50.

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 pieno campo la densità di impianto è pari a 2-2,5 piante/m², in fila singola o binata, mentre in serra la densità può arrivare a 4-4,5 piante/m², allevando le piante in verticale. In passato la coltivazione dei meloni immaturi veniva effettuata in asciutto, specialmente in terreni molto profondi, in zone dette "lame o correnti", 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. Le cimature dello stelo principale sono una consuetudine, e sono effettuate per stimolare la ramificazione e contenere l'espansione della pianta. 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. In genere la commercializzazione è effettuata alla rinfusa e molto spesso si possono trovare frutti accumulati sui banchi dei mercati. La tomentosità dei frutti è indice di freschezza, pertanto i frutti sono raccolti con molta cura, generalmente riposti ordinatamente in piccole cassette pronte per la vendita.

Le piante vengono allevate in verticale e legate ad un tutore. La raccolta viene eseguita con le forbici.

9. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

L'eventuale conservazione del prodotto viene effettuata ad una temperatura relativamente elevata (10-12 °C), per evitare la comparsa dei danni da freddo, ad un altrettanto alta umidità relativa (90-95%).

10. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

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 *Orticultura* (a cura di Bianco e Pimpini, 1990), il prof. Bianco dedica un capitolo al Carosello e nell'ultima pagina del suo trattato riporta i nomi delle popolazioni coltivate in Puglia, come si può leggere nella riproduzione seguente.

Pagine del libro Bianco V.V., 1990. *Carosello*. Da: Bianco e Pampini, *Orticultura*. Patron Editore, Bologna. p. 517-521 (a pag. 521 è citato il 'Mezzo lungo di Polignano').

Nel 2005 la Regione Puglia finanziò la stampa del supplemento al numero 5 del mensile *Culture 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. Qui riproduciamo una foto di frutti (Conversa et al., 2005) e una tabella che riferisce alcune caratteristiche del Carosello di Polignano.

Principali caratteristiche morfologiche e qualitative di frutti di popolazioni di Carosello di Polignano (fonte: Conversa et al., 2005).

Denominazione	Fornitore	Peso fresco (g)	Tomentosità ¹	Solidi solubili (°Brix)	Costolatura ²	Lunghezza seme (mm)

Carosello barese sel. Polignano	Euroselect - Fuscello	151	8,1	3,8	3,4	4,4
Carosello mezzo lungo di Polignano	Larosa	156	8,0	3,4	5,0	2,0
Carosello di Polignano	Zagaria	144	8,7	2,9	5,0	4,0

(1)=scala da 0 (assente) a 10 (aracnoidato); (2) =scala da 0 (assente) a 5 (evidente).

Pubblicazioni che prendono in considerazione il Carosello di Polignano:

BIANCO V.V., CONVERSA G., PARENTE A., SANTAMARIA P., 2004. Caratterizzazione biomorfologica di popolazioni di carosello e barattiere. VII Giornate Scientifiche SOI 2004, Napoli, 4-6 Maggio, in corso di stampa.

BONASIA A., MONTESANO F., PARENTE A., SIGNORE A., SANTAMARIA P., 2005. Morfologia e produzione di quattro popolazioni di melone da consumo verde. *Culture Protette*, 34 (supplemento al n. 5), 14-18.

BUTTARO D., BONASIA A., MINUTO A., SERIO F., SANTAMARIA P., 2009. Effect of silicon in the nutrient solution on the incidence of powdery mildew and quality traits in carosello and barattiere (*Cucumis melo* L.) grown in a soilless system. *The Journal of Horticultural Science & Biotechnology*, 84, 3, 300-304.

BUTTARO D., BONASIA A., NAVARRO A., SERIO F., SANTAMARIA P., 2006. L'applicazione del silicio su carosello e barattiere (*Cucumis melo* L.). *Culture Protette*, 35 (11), 77-82.

CONVERSA G., BIANCO V.V., ELIA A., SANTAMARIA P., SERIO F., 2005. Forme di allevamento delle piante di carosello e barattiere. *Culture Protette*, 29 (5, Supplemento), 33-38.

CONVERSA G., GONNELLA M., SANTAMARIA P., BIANCO V.V., 2005. Caratterizzazione e valorizzazione di due tipici ortaggi pugliesi: carosello e barattiere. *Culture Protette*, 34 (supplemento al n. 5), 4-13.

PARENTE A., CONVERSA G., BUTTARO D., SERIO F., SANTAMARIA P., 2005. Confronto tra sistemi di coltivazione di carosello e barattiere in serra. I. Aspetti produttivi. *Culture Protette*, 34 (supplemento al n. 5), 19-27.

SERIO F., FLORIO G., PARENTE A., SANTAMARIA P., 2005. Confronto tra sistemi di coltivazione di carosello e barattiere in serra. II. Aspetti qualitativi. *Culture Protette*, 34 (supplemento al n. 5), 28-35.

11. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

12. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

 SI

 NO

13. Annotazione della deroga

REGIONE PUGLIA

Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e Ambientale

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.	CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRAFORMATI
----	--

1. Denominazione del prodotto:	Cima di rapa di Minervino Murge
2. Nome geografico abbinato:	Cima di rapa di Minervino Murge
3. Provincia/e:	BT
4. Sinonimi e termini dialettali	Rape di Minervino

5. Descrizione sintetica prodotto:

A Minervino Murge (BT), Comune pugliese dell'Alta Murgia situato a ridosso della valle dell'Ofanto, viene coltivata la Cima di rapa di Minervino, una varietà locale con proprietà organolettiche di pregio, al punto che sui banchi dei mercati spunta prezzi maggiori rispetto a quelle di altre provenienze. Le peculiari caratteristiche di quest'ortaggio vengono attribuite alle condizioni pedoclimatiche della zona e alla tecnica colturale adottata, generalmente caratterizzata da un basso apporto di input esterni e spesso dalla conduzione dei terreni in asciutto. Ma è la particolare modalità di raccolta a stelo lungo che rende la Cima di rapa di Minervino particolarmente apprezzata dai consumatori: gli agricoltori tagliano più steli di cima di rapa, allontanano le foglie più grandi e la parte più dura degli steli e li legano per formare un mazzo simile ad un bouquet di fiori.

6. Territorio interessato:

Minervino Murge (BAT) e Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

7. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

La Cima di rapa di Minervino viene solitamente coltivata in piccoli appezzamenti e orti familiari situati all'interno del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, un sito ricco di biodiversità e geodiversità dove l'azione perenne della natura si integra con quella dell'uomo. Scopo primario dell'ente Parco è quello di promuovere conservazione e valorizzazione del patrimonio naturale, riconoscendo all'agricoltura un ruolo chiave nel garantire produzioni di qualità nel rispetto dell'ambiente e del paesaggio.

8. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento:

La tecnica colturale è caratterizzata da un basso apporto di input esterni e spesso dalla conduzione dei terreni in asciutto. Ma è la particolare modalità di raccolta a stelo lungo che rende la Cima di rapa di Minervino particolarmente apprezzata dai consumatori: gli agricoltori tagliano col coltello più steli di cima di rapa, allontanano le foglie più grandi e la parte più dura degli steli e li legano per formare un mazzo simile ad un bouquet di fiori. Il progetto BiodiverSO ha realizzato un video sulla Cima di rapa di Minervino: https://www.youtube.com/watch?v=NKiG9lr_fRM&t=30s

9. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

I fasci di Cima di rapa di Minervino vengono preparati in campo (https://www.youtube.com/watch?v=NKiG9lr_fRM&t=30s).

10. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

La Cima di rapa di Minervino, come tutte le popolazioni di cima di rapa (PAT dal 2006), è coltivata da oltre un secolo.

In un registro scolastico del 1930, nella parte relativa alla cronaca quotidiana, una maestra di una classe quinta lamenta le numerose assenze di un suo alunno e trascrive sul registro personale quanto addotto dall'alunno come giustificazione, e cioè che le assenze erano dovute all'impegno nella raccolta e vendita delle cime di rapa. Il registro che riproduciamo è conservato nell'archivio della scuola primaria Mazzini di Spinazzola. Inoltre, si riportano le licenze di vendita di cima di rapa, che risalgono ad oltre 30 anni fa, recuperate tra i faldoni depositati presso l'Archivio storico del Comune di Minervino Murge.

Nel libro "A tavola nell'Alta Murgia" (di V. Buono e A. Delle Foglie - Levante Editori, Bari, 2005), in cui si percorre l'ampio altopiano carsico che è a sud-ovest delle provincia di Bari e a sud-est della provincia BAT, vengono segnalate le Cime di rapa di Minervino "coltivate quasi esclusivamente in asciutto e apparecchiate per la vendita quasi come un bouquet di fiori e quasi totalmente private delle loro foglie più grandi. Un tempo riservata quasi al consumo locale questa cima di rapa ha

conquistato pian piano anche i mercati più vicini e tende ora a imporsi nelle competizioni con le varietà più tipiche di altri territori pugliesi. A Minervino, come altrove, la cima di rapa ha un diffuso utilizzo in cucina e accanto alle preparazioni comuni agli altri territori pugliesi qui, precedentemente lessata, si unisce volentieri alla salsiccia a punta di coltello aromatizzata con semi di finocchietto e cucinata in padella in un soffritto d'aglio, saltandola con la salsiccia per qualche minuto: anche in questo caso un piatto unico che allea le proprietà delle verdure a quelle della carne." (<https://biodiversitapuglia.it/biodiversita-orticola-tradizioni-gastronomiche-nellalta-murgia-barese/>).

Le cime di rape di Minervino e le cime di rape con la salsiccia di Minervino.

Il 30 novembre 2016 la trasmissione Geo di RAI 3 ha proposto il documentario di Gabriella Lasagni "Cime di rapa". In particolare nel documentario vengono descritte le peculiarità di questa specie, che è coltivata in Italia su 9.000 ettari, e delle tradizioni ben radicate nel comune di Minervino Murge. Nella ricerca delle notizie e dei luoghi che riguardano la cima di rapa, Gabriella Lasagni si è avvalsa del progetto BiodiverSO offrendo un affresco di episodi di vita contadina. Il servizio è disponibile su RAI Play, al seguente link (<http://www.raiplay.it/video/2016/11/Aspettando-Geo-Geo-f4b30554-4302-490e-973d-1a610c516a34.html>) a partire da 1:29:43.

11. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

NO

12. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

NO

SI

NO

13. Annotazione della deroga

REGIONE PUGLIA

Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e Ambientale

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali

SCHEDA A)

N.	CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRAFORMATI
1. Denominazione del prodotto:	FAVA MELONIA
2. Nome geografico abbinato:	FAVA SANPAOLESE
3. Provincia/e:	FOGGIA
4. Sinonimi e termini dialettali	A FEVA ME'LOGN, FAVA IANG.
5. Descrizione sintetica prodotto:	Prodotto alimentare gradito per la sua buccia sottile ideale per la cottura. pianta della lunghezza media di 120 cm. distinguibile per il baccello corto e spesso. all'interno del baccello, troviamo una fava di calibro superiore rispetto alla fava nazionale e con numero ridotto di semi (3-4).
6. Territorio interessato	San Paolo di Civitate, Apricena, Torremaggiore, Lesina, San Severo, Troia, Lucera, Foggia.
7. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura	Il prodotto viene seminato come da disciplinare in autunno, raccolto in estate e pre pulito - confezionato a temperatura controllata in celle (temperatura dai 6 agli 8 gradi c)
8. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento	La preparazione avviene mediante selezionatrice meccanica ed in seguito confezionato in sacchi da 400 gr, 5 kg e 25 kg.

9. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali destinati alla produzione del prodotto, sono presso lo stabilimento della di nunzio legumi.
in allegato piano di autocontrollo

10. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Si hanno elementi storici sulla coltivazione della fava nel territorio di San Paolo di Civitate, così come riportato dal testo: La fisica appula Tomo II, di P.F. Michelangelo Manicone -Napoli 1806.

Ulteriore fonte bibliografica che cita come la fava sia una delle principali colture della zona, è presente nel testo "La Capitanata nelle luci e nelle ombre della sua storia economica e sociale-M. R. Caroselli 1982-Banca popolare di Bari.

Sul sito la provincia di Foggia, una ricetta vede la fava protagonista di una ricetta tipica del territorio.

Tratto dal sito la provincia di Foggia. Ricetta delle fave janck e lagn

11. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

Il prodotto viene coltivato secondo il disciplinare di produzione in allegato e seguendo il manuale di autocontrollo in allegato.

12. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

NO

13. Annotazione della deroga

 SI NO

REGIONE PUGLIA
Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e Ambientale

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali

SCHEDA A)

N.1	CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRAFORMATI
1. Denominazione del prodotto:	LUPINO BIANCO DEL TAVOLIERE
2. Nome geografico abbinato	LUPINO BIANCO DEL TAVOLIERE
3. Provincia/e:	FOGGIA
4. Sinonimi e termini dialettali	LUPIN BIANG
5. Descrizione sintetica prodotto:	<p>Lupino dal fiore bianco, calibro gigante, coltivato nel tavoliere delle puglie. prodotto differente da altri lupini bianchi ed identificabile tramite numerosi fattori, primo di tutti è la consistenza durante la cottura, che ne evita lo sfaldamento.</p> <p>Altri fattori di distinzione sono ad esempio il numero ridotto di frutti contenuti nel baccello, in genere 3/ 4 e la lucentezza. dal punto di vista tecnologico il lupino del tavoliere durante le fasi di ammollo, dopo il primo bagno non presenta torbidità dell'acqua, fenomeno presente in altri lupini bianchi.</p>
6. Territorio interessato	San Paolo di Civitate, Apricena, Torremaggiore, Lesina, San Severo, Troia, Lucera, Foggia.
7. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura	Il prodotto viene seminato come da disciplinare in autunno, raccolto in estate e pre pulito - confezionato a temperatura controllata in celle (temperatura dai 6 agli 8 gradi c).
8. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento	La preparazione avviene mediante selezionatrice meccanica ed in seguito confezionato in sacchi da 400 gr, 5 kg e 25 kg.
9. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura	

I locali destinati alla produzione del prodotto, sono presso lo stabilimento della di nunzio legumi. la lavorazione avviene mediante selezione meccanica ed ottica, la conservazione in celle a temperatura controllata.

10. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

La Capitanata nelle luci e ombre e della sua storia economica e sociale, M.R. Caroselli. Banca popolare della Daunia 1982.

Rendiconto delle adunanze e de' lavoratori, Accademia delle scienze -Tomo 1 Napoli 1842 – pag. 75

11. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

Il prodotto viene coltivato secondo il disciplinare di produzione in allegato e seguendo il manuale di autocontrollo in allegato.

12. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

No

13. Annotazione della deroga

SI

NO

REGIONE PUGLIA

Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Tutela dell'Ambiente

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.	CATEGORIA: PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
----	--

1. Denominazione del prodotto:	Acquasale
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Tutte le province della Puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	Acquasala, <i>Acquasale cu ll'ove</i> (costa garganica e altre zone costiere), <i>cialdèdde</i>

5. Descrizione sintetica prodotto:

I contadini, la sera, in mancanza di altre pietanze, mangiavano l'acquasale, che si preparava mettendo in un tegamino dell'acqua e aggiungendovi pomodori, prezzemolo e olio. L'acquasale è pronta quando l'acqua bolle. Si tagliava quindi del pane a pezzettini e lo si metteva in un piatto e sopra si versava questa specie di brodo e si condiva il tutto con olio e, a piacere, con formaggio piccante.

Fonte: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Acquasale.jpg>

6. Territorio interessato

Intero territorio regionale.

7. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

L'acquasale si prepara mettendo in un tegamino dell'acqua e aggiungendovi pomodori, prezzemolo e olio. È pronta quando l'acqua bolle. Si taglia del pane a pezzettini e si mette in un piatto e sopra si versa questa specie di brodo e condisce il tutto con olio e, a piacere, con formaggio piccante.

8. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Si veda quanto riportato nel riquadro precedente.

9. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

In cucina.

10. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Mario Cosmai nel libro "Leggende e tradizioni biscegliesi" (Edizioni Levante, 1985), a pagina 180, descrive la ricetta e la tradizione dell'acquasale.

Luigi Sada nel libro "Cucina pugliese di poveri" (Bibliotechina de "La Taberna", Edizioni del Centro Librario, Carbonara di Bari, 1973), a pagina 11, descrive con più nomi e qualche variante l'acquasale:

Fresèdde o acquasale o cialdèdde. È la nota caponata di origine catalana. Gallette di grano duro, che, immerse e rammollite nell'acqua fredda, collocate nel piatto, vengono condite con abbondante olio, sale, pomodoro, origano e cipolla rossa di Acquaviva affettata.

Una di queste, innaffiata dal tonico vino di Puglia, risolve il problema del pasto del contadino, del pastore, del pescatore. Piatto semplice e composito ad un tempo di buona gente operaia, ma anche di raffinati buongustai: per gli odori, i colori e i sapori sono appagati tutti i gusti.

Successivamente, nel 1991, lo stesso Sada, nel libro "Cucina pugliese alla poverella", a pagina 46, precisa che "Le condizioni economiche del proletariato nei secoli passati erano molto diverse da quelle attuali, per cui anche l'alimentazione rivelava un modo diverso di vivere che sfiorava spesso la fame. Proprio nelle famiglie del popolo minuto erano comunissimi i quattro piatti che ora descriverò, e che attualmente hanno assunto varianti da paese a paese, semplici ed economiche, ma anche artefatte e costose:

1) Acquasale. In una ciotola di terraglia di mette dell'acqua con sale e olio e un po' di cipolla rossa affettata. In tale miscuglio si intingono fette di pane raffermo.

Sulla costa garganica i pescatori usano preparare l'*acquasale cu ll'ove*, che consiste nel far cuocere, in acqua con sale, mezza cipolla affettata, un paio di pomodori, prezzemolo e quante

uova si vogliono, senza far rompere il tuorlo. Rassodatesi le uova, distribuire il tutto nei piatti su fette di pane casalingo rafferma; dopo aver ridotto ciascun uovo sodo a 4-5 fettine, condire con olio di oliva.

11. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

NO

12. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

NO

SI

NO

13. Annotazione della deroga

REGIONE PUGLIA

Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Tutela dell'Ambiente

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.	CATEGORIA: PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
----	--

1. Denominazione del prodotto:	Frittata di asparagi selvatici
2. Nome geografico abbinato:	Frittata di asparagi selvatici pugliesi
3. Provincia/e:	Tutte le province della Puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	<i>A frettete chi sparege</i> (la "e" è muta).

5. Descrizione sintetica prodotto:

In Puglia è molto comune la pratica di raccogliere i turioni degli asparagi selvatici a fine inverno-primavera, periodo che coincide con la Pasqua, quando l'asparago è maggiormente presente nei nostri boschi e nelle campagne. Altrettanto comune è consumare gli asparagi selvatici in una frittata preparata con uova, formaggio e pane grattugiato.

6. Territorio interessato

Intero territorio regionale.

7. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Dall'opuscolo *I foggie de fore* (vedi dopo).

Ingredienti: asparagi selvatici, 50 g di pane grattugiato, 100 g di formaggio grattugiato, 4 uova, olio di oliva extravergine, prezzemolo o menta, aglio e sale.

Procedimento: cuocere gli asparagi in acqua salta. Sbattere le uova con il formaggio e il pane grattugiato. Aggiungere la menta e l'aglio tritati. Salare. Cuocere a fuoco moderato in una padella con olio bollente.

8. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Si veda quanto riportato nel riquadro precedente.

9. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Subito dopo la raccolta e/o il confezionamento, gli asparagi vengono conservati al fresco (meglio a una temperatura costante di 4-5 °C fino all'uso in cucina). La frittata può essere anche conservata in frigo.

10. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Anna Gosetti della Salda nel libro "Le ricette regionali italiana" (Casa editrice Solares, 1967), a pagina 891, nel capitolo riservato alla Puglia, descrive il modo di preparare gli asparagi selvatici secondo la ricetta tipica "frittata di asparagi" della cucina dauna.

Pasqua Bianco, nel libro "Fiori spontanei di Murgia" (pubblicazione della Regione Puglia, Assessorato alla cultura e P.I., CRSEC BA7) del 1990, riporta a pagina 131 l'Asparago selvatico segnalandone l'uso: "Si usano i germogli giovani per fare frittate".

Nella guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: "*I foggie de fore*", pubblicato dal mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1995, vengono riportate alcune ricette a base di asparagi selvatici, tipiche del territorio, tra cui la frittata di asparagi a pagina 14.

La "Frittata di asparagi selvatici" è riportata anche nel libro "Puglia dalla terra alla tavola" a pagina 447, qui riprodotta.

Altri autori che riportano dati ed informazioni inerenti usi e costumi, nonché le caratteristiche nutrizionali e l'impiego gastronomico degli asparagi selvatici sono i seguenti (in ordine cronologico):

Pepe A. (1991). Le ricette della mia cucina pugliese. p. 102. Edizioni del riccio. Firenze.

Sada L. (1994). La cucina pugliese in oltre 400 ricette. p. 166. Netwon e Compton editore, Roma.

Galante G. (1999). La cucina tradizionale di San Marco in Lamis, p. 106. Paolo Malagrino Editore, Bari.

Pergola N. e Dicorato. C (2004). Per strada nei campi, piccolo erbario cerignolano. Centro regionale di servizi educativi e culturali, Cerignola.

Accogli R., Medagli P. (2014). Erbe spontanee salentine. Ezio Grifo editore, Lecce.

Lazari L. (2014). Odori sapori, colori della cucina salentina con 629 ricette di ieri e di oggi. Mario Congedo editore, Galatina (Le).

11. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

NO

12. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

NO

13. Annotazione della deroga

SI

NO

REGIONE PUGLIA

Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e Ambientale

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.	CATEGORIA: PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
----	--

1. Denominazione del prodotto:	Lambascioni fritti
2. Nome geografico abbinato:	Lambascioni pugliesi fritti
3. Provincia/e:	Tutto il territorio regionale.
4. Sinonimi e termini dialettali	Lampascioni indorati e fritti, Lambascioni dorati, Lampascioni fritti, Muscari dorati e fritti, Muscari infarinati e fritti.

5. Descrizione sintetica prodotto:

L'uso di friggere i lampascioni ha radici antichissime. Volete una fioritura in cucina? Un fiore che sboccia in padella? Prendete i lampascioni, incideteli profondamente ed immergeteli nell'olio bollente. Ed eccoli così fritti, nella loro stupenda semplicità, conditi con un po' di sale e pepe, mentre sbocciano come fiori. Alcuni usano aggiungere il vincotto per un preparare un gustoso dessert.

In alternativa possono essere cotti, infarinati e fritti (indorati).

6. Territorio interessato

Tutta la regione.

7. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

I lambascioni vanno incisi profondamente e immersi nell'olio bollente (come nelle foto seguenti). Dopo aver asciugato l'olio presente in eccesso sui bulbi fritti, vanno conditi con un po' di sale e pepe.

In alternativa possono essere prima cotti in abbondante acqua salata per poi scolarli leggermente al dente, infarinarli, passarli in uova battute e friggerli in olio extravergine di oliva bollente. Vanno infine scolati e disposti su una carta assorbente.

8. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Attrezzatura della cucina

9. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Cucina.

10. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Nel 1857 Bruni di Barletta accennava a tre modi di consumare i bulbi: lessati e conditi con olio e aceto, fritti con farina o uova e arrostiti sotto la cenere calda.

Luigi Sada fornisce due testimonianze dell'usanza di preparare i lambascioni fritti.

La prima nel volume *"La cucina pugliese dei poveri"* (Bibliotechine de «La Taberna» Edizioni del Centro Librario, 1973), la seconda nel libro *"La cucina della terra di Bari"* (Franco Muzzio Editore, Padova, 1991) in cui è riportata a pagina 67 la ricetta dei "Lambascioni dorati e fritti": «Mondare 500 g di lambascioni privandoli delle prime spoglie, poi strofinarli con un panno. Cuocerli in abbondante acqua salata. Scolarli leggermente al dente, infarinarli, passarli in 2 uova battute e poi friggerli in olio di oliva bollente. Scolarli e disporli su una carta di tipo assorbente.»

Nello stesso libro, Sada inserisce i "Lambascioni fritti" tra i piatti consumati a Natale nel capitolo "I cibi tradizionali delle grandi ricorrenze" (pagina 144).

Anna Gosetti della Salda nel libro *"Le ricette regionali italiana"* (Casa editrice Solares, 1967), a pagina 881, nel capitolo riservato alla Puglia, riporta tra le ricette tradizionali "Lampasciuoli fritti dorati"

Gosetti della Salda Anna, 1967. *Le ricette regionali italiane*. Solares, Milano.

"Lampascioni indorati e fritti" con la traduzione in dialetto barese viene descritta da Giovanni Panza nel libro *"Le checine de nononne"* (Scheda editore, 1982) alle pagine 64-67.

"Muscarì dorati e fritti" e "Muscarì infarinati e fritti" sono descritti a pagina 199 del libro *"Una vita in cucina"* di Angelo Consoli (1989).

Giovanni De Nora di Altamura (Ba) ha scritto la seguente poesia sul lambascione.

I lambasciùne

Mariaròse chi lambasciùne / Nan te lasse chiù
nesciùne / Quante so bone pure cunzète / cu
séle e u paipe, appene scalléte, / chi paténe
attúrne attúrne, / arraianéte e fatte o' furne. / Ce
li vué chiù prelebéte / la da fé fritte e 'nduréte.
/ Quante te li mange come na wuotte / sinde la
venté ca t'abbçte, / ce vive po a'u mirre, sinte
l'effétte: / te spére 'nguépe la schcuppétte!

I lambascioni

Mariarosa con i lambascioni / non ti lascia più
nessuno / Quanto son buoni conditi / con il sale
e con il pepe, appena lessati / con le patate
intorno intorno, / gratinati e cotti al forno. / Se
li vuoi più prelibati / devi farli fritti e indorati. /
Quando li mangi, senti che la pancia / si gonfia
come una botte; / se poi bevi il vino, senti
l'effetto: / ti spara in corpo la scoppiettata!

Dal sito web del progetto BiodiverSO (<https://biodiversitapuglia.it/un-banchetto-memorabile/>) leggiamo che "I lambascioni fritti erano anche tra le portate del banchetto nuziale di Bona Sforza, giovane ed avvenente ragazza, figlia di Gian Galeazzo Sforza ed Isabella D'Aragona duchessa di Bari, che il 6 dicembre 1517 sposò per procura (il marito cinquantenne non era infatti presente!) Sigismondo I di Polonia. Vissuta ed educata a Bari anche se frequenti furono i soggiorni napoletani, scelse proprio il giorno di San Nicola per le sue sontuose nozze, tenutesi in Castel Capuano a Napoli, tramite le quali divenne Regina di Polonia e duchessa Magna di Russia, Lituania e Prussia.

Lo storico Luigi Sada nel saggio "Ars Coquinaria barensis al banchetto nuziale di Bona Sforza nel 1517" fa un attento studio storico-filologico, riuscendo a dimostrare che il pantagruelico banchetto nuziale non fu cucinato secondo tradizione partenopea ma barese.

Esso vantò più di 1450 piatti diversi ovvero 29 portate, ciascuna della quale comprendeva non meno di 50 vivande. (...)

A quanto narra Sada, "la seconda portata che faceva pur a pugno con l'antipasto dolce fu un'insalata d'erbe": erbe ed indivie miste ad acciughe, fiori di borragine, fiori di rosmarino, sedani ripieni con

cannella, ravanelli, ma soprattutto "lampajoni (...) intagliati a figure di strani fiori o di nani o di mostriciattoli".

La loro presenza ci dice quanto questo convivio nuziale avesse "marca pugliese" dato che i lambascioni "non esistono altrove ma soltanto in terra di Puglia".

Altri dati e altre informazioni sul lambascione sono riportati nei seguenti testi (in ordine cronologico):

Bianco VV, Pimpini F (1990). *Orticultura*. Patron Editore, Bologna, 991 p.

Sada L (1990). "Vademecum" della cucina tipica pugliese. In: *Puglia dalla terra alla tavola*. Editore Mario Adda, Bari, 311-387.

Roberto A (1995). *Foji ti campagna*. 31 p. "G. L. Marangi", 3° Circolo Didattico di Manduria (TA).

Vincenti A (2000). *Altamura antichi sapori*, 1° ed. 175 p. Edizioni Donne in..., Altamura (BA).

Bianco VV, Mariani R, Santamaria P (2009). *Piante spontanee nella cucina tradizionale molese*. Levante editore, Bari.

Mariani R, Bianco VV (2009). *Piante spontanee erbacee eduli pugliesi*. In: Santamaria P, Serio F (a cura di), *Orticultura*, pp. 229-240, Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia", Locorotondo (BA).

Accogli R, Medagli P (2014). *Erbe spontanee salentine*. 196 p. Ezio Grifo editore, Lecce.

11. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

NO

12. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

NO

13. Annotazione della deroga

SI

NO

REGIONE PUGLIA

Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e Ambientale

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.	CATEGORIA: PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
----	--

1. Denominazione del prodotto:	Olive fritti
2. Nome geografico abbinato:	Olive fritte alla pugliese
3. Provincia/e:	Tutto il territorio regionale.
4. Sinonimi e termini dialettali	<i>Ulie scattarisciate, I légghe frètte</i>

5. Descrizione sintetica prodotto:

L'uso di friggere le olive ha radici antichissime. È un piatto semplice, un contorno che si realizza in pochi minuti. Le olive vanno fritte in padella con un po' di olio e sale (eventualmente con aggiunta di peperoncino). Alcuni aggiungono aglio e/o pomodoro. Altri qualche una foglia di alloro. Si può spruzzare sopra anche dell'origano o del cotto di fichi. Per questa ricetta si utilizzano varietà dolci.

6. Territorio interessato

Tutta la regione.

7. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: olive dolci, olio e sale. Procedimento: Lavare le olive e asciugarle. Metterle sul fuoco in una padella con un po' di olio e girarle spesso. Quando le olive cominciano a spaccarsi spegnere il fornello e servire.

8. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Attrezzatura della cucina

9. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Cucina.

10. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Nell'opuscolo "Ricette e tradizioni" allegato al n. 20 (1989) del mensile Realtà Nuove, è riportata la ricetta "*I légghe frètte* (Olive fritte)" di cui qui si riproducono la copertina, la pagina dedicata ai "contorni" e il tamburrino dove è riportata la data di pubblicazione.

Luigi Sada, nel libro "La cucina della terra di Bari" (Franco Muzzio Editore, Padova, 1991), a pagina 59, riporta questo: «Le olive più povere di sostanze oleose, ma abbastanza polpose e dolci (la varietà "mèle"), si usa mangiarle soffritte con poco olio. Leggo nel periodico mensile *La Puglia agricola* del 1885 che "si preparano fritte con vin cotto"; ma questo metodo oggi è sconosciuto.»

Lo stesso Sada, nel libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (Newton Compton Editori, 2015; I edizione 1994), le riporta come "conce di olive, che in altre regioni sono sconosciute": «Le olive della varietà mele (sopraffine quelle di Bitetto), polpose e dolci si soffriggono in poco olio. Un tempo si preparavano col mosto cotto.»

11. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

NO

12. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

NO

SI

NO

13. Annotazione della deroga

REGIONE PUGLIA

Area Politiche per lo Sviluppo rurale e Ambientale

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.	CATEGORIA: PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
1. Denominazione del prodotto:	Pasta con cavolfiore
2. Nome geografico abbinato:	Orecchiette con cime di cola e lardo alla barese
3. Provincia/e:	Provincia di Bari soprattutto, ma anche nel resto della Puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	<i>Maccarune che le cime de cole e u lardiedde sfinite</i> , Maccheroni con broccoli di cavolfiore, Maccheroni con cime di cola

5. Descrizione sintetica prodotto:

Ricetta tradizionale di Bari. Il cavolfiore va cotto in abbondante acqua salata. Cotti, si fanno scolare e si depongono in un grosso piatto. Nella stessa acqua si fa cuocere la pasta (orecchiette, rigatoni, mezzi ziti, ecc.) che verrà scolata e aggiunta ai fioretti del cavolfiore. Nel frattempo in un tegamino con olio si mette a soffriggere dei pezzetti di lardo fresco; quando saranno imbionditi si versano sulla pasta mescolata con i fioretti. Si può aggiungere un po' di pepe e formaggio pecorino grattugiato. In alternativa si può aggiungere solo dell'olio extravergine di oliva al cavolfiore e alla pasta cotti.

6. Territorio interessato

Tutta la regione, con maggiore frequenza nella provincia di Bari, dove la tradizione impone l'uso del lardo fresco.

7. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il cavolfiore va cotto in abbondante acqua salata. Cotti, si fanno scolare e si depongono in un grosso piatto. Nella stessa acqua si fa cuocere la pasta (orecchiette, rigatoni, mezzi ziti, ecc.) che verrà scolata e aggiunta ai fioretti del cavolfiore.

8. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Attrezzi della cucina.

9. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Cucina

10. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Anna Gosetti della Salda nel libro "Le ricette regionali italiana" (Casa editrice Solares, 1967), a pagina 858, nel capitolo riservato alla Puglia, descrive il modo di preparare "Orecchiette con cime di cola e lardo (pasta con cavolfiore)".

Luigi Sada (1991) in "Cucina pugliese alla poverella" (Edizioni del Rosone, Foggia), a pagina 40, riporta la ricetta "Maccheroni con broccoli di cavolfiore" - con riferimento alla varietà locale di cavolfiore "Cima di cola" (prodotto agroalimentare tradizionale della Puglia) e al dialetto barese ("*Maccarune che le cime de cole e u lardiedde sfitte*"):

«Comune minestra, ma eccellente, di poca spesa, se si esclude il pezzo di lardo fresco.

In un calderotto con abbondante acqua salata mettere a cuocere i broccoli di cavolfiore dopo averli puliti e lavati. Cotti, farli scolare e deporli in un grosso piatto. Nella stessa acqua far cuocere la pasta (orecchiette casalinghe o rigatoni o mezzi ziti); cotta, scolarla e aggiungerla ai broccoli.

Nel frattempo in un tegamino con olio mettere a soffriggere dei pezzetti di lardo fresco; quando saranno imbionditi versare il tutto sulla pasta mescolata con i broccoli. Aggiungere un po' di pepe e formaggio pecorino grattugiato.

Attenzione! (...) non seguite il suggerimento di mettere a cuocere insieme gli uni e gli altri (mangereste una pappa!), fatto da un ciarlatano barese che dice di essere "maestro" "anche" di culinaria.»

Lo stesso Sada riporta la "Salsa di "lardiedde sfitte"" nel capitolo "Il preludio: sughi e salse" del libro "La cucina di terra di Bari" (pagina 30).

Nel libro "*U sgranatorie de le barise*", Alfredo Giovine (1968) riporta la ricetta "*Maccarune che le cime de cole e lardiidde friscke sfitte a la barèse*" a pagina 26, con la traduzione in italiano ("Maccheroni con cime di cola") a pagina 27.

La ricetta è stata ripresa sul giornale barese *“U Corriire de BBàre”* anno 3 n. 1 (gennaio 2011) e attribuita, appunto, a a.g. 1981):

«La dieta mediterranea non è soltanto una moda. Riscoperta e rivalutata anche da dietologi stranieri, è balzata in poco tempo alla ribalta della notorietà.

Poiché la cucina tipica barese ne fa parte, occupando un posto preminente per naturalezza e piacevoli sapori, è bene scegliere fra le innumerevoli varietà culinarie quelle che si possono considerare le più rappresentative.

Una di queste è indubbiamente la pietanza che in dialetto viene denominata maccarùne che le cime de cole e lardiidde fríscke sfinite.

Un piatto consistente, indicato per la stagione fredda. È necessario fare attenzione affinché u lardiidde da usare sia fresco e non il noto comune lardo salato, adatto soltanto per altri usi. Ed ecco la ricetta come l'avrebbe dettata una delle nostre nonne:

“S'accàtte nu bbèlle pète de cime de cole nostràle da ngocch'e chezzàle (contadino) ca tène u verzàle o u sciacquàte (orto), o da iùne de chidde sedetùre (inquilino) ca iàvetene a le settàn'a la strate (locale sulla strada). Stàtt'ad aviirte (sta attento), quànne u pelizze, no scettànne mà u rèccue (torsolo).

Che na sfèrre (coltello) nge spelisce (spelli) u cuère (pelle) attùrn'attùrne e ngi-u dà a le verrùgue (cavallette, fig. bambini irrequieti) ca s'u resecuèscene (rosicchiano) crute a la crudèle (crudo, al naturale).

Le cime se tàgghiene a stòzzere, nè settile e mmànghe fattizze (grandezza oltre il normale), na cosa terzine (media). Pò se sciàacquene e se scuèscene mettènnele iind'a nu piàtte granne de crète nziim'a nn'àld'e ttande de maccarùne. Com'a ddisce: sckaffùne (stà ce le chiàme sckattùne, rigatoni), strascenàte (orecchiette), miinze zite e nu muèrse (un po') de sale grèsse.

Iìggnè la caldàre quàse da n-ganne, acchemuègghiele (coprila) che nu cheviirchie (coperchio) e appinnee (aggianciala) o ngine (uncino) de la camàstre (dall'antico greco: catena del focolare) du ffuèche a la monachine (caminetto). Ogn'e ttande iatisce (soffia) sop'a le liòne appecciàte (legna accesa) pe ffalle abbevèssce (per rianimare il fuoco) e mmitte rēcchie (ascolta) acquàn'acchemmènz'a rrusce (a mormorare).

Come ièss'a ffèrve (bollire iniziale) aspiitte ca u vùgghie (bollire massimo) devènde forte, allòre...brebùffete, amminge delènde (subito) le cime de cole che le maccarùne. Ogn'e ttande s'attèndene e s'assàbbrene (si assaggiano) che na checchiàre de tàuu (cucchiaino di legno). Na volde cuètte, se scuèscene (si scolano) e se mèttenne iind'a nu piattòne de crète. Pò sop'o ffuèche scadùte (solo brace) se mèttenne nu tianiidde che nu quinde (duecento grammi) de lardiidde (lardo fresco) tagghiàte a stezzariidde (piccoli pezzi).

Acquànne u lardiidde s'ave squagghiàte quàse tutte, u suche s'ammène sop'a le maccarùne e ccime de cole ca se vòldene e s'aggirene. Sparnezzisce de fremmàgge romàne (o parmeggiàne), na pezzecàte de ppèpe e addùure u fume ca ièsse do piàtte. Spunde la cìnde (allarga la cinghia dei calzoni), allàrghe la fercine e ddàlle n-guèrpe iind'o ghevàzze (fig. stomaco). Ogn'e ttande mitte mane o garabbòne (caraffone) du triùsche (vino) de cudde tèste, appicce na lambe (riempi un bicchiere) e stùdele sènza manghe terà u ffiàte (vuotatelo tutto di un fiato)”.» a. g. - 1981

11. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

NO

12. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

SI

NO

13. Annotazione della deroga

REGIONE PUGLIA

Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e Ambientale

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.	CATEGORIA: PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
1. Denominazione del prodotto:	Piselli freschi e carciofi ripieni
2. Nome geografico abbinato:	Piselli freschi e carciofi ripieni alla pugliese
3. Provincia/e:	Tutte le province pugliesi
4. Sinonimi e termini dialettali	Carciofi ripieni e piselli, <i>Pesiidde frische e scarcioffe chiene</i>
5. Descrizione sintetica prodotto:	
Ricetta tradizionale pugliese realizzata con il "re degli ortaggi" in tutta la regione. I carciofi ripieni (impasto fatto con uova, pan grattato, formaggio, prezzemolo tritato e pepe) in questo caso vengono accompagnati e cotti con i piselli.	
6. Territorio interessato	
Tutta la regione, con maggiore frequenza nelle province di Foggia, Bari e Brindisi, dove la coltivazione del carciofo è più diffusa.	
7. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura	
Dopo aver tolto ai carciofi le brattee esterne, con le dita si allarga il capolino e si mette, in mezzo, un impasto ottenuto con uova, formaggio, pan grattato, prezzemolo tagliuzzato, aglio, sale e pepe. L'impasto dovrà risultare non eccessivamente sodo. In un tegame piuttosto alto si mette la cipolla affettata e i piselli, l'olio e il sale. Si sistemano i carciofi ripieni mantenendoli diritti, si aggiunge acqua	

fino a ricoprire i piselli. Su ogni carciofo si fa cadere un filo d'olio. Si cuociono tenendo il tegame coperto.

Le mani sapienti dell'anziana mamma amalgamano gli ingredienti del ripieno (l'aggiunta di ricotta lo rende più soffice) e poi controllano che i carciofi ripieni, sistemati in verticale nella pentola, restino lì belli dritti, per evitare che il ripieno fuoriesca.

8. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Attrezzi della cucina.

9. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Cucina

10. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Il carciofo (*Cynara cardunculus* L. subsp. *scolymus* (L.) Hayek) è la specie orticola più importante della Puglia, dopo il pomodoro da industria.

Piselli freschi e carciofi ripieni, con la traduzione in dialetto barese vengono descritti da Giovanni Panza nel libro "*Le checine de nononne*" (Skena editore, 1982) alle pagine 200 e 201 («Carciofi ripieni - *Scarcioffe chiene*») e nella variante con l'aggiunta dei piselli alle pagine 160 e 161 («Piselli freschi e carciofi ripieni - *Pesiidde frische e scarcioffe chiene*»):

«Togli ai carciofi le foglie esterne e il torsolo e, con un coltello bene affilato, taglia le punte; con le dita allarga un po' le foglie e metti, in mezzo, un impasto a base di mollica di pane inzuppata nell'acqua, uova sbattute, formaggio grattugiato, prezzemolo tagliuzzato, sale e pepe; impasto che dovrà risultare non eccessivamente sodo. Sistema i carciofi, così riempiti, in un tegame piuttosto alto; per mantenerli dritti riempi i vuoti con patate a tocchetti, e condisci con olio dopo aver cosperso la superficie di mollica di pane grattugiata; aggiungi l'acqua sino a ricoprire le patate e metti a cuocere.» - pagine 200-201.

«Prendi i carciofi e li prepari come se li dovessi fare ripieni (...).

In un tegame sistema i carciofi e, per mantenerli dritti, aggiungi torno torno i piselli sgusciati e conditi come abbiamo già visto.» - pagine 160-161.

Nel ricettario *Cynara* (ricette, notizie e curiosità sul carciofo) pubblicato nel 1992 dal mensile *Realtà Nuove di Mola di Bari*, come supplemento al n. 46 di aprile, è riportata la ricetta "*Scarcioffe chiene* (a pagine 21).

11. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

NO

12. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

13. Annotazione della deroga

SI

NO