

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 16 dicembre 2021, n. 322

**Decreto Legislativo 30 aprile 1998 n. 173 "Attuazione dell'art. 8, co.1, recante disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali". Aggiornamento annuale Elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT).**

Il Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari, sulla base dell'istruttoria effettuata dalla P.O. Masserie Didattiche e confermata dal Dirigente del Servizio Filiere agricole sostenibili e Multifunzionalità, riferisce quanto segue:

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241 e ss.mm.ii.;

VISTI gli artt. 4, 5 e 6 della L.R. 4 febbraio 1997 n. 7;

VISTA la Deliberazione della Giunta regionale 3261 del 28 luglio 1998;

VISTI gli articoli 4 e 16 del D.lgs 165 del 30/03/2001;

VISTO l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

VISTO il d.lgs. n. 33 del 14/03/2013 e ss.mm.ii. recante "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione delle informazioni da parte delle Pubbliche Amministrazioni";

VISTO il D.Lgs 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" integrato con le modifiche introdotte dal D. Lgs. 101/2018 per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679 (GPDR);

VISTI gli artt. 20 e 21 del Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD), di cui al d.lgs n. 82/2005, come modificato dal D.lgs 13 dicembre 2017 n. 217;

VISTE le "Linee guida per la gestione degli Atti Dirigenziali come documenti originali informatici con il sistema CIFRA1" aggiornate alla versione 10.3, trasmesse con nota AOO\_175-1875 del 28 maggio 2020 dal Segretario Generale della Presidenza;

#### **VISTI:**

il Decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, art.8 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;

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;

**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;

**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;

**Tutto ciò premesso si dà atto che l'istruttoria condotta dalla P.O. Masserie Didattiche ha verificato i seguenti documenti:**

1. nota trasmessa dall'Associazione culturale ETS "La Faldacchea di Turi. Storia, Tradizioni, Territorio" (associazione senza scopo di lucro, ai sensi del D.Lgs 3 luglio 2017, n. 117 e del D.lgs. 4 dicembre 1997, n. 460), acquisita agli atti della Sezione con prot. AOO\_155/29/07/2021/0007834, con la quale è stata fatta istanza di inserimento nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali del prodotto dolciario "La Faldacchea di Turi";

2. note del Dipartimento di Scienze Agro-ambientali e territoriali dell'Università degli Studi Bari del 16.11.2021, del 18.11.2021 e del 21.11.2021, acquisite agli atti della Sezione con prot. AOO\_155/16/11/2021/0012577; prot. AOO\_155/01/12/2021/0013390; prot. AOO\_155/18/11/2021/0013391, con le quali è stato richiesto l'inserimento nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali dei seguenti prodotti: Anisetta; Copeta; Pipirussi allu carcu di Melissano – peperoni sotto pressa di Melissano; Sopra le sedie; Polpo crudo arricciato; Cicorie selvatiche o cicorielle; Cape de murte – cavolo rapa; Patata bisestile; Aspraggine volgare; Fave arrostate; Orecchiette con la rucola; Bombetta; Piselli con le uova;

3. nota dell'Agenzia formativa "Ulisse"- Lecce, (ente di formazione accreditato c/o Dipartimento Sviluppo economico, Innovazione, Istruzione Formazione Lavoro - Regione Puglia), acquisita agli atti della Sezione con prot. AOO\_155/15/11/2021/0012557, con la quale è stato richiesto l'inserimento nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali dei seguenti prodotti: Pezzetti di cavallo; Polpette di cavallo; Quatarone di Galatone;

4. nota di Confagricoltura - Lecce, acquisita agli atti della Sezione con prot. AOO\_155/22/11/2021/0012834, con la quale è stato richiesto l'inserimento nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali dei seguenti prodotti: Pera Petrucina; Quaresimali;

5. nota della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari del 02.12.2021 - prot. AOO\_155/02/12/2021/0013437, con la quale è stato incaricato il gruppo istruttorio ad esaminare le proposte pervenute dall'Associazione culturale ETS "La Faldacchea di Turi. Storia, Tradizioni, Territorio", dal Dipartimento di Scienze agro-ambientali e territoriali dell'Università degli Studi di Bari, dall'Agenzia formativa "Ulisse"- Lecce e da Confagricoltura - Lecce per l'inserimento dei prodotti agroalimentari tradizionali nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Con il verbale del 03.12.2021, prot. AOO\_155/07/12/2021/0013701 – allegato al presente provvedimento (Allegato 1) - redatto dal gruppo istruttorio incaricato con nota del 02.12.2021, prot. AOO\_155/02.12.2021 n.0013437 è stato espresso parere favorevole all'inserimento nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali dei seguenti prodotti:

- Anisetta;
- Bombetta;
- Aspraggine volgare;
- Chepe de murte –cavolo rapa;
- Cicorie selvatiche o cicorielle;
- Fave arrostate;
- Patata bisestile;
- Pera Petrucina;
- Pipirussi allu carcu di Melissano –peperoni sotto pressa di Melissano;
- Copeta di Polignano;
- La Faldacchea di Turi;
- Quaresimali;
- Orecchiette con la rucola;
- Pezzetti te cavaddhru – pezzetti di cavallo;
- Piselli con le uova;
- Polpette di cavallo;

- Quatarone di Galatone;
- Polpo crudo arricciato.

Il gruppo istruttorio ha espresso parere sfavorevole all'inserimento nei PAT in merito alla schede intitolate "Sopra le sedie", con la seguente motivazione: " non si descrive un prodotto agroalimentare tradizionale corrispondente ai parametri di cui al D.M. 350/1999, art. 1, co.1, ma una pratica di vendita, una tradizione della civiltà contadina pugliese di esporre all'esterno della propria abitazione, oppure all'angolo della propria strada , i prodotti di stagione, appoggiandoli su una sedia";

Per quanto innanzi riportato, si propone di:

- approvare gli esiti istruttori come ripartiti nel verbale del 03.12.2021 (Allegato A) composto da n. 3 (tre) pagine, e l'elenco dei prodotti agroalimentari (Allegato B), costituito da n.18 (diciotto) schede identificative, parti integranti del presente provvedimento, con cui si esprime parere favorevole all'inserimento dei seguenti prodotti e di inserire i seguenti prodotti nell'Elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali:
- Anisetta;
  - Bombetta;
  - Aspraggine volgare;
  - Chepe de murte –cavolo rapa;
  - Cicorie selvatiche o cicorielle;
  - Fave arrostate;
  - Patata bisestile;
  - Pera Petrucina;
  - Pipirussi allu carcu di Melissano –peperoni sotto pressa di Melissano;
  - Copeta di Polignano;
  - La Faldacchea di Turi;
  - Quaresimali;
  - Orecchiette con la rucola;
  - Pezzetti te cavaddhru – pezzetti di cavallo;
  - Piselli con le uova;
  - Polpette di cavallo;
  - Quatarone di Galatone;
  - Polpo crudo arricciato.
- non approvare la scheda denominata "Sopra le sedie", in quanto non corrispondente ai parametri di cui al D.M. 350/1999, art.1, co. 1.
- trasmettere al Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali con le relative schede (Allegato B), parte integrante del presente provvedimento, da inserire nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

**VERIFICA ai sensi del Reg. (UE) n.679/2016 e del D.Lgs. n.196/2003**  
**Garanzie alla riservatezza**

La pubblicazione dell'atto sul BURP o sul sito istituzionale o all'albo, salve le garanzie previste dalla Legge n.241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza

dei cittadini, secondo quanto disposto dal Regolamento (UE) n.679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.lgs n.196/2003, dal D.Lgs. n.101/2018 ed ai sensi del 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.

Le sottoscritte attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel rispetto della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale e che il presente atto è conforme alle risultanze istruttorie.

La P.O. Masserie Didattiche - dr.ssa Lucia Anna Doronzo

La dirigente del Servizio - dr.ssa Rossella Titano

#### **IL DIRIGENTE DELLA SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI**

Vista la proposta del Servizio Filiere agricole sostenibili e multifunzionalità e la relativa sottoscrizione;  
Vista la direttiva emanata con Deliberazione di Giunta Regionale n. 3261 del 28/07/98 in attuazione della legge regionale n. 7 del 4/02/97 e del D.lgs. n. 29 del 3/02/93, che detta le direttive per la separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa;  
Ritenuto, per le motivazioni sopra riportate, che vengono condivise, di adottare la predetta proposta;

#### **DETERMINA**

- di approvare gli esiti istruttori come ripartiti nel verbale del 03.12.2021 (Allegato A) composto da n. 3 (tre) pagine, e l'elenco dei prodotti agroalimentari (Allegato B), costituito da n.18 (diciotto) schede identificative, parti integranti del presente provvedimento, con cui si esprime parere favorevole i e di inserire i seguenti prodotto nell'Elenco Nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali:
- - Anisetta;
  - Bombetta;
  - Aspraggine volgare;
  - Chepe de murte –cavolo rapa;
  - Cicorie selvatiche o cicorielle;
  - Fave arrostite;
  - Patata bisestile;
  - Pera Petrucina;
  - Pipirusi allu carcu di Melissano –peperoni sotto pressa di Melissano;
  - Copeta di Polignano;
  - La Faldacchea di Turi;
  - Quaresimali;
  - Orecchiette con la rucola;
  - Pezzetti te cavaddhru – pezzetti di cavallo;
  - Piselli con le uova;

- Polpette di cavallo;
  - Quatarone di Galatone;
  - Polpo crudo arricciato.
- di non approvare la scheda denominata "Sopra le sedie", in quanto non corrispondente ai parametri di cui al D.M. 350/1999, art.1, co.1;
- di trasmettere al Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali con le relative schede (Allegato B), parte integrante del presente provvedimento, da inserire nell'Elenco Nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali;
- di incaricare il Servizio Filiera Agricole Sostenibili e Multifunzionalità di trasmettere il presente provvedimento con l' Allegato B), 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 provvedimento, redatto in un unico esemplare, composto da n. 6 (sei) facciate e costituito da n. 2 (due ) allegati di cui l'allegato A), composto da n.3 (tre pagine), e l'allegato B) composto da n. 53 (cinquantatre) pagine:

- è unicamente formato con mezzi informatici e firmato digitalmente;
- sarà conservato nei sistemi informatici regionali CIFRA, Sistema Puglia;
- sarà reso pubblico ai sensi dell'art.20, comma 3 del Decreto del Presidente della Giunta regionale n. 22/2021, mediante affissione per 10 giorni lavorativi a decorrere dalla data della sua adozione, all'Albo telematico della Regione Puglia;
- sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia (BURP), nel sito ufficiale della Regione Puglia [www.regione.puglia.it](http://www.regione.puglia.it);
- sarà disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia: [www.regione.puglia.it](http://www.regione.puglia.it) –Sezione"Amministrazione Trasparente";
- sarà trasmesso in copia all'Assessore alle Risorse Agroalimentari;
- non sarà inviato al Dipartimento Risorse finanziarie e strumentali, Personale e Organizzazione, in quanto non sussistono adempimenti contabili.

**Il Dirigente della Sezione (dott. Luigi Trotta)**

REGIONE PUGLIA - Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari - tipo: Protocollo in INGRESSO numero: r\_puglia/AOO\_155/PROT/07/12/2021/0013701  
 IL PRESENTE ALLEGATO E' COMPOSTO

DA N. 03..... FOGLI

*Il Dirigente di Sezione*

Firmato da: Luigi Trotta  
 Organizzazione: REGIONE PUGLIA/80017210727  
 Data: 16/12/2021 17:40:01



REGIONE PUGLIA

**Dipartimento Agricoltura Sviluppo rurale e Ambientale**  
 Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari  
 Servizio Filiere Agricole Sostenibili e Multifunzionalità

### Verbale del 03.12. 2021

Individuazione prodotti tradizionali agroalimentari (PAT) di cui all'art. 8 comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 - Attuazione D.M. n. 350/99. Elenco nazionale Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) - 22<sup>a</sup> revisione.

Il giorno 03 dicembre 2021, alle ore 10.00 si è riunito il gruppo istruttorio, nominato con nota di incarico del 02.12.2021 prot. AOO\_155\_02/12/2021/0013437, per l'esame delle proposte di inserimento dei prodotti agroalimentari tradizionali nell'elenco nazionale dei PAT, pervenute alla Sezione Competitività delle filiere agroalimentari.

Il gruppo istruttorio è costituito da: dr.ssa Lucia Anna Doronzo, P.O. Masserie didattiche e Agricoltura sociale, dr.ssa Anna Maria Cilardi, P.O. Servizi Agroambientali, del Servizio filiere Agricole sostenibili e Multifunzionalità; dr.ssa Luana Meleleo, P.O. Qualificazioni delle produzioni alimentari, del Servizio Associazionismo, Qualità e Mercati. Assume le funzioni di segretaria verbalizzante la dr.ssa Lucia Anna Doronzo.

Si dà atto che sono pervenute, a mezzo email, n.6 istanze di inserimento dei prodotti agroalimentari nell'elenco nazionale dei P.A.T., per un totale di n. 19 prodotti, elencati nella seguente tabella:

Ente proponente	Prodotti
Associazione Culturale ETS "La Faldacchia di Turi" Storia, Tradizioni, Territorio – con sede in Turi (BA). Schede identificative acquisite in data 29.07.2021 prot.AOO_155_29/07/2021/0007834	La Faldacchia di Turi
Dipartimento di Scienze Agroambientali e territoriali - Università degli Studi di Bari. N. 8 Schede identificative acquisite in data 16.11.2021 prot.AOO_155_16/11/2021/0012577 N. 3 schede identificative, acquisite in data 01/12/2021 prot.AOO_155_01/12/2021/0013390; N. 2 schede identificative, acquisite in data 01/12/2021 prot.AOO_155/01/12/2021/0013391	Anisetta Copeta Pipirussi allu carcu di Melissano Polpo arricciato Sopra le sedie Cicorie selvatiche Cape de murte – Cavolo rapa Patata bisestile Aspraggine volgare Fave arrostate Orecchiette con la rucola Bombetta Piselli con le uova
Agenzia formativa "Ulisse" – Lecce	Pezzetti di cavallo Polpette di cavallo Quatarone di Galatone
Confagricoltura - Lecce	Pera Petrucina Quaresimali

Si procede, quindi, all'esame delle schede identificative A) e C) del primo prodotto "La Faldacchia di Turi", trasmesse dall'Associazione culturale ETS "La Faldacchia di Turi". Storia, Tradizioni, Territorio, acquisite da questa Sezione in data 29/07/2021, prot. AOO\_155/29/07/2021/0007834.



REGIONE PUGLIA

**Dipartimento Agricoltura Sviluppo rurale e Ambientale***Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari*

Servizio Filiere Agricole Sostenibili e Multifunzionalità

Al termine della verifica delle suddette schede identificative, rilevata la presenza dei requisiti richiesti dalla normativa in vigore e la completezza delle stesse, il gruppo istruttorio esprime parere favorevole.

Il gruppo istruttorio procede all'esame delle Schede identificative A) e C) allegate a n. 3 istanze trasmesse dall'Università degli Studi di Bari – Dipartimento di Scienze Agroambientali e territoriali, acquisite agli atti in data 16/11/2021 prot. AOO\_155/16/11/2021/0012577; in data 01/12/2021 prot. AOO\_155/01/12/2021/0013390; e in data 01/12/2021, prot. AOO\_155/01/12/2021/0013391, relative ai seguenti prodotti agroalimentari:

Anisetta;  
Copeta;  
Pipirussi allu carcu di Melissano;  
Polpo arricciato;  
Sopra le sedie;  
Cicorie selvatiche;  
Cape de murte – Cavolo rapa;  
Patata bisestile;  
Aspraggine volgare;  
Fave arrostate;  
Orecchiette con la rucola;  
Bombetta;  
Piselli con le uova.

Al termine dell'esame delle schede identificative A) e C) dei suddetti prodotti, il gruppo di lavoro esprime parere favorevole all'iscrizione nell'elenco dei PAT dei suddetti prodotti, fatta eccezione per le schede intitolate "Sopra le sedie", in quanto non vi si descrive un prodotto agroalimentare tradizionale rispondente ai parametri di cui al D.M. 350/1999, art. 1, co.1 *'Ai fini del presente decreto sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo'*, ma una pratica di vendita, una tradizione della civiltà contadina pugliese di esporre all'esterno della propria abitazione, oppure all'angolo della propria strada, i prodotti di stagione, appoggiandoli su una sedia.

Il gruppo istruttorio prosegue con la valutazione delle schede identificative A e C) pervenute dall'Agenzia formativa "Ulisse" – Lecce, acquisite agli atti in data 15/11/2021 prot. AOO\_155/15/11/2021/0012557, relative ai seguenti prodotti agroalimentari:

Pezzetti di cavallo;  
Polpette di cavallo;  
Quatarone di Galatone.



**REGIONE PUGLIA**  
**Dipartimento Agricoltura Sviluppo rurale e Ambientale**  
*Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari*  
 Servizio Filiere Agricole Sostenibili e Multifunzionalità

Al termine della verifica delle suddette schede identificative, rilevata la presenza dei requisiti richiesti dalla normativa in vigore e la completezza delle stesse, il gruppo istruttorio esprime parere favorevole.

Il gruppo istruttorio procede ad esaminare le ultime schede identificative A) e C), pervenute da Confagricoltura Lecce e acquisite agli atti in data 22/11/2021 prot. AOO\_155/15/11/2021/0012834 e relative ai seguenti prodotti:

Pera Petrucina;  
 Quaresimali.

Al termine della verifica delle suddette schede identificative, rilevata la presenza dei requisiti richiesti e la completezza delle stesse, il gruppo istruttorio esprime parere favorevole.

Alle ore 12.30, Il gruppo istruttorio, completato l'esame delle suindicate schede identificative dei prodotti agroalimentari tradizionali, con l'approvazione di n. 18 schede, dichiara conclusi i lavori.

Le componenti del gruppo istruttorio:

Dr.ssa Lucia Anna Doronzo

Firmato digitalmente da:  
 LUCIA ANNA DORONZO  
 Regione Puglia  
 Firmato il 07-12-2021 10:02:52  
 Seriali certificato: 861944  
 Valido dal 30-03-2020 al 30-03-2023

Dr.ssa Anna Maria Cilardi

Firmato digitalmente da:  
 ANNA MARIA CILARDI  
 Regione Puglia  
 Firmato il 07-12-2021 10:13:50  
 Seriali certificato: 862001  
 Valido dal 30-03-2020 al 30-03-2023

Dr.ssa Luana Meleleo

 Meleleo Luana  
 07.12.2021  
 10:19:55  
 GMT+01:00



Il presente Allegato B) è composto da N.53 pagine

Il Dirigente della Sezione  
Competitività delle filiere Agroalimentari  
(Dott. Luigi Trotta)

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

TIPOLOGIA (1)	N. (2)	PRODOTTO (3)	PROVINCIA
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Anisetta (Liquore all'anice)	Lecce
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	Bombetta	Taranto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	3	Aspraggine volgare	Puglia
	4	Chepe de murte – Cavolo rapa	Bari
	5	Cicorie selvatiche o cicorielle	Puglia
	6	Fave arrostate	Puglia
	7	Patata bisestile	Puglia
	8	Pera Petrucina	Lecce
	9	Pipirussi allu carcu di Melissano - Peperoni sotto pressa di Melissano	Lecce
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e della confetteria	10	Copeta di Polignano	Bari
	11	Faldacchea di Turi	Bari
	12	Quaresimali	Lecce
Prodotti della gastronomia	13	Orecchiette con la rucola	Puglia
	14	Pezzetti te cavaddhru – pezzetti di cavallo	Lecce
	15	Piselli con le uova	Puglia
	16	Polpette di cavallo	Lecce
	17	Quatarone di Galatone	Lecce
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, e tecniche particolari di allevamento degli stessi	18	Polpo crudo arriciato	Puglia

(1) Classificazione

(2) Numerazione progressiva

(3) Nome tradizionale ed eventuale sinonimo

**REGIONE PUGLIA**  
**Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

**SCHEDA A)**

N.	CATEGORIA: Bevande analcoliche, distillati e liquori
----	------------------------------------------------------

1. Denominazione del prodotto:	Anisetta
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Lecce
4. Sinonimi e termini dialettali	Liquore all'anice

**6. Descrizione sintetica prodotto:**

L'anisetta è un liquore a base di anice verde (*Pimpinella anisum*) e il suo nome deriva proprio dalla pianta che ne è la principale aromatizzante. Questa varietà appartiene alla famiglia delle Apiaceae e produce semi il cui sapore è simile a quello del finocchio con un retrogusto di menta.

**7. Territorio interessato**

Provincia di Lecce

**8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Si ottiene dalla lavorazione dell'anicato che consiste nella distillazione dell'alcool con l'aggiunta di semi di anice che cedono, attraverso il rilascio degli oli essenziali, il loro sapore. Partendo da questa base di lavorazione, con ulteriori interventi e l'aggiunta di altri ingredienti, quali lo zucchero e altri aromi naturali, si produce il liquore.

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

Alambicco per la distillazione, botti per l'invecchiamento

#### 10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Oltre alla torre di distillazione necessaria per effettuare la distillazione in corrente di vapore lo stabilimento di produzione prevede vani per l'ubicazione di: macchina per la depurazione dell'acqua, caldaia a vapore, colonne per la demineralizzazione dell'acqua, nastro trasportatore, silos per la conservazione delle materie prime, vasche per i vari lavaggi, botti.

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

Verso la fine dell'800 la tecnologia per la distillazione dell'alcol aveva fatto grandi passi avanti ed è in questo periodo che, anche in seguito all'aumento della produzione vinicola, vengono impiantati in Puglia i primi stabilimenti industriali. Nel 1890 se ne contano 186, dei quali 50 nella sola provincia di Lecce. Di lì a poco sarebbero scomparsi gli stabilimenti più piccoli e alla fine degli anni '20 di sarebbero contate ben 40 grandi distillerie, molte delle quali, però, non avrebbero resistito alla terribile crisi economica del '29. Il settore, però, si avvia verso un lento e progressivo ridimensionamento e negli anni '60 nella provincia di Lecce operavano ancora una ventina di solide industrie di distillazione (<https://www.fondazioneterradotranto.it/2012/11/14/distillerie-alcool-e-liquori-nel-salento/>).

Di seguito si riportano informazioni estratte dal contributo "L'industria della Distillazione a San Cesario di Lecce e il costituendo Museo dell'Alcol", di Antonio Monte, Andrea Romano e Lorena Sambati, pubblicato sugli atti del "International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage", Terni, Roma, 14-18 settembre 2006.

«La storia della distillazione a San Cesario di Lecce ha inizio con Carmine De Bonis. Le prime distillerie di San Cesario erano di modeste dimensioni, probabilmente dotate di un semplice alambicco. Nel 1910 erano quattro: quella gestita insieme da Carmine De Bonis e da Pietro Pistilli, quella di Nicola De Giorgi e quella di Luigi Laudisa.

La "Ditta Nicola De Giorgi" è stata presente sui mercati per circa novant'anni ed i suoi prodotti erano noti a livello nazionale ed internazionale. Il liquore che più la rese famosa fu l'"Anisetta" già prodotta sin dal 1919, tanto che nel 1920 il re Vittorio Emanuele III concesse alla Ditta De Giorgi il Brevetto della Real Casa (20 luglio 1920). Nicola De Giorgi possedeva altre due grandi distillerie: una a San Pietro Vernotico (costruita nel 1936 e demolita nel 1984), e una a Squinzano (costruita tra il 1938 e il 1940 e in parte demolita nel 1971 circa). L'Anisetta per la distilleria De Giorgi era all'inizio un liquore in sperimentazione, dato che già producevano per la vendita all'ingrosso altri tipi di liquore come l'amaretto, l'anice, il nocino, il mandarinetto. Però Nicola De Giorgi dopo la fase di sperimentazione decise di iniziare a produrre e commercializzare l'Anisetta in un mercato di nicchia e questa scelta fu azzeccata, poiché il liquore della Casa De Giorgi riscosse molto successo, ottenendo numerosi riconoscimenti a esposizione e fiere del settore. Nicola, intorno alla metà degli anni venti del Novecento, commissionò al noto disegnatore Luigi Bompard dei bozzetti per manifesti pubblicitari per poter fare pubblicità all'Anisetta e poter venderla liberamente sia nel mercato all'ingrosso che individualmente. Da quel momento la strada dell'Anisetta fu in discesa dato che invitarono Nicola De Giorgi a partecipare a numerose fiere ed esposizioni per presentare e far conoscere meglio l'Anisetta De Giorgi. Il 10 ottobre 1968 moriva Nicola De Giorgi e lo stabilimento venne ereditato dal figlio Arturo che lo trasformò in "Arturo De Giorgi & s.a.s.". Nel 1990 Arturo muore e lascia l'attività nelle mani del figlio che però riuscì a gestire la distilleria per altri dieci anni fino al fallimento del 2000. Altra importante realtà Salentina fu la distilleria Pistilli che, alla fine degli anni '60, fu acquistata e gestita da Mario Cappello, proveniente da una famiglia di liquoristi. La Ditta Cappello inizia la sua attività, come liquorificio, nel 1949 con lo stabilimento ubicato a Lecce.

Nel 1963, Mario Cappello insieme al figlio Antonio, costruì l'attuale opificio a San Cesario (strada statale Lecce-Galatina) dove trasferì tutta la produzione di liquori». Attualmente il liquorificio Cappello mette sul mercato nazionale numerose qualità di prodotti, tra cui l'anice (<https://www.paginegialle.it/distilleriecappello>).

Oltre alle testimonianze riportate nel contributo presentato al convegno internazionale, ci sono altri documenti storici che testimoniano la tradizionalità del prodotto.

Di seguito si riporta un ritaglio del periodico "La provincia di Lecce" del 1922 (anno 28, gen., 8, fasc. 1) dal quale si evince il prezzo dell'anisetta. Stesso listino è presente sul periodico "Corriere Meridionale" del 1921 (anno 32, dic., 15, fasc. 42).

Sempre del "Corriere meridionale" (1923 – anno 34, ott., 25, fasc. 35) il seguente ritaglio riportante la pubblicità dell'anisetta De Giorgi.

Altro esempio di pubblicità dell'anisetta è presente nel periodico "La provincia di Lecce" del 1925 (anno 31, set., 13, fasc. 34).

Un'intera pagina del periodico "La voce del popolo. Giornale della provincia di Taranto" del 1924 (anno 41, mar., 14, fasc. 11) è dedicata alla pubblicità e listino prezzi dei prodotti "De Giorgi".

Negli ultimi decenni la prestigiosa tradizione liquoristica salentina ha rischiato quasi di sparire ma è stata recentemente ripresa e viene portata avanti da alcune giovani dinamiche aziende; la tradizione vive anche in molte famiglie che spesso si tramandano di generazione in generazione l'affascinante arte dei liquori fatti in casa (<https://www.fondazioneterradotranto.it/2012/11/14/distillerie-alcool-e-liquori-nel-salento/>).

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

NO

**13. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria**

14. Annotazione della deroga

SI

NO

**REGIONE PUGLIA**  
**Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

**SCHEDA A)**

CATEGORIA: Carni (e frattaglie) fresche e loro

1. Denominazione del prodotto:	Bombetta
2. Nome geografico abbinato:	Bombetta di Martina Franca
3. Provincia/e:	Martina Franca (TA)
4. Sinonimi e termini dialettali	<i>Bumbett</i>

5. Descrizione sintetica prodotto:

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



6. Territorio interessato:

Martina Franca (TA), Valle d'Itria (Cisternino - Locorotondo -Alberobello - Ceglie Messapica - Ostuni).

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

La carne utilizzata è quella di maiale e precisamente il capocollo. Il capocollo è un taglio di carne di maiale situato nella parte superiore del collo, contenente una perfetta combinazione di carne magra e grasso. La carne viene tagliata mediante affettatrice in fettine dello spessore di circa 3 mm che, a loro volta, sono tagliate a mano mediante coltello di acciaio in strisce aventi la larghezza di circa 3-5 cm. Al centro della fettina vengono posti un pezzo piccolo di formaggio (del tipo canestrato), sale fino e pepe nero macinato. Una volta farcita, la fetta di carne viene arrotolata in un modo particolare assumendo così il tipico aspetto. Le bombette vengono infilate in spiedini di legno nel numero variabile di 6-10 per la vendita al banco macelleria.

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

La carne del capocollo viene tagliata in fettine mediante affettatrici o a mano impiegando coltelli di acciaio. Le bombette possono essere cucinate in vari modi, anche se la cottura ideale è al fornello o alla brace. Nella cottura a fornello le bombette sono infilate in uno spiedo posto verticalmente nel forno, in modo che il grasso che cola durante la cottura possa insaporire la carne sottostante. Il fornello è tipico delle macellerie della Valle D'Itria e soprattutto di Martina Franca. La cottura alla brace, invece, è il metodo migliore per cuocere le bombette a livello domestico. Le bombette fresche si conservano in frigorifero ad una temperatura di 0-4 °C per un massimo di tre giorni.

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

La lavorazione delle bombette avviene su superfici a norma, in acciaio e in condizioni di refrigerazione non superiore a +7 °C per evitare l'interruzione della catena del freddo.

## 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 testo "Martina Franca, guida storico-artistica" (Edizioni AGA, Arti Grafiche Associate, Alberobello, 1983) si fa riferimento alla bombetta come preparazione tipica di Martina Franca.

## 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 ed Ambientale**  
**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

**SCHEDA A)**

N.	CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI
1. Denominazione del prodotto:	Aspraggine volgare
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	L'intera Puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	Raspraggine, Spraggine, Elminzia, <i>sprúscinu</i> , <i>colatizzi</i> , <i>malasócra</i> , <i>lattaróla</i> , <i>sprúscenu</i> , <i>sprúscene</i> , <i>sprúsciunu</i> , <i>sprusceni</i> .

5. Descrizione sintetica prodotto:

L'aspraggine volgare [nome scientifico: *Helminthotheca echioides* (L.) Holub (= *Picris echioides* L.)] è una pianta edule spontanea annuale, appartenente alla famiglia delle *Asteraceae*, alta fino a sessanta centimetri. Presenta foglie alterne. Le basali sono spatolate, con il picciolo allargato sui lati e un'abbondante bollosità sulla superficie che le rende facilmente riconoscibili (Fig. 1); le cauline, invece, sono lanceolate e sessili. Tutte le parti della pianta sono spinose a causa della presenza di robuste setole uncinatate. L'infiorescenza è composta di capolini con fiori ligulati, gialli, disposti in corimbi.

Cresce nelle regioni a clima mediterraneo. In Italia è comunissima al Centro e al Sud, sporadica al Nord. La si può ritrovare lungo i bordi delle strade di campagna e negli incolti, sui ruderi, ma anche nei pascoli o prato-pascoli aridi di collina e di media montagna. Le parti utilizzate sono le foglie della rosetta basale (Fig. 2).

Il termine "Helminthotheca" deriva dal greco e vuol dire "verme" in riferimento alla forma dei semi, "picris" vuol dire "amaro" proprio come il sapore di questa pianta, "echioides" rimanda invece alla rassomiglianza con le specie del genere *Echium* che posseggono delle piccole estroflessioni sulla superficie fogliare. Il nome comune "aspraggine", che deriva dal latino *asper*, indica le foglie ispide e dal sapore tipicamente aspro dovuto al lattice bianco prodotto dal fusto quando viene reciso.

L'aspraggine si raccoglie per usi culinari e fitoterapici sin dal XVI secolo. Per la sua ricchezza in composti chimici, quali sali minerali, vitamine, mucillagine, acidi organici e sostanze tanniche, ha ottime proprietà astringenti, antiemorragiche, cicatrizzanti ed emollienti.



Figura 1 - Dettaglio della bollosità sulla lamina fogliare



Figura 2 - Aspraggine volgare, rosetta basale

#### Riferimenti bibliografici

Accogli R., Medagli P., 2014. *Erbe spontanee salentine*. Edizioni Grifo, Lecce, 37-38.

Maglie L., 1999. *Piante spontanee commestibili nella tradizione del Capo di Leuca*. Editrice Salentina, Galatina (LE), 35-36.

#### 6. Territorio interessato:

La Puglia intera è interessata dall'utilizzo a scopo mangereccio dell'aspraggine. Questo lo si può dedurre dai diversi termini dialettali adoperati per indicare la stessa pianta e dalla frequenza con cui ricorre l'aspraggine nei mercati locali e nelle ricette tradizionali di tutte le province pugliesi.

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

Le foglie della rosetta basale vengono raccolte a partire dall'autunno e per tutta la primavera. L'operazione è molto semplice e prevede l'utilizzo di un coltello, la cui lama si fa scivolare nello spazio compreso tra la superficie del terreno e la rosetta delle foglie. Si effettua un taglio netto a livello del colletto e si procede con la mondatura, che va ad asportare le foglie più dure e rovinata dal contatto col terreno. La verdura va infine lavata ripetutamente prima di essere lessata in abbondante acqua salata.

Secondo una tradizionale preparazione delle province di Brindisi e Lecce, l'aspraggine lessata va condita con olio e cipolla "spunzale".

Un altro utilizzo è quello delle aspraggini saltate, in cui la stessa verdura viene ripassata in padella con olio e aglio e insaporita con una spolverata di formaggio pecorino dolce grattugiato.

Nel foggiano, l'aspraggine rientra nel "pancotto", la tipica zuppa a base di pane raffermo bollito in brodo o acqua e condito. Una delle numerose varianti prevede l'aggiunta delle fave novelle e di diverse verdure selvatiche, quali l'aspraggine, il tarassaco e altro.



Le foglie di questa pianta vengono oggi impiegate anche in frittate, torte salate, focacce, ripieni vari e sono ottime per la preparazione di minestrone e zuppe. I decotti, preparati con le stesse foglie, sono un toccasana per la disinfezione delle ferite, per la cura delle piaghe, per le escoriazioni e il mal di testa. L'aspraggine spicca poi tra le essenze botaniche che conferiscono un gusto molto intenso e deciso a un amaro tuttora ottenuto in maniera artigianale a Veglie (LE), insignito di importanti riconoscimenti a livello italiano e internazionale. Dall'infusione di foglie e radici autoctone attentamente selezionate si ricava quest'ottimo "correttivo" per il caffè che rispecchia esattamente la tradizionale produzione contadina di liquori e rosoli a livello casalingo. Tra le specialità, va segnalato che l'aspraggine si ritrova nella proposta di un'azienda agricola salentina che, occupandosi anche di trasformazione, ha avviato una linea di produzione di un gamma per la commercializzazione delle principali erbe spontanee commestibili della Puglia. Il consumatore può quindi gustarle al naturale o adattarle a preparazioni più o meno elaborate.



Figura 4 - Alcuni utilizzi gastronomici: tortini di ricotta alle erbe spontanee; aspraggine lessate e condite con olio e cipolla; aspraggine ripassate in padella con olio e aglio, insaporite con peperoncino e una spolverata di formaggio pecorino; aspraggine e ceci; frittata di aspraggine.

#### Riferimenti bibliografici

Accogli R., Medagli P., 2014. *Erbe spontanee salentine*. Edizioni Grifo, Lecce, 38.

Gaballo D'Errico L., 2011. *Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese*. Editrice salentina, Galatina (LE), 123.

Maglie L., 1999. *Piante spontanee commestibili nella tradizione del Capo di Leuca*. Editrice Salentina, Galatina (LE), 36.

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

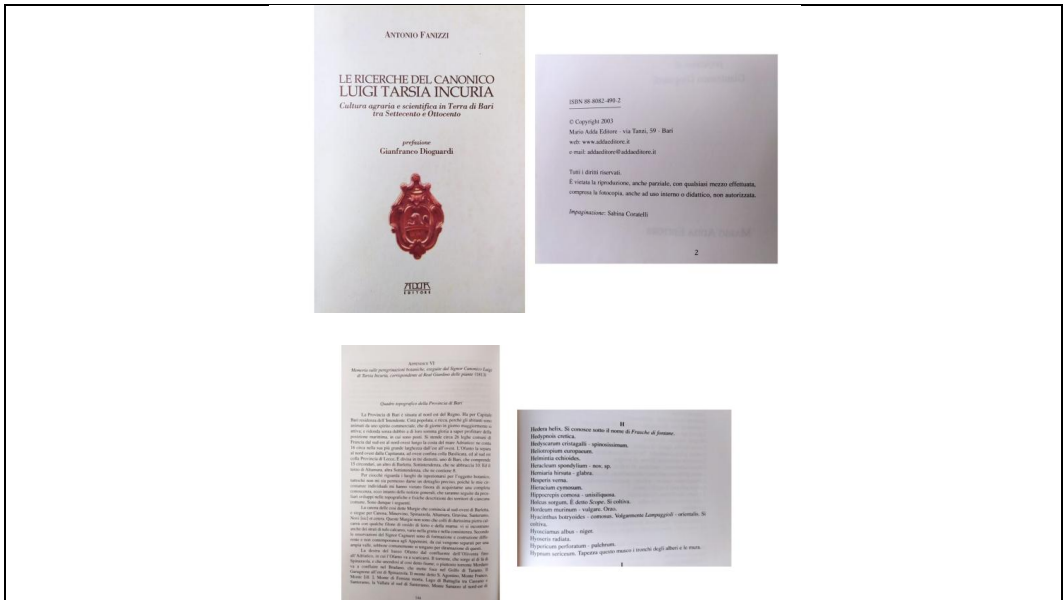
Riportati in "Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura"

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

Riportati in "Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura"

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:

Tra le più datate testimonianze della presenza nel territorio pugliese di questa specie, si segnala quella contenuta all'interno degli scritti del canonico Luigi Tarsia Incuria. In particolare, si trova menzionata come *Helmintia echioides* all'interno della *Memoria sulle peregrinazioni botaniche, eseguite dal Signor Canonico Luigi Tarsia Incuria, corrispondente al Real Giardino delle piante (1813) – Saggio della Flora de Circondarj di Conversano e di Monopoli* (a pagina 159) che Antonio Fanizzi riporta nel suo libro: *Le ricerche botaniche del canonico Luigi Tarsia Incuria. Cultura agraria e scientifica in Terra di Bari tra Settecento e Ottocento* (Mario Adda Editore, Bari, 2003).



In questo libro, l'autore ha condotto un'indagine sullo stato della scienza di quel periodo in Terra di Bari interessandosi ad alcune personalità di rilievo, come quella del canonico Tarsia. Egli fu sacerdote della Cattedrale di Conversano e autore di ricerche botaniche e numerosi studi pubblicati sul "Giornale Enciclopedico" napoletano.

Nel libro *Puglia. Turismo/Storia/Arte/Folklore* (AA.VV., 1974, Editoriale Adda, Bari), l'aspraggine è citata più volte e in diversi termini dialettali all'interno del capitolo "La Cucina e i Vini tipici", curato da Luigi Sada: *spruscène*, Cellino San Marco (a pagina 591); *spruscène*, Latiano (a pagina 592); *spruscène*, Cellino San Marco (a pagina 593); *spruscinu*, Lecce (a pagina 594); *spruscinu*, Ruffano (a pagina 602); *spruscinu*, Supersano (a pagina 604).



Nel libro *Puglia. Guida turistico-culturale* (a cura di Francesco Carofiglio, 1995, Mario Adda Editore, Bari), l'aspraggine torna ad essere citata nel capitolo *Repertorio della cucina pugliese*, di cui è autore lo stesso Luigi Sada. Nella sezione dedicata a "Verdure e ortaggi" si parla di cicorie selvatiche, tra cui l'aspraggine (a pagina 46)

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 ed Ambientale**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

**SCHEDA A)**

N.

CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE  
 O TRASFORMATI

1. Denominazione del prodotto:	<i>Chêpe de murte</i> (la "e" non accentata è muta)
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	
4. Sinonimi e termini dialettali	<b>Cavolo rapa, testa di morto, verrùch</b>

5. Descrizione sintetica prodotto:

In tutta la provincia di Bari, il cavolo rapa (*Brassica oleracea* L. var. *gongylodes* L.) è conosciuto con il nome di "chêpe de murte" (con la "e" muta, "testa di morto"). È un ortaggio minore di cui si utilizza la parte basale del fusto ingrossata e di forma sferica, che viene raccolta prima dell'allungamento e prima che indurisca. Sulla parte ingrossata del fusto sono presenti le foglie. Se queste vengono eliminate le cicatrici contribuiscono a dare alla sfera la sembianza di un teschio...



**6. Territorio interessato:**

Questo ortaggio è noto come *Chêpe de murte* in provincia di Bari.

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

Come per altre Brassicacee, per avviare l'impianto nel periodo autunno-invernale si ricorre al trapianto. Il sesto di impianto varia da cm 30 x 30 nelle cultivar precoci a cm 30 x 40 nelle cultivar tardive. Richiede una buona fertilità de terreno e disponibilità di acqua per l'irrigazione.

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

La tecnica colturale è simile ad altre Brassicacee. La durata del ciclo colturale, dalla semina alla raccolta, varia da 70 a 145 giorni. La raccolta viene eseguita a mano, scalarmente in 2-3 volte.

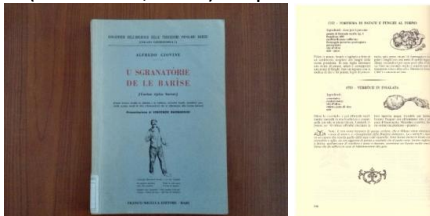
9. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Il prodotto può essere conservato per 1-2 mesi in celle frigorifere a 1 °C e umidità relativa del 90-99%.

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:

Di seguito si riporta un brano tratto dal libro "Le ricette regionali italiane" (Gosetti della Salda A., 1967, Casa Editrice Solares, Milano), a pagina 876: «In tutta la regione pugliese la produzione di verdure è una delle più cospicue, sia per abbondanza che per la qualità: cime di rape, cardi, coste, zucchine, melanzane, *verrùch* (cavolo rapa, NdR), lampasciuoli e tante altre varietà che offrono a tutta la gastronomia locale una vasta gamma di preparazioni e in ogni paesino c'è una portata tradizionale, caratterizzata sempre da una semplicità agreste nell'uso degli ingredienti tra i quali non manca mai l'olio finissimo della zona.»

Su "U sgranatorie de le barise" (Giovine A., 1968) è riportata la ricetta "Verrùch in insalata".



Nella nota, l'autore precisa il nome botanico di questa specie è *B. oleracea* va. *gongyloides* e che a Milano viene chiamata "testa di moro".

Il Cavolo rapa (cape de morte – "stocco di brassica" è riportato a pagina 332 del libro "Puglia dalla terra alla tavola" (AA.VV., 1990; Mario Adda, Bari).



Luigi Sada nel libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (I edizione del 1994), a partire da pag. 173, dedica un'intera sezione al "sopratavola", che comprende anche "cape di morte":



**REGIONE PUGLIA**  
**Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Tutela dell'Ambiente**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

**SCHEDA A)**

N.

CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE  
O TRAFORMATI

1. Denominazione del prodotto:	Cicorie selvatiche o cicorielle
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Tutte le province della Puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	Cicoriella cresta, <i>ciucrèdde</i> , <i>cequerèdde</i>

6. Descrizione sintetica prodotto:

In Puglia, tra le erbe spontanee eduli, la cicoria selvatica (*Cichorium intybus* L.) è, insieme ai grespini, la più conosciuta e ricercata. Sempre presente nell'alimentazione dei nostri avi, è rimasta nella memoria degli uomini di tutti i tempi e viene menzionata in proverbi, modi di dire, detti antichi, usanze, credenze popolari e poesie. Fave bianche e cicorie è un prodotto della gastronomia della Puglia riportato nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. La cicoria può essere considerata come "l'orologio floreale". Si rinviene comunemente in tutte le regioni italiane da ottobre ad aprile. Sono commestibili radici, foglie e fiori. È ricca di potassio e vitamina B2.

Esistono circa 100 ricette. (Dal libro "Piante spontanee nella cucina tradizionale molese" di Vito V. Bianco, Rocco Mariani e Pietro Santamaria - Levante editore, Bari, 2009).



Specie spontanee di *Cichorium intybus* che in Puglia vengono raccolte e indicate volgarmente come "cicuredde": *Reichardia picroides-Grattalingua- Caccialepre*, *Crepis vesicaria-radicchiella*

*vescicosa (Marogghie), Urospermum dalecampii-Boccione maggiore, Amarago, Lattugaccio. Urospermum picroides-Boccione minore (Cristal), Chondrilla juncea-lattugaccio, Crepis bursifolia-Radicchiella tirrenica, Crepis sancta –Radicchiella di Terrasanta, Hyoseris radiata –Radicchio selvatico, Hypochoeris radicata- Costolina giuncolina, Lactuca serriola –Lattuga selvatica, Leontodon hispidus-Dente di leone comune, Senecio vulgaris - Senecione comune, Picris echioides o Helminthotheca echioides - Aspraggine comune, Taraxacum officinale-Dente di leone.*

7. Territorio interessato

Intera Puglia

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La raccolta delle piante spontanee viene eseguita a mano con un coltello. Vengono selezionate le piante commestibili note che poi vengono mondate e lavate ripetutamente per eliminare i residui terrosi.

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

Coltello e contenitore per la raccolta.

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Subito dopo la raccolta e/o il confezionamento, il prodotto viene conservato al fresco (meglio a una temperatura costante di 4-5 °C fino alla eventuale vendita).

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

Fin dalla prima metà del 1800 il professore di Agricoltura nella Regia Università degli Studi, Achille Bruni, ha riportato notizie sul consumo di una misticanza di erbe spontanee: “I campagnuoli e la gente povera raccoglie quest’erba (*Beta cicla*), la *Sinapis hispida*, la *Sinapis pubescens*, la *Brassica fruticulosa*, la *Diplotaxis tenuifolia*, il *Sonchus tenerrimus*, il *Sonchus oleraceus*, il *Cichorium intybus*, qualche altra pianta, e ne fanno il loro prediletto camangiare denominato volgarmente *fogghie mischiate*” (Achille Bruni, 1857. Descrizione botanica delle campagne di Barletta. Stamperia e Cartiere del Fibreno, Strada Trinità Maggiore n. 26, Napoli.).

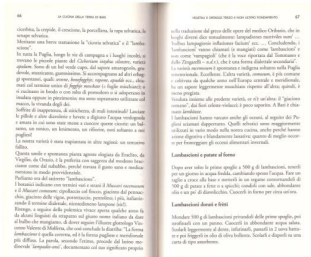
Nel libro “Puglia dalla terra alla tavola” (AA.VV., Editore Mario Adda, Bari) Domenico Pinto, nel saggio “I prodotti tipici della terra pugliese. Dalla produzione alla distribuzione”, a pagina, 36 riporta questo: “[In Puglia alla semplicità della] tradizionale cucina a base di erbe spontanee (ruca, senape, **cicoria**, ecc.) [, si è aggiunto il culto per la buona cucina].

In Puglia, tra le erbe spontanee eduli è, insieme al sonco o grespino, la più conosciuta e ricercata. Nei registri di amministrazione del secolo XVIII delle monache cappuccine di Brindisi risulta, tra le verdure consumate dalla comunità, almeno in due giorni alla settimana.



I contadini, quando lavorano i campi, la mangiano cruda come *spincituru*, cioè companatico.

Per le numerose proprietà attribuitele veniva chiamata *chreston* (dal greco *Krestòs*, utile), nome rimasto ancora in uso nel Salento, dove viene chiamata 'cicoriella cresta'. Luigi Sada (1991) nel libro "La cucina della terra di Bari" (Franco Muzzio Editore, Padova), a pagina 66, riporta questo: «In tutta la Puglia, lungo le vie di campagna e i luoghi incolti, si trovano le piccole piante del *Chicorium intybus silvestre*, varietà *apulum*. Sono di un bel verde cupo, dal sapore amarognolo, gradevole, stuzzicante, gustosissimo.»



Il mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari ha pubblicato nel 1995 una guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: "I foggie de fore" (la "e" in dialetto molese è muta). Infatti, a Mola è diffuso il consumo di *foggie 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. Lo stesso opuscolo riporta una serie di ricette con le cicoriele.

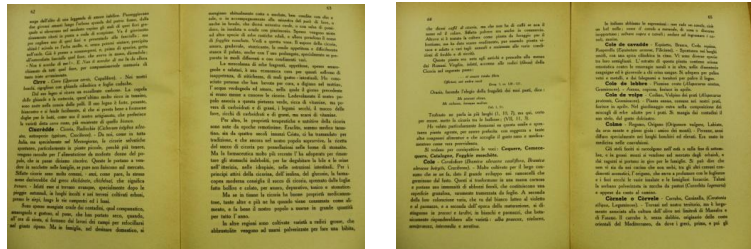


A Foggia è comune il pancotto, che viene cucinato in moltissimi ristoranti. Una delle più popolari varianti del pancotto è quella con i 'Foggj ammiskè' (foglie miste). Si mettono patate e alloro nell'acqua; poi si fa bollire e si aggiunge un misto di verdure ovvero: rucola selvatica, marasciuoli, borragine, crespino spinoso, bietola di campagna, **cicoria selvatica**, finocchietto selvatico,



cimamarelle, aspraggine e grespino.

Nel "Vocabolario botanico martinese" di Selvaggi E. (1950, Editore A. De Robertis), da pagina 62 a pagina 64, l'autore fa una descrizione della pianta e delle abitudini popolari dell'epoca relative alla *Cicuredde*.



Una serie di proverbi sulle cicorie selvatiche:

Cicuredde i faf mpanate: a vente abbotte i u cule assette

Pani e cicora ti mieru ni beu na rsola Fai e cicureddi lleunu li pizzariieddi Fai, cicureddi e mieru ti ni ai a ncielu Fai e cicureddi piacunu alli ricchi e alli puirrieddiZzanguni e cicureddi fannu ricchi li puirrieddi

E alcuni modi di dire

Ta fatta comu na cicuredda dilissata Sinti mazza comu na cicureddaSinti acresta comu na cicuredda

Sono cresciuto a pane e cicorie

E un detto antico: Beati voi contadini che mangiate "li cicureddi freschi", mentre noi, poveri sacerdoti, mangiamo "li jaddini ecchi".

**Ode alla cicoriella**

Quant'è bella la cicoriella piccolina, fatta a stella anche a cima, quant'è bella!

Quando è cotta, che sapore!Non ti riempi mai la pancia,ogni male subito passa con quella grande e con quella grassa.

Mariarosa con le cicorielle tu diventi una ragazza. Sotto il vino, bada bene, ragazza, devi mettere le cicorielle.Sapessi quanto sono belle fatte con le favenel brodo, ....assise tutti vanno in paradiso!

Giovanni De Nora

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

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

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° Cicloro 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), *Orticoltura*, 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.

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

NO

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

SI

NO

14. Annotazione della deroga

**REGIONE PUGLIA**  
**Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

**SCHEDA A)**

N.	CATEGORIA: Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
----	----------------------------------------------------------------

1. Denominazione del prodotto:	Fave arrostiti
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	L'intera Puglia.
4. Sinonimi e termini dialettali	Fave tostate; sono diversi i nomi dialettali, ad esempio: "fave <i>arrestute</i> " (Bari), " <i>Knmiad</i> " ("ceci e fave abbrustolite" Palo del colle), " <i>fae rrustute spaccate</i> " (Novoli), " <i>fae rrustute</i> " (San Vito dei Normanni), " <i>Fàfe fritte</i> " (Bitonto).

5. Descrizione sintetica prodotto:

Le fave arrostiti sono fave tradizionalmente cotte nel forno a legna, oggi nel forno elettrico o a gas. Sono di colore dorato, croccanti e salate.  
 Vengono consumate come antipasto o come snack; tradizionalmente erano consumate al termine del pranzo domenicale e durante le feste paesane.  
 La specie *Vicia faba* L. (*Faba vulgaris* Moench) fa parte della famiglia delle Papilionaceae.  
 "La fava è una pianta annuale, a radice fittonante. Le foglie sono alterne, pari-pennate con 2-6 foglioline subopposte o alterne di colore grigio-verde. L'infiorescenza è un racemo ascellare corto, con 1-6 fiori. La corolla presenta vessillo ben sviluppato e ali aderenti alla carena, bianche o violacee segnate da una macchia scuro o nera. Baccello allungato, cilindrico od appiattito, rigonfio sopra i semi. Semi variabili nella dimensione e nella forma, oblungi o obovati, globosi o compressi, di colore marrone scuro, marrone, rossastro, verde, violetto intenso, nero. L'ilo è allungato. I cotiledoni presentano colore giallo-pallido."  
 "Seconda Muratowa, nell'ambito della specie *Vicia faba* possono essere distinte due sottospecie: la Subsp. *Paucijuga* con semi molto piccoli e la Subsp. *Eu-faba* che comprende la varietà major (Harz) Beck a semi grossi; varietà equina Pers. a semi intermedi; varietà minor (Peterm. Em. Harz) Beck a semi piccoli. La varietà minor presenta peso dei 1000 semi fino a 700 g; la varietà equina tra 700 e 1000 g e oltre 1000 g per la varietà major (...)."  
 La varietà major (Harz) Beck è quella utilizzata per il consumo umano.  
 "La raccolta per le colture da granella secca viene effettuata quando i baccelli sono di colore molto scuro, ma non molto secchi, per contenere la deiscenza ed i danni del tonchio. La raccolta viene effettuata estirpando le piante o tagliandole al colletto e lasciandole quindi essiccare all'aria stese

a terra e poi riunite in fasci. La trebbiatura con i metodi tradizionali oggi non è più economicamente sostenibile, s'impone pertanto quella meccanica."

Estratto da: Foti S., Abbate V., 2000. "Fava (*Vicia faba* L. o *Faba vulgaris* Moench)". In: Baldoni R., Giardini L. "Coltivazioni erbacee. Cereali e proteaginose" (a cura di). Pàtron Editore, Bologna, 307-321.

"Per la coltura da granella secca, caratteristiche apprezzate sono: l'alto contenuto proteico dei semi, la maturazione contemporanea, il portamento delle piante eretto a maturità. Le caratteristiche di rusticità e tolleranza/resistenza alle avversità e alle orobanche sono da considerare in modo prioritario nella scelta varietale".

Estratto da: Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 32 del 21-3-2019

Disciplinare di produzione integrata Puglia 2019-Parte speciale (pag. 284).

[http://filiereagroalimentari.regione.puglia.it/documents/2668425/40232623/DET\\_57\\_18\\_2\\_2019.pdf/bfc304b3-e74c-46b9-9560-de7dea021d39](http://filiereagroalimentari.regione.puglia.it/documents/2668425/40232623/DET_57_18_2_2019.pdf/bfc304b3-e74c-46b9-9560-de7dea021d39)

Tra le varietà locali coltivate in Puglia si ricordano:

1. la fava di Carpino (presidio Slow Food e PAT Puglia). Coltivata a Carpino su circa 10 ha. Il seme presenta una tipica "fossetta" all'apice e una colorazione verdastra, anche quando il seme è secco.  
(BiodiverSO. Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia)  
<https://biodiversitapuglia.it/varietta-orticole/fava-di-carpino/>
2. la fava di Zollino o cuccia (PAT Puglia)  
(BiodiverSO. Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia)  
<https://biodiversitapuglia.it/varietta-orticole/fava-di-zollino/>
3. la fava Romastelli
4. Fava di San Francesco ("Fava Cavaliere" Putignano; "*Fà ti san Franciscu*" Grottaglie) varietà locale di fava diffusa nella provincia di Bari, Brindisi e Taranto. Il seme è di colore violaceo. Viene usata in cucina per la preparazione di diversi piatti sia a base dei semi verdi che di quelli secchi (Registro Regionale Risorse Genetiche Autoctone).
5. Fava Iambola ("Fava di Modugno"; "Faba Esculenta") presenta baccelli e semi di grandi dimensioni. È diffusa nelle province di Bari, Brindisi e Taranto (Registro Regionale Risorse Genetiche Autoctone).
6. Fava viola ("Fava turchesca") coltivata su piccole superfici a Locorotondo e Putignano, Martina Franca e Ceglie Messapica. Presenta semi molto grandi con tegumento viola, risulta più tenera e saporita rispetto alle altre varietà commerciali (Registro Regionale Risorse Genetiche Autoctone).

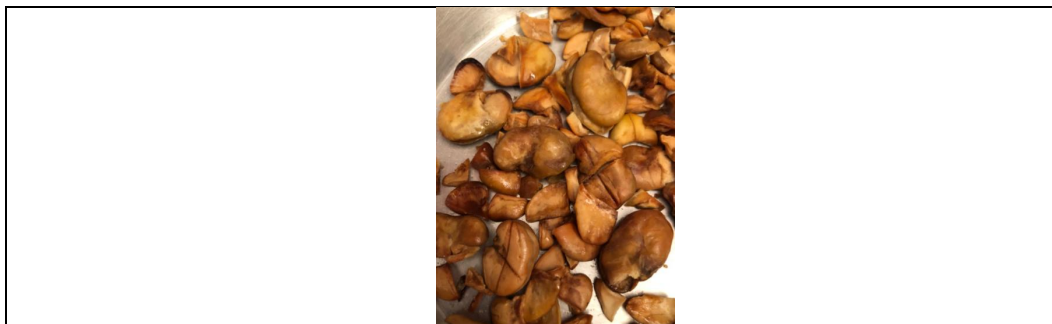
Fonti:

Settimana della Biodiversità Pugliese. Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (17-21 Maggio 2021). Registro varietà e razze pugliesi.

[https://www.settimanabiodiversitapugliese.it/it/12/Registro\\_variet%C3%A0\\_e\\_razze\\_pugliesi/5\\_0](https://www.settimanabiodiversitapugliese.it/it/12/Registro_variet%C3%A0_e_razze_pugliesi/5_0)

Margiotta B., Laghetti G., Piergiovanni A. R., 2018. "Leguminose, cereali e foraggere: un catalogo della biodiversità pugliese". Cacucci Editore, Bari, 55-74.

<https://www.outreach.cnr.it/wp-content/uploads/2020/05/Catalogo-SaVeGrainPuglia-Cacucci Editore CNR-IBBR-low3.pdf>



6. Territorio interessato:

L'intera Puglia. Erano consumate soprattutto in passato in tutte le province pugliesi.

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

Secondo fonti orali, la ricetta tradizionale prevede che le fave secche vengano immerse in acqua per circa tre giorni, cambiando l'acqua ogni tanto; poi vengano asciugate su una tovaglia; si procede incidendole con un coltello, formando una "X", in modo tale che si cuociano anche all'interno. Il giorno dopo vengono cotte in una pignatta nel forno a legna a fuoco molto forte, a una temperatura di circa 150 °C, fino a quando non diventano di colore dorato e croccanti (30-40 minuti circa). Il forno non deve avere il coperchio, in modo tale che il procedimento sia visibile. Una variante della ricetta prevede che si aggiunga qualche cucchiaino di sale in un recipiente pieno di vino bianco o rosato (non rosso, altrimenti le fave assumerebbero un colore troppo scuro), facendolo sciogliere. Le fave, una volta estratte dal forno, sono poste in una "canestra" (recipiente) e vengono bagnate con il vino, in modo tale da conferire l'aroma del vino salato. Vengono poi sbucciate con le mani e consumate.

Le fave così preparate devono essere conservate in boccacci di vetro in un posto asciutto, non umido e fresco. In questo modo si possono conservare anche per diversi mesi.

(Testimonianza orale: Luigi Errico, proprietario della Locanda di Nonna Mena, San Vito dei Normanni)

(Testimonianza orale: Filippo Favia)

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

Nella provincia di Brindisi le fave erano poste in "canestre", cioè cestini in vimini; mentre nella provincia di Bari venivano cotte in una "pignatidde" ("pignatta"), cioè in una piccola anforetta in terracotta.

(Testimonianza orale: Luigi Errico, proprietario della Locanda di Nonna Mena, San Vito dei Normanni)

(Testimonianza orale: Filippo Favia)

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

Il prodotto viene preparato e conservato all'interno delle abitazioni.

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:



**REGIONE PUGLIA**  
**Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

**SCHEDA A)**

N.

CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE  
 O TRAFORMATI

1. Denominazione del prodotto:	Patata bisestile
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	
4. Sinonimi e termini dialettali	Sveltina

5. Descrizione sintetica prodotto:

In Puglia la patata viene coltivata in tre cicli. Oltre alla patata precoce e a quella comune alcuni agricoltori usano "riseminare" la patata in estate per raccoglierla in autunno e in inverno. Alcuni addirittura in primavera.

6. Territorio interessato:

Intera regione.

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

Parti di tubero vengono piantate in estate ed irrigate. Di solito in autunno le piogge contribuiscono notevolmente a soddisfare il fabbisogno idrico di questa coltura. Altrettanto spesso la raccolta viene ostacolata dal terreno bagnato dalle piogge autunnali e/o invernali.  
 Il prodotto raccolto non viene conservato.

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

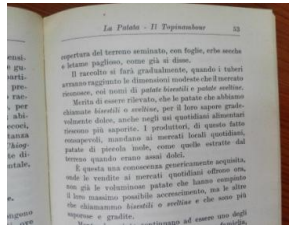
Il prodotto viene venduto sporco di terreno, anche perché di solito si tratta di terreno bagnato che aderisce al tubero.

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

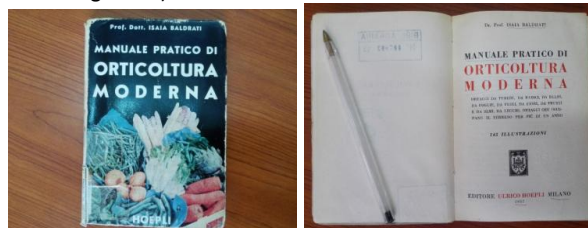
Il prodotto bisestile, in un certo senso, è "già" conservato nel terreno.

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:

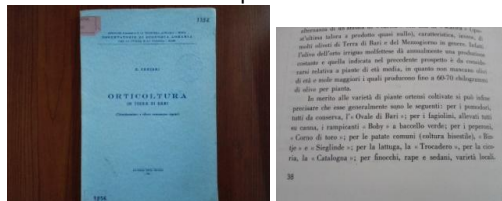
Nella metà del secolo scorso, la patata bisestile veniva indicata così:



«Il raccolto si farà gradualmente, quando i tuberi avranno raggiunto le dimensioni modeste che il mercato riconosce, coi nomi di patate bisestili e patate sveltine. Merita di essere rilevato, che le patate che abbiamo chiamate bisestili o sveltine, per il loro sapore gradevole dolce, anche negli usi quotidiani alimentari, riescono più saporite. I produttori, di questo fatto consapevoli, mandano ai mercati locali quotidiani, patate di piccola mole, come quelle estratte dal terreno quando erano assai dolci. È questa una conoscenza genericamente acquisita, onde le vendite ai mercati quotidiani offrono ora, non già le voluminose patate che hanno compiuto il loro massimo possibile accrescimento, ma le altre che chiamammo bisestili o sveltine e che sono più saporose e gradite.» (Baldrati Isaia, 1957. Manuale pratico di orticoltura moderna. Editore Ulrico Hoepli Milano. Pagina 57).



La “coltura bisestile” è riportata nel libro “Orticoltura in terra di Bari” (1961) di Paneari A. a pagina 38:



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: **Prodotto vegetale allo stato naturale**

- |                                  |                                          |
|----------------------------------|------------------------------------------|
| 1. Denominazione del prodotto:   | <b>Pera Petrucina</b>                    |
| 2. Nome geografico abbinato:     | /                                        |
| 3. Provincia/e:                  | Lecce                                    |
| 4. Sinonimi e termini dialettali | <i>Pera Pedicina, Pera di San Pietro</i> |
| 5. Stima della produzione:       |                                          |

I quantitativi prodotti sono imprecisabili essendo il prodotto (attualmente) destinato in gran all'autoconsumo e solo in parte venduto direttamente dai produttori.

**6. Descrizione sintetica prodotto:**

L'albero di pera petrucina può raggiungere 12-15 m di altezza; la chioma da conica nel periodo giovanile diventa globosa nell'età adulta. Il suo legno è molto duro, compatto e viene utilizzato in ebanisteria, ha rami non spinescenti e le foglie hanno lamina ovata o ellittica a margine dentato. I fiori sono riuniti in infiorescenze a corimbo, petali bianchi sub-rotondi. L'albero produce piccole pere dalla polpa bianca e granulosa, che a maturazione mostrano un colore verde-giallo con sfumature di rosso. Il frutto è particolarmente zuccherino ma la sua piccola pezzatura e la tendenza all'ammezzimento ne hanno determinato l'abbandono.

**7. Territorio interessato**

Maglie e Comuni limitrofi.



## 8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il frutto del pero è versatile quanto la mela, dal consumo fresco e rapido ammezzimento.  
 Il periodo di maturazione è intorno alla fine di giugno - prima decade di luglio.  
 Il frutto è utilizzato per la trasformazione in marmellate.

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

Le pere sono consumate al naturale, cotte, essiccate, sciropate o come gelatina. Possono essere trasformate in composta, succo e acquavite. Si utilizzano per macedonie e torte nonché per accostamenti particolari come quelli con il cioccolato e il formaggio. Il maggior consumo è, comunque, quello fresco e le principali trasformazioni industriali sono quelle relative a polpe, succhi, distillati, pere sciropate.

## 10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ove necessari, normali magazzini.

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

L'arte pasticciera ne attesta il largo uso, sia nella preparazione di prodotti locali come il famoso *fruttone*, sia nella preparazione di prodotti tipici caratterizzanti le festività pasquali e natalizie (quali colombe e panettoni), in particolare nella zona di Maglie.

Si allega attestazione rilasciata dal sindaco di Maglie.

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

Se viene rispettata la normativa igienico sanitaria, non si rilevano punti di criticità.

## 13. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

Nessuna /

## 14. Annotazione della deroga

 SI

 NO

**REGIONE PUGLIA**  
**Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

**SCHEDA A)**

N.

CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE  
 O TRASFORMATI

1. Denominazione del prodotto:	<i>Pipirussi allu carcu</i> di Melissano (Peperoni sotto pressa di Melissano)
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Lecce
4. Sinonimi e termini dialettali	<i>Pipirussi alla salamura</i> , "peperoni sotto pressa"

5. Descrizione sintetica 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).

L'azione continua e costante di una pressa realizzata con grossi ciottoli raccolti in riva al mare, ben levigati dall'azione delle onde, permette una perdita lenta dell'acqua dei peperoni, che si raccoglie in superficie, sino a sommergere la pila degli stessi ciottoli utilizzati.

6. Territorio interessato

Melissano (LE)

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

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 3kg (per un contenitore dal diametro di circa 13cm e alto 18cm) 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.

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

“Stangatu” – tipico contenitore cilindrico in terracotta  
disco e pietre impilate (che svolgono una costante pressione sugli strati di peperoni).

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

Cantine e capannoni asciutti ben areati.

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.

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” ([http://www.dialettosalentino.it/a\\_1.html](http://www.dialettosalentino.it/a_1.html)) è riportato questo:

"Il dialetto salentino come si parla a Scorrano", di Giuseppe Praticca - Next Page (2) - Previous Page - Iniziativa

**piparussu**

significato in italiano: peperone.  
 etimologia: dall'unione dei termini "aipe" (pepe) e "cussu" (rosso).  
 note: I peperoni costituiscono un alimento o un ingrediente molto diffuso nella cucina salentina e vengono preparati in una molteplicità di modi.

- "piparussu duce": peperone non piccante
- "piparussu maru": peperone piccante
- "piparussu cornulazi": cornetti
- "piparussu oiu citu": peperoni sotto aceto
- ➔ "piparussu oia canza": peperoni spaccati tenuti sotto pressa per un certo periodo con molto sale, aglio, menta e poi conservati sott'olio
- "piparussu saccumaciati": peperoni fatti sfrigolare interi in olio bollente
- "piparussu oia tojorta": sorta di peperonata molto appetitosa preparata con aglio, menta, mollica di pane ed aceto
- "piparussu chin": peperoni ripieni

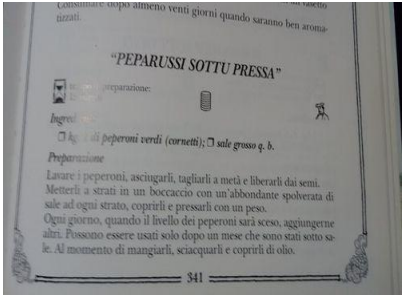
Modo di dire:  
 ◦ "tintre allu citu de piparussu": tenere una persona in uno stato fortemente angustioso, come immersa nell'aceto in cui vi sono stati conservati dei peperoni piccanti.

varianti: (in altre località) pipirussu, paparussu, peperussu

Il giornalista Nunzio Pacella, in alcuni suoi articoli fa riferimento a tale preparazione:



Lucia Lazari riporta nel suo libro "Cucina Salentina" la ricetta.



Lazari L., 1997. Odori, sapori, colori della Cucina Salentina in 629 ricette di ieri e di oggi. Congedo editore, Galatina (Lecce)

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

Tutti gli ortaggi utilizzati (peperoni, aglio, sedano) devono essere integri, asciutti e ben puliti, così pure il piano di lavoro, gli utensili (coltello, strofinaccio) e lo stesso contenitore (*stangatu*).  
 Mantenere in luogo sicuro da contagio di animali (topi, gatti, insetti che potrebbero raggiungere il contenitore).

12. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

Si richiede deroga alla normativa igienico - sanitaria

13. Annotazione deroga: Sì

SI

NO

**REGIONE PUGLIA**  
**Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

**SCHEDA A)**

N.

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

1. Denominazione del prodotto:	Copeta
2. Nome geografico abbinato:	Copeta polignanese
3. Provincia/e:	Bari
4. Sinonimi e termini dialettali	<i>Chepaite</i>

6. Descrizione sintetica prodotto:

Antico dolce di Polignano a mare, e dintorni, a base di carrube, fichi secchi, mandorle e noci, aromatizzato con cannella e scorza di limone e/o arancia. Il prodotto si presenta di forma cilindrica/ovale, di colore bruno irregolare dovuto alla presenza degli ingredienti tritati grossolanamente.

7. Territorio interessato

Territorio di Polignano a mare e dintorni.

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La "chepaite" si ottiene da carrube spezzettate e snocciolate (70%), pestate in un mortaio insieme a fichi secchi (20%), mandorle (5%), noci (5%) qualche pezzetto di cannella, qualche scorza di limone e/o arancia. Generalmente erano le nonne che chiamavano intorno a loro i nipoti e pestando questi ingredienti preparavano la "chepaite": ottenevano una palla di una pasta molle e malleabile per ricavarne tanti bastoncini che si lasciavano asciugare un poco prima di mangiarli.

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

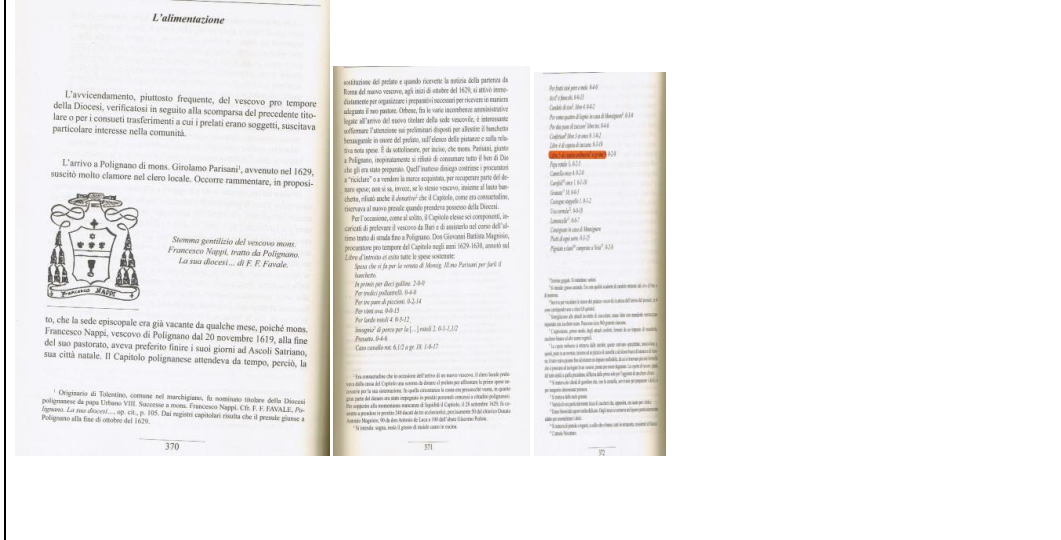
Mortaio, pestello ed attrezzatura domestica di cucina.

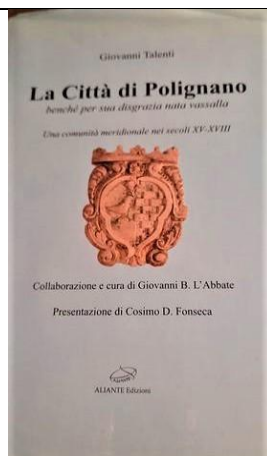
10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Cucina e laboratori di preparazione alimentare.

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

Fabio Pellegrini, di Polignano a mare, descrive la ricetta e la tradizione di questo dolce tramandato in famiglia di generazione in generazione. Generalmente erano le nonne che chiamavano intorno a loro i nipoti e pestando questi ingredienti ottenevano una palla di una pasta molle e malleabile per ricavare tanti bastoncini che si lasciavano asciugare un poco prima di mangiarli. Un riferimento molto antico di questo dolce polignanese è riportato in un documento del 1629, riportato nel libro di Giovanni Talenti intitolato "La città di Polignano, benché per sua disgrazia nata vassalla. Una comunità meridionale nei secoli XV-XVIII" (Aliante, Polignano a mare, 2009, pp. 800). L'arrivo a Polignano a mare del mons. Girolamo Parisani, avvenuto nel 1629, suscitò molto clamore nel clero locale ed il Capitolo polignanese si attivò immediatamente per organizzare i preparativi necessari per accogliere in maniera adeguata il nuovo vescovo. Fra le varie incombenze amministrative legate all'arrivo del nuovo titolare della sede vescovile vi erano i preliminari disposti per allestire il banchetto benaugurale in onore del prelado sull'elenco delle pietanze e sulla relativa nota spese. Si riportano le pagine 370-372 del testo, nelle quali è riportato un estratto dei Registri Capitolari (Libro d'Introito et Esito) in cui sono riportate "libre 5 di copeta ordinaria", ossia la copeta realizzata con carrube.





L'economia agricola medioevale di Polignano fino all'avvento della dominazione spagnola, metà del 1500, era dedita prevalentemente a due attività, l'olivicoltura e l'allevamento del bestiame. In seguito, con la stabilità politico-sociale si ottenne una trasformazione agraria con conversione di parte di terreni a pascoli e boschi in colture orticole e semenzali. Nella stessa epoca, "fuori porta", nascevano intorno alla città alcuni orti periurbani, denominati localmente "giardini", a coltivazione mista di alberi da frutta e ortaggi, ubicati in zone dove era facile raccogliere in cisterne o fogge l'acqua piovana, utile per dissetare ed irrigare i giardini. Uno di questi giardini, ancora esistente, è ubicato nella "Masseria l'orto di Monsignore", meglio conosciuta col nome "Starsa".

La Starsa, circondata da un alto muro di pietra lavorata che delimita il giardino, era costituita da un agrumeto (ancora esistente con diverse specie di agrumi probabilmente antichi) consociato alla coltivazione di molte specie di ortaggi, da tre pozzi di acqua piovana raccolta da una galleria sotterranea costruita vicino alla lama S. Oronzo che apporta acqua alla più conosciuta lama Monachile.

Fuori di essa c'era un altro appezzamento di terreno coltivato a mandorle ed altre piante da frutto, tra cui fichi, mandorle e carrubi. Il tutto serviva prima per il soddisfacimento dei bisogni alimentari della famiglia ed il resto con il traino tirato da cavalli, venivano trasportati per la vendita in paese e a volte anche a Bari. Si riportano alcune pagine del testo precedentemente citato, nelle quali sono riportate due note bibliografiche, rispettivamente del 1658 e del 1713, denominate "Apprezzo", strumento ufficiale di stima oggi denominata perizia. Da queste note si evince la presenza di alberi di carrube (*soscelle*) mandorle (*amendole*) e fichi, altre a quelle di agrumi.

Pertanto, è plausibile ipotizzare che la contemporanea presenza di alberi di carrubo, mandorle, fichi e agrumi all'interno e nelle immediate vicinanze dei "giardini" di Polignano a mare abbia stimolato il nascere di questo dolce.

D'altronde, l'ampia disponibilità delle materie prime necessarie per la realizzazione di questa ricetta è ampiamente documentata, soprattutto in merito alle carrube, conosciute volgarmente in Puglia anche col termine di "sciuscelle". A tal riguardo, si riporta un estratto del libro "Oro di Puglia" di Vincenzo Rivera del 1928 (Vallecchi Editore, Firenze).

12. Aspetti relative alla Sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

NO

13. Richiesta deroga alla normativa igienico - sanitaria

14. Annotazione della deroga

SI

NO

**REGIONE PUGLIA**  
**Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali**

**SCHEDA A)**

N.	CATEGORIA: Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Denominazione del prodotto:	<b>LA FALDACCHEA DI TURI</b>
2. Nome geografico abbinato:	TURI
3. Provincia/e:	BARI
4. Sinonimi e termini dialettali	La Faldacchèje (termine dialettale di Turi)

5. Descrizione sintetica prodotto:

dolce tipico preparato con pasta di mandorle locali cotte a fuoco lento con tuorli d'uova e ripiena di amarene sciroppate e pan di Spagna bagnato con liquore di alhermes. I pezzetti di faldacchea uno per uno, manualmente, vengono ricoperti di glassa di zucchero (naspro) o con finissimo cioccolato. La faldacchea viene decorata con i cosidetti scherzetti, questo termine negli'anni '40 è stato inventato da Antonia Adele Dragone, nota maestra dolciaia di Turi. Dall'aprile 2021, la Faldacchea di Turi è diventata presidio Slow Food.



TURI anni '50: **Antonia Adele Dragone**, (1920-2019), maestra dolciaia, intenta nel suo laboratorio di dolciaia, mentre decora la Faldacchea con gli "**scherzetti**".



LA FALDACCHEA DI TURI: ripieno di amarene sciropate e pan di Spagna bagnato con liquore Alkermes. (particolare)



FALDACCHEA DI TURI: decorazione bianco su bianco eseguita con i cosiddetti "**scherzetti**"



#### 6. Territorio interessato

TURI

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

Le mandorle precedentemente sbollentate e pelate, vengono tritate e aromatizzate con cannella e buccia di limone non trattato. Il composto viene cotto a fuoco lento, amalgamandolo con tuorli d'uova in un composto di acqua e zucchero portato a ebollizione. Dopo la cottura l'impasto viene fatto raffreddare e lasciato a riposare per un giorno intero. Poi, manualmente,

si procederà, alla farcitura dei piccoli pezzi di pasta di mandorle, con un ripieno di amarena e pan di Spagna imbevuto con il liquore di alkermes. I pezzi di faldacchea verranno lasciati ad asciugare per un giorno. Successivamente si procederà alla glassatura di zucchero fondente (naspro) o verranno ricoperti con finissimo cioccolato. Come ultima operazione, ogni pezzo viene decorato con la fantasia e della dolciaia eseguendo i cosiddetti "scherzetti".  
Il composto per decorare è fatto di zucchero a velo e chiari d'uova.

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

Materiali e attrezzature utilizzati in cucina, pasticceria e laboratori di dolceria

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

Laboratori di pasticceria e dolceria.

#### 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.

Sin dal 1623 nel comune di Turi era presente il monastero delle clarisse di Santa Chiara. Il convento era l'ente più ricco del paese. Il monastero di Turi, oltre al chiostro e all'annessa chiesa di Santa Chiara, era provvisto di ben due cucine ed una panetteria ben attrezzata. In antico la panetteria si affacciava su una pubblica strada denominata strada forno delle monache. Le monache di Turi oltre alla preghiera e alla contemplazione si dedicavano con passione a preparare pane e dolci di mandorle, frutto del nostro territorio, da sempre vocato alla coltivazione di mandorli. Verso la fine dell'800, il monastero delle clarisse venne abbandonato dalla monache e successivamente acquisito dal comune di Turi. **(La cucina e la panetteria delle clarisse di Turi tra odor di santità, spezie e preghiera, autore Stefano de Carolis – WideNews)**  
**(I segreti del convento nell'antica Turi, autore Valentino Sgaramella – Gazzetta del Mezzogiorno 06.07.2021)**

**Anna Antonia Martinelli** 1870-1947, detta "*la monecadèdde*" (la piccola monaca), è la prima protagonista delle origini del dolce della faldacchea turese.

Anna Antonia, pur frequentando il monastero delle clarisse di Turi non prese mai i voti monastici. Il dato del suo ingresso nella clausura del convento di Turi, è confermato dalla lettura di un manoscritto 'inedito', custodito nell'archivio della Diocesi di Conversano, dove si attesta che, nel 1887, le competenti autorità ecclesiastiche autorizzarono la sedicenne Martinelli, ad entrare nel convento con il compito di assistere due suore clarisse con problemi di salute: la conversa Maria Vittoria Dell'Aera, di anni ottanta, e sua nipote, la corista suor Marianna D'Aprile.

#### **(busta cc.2 1887 Archivio Diocesano di Conversano)**

Per i successivi anni, ovvero fino alla fine dell'800, Anna Antonia Martinelli non si allontanò mai da Turi, e quotidianamente frequentò il monastero di Turi.

In questo periodo della sua vita, la giovane Antonia apprende i segreti contenuti nelle antiche ricette, custodite gelosamente nelle mani delle claustrate. Tra queste suor **Vincenza de Robertis**, (1837-1910), una monaca di Turi che più si dedicava con passione alla preparazione dei dolci tradizionali di mandorla.

Grazie alla lungimirante Martinelli, la storia della faldacchea tratterà un nuovo futuro, e ben presto da dolce preparato esclusivamente nel monastero, con altre ricette, oltrepassa le mura della clausura, e pian piano si diffonde tra le giovani donne di Turi.

Nel 1892, la ventiduenne Anna Antonia Martinelli convola a nozze con il contadino Giovanni Zita, classe 1866, e nella propria abitazione, posta vicino la villa comunale di Turi, attrezza un piccolo laboratorio casalingo. Nella propria abitazione continua a sperimentare tutto quello che negli'anni aveva appreso nel convento: pane, pasta fresca, taralli, torroni ed in particolare mette a punto la produzione dei dolci tradizionali di mandorla, ivi compreso, la nostra straordinaria faldacchea.

La faldacchea, una autentica leccornia per tutti i palati, un dolce prettamente nuziale, donato come una preziosa bomboniera a parenti e amici, all'insegna del buon augurio e del ringraziamento.

Con il passare degli'anni, questo piccolo "laboratorio casalingo", un luogo sempre pregno di profumi di spezie, diventa una sorta di scuola professionale per giovani ragazze turesi che ambiscono ad apprendere l'arte dolciaria.

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 ed Ambientale**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

N°

SCHEDA A)

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

1. Denominazione del prodotto:
2. Nome geografico abbinato
3. Provincia:
4. Sinonimi e termini dialettali:

<b>QUARESIMALI</b>
Lecce

**1. Descrizione sintetica del prodotto**

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

**2. Stima della produzione:**

Sostenuta

**3. Territorio interessato**

Tutta la Provincia di Lecce

**4. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione, e stagionatura:**

Gli ingredienti dei quaresimali sono: mandorle pelate, zucchero, farina e uova intere.  
 Si tostano le mandorle passandole in forno sino a quando acquisiscono una leggera coloritura, quindi si lasciano raffreddare, si trinciano grossolanamente con un coltello, si amalgamano a tutti gli altri ingredienti e si impastano sino ad ottenere un impasto omogeneo e consistente.  
 Si formano delle losanghe appiattite- larghe 6-7 cm - si dispongono su di una teglia e i si inforna a 180°. Si estraggono dopo una mezz'ora, si dispongono su di un tagliere e, con l'ausilio di un coltello a lama larga ben affilato, si affettano in tranci dello spessore di circa 2 cm.  
 Si rimettono in forno e si lasciano biscottare lentamente a temperatura moderata facendogli acquisire la tipica colorazione dorata. Se ben riusciti devono risultare, oltre che ben coloriti, non eccessivamente duri, friabili e croccanti.

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

Normali attrezzature di pasticceria

**10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Laboratori di pasticceria

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

Dolce d'antica tradizione la sua produzione originariamente era confinata nei prestigiosi laboratori di pasticceria dei numerosi monasteri salentini. Oggi viene prodotto dalla quasi totalità delle pasticcerie di Lecce e provincia ed è anche molto diffuso come dolce di preparazione casalinga.

La tradizione popolare è certificata dalla citazione sul *Vocabolario Leccese – Italiano* di A. GARRISI pag. 562 - ed. Capone 1990.

[La sua produzione è attestata come tradizionale in molte pubblicazioni di ricette salentine tra questi CUCINA POPOLARE DI TERRA D'OTRANTO di Antonio Edoardo Foscarini 1990, Il Salento a Tavola \(Lucia Gaballo d'Errico - Ed. Congedo 1993\), Odori, Colori Sapori della Cucina Salentina \(di Lucia Lazari - Ed. Congedo - 1997\) ma se ne trovano richiami anche nella \[Guida Turistica Gastronomica d'Italia, De Agostini - 1979\]\(#\)](#)

(si vedano allegati)

**12. aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:**

Tutte le fasi di lavorazione, devono essere effettuate secondo i dettami delle vigenti leggi igienico-sanitarie nonché con strumenti e locali a norma di legge.

Se viene rispettata la normativa igienico sanitaria, non si rilevano punti di criticità.

**13. Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria**

Nessuna

**PRODUZIONE IN ATTO**

Scomparso

A rischio

Attivo

**REGIONE PUGLIA**  
**Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

**SCHEDA A)**

N.

CATEGORIA: **PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA**

1. Denominazione del prodotto:	Orecchiette con la rucola
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	L'intera Puglia.
4. Sinonimi e termini dialettali	Orecchiette con la ruca, Orecchiette con la rugola, Cavatelli con la ruchetta, <i>Strascinate ca rucle</i> , <i>Cicatill-e rùchele</i> , <i>A bandìr</i> , <i>Ricchie cu 'lla rucula</i> .

5. Descrizione sintetica prodotto:

Le orecchiette con la rucola sono un primo piatto tipico della civiltà contadina pugliese che unisce semplici ingredienti base: la pasta fatta in casa e la rucola.

La ricetta è sorprendente per l'estrema facilità di replicazione da chiunque e in ogni parte d'Italia. Va sottolineato però che la rucola, l'elemento peculiare del piatto, è quella che cresce allo stato spontaneo nel territorio regionale (la *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC., ruchetta selvatica, ma anche la *D. eruroides* (L.) DC., ruchetta violacea). Il più delle volte, essa viene consumata appena colta godendo del suo sapore unico, più pungente e deciso di quello che si trova nella rucola coltivata (*Eruca vesicaria* (L.) Cav.).

La ruchetta selvatica in Puglia è nota anche come *a rochele*, *àrucula*, *ruca*, *rùcula cresta*, *rucula gialla*, *rucula servaggia*, *rucula tarantina*, *rùgula*, *rucoletta*, *r'cuacce*, *ruc'*, *aroch'ì u mont*, *ruchele*, *ruche*, *rukele d'u kastille*.

È una pianta molto diffusa, che può spingersi sino a circa 1000 m sul livello del mare, ma predilige le aree costiere. Cresce lungo i bordi delle strade, negli incolti, sui ruderi, adattandosi a qualsiasi tipo di substrato, ma soprattutto sciolto e friabile (Accogli e Medagli, 2014).

A scopo alimentare, il periodo ottimale per la raccolta è quello che precede la fioritura,

compreso tra l'inverno e la primavera.

La rucetta violacea ha altri nomi dialettali in Puglia: *a rapodde, cemescazziette, cime de ciucce, maraiole, marasciule*.

La si ritrova spontanea negli orti, ai bordi dei coltivi e lungo i sentieri, ma anche sugli argini sterrati delle strade e negli incolti aridi (Accogli e Medagli, 2014).

**Bibliografia**

Accogli R., Medagli P., 2014. *Erbe spontanee salentine*. Edizioni Grifo, Lecce, 159-161.

6. Territorio interessato:

In tutte le province pugliesi è diffusa l'usanza di abbinare le orecchiette, o un altro tipico formato di pasta corta lavorata a mano, alla rucola. Questo è segnalato dalla presenza di diversi termini dialettali per indicare la stessa ricetta originale, quella delle orecchiette con rucola e pomodoro, o le varianti differenziate a livello provinciale e comunale che prevedono l'aggiunta di pochi altri ingredienti a quelli di base.

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

Per realizzare un buon piatto di Orecchiette con la rucola alla pugliese si deve partire innanzitutto dalla pasta, rigorosamente lavorata a mano. Si versa sulla spianatoia la farina di grano duro e si impasta con un po' di sale e acqua tiepida, nella quantità che risulta necessaria per ottenere un impasto sodo e liscio. Da questo si staccano, uno alla volta, dei pezzetti di pasta per ricavare, tra le mani infarinate e la spianatoia, un filoncino di un centimetro circa di spessore. Si tagliano quindi dei pezzetti ancora più piccoli, di un centimetro e mezzo di lunghezza, si lasciano rotolare sulla spianatoia e, con l'aiuto di un coltello dalla punta tonda, si capovolgono sulla punta dell'indice (Pepe, 1990). Modificando appena la tecnica manuale adoperata per modellare l'impasto, è possibile ricavare gli altri formati talvolta abbinati alla rucola. Una volta sistemata sul piano infarinato, si deve lasciar asciugare un po' la pasta prima di cuocerla.

Successivamente, si mette una capiente pentola sul fuoco e si porta a ebollizione l'acqua salata. Si tuffa in essa la pasta e si aggiunge, a metà cottura, la rucola lavata e mondata. Si scola infine il tutto e si condisce con sugo di pomodoro e, a seconda delle preferenze, con una spolverata di cacioricotta o pecorino grattugiato.

Una gustosa variante si ritrova nella cucina foggiana dove, alle orecchiette con la rucola e il sugo di pomodoro, si aggiungono le patate. Si ottiene un accostamento di colori che celebra la bandiera italiana o "*a bandir*", dalla denominazione che comunemente assume questo piatto in tutta la provincia.

La ricetta presenta poi una versione che può definirsi esclusivamente estiva. Questa prevede, in sostituzione della salsa di pomodoro, dei pomodorini di stagione. Il condimento si prepara facendo rosolare nell'olio extravergine d'oliva uno spicchio d'aglio e i pomodorini, regolando di sale, aggiungendo a piacere pepe o peperoncino e, naturalmente, una generosa spolverata di cacioricotta.

Da non dimenticare, in ultimo, le orecchiette con la rucola "in bianco", una preparazione forse meno caratteristica delle precedenti ma aperta a numerose e allettanti rivisitazioni



#### Bibliografia

Gaballo D'Errico L., 2011. *Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese*. Editrice salentina, Galatina (LE), 103.

Maglie L., 1999. *Piante spontanee commestibili nella tradizione del Capo di Leuca*. Editrice Salentina, Galatina (LE), 86-88.

Pepe A., 1990. *La cucina pugliese. Le tradizioni a tavola*. II ed. Edizioni del Riccio, Firenze, 50.

Sada L., 2012. *La cucina pugliese in oltre 400 ricette*. Newton Compton editori, Roma, 60.

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

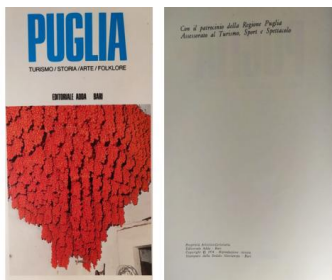
Riportati nel riquadro "Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura".

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

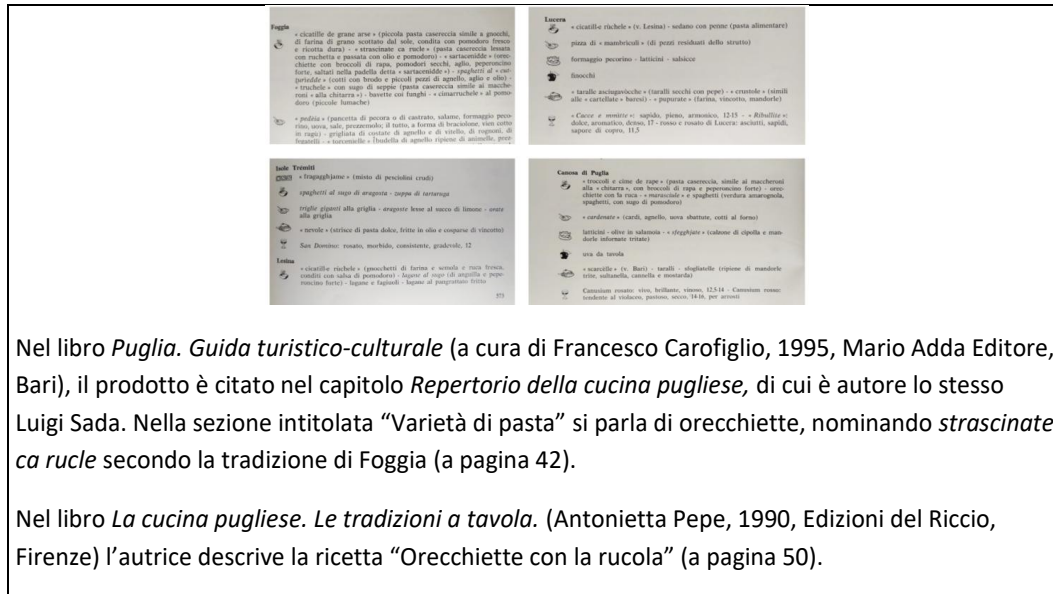
Riportati nel riquadro "Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura".

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. Turismo/Storia/Arte/Folklore* (AA.VV., 1974, Editoriale Adda, Bari) il prodotto è menzionato più volte all'interno del capitolo "La Cucina e i Vini tipici", curato da Luigi Sada: *strascinate ca rucele*, Foggia (a pagina 571); *cicatill-e rùchele*, Lesina (a pagina 573); *cicatill-e rùchele*, Lucera (a pagina 574); *orecchiette con la ruca*, Canosa di Puglia (a pagina 584).







Nel libro *Puglia. Guida turistico-culturale* (a cura di Francesco Carofiglio, 1995, Mario Adda Editore, Bari), il prodotto è citato nel capitolo *Repertorio della cucina pugliese*, di cui è autore lo stesso Luigi Sada. Nella sezione intitolata “Varietà di pasta” si parla di orecchiette, nominando *strascinate ca rucle* secondo la tradizione di Foggia (a pagina 42).

Nel libro *La cucina pugliese. Le tradizioni a tavola*. (Antonietta Pepe, 1990, Edizioni del Riccio, Firenze) l’autrice descrive la ricetta “Orecchiette con la rucola” (a pagina 50).

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

14. 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**

Denominazione del prodotto:	<b>Pezzetti te cavaddhru – pezzetti di cavallo</b>
Nome geografico abbinato:	
Provincia:	Lecce
Sinonimi e termini dialettali:	<i>Pezzetti te carne ferrata, carne di cavallo alla pignata</i>

**1. descrizione sintetica del prodotto**

Tocchetti di carne equina cotte in umido

**2. Stima della produzione:**

Notevole, ma difficilmente stimabile, questo piatto viene preparato comunemente nelle famiglie e servito nei locali di ristorazione tradizionale.

**3. Territorio interessato:**

Tutta la provincia di Lecce

**4. Descrizione delle metodiche di lavorazione:**

Dai tagli secondari degli equini si ricavano dei pezzi di carne di grandezza variabile solitamente fra i 40 e gli 80 grammi. Questi, vengono messi in una pentola o in una pignatta di terra cotta con qualche foglia d'alloro, coperti d'acqua salata, e posti sul fuoco, talvolta, se si tratta di carni derivate da animali vecchi e quindi dure, si aggiunge anche qualche tratto di tralcio di vite, che rilasciando il tannino intenerisce le carni. Quando l'acqua giunge ad ebollizione, si procede a schiumare ripetutamente. A parte, si fanno stufare in olio extravergine d'oliva: cipolle, carote, sedano, concentrato di pomodoro o preferibilmente estratto di pomodoro di produzione casareccia, peperoncino, pepe nero o pepe bianco macinati. Quando gli ortaggi si sono inteneriti, si passa il tutto in modo da ottenere una purea. Si elimina, quindi, un po' dell'acqua in cui si sono sbollentati i pezzetti di carne e si sostituisce con la purea così ottenuta. Si lascia cuocere il tutto a fuoco lento sino a quando i "pezzetti" di carne risultano teneri e bene insaporiti.

**5. Materiali e attrezzature:**

Normali attrezzature di cucina

**6. Descrizione dei locali di lavorazione**

Gastronomie d'asporto e cucine di ristoranti, trattorie e di aziende agrituristiche

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

L'origine di questo piatto è certamente molto antica in questa terra storicamente non opulenta. L'alimentazione era in larghissima misura vegetariana e le carni prodotte, erano troppo care e fuori della portata economica della grande maggioranza della popolazione. Ragion per cui, anche le non tenerissime carni equine derivanti dallo svecchiamento del parco animali da lavoro, dovevano essere adeguatamente valorizzate. E se le carni di un vecchio mulo risultavano pressoché immangiabili arrostate, le stesse sapientemente ammannite in umido risultavano alla fine, tenere e molto saporite. Con tale preparazione, caratterizzata da una prolungata cottura e da qualche artificio, si poteva avere ragione della loro durezza. Anche quando sono cessate le motivazioni di origine economica, la popolazione salentina è rimasta oltremodo affezionata a questo piatto che risulta tuttora molto gradito tanto da essere protagonista anche di diverse sagre gastronomiche.

*Fra le fonti storiche si cita La Cucina Pugliese (di Luigi SADA – 1994 allegati 0.1.2.3), ma anche Le Tradizioni Gastronomiche di Galatina di Enza Luceri, (vedere allegati 4-5).*

*Si allega anche l'attestazione presentata, nella precedente domanda, dall'Associazione Cuochi Salentini.*

**8. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto**

Tutte le fasi di lavorazione, devono essere effettuate secondo i dettami delle vigenti leggi igienico-sanitarie nonché con strumenti e locali a norma di legge.

Se viene rispettata la normativa igienico sanitaria, non si rilevano punti di criticità

**9. Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria**

No

Scomparso

A rischio

Attivo

**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 con le uova.
2. Nome geografico abbinato:	Minestra di piselli uova e formaggio, uova con piselli.
3. Provincia/e:	Tutte le province.
4. Sinonimi e termini dialettali	

6. Descrizione sintetica prodotto:

Pietanza della cucina contadina pugliese, a base di piselli freschi, uova e cipolla, che può essere consumata come secondo piatto o contorno.

7. Territorio interessato

Tutta la Puglia

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti per 4 porzioni: 600 g di piselli freschi, 400 ml di brodo, 40 g di olio extra vergine d'oliva, 2 uova, 50 g di pecorino grattugiato, 50 g di mollica di pane.

**PREPARAZIONE:**

Far appassire la cipolla finemente tritata in olio d'oliva, aggiungere i piselli, salare e continuare a cuocere a fuoco moderato ed a pentola coperta per circa 10 minuti. Aggiungere il brodo e portare a cottura. Due minuti prima di togliere dal fuoco versare nella minestra un battuto fatto con le uova, il formaggio grattugiato e la mollica di pane grossolanamente sbriciolata. Servire la minestra calda con fette di pane integrale leggermente tostate.

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

Pentola e utensili da cucina.

## 10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Cucina domestica o laboratorio di ristorazione professionale.

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

I piselli con le uova rappresentano una pietanza tradizionale della cucina contadina che rispecchia i canoni della Dieta Mediterranea. Infatti, questa ricetta viene riportata e descritta a pag. 257 del testo "La Dieta Mediterranea della Puglia", a cura di Anna Maria Cisternino e Giovanni Misciagna (Tholos Editrice, 2012).

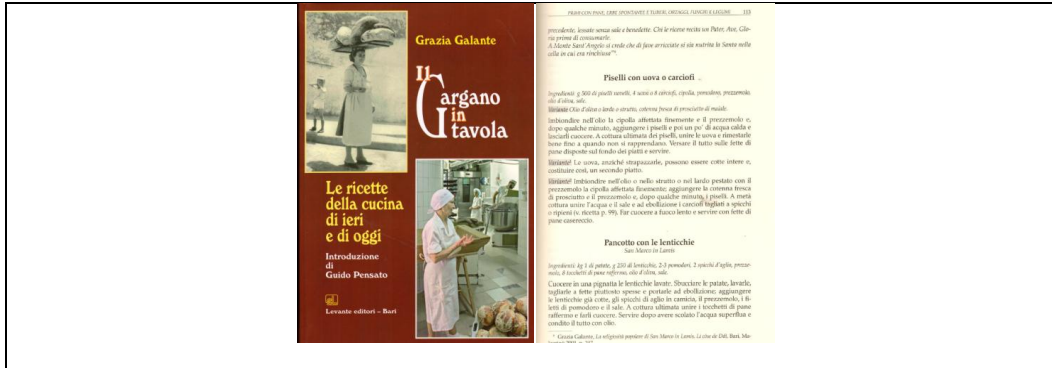
La ricetta di questa pietanza è riportata anche nel testo di Antonietta Pepe dal titolo "Le ricette della mia cucina pugliese", Edizioni del riccio, 1991; si riporta la pagina 80 estratta da tale testo:



Giovanni Miccolis descrive la ricetta dei "piselli con le uova" nella rubrica di gastronomia "mangiate con noi" del periodico "Noci Gazzettino" (1978, anno 11, maggio, fascicolo 5). Si riporta un estratto del periodico:



Altra testimonianza della tradizionalità pugliese di questa ricetta è presente nel testo di Grazia Galante dal titolo "Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi", Levante editori, 2018. A pagina 113 viene riportata la ricetta dei piselli con le uova, nonché alcune varianti.



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

NO

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

[Empty rectangular box for providing a request for derogation]

SI

NO

14. Annotazione della deroga

**Regione Puglia**  
**Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e ambientale**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

**Scheda A)**

**Categoria: Prodotti della gastronomia**

1. Denominazione del prodotto:	<b>Polpette di cavallo</b>
2. Nome geografico abbinato	
3. Provincia:	Lecce
4. Sinonimi e termini dialettali:	<i>Purpette te cavaddhru, purpette te carne ferrata, ecc...</i>

**5. Stima della produzione:**

Assai significativa e supportata dal notevole numero di macellerie equine.

**6. Descrizione sintetica de prodotto**

Polpette a base di carne equina con pane grattugiato, uova, formaggio pecorino piccante grattugiato, prezzemolo, pepe nero e aglio, vengono fritte in abbondante olio d'oliva e gustate sia tali o dopo averle ripassate in altre preparazioni.

**7. Territorio interessato**

Tutta la Provincia di Lecce.

**8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione, e stagionatura:**

La carne equina, normalmente derivata da tagli secondari, viene passata due volte al tritacarne munito di trafilatura fine, gli viene aggiunto un quantitativo di pangrattato non superiore al 20% del quantitativo di carne, un 15 % di formaggio pecorino piccante grattugiato e 5-6 uova di gallina sempre per ogni chilo di carne. Prezzemolo tritato, pepe nero macinato e qualche spicchio d'aglio completano il novero degli ingredienti. Tutti gli ingredienti vanno diligentemente amalgamati, aggiungendo sale se necessario. Lavorando manualmente con movimento rotatorio dei palmi delle mani si formano le polpette, all'incirca della grandezza di una noce, che si friggono in abbondante olio di oliva ben caldo. Vengono estratte non appena acquisiscono una bella colorazione oro bruciato.

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

Normali attrezzature di cucina

**10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Laboratori di gastronomie d'asporto, e cucine di ristoranti, trattorie e agriturismi (a norma igienico sanitaria vigente).

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

Preparazione di sicura tradizione ultrasecolare, come dimostra la sua popolarità e diffusione. Viene pertanto riportata in tutte le guide gastronomiche e nei testi di cucina pugliese e salentina, che la accreditano univocamente come antica e popolare. Tra questi:- *La Cucina Pugliese (di Luigi SADA – 1994)*, ma si segnala anche una citazione in *“Le ricette della mia cucina pugliese” - di Antonietta Pepe -Ed Del Riccio-1981 pag. 77. (vedere allegati)*  
Si allega attestazione che venne consegnata per l'istruttoria del primo deposito rilasciata dal Comune di Galatone.

**12. aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:**

Tutte le fasi di lavorazione, devono essere effettuate secondo i dettami delle vigenti leggi igienico-sanitarie nonché con strumenti e locali a norma di legge.  
Se viene rispettata la normativa igienico sanitaria, non si rilevano punti di criticità

**13. Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria**

Nessuna

Scomparso

A rischio

Attivo





**Regione Puglia**  
**Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e ambientale**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**

**Scheda A)**

**CATEGORIA: Prodotti della gastronomia**

1. Denominazione del prodotto:	<b>QUATARONE</b>
2. Nome geografico abbinato	GALATONE- NARDO'
3. Provincia:	LECCE
4. Sinonimi e termini dialettali:	<i>Quatara di Galatone - quatarottu</i>

**5. Descrizione sintetica de prodotto**

Il *Quatarone* prende il nome dalla caldaia di rame stagnato che si adopera per cuocerla; è una preparazione a base di carni e frattaglie che abitualmente si prepara con cadenza settimanale, di solito nella serata del giorno di macellazione o nel giorno seguente. La sua base è costituita da ogni tipo di frattaglie, ritagli e interiora, quasi sempre equine, diligentemente lavate e sovente anche preventivamente sbollentate. La cottura viene eseguita a fuoco lento per almeno tre-quattro ore.

**6. Stima della produzione:**

Cospicua, anche se difficilmente stimabile: si prepara tradizionalmente il sabato.

**7. Territorio interessato**

I Comuni di Galatone e di Nardò

**8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione, e stagionatura:**

Il *Quatarone* viene sovente preparato da personale esperto in locali attigui alle macellerie equine e venduto a porzioni per asporto.

Per la sua preparazione sono utilizzati i seguenti ingredienti:

concentrato di pomodoro o conserva artigianale di pomodoro, cipolla, sedano, prezzemolo, olio d'oliva, sale, pepe, peperoncino alloro e acqua .

Si rosolano tutti gli ingredienti vegetali in un filo d'olio e si lasciano stufare lentamente aggiungendo un po' d'acqua sino a quando risulteranno disfatti e perfettamente amalgamati, quindi si allunga abbondantemente con altra acqua , si riporta ad ebollizione e si aggiungono le carni (ritagli di carne come quelli rinvenuti dalla spolpatura della testa, frattaglie varie, tratti di intestino e altri parti anatomiche come la trachea, l'esofago etc.), quasi tutte preventivamente sbollentate e sezionate a pezzi.

Si tratta di una specialità preparata in concomitanza della macellazione con prodotti sottoposti a rigoroso controllo sanitario e che viene consumato entro poche ore dalla preparazione.

#### **9. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento**

Pentola, cucchiai di legno, Mestoli, schiumarole, lavelli, cucina e banchi di lavorazione

#### **10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Locali attigui alle macellerie, muniti di cucina, lavelli e tavoli di lavoro.

#### **11. 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 tradizione di questo piatto è certamente ultrasecolare: attualmente, nel comune di Galatone, viene preparato da alcune macellerie che si tramandano questa pratica da padre in figlio con grande apprezzamento da parte di una sempre numerosa e affezionata clientela.

A Nardò viene invece preparato da alcune trattorie di cucina tradizionale locale.

Questo piatto, nato dalla necessità di utilizzare e valorizzare le parti più difficili e meno pregiate degli animali macellati, ha quindi superato l'originaria motivazione e continua ad essere tuttora molto richiesto e gradito.

Prodotto citato in LA CUCINA PUGLIESE di Luigi Sada (1994), nella rivista "Il Cittadino" (anno IV n. 5 del dicembre 1994). Ha rappresentato il prodotto di punta della manifestazione gastronomica GALATONE IN PENTOLA, che ha ormai superato le 25 edizioni (si vedano allegati)

Si acclude alla presente richiesta anche l'attestazione che venne rilasciata dal Sindaco del Comune di GALATONE al tempo del primo deposito.

#### **12. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:**

Questo piatto, viene preparato esclusivamente con ingredienti carni freschi, derivati da animali appena macellati, controllati dalle autorità sanitarie competenti e sottoposti a lunghi tempi di cottura; il consumo immediato ancora caldo del prodotto, azzerò il punto critico della contaminazione, garantendo la salubrità del prodotto.

Se viene rispettata la normativa igienico sanitaria, non si rilevano punti di criticità

#### **13. Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria – Non necessaria**

## REGIONE PUGLIA

## Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e ambientale

## Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

## SCHEDA A)

N.	CATEGORIA: Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi.
----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Denominazione del prodotto:	Polpo crudo arricciato
2. Nome geografico abbinato:	Polpitelli arricciati
3. Provincia/e:	Tutte le province.
4. Sinonimi e termini dialettali	<i>Pulpe rizze</i>

## 6. Descrizione sintetica prodotto:

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

In Puglia, i pescatori, soprattutto baresi, molesi e molfettesi, custodiscono un antico rito, una conoscenza che da quelle parti è considerata un vero e proprio privilegio. È un culto primitivo, pagano, un gesto tramandato nei secoli. Dopo averlo pescato abbastanza agevolmente con mani predatrici, il polpo andava morso sulla testa e "sbattuto" violentemente sugli scogli per tramortirlo. Addentato, quel polpo dovette sembrare una tenera mandorla fresca ai primi pescatori che diedero inizio a quella che oggi nel barese è definita l'arte dell'arricciatura del polpo, del *Pulpe rizze* (polpo riccio).

## 7. Territorio interessato

Bari
------

## 8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Per mangiare il polpo arricciato occorrono polpi piccoli, di pochi etti, e soprattutto di scoglio ( <i>pulpe de pète</i> ) nel periodo estivo in cui i giovani esemplari si mantengono nelle acque basse e ricche di scogli in cui si rintano. Sono i pescatori più abili a perlustrare i fondali utilizzando secchi con il
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

fondo in vetro per stanarli.

L'arricciatura del polpo, chiamata anche "cottura meccanica" o "cottura a freddo" prevede sei fasi:

- 1) asportazione della tasca del nero;
- 2) asportazione della membrana tentacolare superiore;
- 3) battitura del polpo, con una paletta di legno, su una lastra di pietra;
- 4) sbattitura violenta del polpo sulla lastra o su uno scoglio; l'operazione viene ripetuta più volte;
- 5) strisciare poi il polpo per il sacco, leggermente sullo scoglio, con un movimento di andirivieni, per una quindicina di minuti;
- 6) il polpo viene adagiato, da solo o assieme ad altri, in un cestello piatto e fatto oscillare in un'altalena che va da un bordo all'altro del cestello. I cirri o tentacoli, dapprima flaccidi e snervati, si contorcono e assumono la forma di buccoli. L'operazione completa dura circa due ore.

In rete sono presenti numerosi video (<https://www.youtube.com/watch?v=FwIz4WfMs9k>) che mostrano l'antica "arte" dell'arricciatura del polpo presso *ndèrr-a la lanze*, il porticciuolo, e calata, per le barche in secco, tra il teatro Margherita e il circolo Barion di Bari.

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

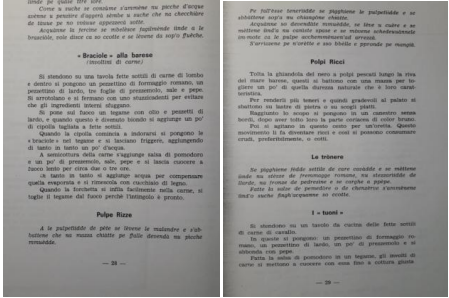
Paletta di legno, secchi, cesti.

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

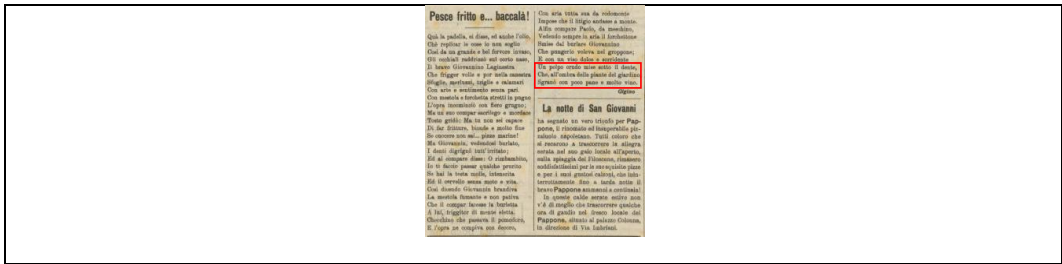
Il polpo viene arricciato sugli scogli, in prossimità del mare o nei locali delle pescherie.

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

In base a quanto riportato da Luigi Sada nel libro "La cucina in terra di bari. Storie e ricette" (Tarka, 2012) l'arricciatura del polpo «È un rito che si compie chissà da quando; un'attestazione sicura è quella che ci dà Ateneo: "Plecté poliùpodos pilésés", tentacoli di polpo sbattuto. Più tardi le Decretazioni decurionali di Bari del 24 ottobre 1513 ci parlano, tra il "pulpo de camascia, secce seccate e altre sorte" di "pesce di Bari", del *pulpo rizzuto*». Lo stesso autore riporta queste testimonianze nel libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette", Newton Compton editori, 2003. La descrizione dell'arricciatura e delle modalità di degustazione dei "polpitelli arricciati" viene riportata (in italiano e in vernacolo barese) nel libro di Giovanni Panza "La checine de nononne", Schena editore, 1982 (pp.114-117). Il metodo di preparazione dei "pulpe rize" (polpi ricci) viene descritto da Alfredo Giovine nel libro "U sgranatòrie de le barise", Franco Melilla editore, 1968 (pagine 28-29).



Altra testimonianza della tradizionalità del polpo mangiato crudo è presente in una poesia dal titolo "Pesce fritto e... baccalà!", pubblicata nel 1925 sul periodico barese "Il nuovo corriere: settimanale pupazzettato" (1925:A. 1, giu., 28, fasc. 22).



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

NO

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

SI

NO

14. Annotazione della deroga