

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 15 dicembre 2023, n. 553

Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350. Aggiornamento dell'Elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali - anno 2023.

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA PROPONENTE

Visti gli artt. 4, 5, e 6 della L.R. n.7 del 4 febbraio 1997 "Norme in materia di organizzazione dell'amministrazione regionale";

Vista la Deliberazione di Giunta regionale n.3261 del 28 luglio 1998 in attuazione della legge regionale n. 7 del 04/02/97 e del D.lgs. n. 29 del 03/02/93 che detta le direttive per la separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa;

Visti gli artt. 4 e 16 del D.Lgs n.165 del 30 marzo 2001 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche";

Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale n.22 del 22 gennaio 2021 avente ad oggetto "Attuazione atto di alta organizzazione. Modello Organizzativo MAIA 2.0. Definizione delle Sezioni di Dipartimento e delle relative funzioni";

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1576 del 30/09/2021 "Conferimento incarichi di direzione delle Sezioni di Dipartimento ai sensi dell'articolo 22, comma 2, del decreto del Presidente della Giunta regionale 22 gennaio 2021 n. 22" che conferisce al Dott. Luigi Trotta l'incarico di direzione della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari;

Visto l'art.18 "principi applicabili a tutti i trattamenti effettuati dai soggetti pubblici" del D.lgs. n.169/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali", integrato con le modifiche introdotte dal D.lgs. n.101/2018 per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD);

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;

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1466 del 15/09/2021 recante l'approvazione della Strategia regionale per la parità di genere, denominata "Agenda di Genere";

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n. 938 del 03/07/2023 recante "D.G.R. n. 302/2022 Valutazione di impatto di genere. Sistema di gestione e di monitoraggio. Revisione degli allegati;

Visto il Decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 recante disposizioni in materia di individuazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali e in particolare l'articolo 8, comma 1, che prevede per tali produzioni, la possibilità di accedere a deroghe alla regolamentazione comunitaria in materia di igiene degli alimenti;

Visto Il Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 che stabilisce i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi regionali e provinciali dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, le informazioni che questi devono contenere per essere inseriti nell'elenco nazionale e le modalità per richiedere le deroghe ai requisiti igienico sanitari;

Vista la circolare n. 10 del 21 dicembre 1999 - prot. 63885 integrata dalla Circolare n. 2 del 24 gennaio 2000 - prot. 60194 con le quali il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, ha specificato in dettaglio i

criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi delle Regioni e delle Province autonome dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali;

Vista la circolare 3 luglio 2000 – prot. 62359 con la quale il Ministero ha individuato l’elenco delle categorie dei prodotti tradizionali all’interno delle quali le Regioni e Province autonome devono iscrivere i loro prodotti;

Visto il Decreto Interministeriale 9 aprile 2008, del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali e del Ministro per i beni e le attività culturali, con il quale i Prodotti Agroalimentari Tradizionali sono stati individuati come patrimonio culturale italiano;

Visto l’articolo 12, comma 1 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante “Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino”, che prevede che il Ministro aggiorni ogni anno, con proprio decreto, l’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;

Visto il Decreto ministeriale 14 luglio 2017 art. 1, comma 2, che stabilisce il termine del 31 dicembre di ogni anno per la trasmissione degli Elenchi dei prodotti agroalimentari tradizionali regionali al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo;

Visto il Decreto del Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste n. 263996 del 22 maggio 2023 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale serie generale n.133 del 09 giugno 2023 con il quale è stata approvata la ventitreesima revisione dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 234 del 04/10/2022 recante “Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350. Procedura per la presentazione delle istanze per il riconoscimento e l’inserimento nell’Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali”;

Visto l’ordine di servizio di cui al prot. r_puglia/AOO_155/PROT/28/07/2023/0011745 con il quale sono stati nominati i componenti del gruppo istruttorio per la valutazione delle richieste di inserimento dei prodotti agroalimentari nell’elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari per l’anno 2023;

Preso atto che, per l’anno 2023, sono pervenute n. 33 nuove richieste di inserimento di prodotti agroalimentari nell’Elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.), e n. 3 domande di modifica delle schede identificative di prodotti già inseriti nell’elenco nazionale dei P.A.T., come di seguito riportate:

N.	PRODOTTO	PROTOCOLLO
<i>Carne (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>		
1	Capocollo al vincotto	r_puglia/AOO_155/PROT/13/07/2023/0010754
2	Cuore di pancetta	r_puglia/AOO_155/PROT/13/07/2023/0010753
3	Filetto in paprika dolce	r_puglia/AOO_155/PROT/13/07/2023/0010752
4	Guancia al pepe di sarawac	r_puglia/AOO_155/PROT/13/07/2023/0010751
5	Lardo agli agrumi	r_puglia/AOO_155/PROT/13/07/2023/0010757
6	Muschiska dauna	r_puglia/AOO_155/PROT/17/07/2023/0010988
7	Pancetta alle erbe	r_puglia/AOO_155/PROT/13/07/2023/0010759
8	Pezzente dauno	r_puglia/AOO_155/PROT/17/07/2023/0010987
9	Prosciutto di Faeto	r_puglia/AOO_155/PROT/13/07/2023/0010756
10	Salame del sud	r_puglia/AOO_155/PROT/13/07/2023/0010750
11	Salsiccia dauna	r_puglia/AOO_155/PROT/17/07/2023/0010984
12	Salsiccia dell’appennino dauno	r_puglia/AOO_155/PROT/13/07/2023/0010758
13	Soppresata dauna	r_puglia/AOO_155/PROT/17/07/2023/0010986

14	Soppressata dell'appennino dauno	r_puglia/AOO_155/PROT/13/07/2023/0010755
Grassi (burro, margarina, oli)		
15	Olio extravergine di oliva coratina	r_puglia/AOO_155/PROT/09/11/2023/0016845
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria		
16	Fucazzieddo cu la mustarda ti cucùzza	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010691
17	Pane a prosciutto	r_puglia/AOO_155/PROT/09/11/2023/0016843
18	Puccia alla spasa	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010696
19	Strascinato di grano arso	r_puglia/AOO_155/PROT/13/11/2023/0016941
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati		
20	Fagiolino pinto a metro	r_puglia/AOO_155/PROT/17/07/2023/0010982
21	Fagiolino pinto a seme nero	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010687
22	Fava di San Francesco	r_puglia/AOO_155/PROT/17/07/2023/0010981
23	Fava iambola	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010688
24	Fico d'india	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010689
25	Finocchio selvatico	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010690
26	Nespolo invernale	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010693
27	Pomodoro a pappacocu	r_puglia/AOO_155/PROT/17/07/2023/0010983
28	Salvia	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010697
29	Smirnio	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010698
30	Uva cardinal di Guagnano	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010667
Prodotti della gastronomia		
31	Capriata alla martinese	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010685
32	Cocule di patate	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010686
33	Fave spizzutate	r_puglia/AOO_155/PROT/17/07/2023/0010979
34	Melanzane arrostiti	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010692
35	Pasta con i fagiolini	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010694
36	Patate e carciofi al forno	r_puglia/AOO_155/PROT/12/07/2023/0010695

Dato atto che il gruppo istruttorio ha proceduto alla valutazione della completezza e della conformità alla normativa di riferimento delle domande di inserimento nell'elenco regionale dei P.A.T. e di modifica dei prodotti sopra menzionati, e delle relative integrazioni, i cui esiti sono riportati nei verbali del 11/10/2023, del 23/11/2023 e del 06/11/2023, conservati agli atti del Servizio;

Considerato che per i prodotti "salsiccia dauna", "soppressata dauna" e "Muschiska dauna", la richiesta di inserimento nell'elenco regionale dei P.A.T. non può essere accolta, in quanto tali prodotti risultano già inseriti nell'elenco nazionale dei P.A.T. con il nome di "salsiccia dell'Appennino dauno", "soppressata dell'Appennino dauno" e "Muschiska";

Considerato che la richiesta di modifica della denominazione dei prodotti "soppressata dell'appennino dauno", "prosciutto di Faeto" e "salsiccia dell'appennino dauno", già inseriti nell'elenco dei P.A.T., non può essere accolta ai sensi di quanto specificato nella circolare ministeriale n. 62359 del 03/07/2000;

Considerato che per i prodotti "pezzente dauno", "salame del sud", "guanciale al pepe di sarawac", "filetto in paprika dolce", "cuore di pancetta", "capocollo al vincotto", "pancetta alle erbe", "lardo agli agrumi", "fava iambola", "fava di San Francesco", "salvia", "fagiolino pinto a seme nero", "fagiolino pinto a metro", "pomodoro a pappacocu", la richiesta di inserimento nell'elenco nazionale dei P.A.T. non può essere accolta, in quanto

non sussistono i requisiti e le condizioni previsti dai commi 1 e 2 dell'art. 1 del DM n. 350/1999;

Considerato che sussistono i requisiti e le condizioni previsti dai commi 1 e 2 dell'art. 1 del DM n. 350/1999 per n. 16 (sedici) prodotti agroalimentari: "olio extravergine di oliva coratina", "fucazzieddo", "pane a prosciutto", "puccia alla spasa", "strascinato di grano arso", "fico d'india", "finocchio selvatico", "nespolo invernale", "smirnio", "uva Cardinal di Guagnano", "capriata alla martinese", "cocule di patate", "fave spizzutate", "melanzane arrostate", "pasta con i fagiolini", "patate e carciofi";

Tanto premesso e considerato, si propone di approvare, per l'anno 2023, l'inserimento nell'Elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, dei seguenti n.16 (sedici) prodotti, come di seguito indicati, e le relative schede tecniche di cui all'Allegato A, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:

TIPOLOGIA	n.	PRODOTTO
Grassi (burro, margarina, oli)	1	Olio extravergine di oliva coratina
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	2	Fucazzieddo cu la mustarda ti cucùzza
	3	Pane a prosciutto
	4	Puccia alla spasa
	5	Strascinato di grano arso
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	6	Fico d'india
	7	Finocchio selvatico
	8	Nespolo invernale
	9	Smirnio
	10	Uva cardinal di Guagnano
Prodotti della gastronomia	11	Capriata alla martinese
	12	Cocule di patate
	13	Fave spizzutate
	14	Melanzane arrostate
	15	Pasta con i fagiolini
	16	Patate e carciofi al forno

VERIFICA AI SENSI del REG (UE) N. 2016/679 E DEL D.LGS 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo pretorio on-line o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal d.lgs. 196/2003 ss.mm.ii., come modificato dal d.lgs. 101/2018 e dal vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile.

Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del Regolamento UE innanzi richiamato; qualora detti dati fossero essenziali per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati esplicitamente richiamati.

VALUTAZIONE D'IMPATTO DI GENERE

Ai sensi della D.G.R. n. 398 del 03/07/2023 la presente determinazione è stata sottoposta a Valutazione di impatto di genere.

L'impatto di genere stimato risulta:

- diretto
- indiretto
- x neutro
- non rilevato

ADEMPIMENTI CONTABILI

(ai sensi della L. R. n. 28/2001 e s.m.i. e del D.lgs. n.118/2011 e s.m.i.)

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo o quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione ed è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

DETERMINA

Di prendere atto di quanto espresso in narrativa, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto e che qui si intende integralmente riportato.

1. di approvare, per l'anno 2023, l'inserimento nell'elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, dei seguenti n. 16 (sedici) prodotti agroalimentari:

Grassi (burro, margarina, oli):

1. Olio extravergine di oliva coratina

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

2. Fucazzieddo cu la mustarda ti cucùzza
3. Pane a prosciutto
4. Puccia alla spasa
5. Strascinato di grano arso

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati:

6. Fico d'india
7. Finocchio selvatico
8. Nespole invernale
9. Smirnio
10. Uva cardinal di Guagnano

Prodotti della gastronomia:

11. Capriata alla martinese
12. Cocule di patate
13. Fave spizzutate
14. Melanzane arrostitite

- 15.Pasta con i fagiolini
- 16.Patate e carciofi al forno;

3. di approvare le schede tecniche dei prodotti sopra menzionati di cui all'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
4. di trasmettere il presente provvedimento al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV ai fini dell'aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali e ai soggetti richiedenti;
5. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
6. di disporre che il presente provvedimento, elaborato attraverso la piattaforma CIFRA2, composto da pagine tutte progressivamente numerate, firmato digitalmente e adottato in unico originale:
 - sarà pubblicato nella sezione provvedimenti amministrativi della sezione "Amministrazione Trasparente" sul sito istituzionale della Regione Puglia;
 - sarà pubblicato per 10 giorni lavorativi, ai sensi dell'art. 20 comma 3 del DPGR n. 22/2021, all'Albo regionale on line e sarà conservato nei sistemi informatici regionali CIFRA2 e Diogene;

Il presente Provvedimento è direttamente esecutivo.

Basato sulla proposta n. 155/DIR/2023/00559 dei sottoscrittori della proposta:

P.O. Qualificazioni delle Produzioni Agroalimentari
Luana Meleleo

Il Dirigente del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati
Nicola Laricchia

Firmato digitalmente da:

Il Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari
Luigi Trotta

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)

1	<p>Denominazione del prodotto: Olio extravergine di oliva coratina</p>
	
<p>Territorio di riferimento: territorio delle Province di Bari e Barletta-Andria e Trani.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: l'olio extravergine di oliva coratina è ottenuto dalla prima spremitura di olive attraverso processi meccanici continui, e la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non risulti superiore all'0,8%.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: le olive sane e fresche vengono sottoposte ai seguenti passaggi: defogliazione per eliminare rametti e foglie, lavaggio delle olive per eliminare eventuali impurità e corpi estranei (terriccio, sassolini...), frangitura delle olive tramite molazze in pietra oppure attraverso frangitori: a martelli, a dischi dentati, a coltelli sequenziali; centrifugazione tramite decanter a due fasi o a tre fasi, oppure mediante la pressione (con le presse), decantazione naturale oppure alla filtrazione tramite separatore verticale o mediante filtrazione con filtri naturali assolutamente inerti, imbottigliamento in contenitori scuri, conservazione in luogo fresco e asciutto.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: la produzione dell'olio si realizza all'interno degli oleifici. Il processo può essere realizzato in modalità continua o con il metodo tradizionale con i fiscoli. Tale processo è solo una scelta dell'azienda.</p> <p>Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni</p> <p>Anno dopo anno, aumenta l'indice di gradimento dell'olio extravergine di oliva ottenuto dalla cultivar Coratina. Il suo amaro e piccante si intrecciano tra note di erba fresca, carciofo e mandorla. La Coratina, come tutte le varietà di oliva italiane, ha una sua storia. Una storia in cui, la città di Corato non assume alcun ruolo: ciò che le lega è il solo nome, a ricordo della città in cui è nata.</p> <p>La Coratina era, un tempo, conosciuta come <i>oliva a racioppe</i>, prendendo spunto dalla caratteristica botanica di produrre olive a grappoli (definite, in dialetto, racioppe) o come <i>oliva a racimolo</i>. Quest'ultima denominazione veniva utilizzata, alla fine del Settecento, da Giovanni Presta, medico e agronomo italiano noto per i suoi approfonditi studi sull'olivicultura. Egli ne parla nella sua pubblicazione "Memoria" intorno ai sessantadue saggi diversi di olio, presentati alla maestà di Ferdinando IV, re delle Due Sicilie, del 1786, e nel suo successivo trattato "Degli ulivi, delle ulive e della maniera di cavar l'olio", nel quale si parla brevemente dell'oliva, da lui chiamata oliva a racimolo, "<i>perché viene in racimoli di tre, di quattro ulive ciascuno, attaccate a piccole code</i>". Presta colloca l'oliva a racimolo nella grande famiglia dell'olivicultura pugliese, ma non ne individua una posizione geografica all'interno del tavoliere. Chi farà riferimento all'origine della varietà Coratina è il prof. Girolamo Caruso, docente di Agronomia all'Università di Pisa. Egli fu interpellato da Raffaele Perfetti, imprenditore di origini toscane che, alla fine del XIX secolo, era proprietario di uno dei maggiori frantoi di Barletta. Il Perfetti spinto da interessi economici, uniti alla sua conoscenza del settore, aveva già sperimentato la varietà di oliva Coratina, ma le sue osservazioni richiedevano un confronto scientifico. Il prof. Caruso, invitato a Barletta a visitare il fondo dei Perfetti e Cettura, nel settembre del 1872, osservò per la prima volta questa varietà e ne rimase fortemente colpito. Come scrive nel suo trattato "Monografia dell'Olivo" del 1883 "<i>mi fu assicurato esservi stato introdotto da Corato</i>". Questa è l'unica e indiscutibile testimonianza scritta, in cui si rivela l'origine di questa "nuova" varietà. E ancora, il Caruso scriveva che gli olivi a racemi (a racioppe), sul finire di settembre, "<i>avevano curvi i ramicelli sotto il peso dei molti grappoli fruttuosi, il cui verde paglierino faceva contrasto col verde cupo del copioso fogliame. Le olive sono obovate,</i></p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT_2023

carosette, ma non abbondevoli in olio.” In più, nella descrizione espresse una sua considerazione *“l’olivo a raciuppe non è noto abbastanza e merita di essere diffuso per la grande fecondità che possiede”*. Queste parole non rimasero inascoltate: il risultato fu la grande diffusione della varietà, che sarà impiantata continuamente, rendendo le provincie di Bari e di Foggia un enorme mare di olivi. Negli anni a seguire, maggior risalto è stato dato alla varietà, formulandone una più accurata descrizione nell’opera *“Le varietà di olive coltivate in Italia. Primo contributo alla conoscenza delle varietà di olivo per frutto da olio e da tavola coltivate in Italia”*. Questa pubblicazione fu stampata nel 1937 a cura della Federazione Nazionale dei Consorzi per l’olivicoltura. Altri autori che descrivono le varietà coltivate nel versante adriatico dell’Italia sono il prof. Pantanelli e il dott. Brandonisio. Nella loro descrizione evidenziano la feconda produzione di queste olive, distinta per l’aggregazione a grappoli, la difficoltà nell’estrazione dell’olio e la notevole presenza del fruttato che lo rende particolarmente ricercato dai consumatori per il suo doppio uso: quando è giovane, e intensamente profumato, per tagliare e profumare altri oli, e come olio per la mensa quando è maturo. Queste motivazioni spinsero ulteriormente la diffusione della coltivazione dell’oliva Coratina e l’apertura di nuovi opifici.

Allegati alla domanda:

- Memoria intorno ai sessantadue saggi diversi di olio;
- Trattato “Degli ulivi, delle ulive e della maniera di cavar l’olio”;
- Trattato Monografia dell’Olivo del 1883;
- Articolo CoratoLive.

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT_2023

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, BISCOTTERIA, PASTICCERIA E CONFETTERIA

2	Denominazione del prodotto: Fucazzieddo cu la mustarda ti cucùzza
	
<p>Territorio di riferimento: province di Taranto e Lecce.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: Il “Fucazzieddo cu la mustarda ti cucùzza”, che in italiano potrebbe essere tradotto con “crostata con la confettura di zucca”, è un dolce, di fatto una crostata, caratterizzato dall’aver un impasto di frolla preparato con olio extravergine di oliva ed aromatizzato con il pepe. Generalmente viene condito con la tipica confettura di zucca (“mustarda ti cucùzza”), che a sua volta viene arricchita con mandorle, noci, uvetta, buccia di agrumi, cannella e altre spezie. Il Fucazzieddo viene consumato nelle zone a sud di Taranto e in alcune zone del Salento, ed è un prodotto che, usualmente, viene preparato durante la festa di San Giuseppe (19 marzo), come portata commemorativa al Santo e, considerando la vicinanza tra le due feste, anche durante la Pasqua, apportando, però, delle piccole modifiche alla confettura, che in altre zone viene realizzata con frutti diversi.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti: 5 g di lievito di birra, un cucchiaino di pepe, acqua q.b. (per la confettura di zucca): una grossa zucca, miele, zucchero, uva passa, noci, mandorle tostate, buccia di arancia e cannella.</p> <p>Per l’impasto, amalgamare tutti gli ingredienti tra loro fino a raggiungere la consistenza tipica per la preparazione della crostata. Per la confettura: tagliare e pulire la zucca, mettere in una pentola e lasciare cuocere. A metà cottura aggiungere gli altri ingredienti e lasciare che si cuociano. Comporre infine la crostata stendendo la pasta e riempiendola con la confettura. Decorare con strisce di pasta e cuocere in forno fino a doratura.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: comuni attrezzature da cucina domestica.</p> <p>Aspetti commerciali ed economici: prodotto principalmente preparato per il consumo domestico. Saltuariamente venduto presso panifici e pasticcerie del territorio. Prodotto tutto l’anno ma in particolar modo in occasione della Festa di San Giuseppe (19 marzo).</p> <p>Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni</p> <p>Il “Fucazzieddo” è un prodotto della tradizione dei comuni del sud tarantino come Lizzano, Monteparano, Montemesola, San Marzano di San Giuseppe e di alcune località del Salento, che festeggiano in maniera sentita la festività di San Giuseppe (19 marzo). Nel libro <i>“Lizzano per San Giuseppe, le tavolate devozionali, storia e costume”</i> (Fischetti, 1988) viene menzionato il “Fucazzieddo cu la mustarda ti cucùzza” come pietanza facente parte delle 13 portate che venivano preparate in onore e devozione di San Giuseppe nel giorno in cui si celebra questo Santo (19 marzo). Questa è una tradizione che risale a tempi antichi, quando i ricchi del territorio usavano offrire in occasione di festività religiose un banchetto per la gente più povera. Questa usanza si è poi tramutata in tavole devozionali che ogni 18 e 19 marzo vengono allestite nelle case dei devoti per onorare il Santo e per chiedergli un miracolo. Il libro racconta la storia di queste tavole, come vengono allestite e quali sono le ricette che ne fanno parte. Le portate sono 13 in ricordo dei partecipanti all’ultima cena e le porzioni per ogni portata sono quattro o cinque: tre in onore della sacra famiglia, una in onore di Sant’Antonio da Padova e la quinta in onore del santo patrono del paese. Nessuno può</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT_2023

toccare le pietanze una volta allestita la tavola. Solo alla fine della festività le varie portate vengono donate ai più bisognosi. Questa è una tradizione antica, tramandata di generazione in generazione e che a Lizzano (TA) è viva ancora oggi. Fonti orali confermano la presenza del "Fucazzieddo" in altri numerosi paesi in provincia di Taranto, anche lì dove non c'è la tradizione delle tavole, ma nei quali vengono preparati in occasione delle festività natalizie o pasquali assieme ad altri dolci tradizionali del periodo.

Allegati alla domanda:

- Fischetti S., 1988. Lizzano per San Giuseppe. Le tavolate devozionali, storia e costume. Edizione Amici della «A. De Leo», Brindisi.

3	<p>Denominazione del prodotto: Pane a prosciutto Sinonimi e termini dialettali: <i>Pène a Presùtte</i></p>
	
<p>Territorio di riferimento: Canosa Di Puglia.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: Il "pane a prosciutto" è un pane preparato con due diverse farine, una comune e l'altra ricavata dal grano spigolato nelle ristoppie bruciate, e macinato in casa. Il suo nome è dovuto al colore che, quando viene tagliato, ricorda un prosciutto.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti primo impasto: 250 g di farina di grano tenero 0 insieme a 250 g di farina di grano arso, si uniscono e si crea una fontana. Si aggiunge nella fontana 300 g di acqua, 5 g di lievito ,10 g di sale.</p> <p>Preparazione: si impasta energicamente sulla spianatoia fino a raggiungere un impasto omogeneo. Successivamente si copre con un canovaccio e si lascia riposare per la lievitazione in un luogo non freddo per circa 1 ora e mezza. Nel frattempo, si prepara il secondo impasto con 1/2 kg di semola di grano, 300 g di acqua, 10 g sale, 5 g di lievito. Si impasta sulla spianatoia come per il precedente impasto e si copre il panetto con un canovaccio lasciandolo lievitare per circa 1 ora e mezza a temperatura ambiente. Al termine della lievitazione i due panetti vengono lavorati separatamente ottenendo due bastoni di circa 30 cm. I due cingoli/bastoni vengono a questo punto intrecciati tra loro. Il pane così ottenuto viene nuovamente sottoposto ad una ulteriore lievitazione di un'ora. Al termine della lievitazione si inforna a 220°C per circa 30 minuti altri 15 minuti a 250°C.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: spianatoia o tavoliere e tutti gli attrezzi da cucina per preparare l'impasto del pane.</p> <p>Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni</p> <p>La storia di questo pane ha radici intrise nel passato dell'antica tradizione contadina canosina. Il "pane a prosciutto" è legato all'uso del grano arso dalla cui molitura si ottiene una farina scura. L'uso di questa farina è legato alla povertà e a quei periodi feudali e oscuri in cui Canosa fu costretta a vivere per molti secoli. Vessata e schiacciata dalle continue gabelle, la popolazione di Canosa fu costretta a "rimbocarsi le maniche" ribellandosi al feudatario di turno e cercando di recuperare quel poco per sopravvivere. Durante il Settecento, Canosa fu feudo dei principi napoletani</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

Capece Minutolo e ne dovette subire le continue angherie. Fu imposta frequentemente la tassa sul macinato, obbligando la popolazione a consegnare gran parte della produzione al Principe. La storia narra che per rabbia e per evitare di consegnare il grano al Principe, i contadini bruciarono i campi con tutto il raccolto. I contadini, passata la rabbia, si disperarono perché non vi era più nulla da mangiare. Furono allora le donne, anime del focolare e della famiglia, a raccogliere le spighe bruciate, a pestarle ricavandone una farina scura. Il "pane a prosciutto" nasce così, dall'ingegno umano che si sviluppa in condizione di povertà, attraverso l'unione del doppio impasto di poca farina bianca e di farina nera, acqua e sale, dando a questo pane una forma di cosciotto, così da ingannare la fame e gustando un sapore, oggi ritenuto unico. Canosa di Puglia come raccontano i nostri nonni e come raccontavano a loro volta i loro nonni fu la prima a produrre la farina di grano arso. Tuttavia, i mulini del circondario si rifiutavano di molire il grano, per via della colorazione scura delle spighe, che a Canosa si usavano chiamare "chire di grenè jàrse". Fino a qualche anno fa il "pane a prosciutto" era stato seppellito nei meandri della memoria degli anziani, una tradizione perduta, che grazie ad alcuni panifici locali da qualche anno è stato rivalutata e valorizzata. Le origini antichissime del pane a prosciutto sono state tramandate oralmente di generazione in generazione. Il primo riferimento storico lo troviamo nel libro di Francesco Chiancone del 1991 "Raccontare Canosa", nel quale a pag. 193 in una poesia "Spighe di grano arso" si racconta come veniva prodotto il pane a prosciutto dalla madre dell'autore. Un altro riferimento lo troviamo grazie all'autore Luigi Sada nel libro "La cucina Pugliese" del 1994, dove a pagina 19 viene citato il pane a prosciutto. Nel 2009 una gastronomia di Canosa di Puglia chiamata "Pane e Salame" nel suo blog inserisce i prodotti tipici di Canosa di Puglia tra cui il "pane a prosciutto". Nel 2014 la pro-loco di Canosa di Puglia, in occasione della manifestazione Puglia Tipica, ha organizzato un convegno dal titolo "Grano arso tra passato e futuro", nel quale lo storico canosino Ins. Di Nunno Giuseppe parlandone come testimonianza del passato, cita il grano arso e il "pane a prosciutto".

Allegati alla domanda:

- Francesco Chiancone "Raccontare Canosa" Schena Editore 1991;
- L. Sada libro "La cucina Pugliese" - Newton Manuali e guide 1994;
- Estratto dal blog della salumeria, gastronomia "Pane e salame";
- Articoli tratti da Canosa web.

4	<p>Denominazione del prodotto: <i>Puccia alla spasa</i> Sinonimi e termini dialettali: <i>Puccia alla tajedda</i></p>
	
<p>Territorio di riferimento: Comuni di Lizzano e Pulsano (TA).</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: la "puccia alla spasa" è una preparazione che prende il nome dalla teglia in cui viene cotta. Infatti, la "spasa" (o "tajedda") è una tipica teglia tonda di alluminio dai bordi piuttosto alti che veniva utilizzata all'inizio del secolo scorso per cuocere, oltre a questa focaccia, tutta una serie di preparazioni all'interno del forno a legna. Fonti orali dicono che questa preparazione veniva disposta all'interno di teglie personalizzate proprio perché venivano portate a cuocere all'interno dei forni comuni o degli amici e famigliari che ne avevano uno, di conseguenza c'era la necessità di avere un contenitore che potesse fare in modo che la preparazione fosse riconosciuta. Questa puccia veniva preparata come piatto sostanzioso che facilmente poteva essere trasportato dai contadini che la mattina presto andavano nei campi e tornavano in tarda serata. Questa focaccia di grano è tradizionalmente condita sia all'interno che all'esterno con pomodori di varietà 'Manduria' (<i>Solanum lycopersicum</i> L.), olive 'Celline', capperi, sponsali o cipolla (<i>Allium cepa</i> L.) e acciughe.</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

Si presenta come una focaccia alta, compatta, sostanziosa e molto saporita. L'impasto è liscio e piuttosto morbido, difatti viene lavorato all'interno di una ciotola e lasciato lievitare. Fonti orali riportano che "la puccia alla spasa" è spesso preparata anche con patate all'interno dell'impasto, in quanto usanza derivante tradizionalmente dalla cucina povera regionale.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti per l'impasto: 1 kg di farina 00 o di grano duro, 100 ml di olio EVO, 15 g di lievito di birra o 40 g di lievito madre, acqua q.b., sale q.b.

Ingredienti per il condimento: 300 g di olive 'Celline', 200 g di acciughe sotto sale, 2 cucchiaini di capperi, 400 g di pomodori di 'Manduria' pelati, 3 cipolle o sponzali, pepe q.b., sale q.b.

Procedimento: in una ciotola capiente riporre la farina con il lievito, aggiungere l'acqua poco alla volta e impastare energicamente. Dopo qualche minuto, aggiungere l'olio a filo e continuare ad impastare per qualche minuto. Infine, aggiungere il sale ed aggiustare la consistenza dell'impasto aggiungendo dell'acqua fino a quando non sarà morbido ed omogeneo. Lasciare lievitare per due ore coprendo la massa con un canovaccio. Oliare una teglia con abbondante olio EVO e stenderci sopra l'impasto. Successivamente aggiungere tutti gli ingredienti, precedentemente lavati, puliti e tagliati, all'impasto, schiacciandoli al suo interno, in modo tale che possano ben amalgamarsi. Completare il condimento con acciughe, cipolle e pomodori tagliati a pezzetti, disponendoli sulla superficie superiore dell'impasto. Lasciare riposare per mezz'ora e infine infornare. A fine cottura la puccia risulterà dorata e piuttosto scura per la presenza delle olive 'Celline' che tingono l'impasto di nero. Ci sono varianti in cui all'impasto sono aggiunte patate lesse schiacciate in sostituzione di parte della farina.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: teglia alta generalmente di alluminio o altro materiale, ciotola e utensili da cucina comuni.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: cucina casalinga, cucine di panifici e aziende che propongono degustazioni di prodotti tipici.

Aspetti commerciali ed economici: ricetta di produzione prevalentemente domestica, ma commercializzato sovente anche presso panifici locali o nell'ambito di sagre e fiere. La puccia alla spasa è un prodotto dell'Arca del Gusto promosso dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus: <https://www.fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus/it/arca-del-gusto-slow-food/puccia-alla-spasa/>. La puccia alla spasa è riportata come focaccia tarantina in un articolo online del Gambero Rosso (Fiore, 2017): <https://www.gamberorosso.it/notizie/articoli-food/la-focaccia-e-i-suoi-derivati-8-specialita-pugliesi-e-la-ricetta-della-focaccia-barese/>. Inoltre è riportata tra le tipologie di pucce pugliesi sul blog Iospicchiomaglio.it (Barzanti, 2018): <https://www.Iospicchiomaglio.it/news/puccia-ecco-uno-dei-simboli-della-astronomiapugliese>.

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

Nel 1998 i bambini e il dirigente della scuola elementare "Manzoni" di Lizzano (TA), attraverso la raccolta di testimonianze delle loro nonne, sono riusciti a documentare la ricetta della "puccia alla spasa", descritta all'interno del volumetto "Le ricette della memoria" del 1998. Nel 2001, il maestro Cosimo Menna, custode insieme ai membri dell'associazione culturale "La Ngegna" di Pulsano (TA) della memoria storica e culturale del territorio, ha pubblicato un libro dal nome "Il Paracadute", racconto autobiografico della sua infanzia. Nel libro è presente un paragrafo nominato "La spigolatura", in cui l'autore racconta come, intorno alla seconda metà del 1900, c'era l'usanza per le famiglie povere di recuperare dai campi le spighe di grano sfuggite al lavoro dei contadini. Tale materiale veniva essiccato, battuto e lavorato presso il mulino locale (il "molino Scopetta") per essere poi utilizzato per la preparazione di prodotti tradizionali come "friselle", "chiancaredde" e della "puccia alla tajedda". La veridicità del racconto e la tradizionalità della "puccia alla spasa" sono confermate nel libro "L'industria molitoria in Terra D'Otranto, il mulino a cilindri Scopetta a Pulsano nel centenario dalla sua fondazione" del 2011, all'interno del quale è riportato che il "molino Scopetta" è stato in funzione dal 1853 al 1970. Il sig. Menna, intervistato, conferma la veridicità delle frasi da lui scritte nel libro "Il Paracadute" in riferimento all'usanza di preparare la "puccia alla spasa" per festeggiare la molitura del grano.

Allegati alla domanda:

- AA. VV., 1998. "Le ricette della Memoria" a cura della scuola elementare "Manzoni" di Lizzano (TA), A.S. 1998/1999. Tiemme Edizioni, Manduria (TA);
- Menna C., 2001. "Il paracadute" Fumarola Editore, Taranto;
- Covino R., Monte A., 2011. "L'industria molitoria in Terra D'Otranto, il mulino a cilindri Scopetta a Pulsano nel centenario della sua fondazione. Edizioni Crace".

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

5	Denominazione del prodotto: <i>Strascinati</i> di grano arso
	
<p>Territorio di riferimento: Canosa di Puglia.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: lo strascinato è un particolare formato di pasta simile all'orecchietta ottenuto a partire dal trascinarsi – con il semplice aiuto delle dita – della pasta su una superficie di lavoro in legno, con una tecnica particolare che prevede l'uso di sole tre dita per consentire che un lato sia rugoso, quello toccato appunto dalle dita, e l'altro, a contatto con il piano di lavoro, invece liscio. La farina utilizzata è la semola a cui si aggiunge la farina di grano arso.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: lo strascinato di grano arso si ottiene utilizzando nell'impasto la farina di grano arso in percentuale del 30%.</p> <p>Ingredienti: 120 g di farina di grano arso, 400 g di farina 00 e acqua q.b.</p> <p>Preparazione: unire la farina 00 a quella di grano arso. Aggiungere acqua tiepida e impastare energicamente fino a raggiungere un impasto sodo. Tagliare un pezzo di pasta della quantità pari ad un pugno e formare un cordone dello spessore di un dito. Usando un coltello con lama non seghettata, tagliare una quantità di pasta della grandezza di un'unghia e trascinarlo sul tavoliere con il coltello fermando la parte posteriore della pasta con l'indice. Al termine lasciare gli strascinati ad asciugare per circa 2/3 ore.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: spianatoia/tavoliere e tutto l'occorrente per impastare e forgiare la pasta fresca.</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: lo strascinato di grano arso viene prodotto in casa o nei panifici locali. Essendo un prodotto con un'umidità relativamente alta non può essere conservato per più di qualche giorno.</p> <p>Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni</p> <p>Il formato di pasta più diffuso e noto in Puglia, e tra i formati diffusi in Italia e nel mondo, è l'orecchietta. Con questo termine ci si riferisce ad un formato di pasta dalla forma incavata, ruvido al centro, che acquisisce la forma di un piccolo orecchio. Se il formato dell'orecchietta è tipico di tutta la Puglia, l'uso del grano arso nell'impasto ne fa una peculiarità del territorio di Canosa. Si tratta di un'orecchietta differente da quella tipica del territorio barese, di formato piccolo e ottenuta rivoltando l'impasto in punta di dito. Lo strascinato ha una forma più grande, una sorta di orecchietta ovalizzata o, come alcuni accusavano, deforme, mal riuscita. In realtà, lo strascinato di grano arso è la vera tipicità del territorio di Canosa di Puglia e di quello che un tempo era il suo agro.</p> <p>Ma come si arriva allo strascinato di grano arso? Innanzitutto, dobbiamo considerare l'ingrediente principe: la farina di grano arso. L'uso di questa farina è legato alla povertà e a quei periodi feudali e oscuri in cui Canosa fu costretta a vivere per molti secoli. Vessata e schiacciata dalle continue gabelle, la popolazione di Canosa fu costretta a "rimbocarsi le maniche" ribellandosi al feudatario di turno e cercando di recuperare quel poco per sopravvivere. Durante il Settecento, Canosa fu feudo dei principi napoletani Capece Minutolo e ne dovette subire le continue angherie. Fu imposta frequentemente la tassa sul macinato, obbligando la popolazione a consegnare gran parte della produzione al Principe. La storia narra che per rabbia e per evitare di consegnare il grano al Principe, i contadini bruciarono i campi con tutto il raccolto. I contadini, passata la rabbia, si disperarono perché non vi era più nulla da mangiare. Furono allora le donne, anime del focolare e della famiglia, a raccogliere le spighe bruciate, a pestarle ricavandone una farina scura.</p> <p>A Canosa di Puglia oltre che preparare il pane a prosciutto le donne erano intente a preparare le orecchiette con la</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

farina di grano arso. Lo strascinato nasce grazie alla maggiore resistenza dell'impasto ottenuto dalla farina di grano arso e alla successiva stesura dopo la crescita. Di fatto mentre oggi la farina di grano arso è prodotta attraverso un procedimento di tostatura, anticamente era ottenuta dalla tostatura naturale dovuta alla bruciatura delle spighe nei campi e dalla successiva macinatura. Dalla farina di grano arso si otteneva un impasto di difficile lavorazione, per cui si otteneva un formato di orecchietta non propriamente circolare e certamente non piccolo. Nelle case contadine sin dal Medioevo, epoca in cui potrebbe essere nato questo formato di pasta, gli strascinati si gustavano abbinati a verdure stufate, cime di rapa, marasciuoli con olio di oliva e ricotta stagionata di pecora (ricotta dura lavorata dai casari/pastori).

Solo successivamente, si usò condire gli strascinati con il sugo di pomodoro, in grado di esaltarne il sapore. Oggi lo strascinato di grano arso rappresenta per il territorio di Canosa una peculiarità. La tradizione dello strascinato è legata principalmente alla memoria e ai ricordi dell'infanzia, alle madri che, per i pranzi domenicali, erano intente a preparare gli strascinati di grano arso da condire con il sugo con la carne di cavallo. Tra i riferimenti storici il giornale "Il Campanile" del 1997 che riporta la ricetta "strascinati neri al ragu" (strascenètè de grenejarse). Nel 2010 e 2011 la pro loco di Canosa ha organizzato una sagra per rievocare la storicità del prodotto. In un ristorante tipico di Canosa si ritrova un articolo a firma del giornalista Paolo Pinnelli intitolato "strascinati alla chitarra, ma di grano arso". Nel 2023 l'autore Sandro Sardella pubblica un testo dal titolo "Eccellenze enogastronomiche classiche nell'antica capitale di Puglia" nel quale si riporta la storia dello strascinato.

Allegati alla domanda:

- Giornale "Il Campanile" (Suppl. alla R.D.A. reg. n. 160 Registro Stampa del Tribunale di Trani) 1997;
- Documenti relativi alla Sagra degli Strascinati di Grano Arso;
- articolo di giornale a firma del giornalista Paolo Pinnelli;
- testo "Eccellenze enogastronomiche classiche nell'antica capitale di Puglia" edizione Etet edizioni 2023.

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

6	<p>Denominazione del prodotto: Fico d'India</p> <p>Sinonimi e termini dialettali: fico d'India pugliese, <i>Opuntia ficus-indica</i> (nome scientifico), <i>ficarigna</i> (termine dialettale del Salento)</p>
	
<p>Territorio di riferimento: tutte le province pugliesi.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: Il fico d'India (<i>Opuntia ficus-indica</i> [L.] Mill., 1768), è una pianta succulenta appartenente alla famiglia delle Cactacee, originaria del Centroamerica ma naturalizzata in tutto il bacino del Mediterraneo, soprattutto nelle zone di Sicilia, Calabria, Puglia e Sardegna. Il frutto è una bacca carnosa, uniloculare, con numerosi semi, il cui peso può variare da 150 a 400 g. Deriva dall'ovario infero aderente al ricettacolo florale.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: è una pianta resistente all'aridità che richiede temperature superiori a 0 °C, al di sopra di 6 °C per uno sviluppo ottimale. Temperature invernali prolungate al di sotto di 0 °C, pur non costituendo un fattore limitante per le piante selvatiche, deprimono l'attività vegetativa e la produttività delle piante in coltura e possono portarle al deperimento. È una pianta molto adattabile alle diverse condizioni pedologiche. I suoli idonei alla coltura hanno una profondità di circa 20–40 cm, sono terreni leggeri o grossolani, senza ristagni idrici, e con valori di pH che oscillano tra 5,0 e 7,5 (reazione acida, neutra o leggermente subalcalina). Dal punto di vista altimetrico, le superfici destinate alla coltivazione possono andare dai 150 ai 750 metri sul livello del mare. La propagazione si attua per talea, si preparano tagliando longitudinalmente in due parti cladodi di uno o due anni, che vengono lasciati essiccare per alcuni giorni e poi immessi nel terreno, dove radicano facilmente. La potatura, da eseguirsi in primavera o a fine estate, serve ad impedire il contatto tra i cladodi, nonché ad eliminare quelli malformati o danneggiati. Per migliorare la resa è opportuna una concimazione fosfo-potassica, preferibilmente organica. La raccolta dei frutti viene effettuata con apposito attrezzo che permette di staccare agevolmente i frutti dalla pianta, evitando il contatto delle mani con le spine. Una volta raccolti i fichi d'India, bisogna procedere con la rimozione delle spine. Immergere quindi i frutti per almeno mezz'ora in acqua a temperatura ambiente. Trascorso questo tempo, indossando i guanti, spazzolare i fichi d'India con uno scovolino per bottiglie o con una spazzola, per eliminare buona parte della peluria. Sciacquare con acqua corrente per eliminare le spine. Una volta rimosse le spine (la maggior parte), sbucciare i fichi d'India maneggiandoli con cura, per evitare che qualche spina superstite ci penetri nella pelle. Incidere la buccia con un coltello nel verso della lunghezza e poi eliminare le estremità. Tenendo fermo il fico d'India, rimuovere la buccia facendo rotolare il frutto su sé stesso.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: attrezzo per la raccolta dei frutti, guanti, forchetta, coltello.</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: cucina domestica o laboratorio con frigorifero per la conservazione refrigerata dopo la pelatura.</p> <p>Aspetti commerciali ed economici: tra le iniziative di promozione troviamo la Sagra del fico d'India a Barletta: https://www.eventiesagre.it/Eventi_Sagre/21172677Sagra+Del+Fico+D+india+A+Barletta.html, la Sagra del fico d'India a Marina di Ginosa (TA): https://iltaccodibacco.it/puglia/eventi/197860.html, Promozione del fico d'India in Masseria in provincia di Brindisi: https://www.masseriabaroninuovi.it/news/mangiare-in-puglia/i-fichi-dindia-della-masseria-baroni-nuovi/.</p> <p>Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni</p> <p>Nel libro "La Capitanata e le sue industrie sommariamente descritte" (Stabilimento della Minerva Sebezia, Napoli,</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

1846), l'autore, Francesco della Martora, descrivere il fico d'India tra le specie da frutto coltivate nella Capitanata: «(...) il pruno, il fico, il melograno, il mandarlo, il fico d'India, ec. son coltivati in questa parte piana; e la frutta di essi comunque fossero più piccole delle altre di simili specie che si hanno da altri luoghi pure sono odorose e saporosissime» Altra testimonianza storica della tradizionalità pugliese del fico d'India si ritrova nel periodico "L'ape cattolica sanseverese" (1898: Anno 3, agosto 11, fascicolo 32, serie 1, volume 3). In un brano intitolato "Ape cattolica – nel frutteto", a pagina 255 del fascicolo si riporta: «Per analogia poi di nome o di stagione, aggiungo due parole sul Fico d'India (...). Questi alberelli ricchi di frutti sono belli da vedere, specie se in larga coltivazione come nei dintorni di Manfredonia. Cresce bene l'Opunzia nei luoghi aridi e petrosi; e vive la pianta più di mezzo secolo. Questo frutto, se aria aperta non manca dura fresco mesi e mesi. Si adopra anche in conserva. È in molto commercio. Mangiate e vi troverete contenti.»

Nei primi del Novecento il fico d'India rappresentava una coltura da reddito molto importante per la Puglia, soprattutto nelle zone maggiormente aride e marginali. Non a caso, nel testo "Oro di Puglia" (Vallecchi editore, Firenze, 1928) l'autore, Vincenzo Rivera, descrive la coltura del fico d'India come una delle principali fonti di ricchezza della città di Manfredonia. Ma non solo in Capitanata, poiché l'autore descrive la coltivazione su larga scala del fico d'India anche nella provincia di Lecce, evidenziando anche gli alti profitti. Nel libro l'autore descrive l'utilizzo del fico d'India in Puglia non solo come frutto fresco ma anche come materia prima per la produzione di marmellate e sciropi. La tradizionalità del fico d'India per la Puglia è anche desumibile dal fatto che la sua immagine è stata scelta ed inserita tra le specie da frutto presenti nel retro di copertina dell'Atlante dei prodotti tipici agroalimentari di Puglia, realizzato nel 2006 dalla Puglia nell'ambito del POR 2000-2006 Misura 4.8. Lo stesso soggetto è presente anche nelle successive edizioni. Numerose sono anche le rappresentazioni in ceramica che vengono prodotte, soprattutto in Salento, dagli artigiani locali, a dimostrazione dell'importanza storico-culturale di questa specie per la Puglia. Del resto, la tradizionalità del fico d'India in Puglia è desumibile anche dal suo utilizzo tradizionale, come ad esempio la confettura e il liquore di fico d'India (prodotto inserito nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali pugliesi nel 2001).

Allegati alla domanda:

- Della Martora F., 1846. La Capitanata e le sue industrie sommariamente descritte. Stabilimento della Minerva Sebezia, Napoli;
- AA.VV., 1898. L'ape cattolica sanseverese (Anno 3, agosto 11, fascicolo 32, serie 1, volume 3). Sansevero di Puglia (FG);
- Rivera V., 1928. Oro di Puglia. Vallecchi editore, Firenze.

7	<p>Denominazione del prodotto: Finocchio selvatico</p> <p>Sinonimi e termini dialettali: finocchietto, finocchiella, finocchio falso, anacini, <i>fenocchiè, finucchiu</i></p>
	
<p>Territorio di riferimento: Murgia barese, in particolare i comuni di Gravina in Puglia e Altamura (BA).</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: il finocchio selvatico (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.) è una pianta erbacea perenne o biennale, la quale presenta una radice principale ingrossata, fusti eretti cilindrici, ramificati, che possono superare 150 cm. Le foglie sono 3-4 pennatosette, divise in lacinie quasi capillari inserite sul fusto per mezzo di guaine, mentre quelle superiori sono sessili. I fiori sono raggruppati in ombrelle terminali, prive di involucri e involucro con 4-30 raggi, hanno un piccolo calice e la loro corolla è composta da 5 petali giallo ocra di forma ovale, con l'apice ripiegato</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

verso il centro. Il frutto è formato da due acheni (diachenio), volgarmente ed in modo improprio chiamati semi, molto aromatici, oblungi, ovoidi un po' schiacciati all'apice, di colore verdastro, lunghi fino a 1 cm, con cinque costole verticali sulla superficie esterna; la maturazione avviene scalaramente da luglio a settembre. Il finocchio selvatico presenta un profumo più intenso ed aromatico di quello del finocchio coltivato. Il finocchio selvatico è una pianta erbacea spontanea tipica dei terreni tipici della Murgia, aridi e ricchi di ghiaia, che però abbiano una superficie ricca di sostanze organiche, soffice e ben drenata.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: il finocchietto viene normalmente seminato da metà marzo ed è coltivato in asciutto. Prima della semina l'agricoltore imbibisce con acqua gli acheni per uno o due giorni, poi li semina su fila continua o sui margini dell'orto, soprattutto se deve sfruttare la capacità di ricaccio della pianta, che è perenne. La parte edule legata alla tradizione gravinese è costituita dai continui ricacci dei germogli primaverili. Inoltre, a dimostrazione del forte legame con il territorio di questa risorsa, il finocchietto si ritrova spontaneo nelle zone dell'Alta Murgia – caratterizzate da terreni aridi e ricchi di ghiaia ma ricchi di sostanze organiche – preferendo specialmente luoghi soleggati, incolti, secchi e ciottolosi. È possibile trovarlo anche nelle zone erbose, ai piedi dei muretti a secco e sui margini delle strade di campagna, lungo i pendii riparati. Del finocchio selvatico si utilizzano i germogli, le foglie, i fiori e i frutti (impropriamente chiamati "semi"). Le foglie si raccolgono in primavera, mentre in estate e in autunno vengono raccolti i fusti fioriferi con le ombrelle ed i loro frutti. Il finocchio selvatico rappresenta un importante elemento che caratterizza l'identità locale delle popolazioni che abitano i territori di riferimento, essendo da sempre utilizzato in numerose ricette tradizionali; ad esempio, a Gravina in Puglia (BA) è consuetudine utilizzare il finocchio selvatico per la preparazione della ricetta "Pancotto con i finocchietti selvatici", nella quale vengono aggiunte le parti più tenere dei finocchietti, ben pulite e lavate, facendoli cuocere per metà da soli, per poi aggiungere il resto degli ingredienti quali patate, aglio, due cipolle grandi, sale, olive salate, olio d'oliva, prezzemolo e pane raffermo a tozzetti. Altre ricette della tradizione che prevedono l'utilizzo del finocchietto selvatico sono: "Finocchietti al forno", nel quale i finocchietti vengono lavati e lessati in acqua salata per poi aggiungere il resto degli ingredienti quali treccia sfilacciata, carne di manzo e agnello, uova e formaggio; il "Calariello", per la quale il finocchietto è cotto con agnello, pomodori rossi, peperoncino piccante, aglio, prezzemolo, olio d'oliva, cipolla, bietoline selvatiche, cicoriella, senape, borragine, sale. Il finocchio selvatico è inoltre un importante ingrediente per la preparazione del "Tarallo dell'Immacolata", già Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) di Puglia dal 2015, la cui ricetta prevede l'utilizzo della pasta del pane e dei semi di finocchio. Infine il finocchio selvatico è utilizzato anche per la preparazione di infusi e liquori come il "Liquore al finocchietto selvatico", ottenuto dall'infusione in alcol e zucchero di foglie e semi di finocchio selvatico.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: la raccolta del finocchietto selvatico prevede l'utilizzo di un coltello e di guanti: con una mano bisogna tenere il fusto nella sua parte superiore, mentre con l'altra tagliarlo con un coltello nella parte inferiore prestando attenzione a non rimuovere la radice. L'utilizzo gastronomico avviene in comuni cucine casalinghe.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il finocchietto è raccolto spontaneo o coltivato in pieno campo e viene utilizzato per preparazioni gastronomiche tradizionali nelle cucine casalinghe.

Aspetti commerciali ed economici

Si riportano di seguito numerose notizie, ricette, testimonianze reperite online e attraverso le segnalazioni giunte dal territorio, finalizzate a testimoniare la tradizionalità del prodotto "Finocchio selvatico" che, come dimostrato di seguito, è da sempre utilizzato nei territori dell'Alta Murgia non solo per arricchire piatti e ricette con il suo aroma caratteristico, ma anche per la preparazione di ricette tradizionali come il piatto "f' nucchidd o furn". Il finocchietto selvatico e le sue preparazioni sono promossi attraverso eventi tipici medievali del territorio di Gravina in Puglia (BA): <https://giropereventi.it/evento/raduno-di-cortei-storici-nazionale-e-internazionali-gravina-in-puglia/> ed è inoltre presente tra le erbe spontanee del territorio di Gravina in siti e guide turistiche che promuovono il territorio gravinese (2015): <https://ilghignolibreria.wordpress.com/2020/05/14/gravina-in-puglia-la-guida-completa-e-aggiornata-%F0%9F%91%89-il-ghigno-libreria-molfetta-%F0%9F%93%9A-%F0%9F%93%96/>;

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

Nel libro "Cento ricette con le erbe buone" (1974), Vera Rossi descrive il finocchio selvatico come erba tipicamente mediterranea che «può contare su un libro d'oro di elogi che va da Dioscoride a Galeno». In "Orticoltura" (Bianco e Pimpini, 1990), Bianco descrive il finocchio selvatico: «Pianta originaria del bacino Mediterraneo. Le forme selvatiche erano già conosciute in epoca greco-romana: in Italia si trovano tuttora nei luoghi sassosi soleggati, specialmente lungo le coste». Nel capitolo 9 del libro "Piante spontanee nella cucina tradizionale molise. Storia, curiosità e ricette" (Bianco et al., 2009), gli autori approfondiscono la specie dal punto di vista della sua etimologia, dei suoi

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

caratteri morfologici, del suo habitat, periodo di raccolta, valore nutritivo, impieghi in medicina popolare, impieghi in cucina, ricette e curiosità; in particolar modo nel libro è riportata la ricetta “Le fenucchidd” tipica del Comune di Gravina in Puglia (BA). La ricetta tradizionale del Gargano “Pancotto con i finocchietti selvatici” è riportata a pagina 88 del libro “Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi” (Galante, 2018); all’interno dello stesso volume è inoltre riportata la preparazione del “Rosolio ai finocchietti selvatici”, tradizionale di San Marco in Lamis (FG). Infine, Grazia Galante riporta nel suo libro un proverbio che recita: «*Li fenucchiédde de jennare non ce li magna l’avare, quidde d’abbrille non ce li magna lu ggentele*». (Trad.: “I finocchietti di gennaio non li mangia l’avaro, quelli d’aprile non li mangia il raffinato). Il proverbio è estratto dal libro “I proverbi popolari di San Marco in Lamis” (Galante, 1993). Si riporta inoltre che il finocchio selvatico è utilizzato per la preparazione di numerose ricette tradizionali ampiamente diffuse tra gli abitanti dell’Alta Murgia barese, e non solo. Del finocchio selvatico, dunque, sono utilizzati per preparazioni riconosciute come tradizionali sia le foglie – agnello alla gravinese, foglie miste, pancotto – sia le infiorescenze – caruselle sott’aceto – sia i frutti (impropriamente detti “semi”). Ciò sta ad attestare l’uso specifico di tale risorsa in ambito locale e il profondo legame storico di tale risorsa con il popolo di Puglia, il quale ne ha saputo sfruttare al meglio le proprietà, i gusti e gli aromi.

Allegati alla domanda:

- Rossi V., 1974. Cento ricette con le erbe buone. Sansoni Editore, Firenze;
- Bianco V.V., Pimpini F., 1990. Orticoltura. Pàtron Editore, Bologna;
- Galante G., 1993. I proverbi popolari di San Marco in Lamis. Malagrino Editore, Bari;
- Bianco V.V., Mariani R., Santamaria P., 2009. Piante spontanee nella cucina tradizionale molese. Storia, curiosità e ricette. Levante Editori, Bari;
- Galante G., 2018. Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi. Levante Editori, Bari.

8	Denominazione del prodotto: Nespola invernale Sinonimi e termini dialettali: Nespola comune, Nespola invernale, Nespola germanica (<i>Mespilus Germanica</i> L.), Nespil (dialetto barese), Meddhe (dialetto salentino)
----------	---



Territorio di riferimento: Puglia.

Descrizione sintetica del prodotto: piccolo albero che raggiunge al massimo i cinque metri di altezza, ma solitamente ha uno sviluppo ben più modesto. Il portamento è irregolare, con una certa tendenza dei rami a ricadere nei soggetti invecchiati. Nei soggetti selvatici i giovani rami possono essere spinosi. La corteccia dei rami da marrone scuro diventa chiara e poi, sul tronco, grigia. Le foglie, grandi, hanno margine intero e sono dentellate solo all’apice. Hanno forma ovale, picciolo molto corto e sono più frequenti nella parte distale dei rami. Inizialmente opache per la presenza di peluria che poi resta solo sulla pagina inferiore, divengono in autunno di uno splendido colore ramato. I fiori, a maggio, si aprono al vertice dei rametti fruttiferi, sono grandi e isolati, di colore bianco con cinque petali e portano entrambi i sessi. Pianta autofertile, il Nespolo ha un’elevata percentuale di allegazione. Il frutto, la nespola, è un falso frutto, dato dall’ingrossamento del ricettacolo attorno ai frutti veri e propri. Di forma riconoscibilissima, tondeggianti ha un diametro di 2-3 centimetri, con un’ampia depressione apicale coronata da residui di calice, un corto peduncolo e una resistente buccia che per grana, colore e consistenza ricorda il cuoio. I semi sono cinque, duri e legnosi.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: il prodotto non necessita di una metodica di lavorazione. La raccolta comincia di solito tra la fine di ottobre e l’inizio di novembre. Bisogna staccarle dall’albero quando sono ancora acerbe e poi metterle a riposare coperte. Si dice che le nespole vanno lasciate “ammezire”

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

sotto la paglia. Dopo circa due o tre settimane la loro consistenza si fa via via meno dura. Il gusto, da asprigno e astringente diventa più dolce grazie alla concentrazione degli zuccheri. Grazie a questa usanza è nato un proverbio: *“Con il tempo e con la paglia maturano le nespole”*. Le nespole ci insegnano quindi la pazienza, l’arte di saper aspettare ma anche la consapevolezza che anche al termine dell’estate è possibile consumare ottimi frutti.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: nessuna attrezzatura particolare è necessaria per la raccolta.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: l’ambiente ideale per il processo di “ammezzimento” deve essere fresco, asciutto e ventilato. I contadini le sistemavano nel granaio.

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

Il frutto era già conosciuto al tempo dei greci antichi sul nostro territorio. Veniva chiamato méspilon ed era un frutto consacrato al dio greco Crono e al dio latino Saturno perché era considerato un’arma di difesa contro le energie negative degli stregoni. Anticamente i medici credevano che avesse il potere di regolare i flussi intestinali e questa utilizzazione riprese all’inizio del secolo scorso con una sperimentazione a livello ospedaliero da parte di un medico francese, che ottenne buoni risultati. Il frutto viene poi citato in testi e trattati di agricoltura e botanica del diciannovesimo secolo come frutto tipico del Territorio. Agli inizi del secolo scorso si devono invece alcuni detti su questo frutto facenti parte della tradizione salentina: *“Thre suntu le cose ca ti nudacanu lu core: le meddhe, li cutugni e le male parole”* (traduzione: tre sono le cose che lasciano il cuore senza respiro: le nespole, i cotogni e le cattive parole). Altro detto è il seguente: *“Con il tempo e con la paglia maturano le nespole”* che si riferisce al processo di ammezzimento al quale i frutti del Nespolo comune sono sottoposti. Inoltre, l’accoglienza rurale che da più di un decennio caratterizza il territorio pugliese ha riportato in auge il frutto e le preparazioni ad esso riconducibili.

Allegati alla domanda:

- Catalogo Generale (pag. 13);
- La Puglia nell’inchiesta agraria Jacini 1877-1885 (pag. 178);
- Trattato completo di Agricoltura (pag. 220);
- Breve ragguaglio dell’agricoltura e pastorizia del regno di Napoli di qua del faro (pag. 42).

9	Denominazione del prodotto: Smirnio eventuali sinonimi e termini dialettali: Corinoli comune, Olusatro, Zavirnia, Zivirnia, <i>Lacciu criestu, Murlu, Muruddhru, ‘Nzirna</i>
----------	---



Territorio di riferimento: provincia di Lecce.

Descrizione sintetica del prodotto: lo Smirnio (*Smyrnum olusatrum* L.) è una pianta erbacea biennale simile al sedano, appartenente alla stessa famiglia delle Apiaceae. Ampiamente diffusa lungo le rive del bacino del Mediterraneo come pianta selvatica, è stata coltivata ed utilizzata per secoli e gradualmente sostituita dal sedano verso il XVI e XVII secolo. Tuttavia, è ancora coltivata e apprezzata limitatamente a pochi paesi del Salento. La pianta presenta un fusto eretto, scanalato-striato, le foglie sono opposte, di colore verde lucido, composte, a foglioline larghe e dentellate. Le foglie basali, più grandi, presentano tre segmenti ovati distinti lunghi circa 10 cm; le foglie superiori, più piccole, sono composte da tre sole foglioline. Le infiorescenze sono riunite in ombrelle composte di 10-

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT_2023

25 raggi poste su lunghi peduncoli, con verticilli senza brattee e bratteole, dense di minuti fiori verdicci con piccoli petali gialli. I frutti sono diachenii, prima di color verde, poi neri lucenti con tre costolature e vallecole evidenti, a maturità si scindono in due mericarpi di 3 x 6-7 mm, ognuno dei quali contiene un piccolo seme nero a forma di mezzaluna. Cresce in luoghi con poca luce ed in prossimità di muretti a secco o casolari abbandonati.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: lo Smirnio veniva utilizzato dagli antichi per le sue proprietà medicinali. Il succo della radice era considerato diuretico e stimolante, mentre quello ricavato dall'intera pianta veniva usato per disinfettare ferite e piaghe infette. Ha anche proprietà colagoghe e digestive, mentre i semi maturi venivano utilizzati per le loro proprietà antispasmodiche. Il sapore è simile a quello del sedano, ma con note decisamente più aromatiche; le piante giovani, o le loro parti più tenere, sono gustate in numerose ricette della tradizione salentina. Esse, infatti, vengono cucinate da sole semplicemente lessate e condite a piacere, oppure entrano a far parte di minestre insieme ad altre verdure selvatiche, o preparate come i cardi, usando solo i gambi privati dei fili e tagliati a tocchetti. Si riporta di seguito una ricetta tradizionale salentina: «Sciuciellu (brodetto con uova) allo smirnio. Ingredienti: brodo, 4 uova, 50 grammi di parmigiano, 30 grammi di pecorino, prezzemolo, smirnio.

Procedimento: preparare il brodo, sbattere le uova con il prezzemolo e i formaggi grattugiati, versare nel brodo bollente; servire anche con crostini di pane. Ad Avetrana con questo "brotu chinu" ("brodo sostanzioso") si usa condire anche la pastina».

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: per la raccolta vengono utilizzati comuni arnesi come guanti e coltellini.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il prodotto viene raccolto perlopiù spontaneo e cucinato utilizzando comuni attrezzi da cucina.

Aspetti commerciali ed economici: la pianta viene raccolta perlopiù spontanea e utilizzata per la cucina domestica o in esercizi ristorativi locali che propongono cucina tradizionale.

Lo smirnio (zavirna) è stato raccontato nel blog "Fondazione Terra d'Otranto", all'interno del quale sono descritti usi, storie, tradizioni e ricette tipici del Salento relativi a questa pianta (Vaglio, 2011): <https://www.fondazioneterradotranto.it/2011/03/24/la-zavirna-e-lu-lacciu-criestu-murlu-muruddhu/>.

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

Lo smirnio (*Smyrniolum olusatrum* L.) è una pianta coltivata anticamente in Italia, tant'è che alcuni riferimenti la associano alle tradizioni culinarie degli antichi romani. È riportato, infatti, che lo smirnio sia stato descritto sia da Plinio sia da Columella nel primo secolo dopo Cristo; questa pianta veniva chiamata "prezzemolo alessandrino" e usata al posto del sedano per il suo sapore aromatico. A partire dai secoli XVI e XVII secolo la coltivazione dello smirnio fu gradualmente sostituita dal sedano, domesticato in Italia come ortaggio. Alcuni riferimenti allo smirnio sono presenti nel libro "I discorsi di M. Pietro Andrea Mattioli. Sanese, medico cesareo et del serenissimo principe Ferdinando Arciduca d'Austria" (Mattioli P.A., 1573). È riportato l'uso tradizionale in cucina dello smirnio nel libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (Sada, 1994), all'interno del quale l'autore descrive la ricetta "Smirnio fritto".

Allegati alla domanda:

- Mattioli P.A., 1573. I discorsi di M. Pietro Andrea Mattioli. Sanese, medico cesareo et del serenissimo principe Ferdinando Arciduca d'Austria. Felice Valgriso, Venezia;
- Columella L.G.M., 1846. Opere di L. Giunio Moderato Columella con traduzione e note. Giuseppe Antonelli Editore, Venezia;
- Sada L., 1994. La cucina pugliese in oltre 400 ricette. Newton e Compton Editori, Roma.

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

10	<p>Denominazione del prodotto: Uva cardinal di Guagnano eventuali sinonimi e termini dialettali: Uva Cardinal (<i>Vitis vinifera</i> "Cardinal"), <i>Ua Cardinale</i></p>
	
<p>Territorio di riferimento: Comune di Guagnano (Lecce) e molto più limitatamente i comuni limitrofi (Salice Salentino in Provincia di Lecce e San Donaci e Cellino San Marco in Provincia di Brindisi).</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: L'uva Cardinal venne elaborata per selezione, attraverso l'incrocio tra la varietà Flame Tokay e la varietà Ribier dai californiani E. Suyder e F. Harmon nel 1939. Il suo arrivo in Europa coincide con la fine della seconda guerra mondiale, quando i prodotti americani invasero i mercati del Vecchio Continente. La Cardinal comunque rappresenta un'uva qualitativamente superiore, ed è considerata tra le migliori uve rosse da tavola. Ha comunque una polpa ben carnosa e strutturata che riesce a fornire al palato piacevoli sensazioni organolettiche e dissetanti, associate a ottime proprietà nutrizionali. L'uva da tavola Cardinal è indubbiamente una delle migliori uve precoci rosse da tavola diffuse in Italia. Circostanza sicuramente non trascurabile è la sua salubrità, dovuta al minor numero di trattamenti fitosanitari e quindi alla minore presenza di residui di prodotti fitosanitari in quanto, maturando precocemente, riceve un numero di trattamenti inferiore rispetto alle varietà a maturazione tardiva. Presenta un grappolo di dimensioni medio grandi, di forma conica allungata, spargolo ed alato del peso medio di circa 500-600 grammi. Gli acini sono molto grossi di forma sferoidale e presentano buccia pruinosa mediamente spessa di colore rosso violaceo non uniforme, con polpa croccante, dolce, gradevolissima leggermente aromatica.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: il vitigno Uva Cardinal (<i>Vitis vinifera</i> "Cardinal") è molto vigoroso, innestato su piede di vite americana Kober 5BB Berlandieri x Riparia si presta ad essere allevato nelle forme localmente utilizzate per le uve da vino, soprattutto a spalliera condotta a cordone speronato o alberello pugliese con potatura corta in modo da sacrificare la quantità alla qualità. I produttori locali, in questo modo, riescono - a fronte di un'ottima qualità - a mantenere costantemente rese piuttosto remunerative. In alcune annate a causa del verificarsi di agenti atmosferici sfavorevoli o per la presenza di piogge o abbondanti irrigazioni possono presentarsi lesioni alle bacche o la comparsa di acinellatura per cui a volte in pre-raccolta si rende opportuna la tolettatura dei grappoli, operazione manuale molto laboriosa, che comporta inevitabilmente una perdita di prodotto, ma che viene minuziosamente eseguita dai coltivatori locali per presentare il prodotto nelle migliori condizioni, evitando così il deprezzamento di questa pregiata primizia. Le particolari condizioni pedologiche e microclimatiche del territorio guagnanese, tradizionalmente destinato alla coltivazione di questo pregiato vitigno, fanno sì che i grappoli comincino ad arrivare a maturazione già entro la seconda decade di luglio, ovvero con quasi un mese di anticipo rispetto ai consueti standard di maturazione attestati nei cataloghi ampelografici. La raccolta avviene in modo scalare vendemmiando i grappoli manualmente, man mano che giungono alla piena maturazione. L'uva raccolta viene selezionata ispezionandola visivamente, quindi confezionata in cassette della capacità di circa 10 kg e avviata alla distribuzione all'ingrosso o alla vendita diretta.</p> <p>Aspetti commerciali ed economici: nel solo territorio di Guagnano a fronte degli 800 ettari complessivamente investiti in vigneti destinati alla produzione di uva da vino, insistono poco meno di 70 ettari di vigneti di uva Cardinal in coltura specializzata a cui vanno aggiunti una decina di ettari sparsi nel territorio dei sopra citati comuni confinanti. Seppure quantitativamente interessante, quella dell'uva Cardinal, resta una produzione strettamente locale concentrata in massima parte nel territorio di Guagnano e in piccolissima parte nei comuni confinanti sia della Provincia di Lecce sia della Provincia di Brindisi. Dal 1982, nel mese di luglio a Guagnano, ad opera della locale Pro Loco e del Comune, si tiene l'ormai storica "Sagra dell'Uva Cardinal".</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023**Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni**

I primi a credere e ad introdurre la coltivazione dell'Uva Cardinal nel territorio di Guagnano nei primi anni "60 del secolo scorso furono i viticoltori Cosimo D'Oronzo e Salvatore D'Oronzo. Il successo fu pressoché immediato poiché nel panorama ampelografico locale non esisteva un vitigno a maturazione precoce che potesse competere con l'uva Cardinal per qualità organolettica e aspetto estetico, infatti a causa del generale apprezzamento con cui venne accolto questo nuovo vitigno di origine americana, la coltivazione delle varietà precoci locali che pur insistevano, quali la Primus e l'Uva Attina o Cigliola Bianca, furono progressivamente abbandonate. Lo sviluppo della coltivazione dell'Uva Cardinal fu a dir poco esponenziale, si passò dai primi vigneti condotti ad alberello pugliese, al più razionale cordone speronato sapientemente gestito, con potature corte. Si arrivò così in pochi anni a superare, nel solo territorio di Guagnano, i cento ettari in coltura specializzata, un vero primato nella coltivazione di uva da tavola nella provincia di Lecce. Nel 1980 su iniziativa di alcuni giovanissimi imprenditori agricoli guagnanesi, Salvatore Tessuto, Gianvito Rizzo ed altri, venne fondata presso la Cantina Enotria, la "Cooperativa 31 Luglio", con lo scopo di valorizzare la produzione dell'Uva Cardinal di Guagnano e organizzarne la commercializzazione. La cooperativa operò per circa un ventennio e fu questo il periodo di massimo sviluppo di questa produzione. La cooperativa, in particolare, copriva la richiesta dei mercati ortofrutticoli pugliesi, in quanto, non essendo munita di autocarri provvisti di cella frigorifera, non avrebbe potuto raggiungere i mercati oltre regione, a causa del deperimento del prodotto che ha la caratteristica di avere il rachide soggetto a essiccarsi più rapidamente rispetto a quello di altre varietà. Ciononostante, una parte della produzione veniva acquistata in loco da commercianti calabresi e campani che rifornivano i mercati delle loro regioni (ma spesso anche gli importanti mercati ortofrutticoli di Fondi e di Roma). Nell'ultimo decennio, stante la laboriosità della coltivazione e la diminuzione della manodopera impegnata nel settore primario, la produzione ha subito un sostanziale ridimensionamento. Dal 1982, nel mese di luglio, si tiene la *Sagra Dell' Uva Cardinal* a cura della locale Pro Loco e del Comune di Guagnano, che è giunta alla 41° edizione, confermandosi così una delle sagre più attese e longeve del Salento.

Allegati alla domanda:

- Fotografie delle varie fasi fenologiche del vitigno uva cardinal (Guagnano);
- Attestazioni storiche (calendario manifestazioni fieristiche della provincia di Lecce 1990-1995 fonte apt);
- Locandine evento.

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

11	<p>Denominazione del prodotto: Capriata alla martinese eventuali sinonimi e termini dialettali: 'Ncapriata alla martinese, Fabbianche e lambascioni, Incapriata alla martinese, Fave e lambascioni</p>
	
<p>Territorio di riferimento: dal territorio di Martina Franca (TA) da cui il prodotto proviene, la produzione di "Fave e lambascioni" interessa oggi tutte le province pugliesi.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: la "capriata alla martinese" è un piatto semplice e gustoso, la cui origine è attribuita al territorio di Martina Franca (TA), dove ancora oggi è usanza comune servire il purè di fave insieme a bulbi di lambascione (<i>Muscàri comosum</i> (L.) Mill.). Questi, una volta lessati e conditi con olio, accompagnano le fave insieme a una spolverata di pane grattugiato soffritto. Si tratta di una ricetta che presenta in maniera del tutto originale uno dei piatti più comuni della cucina pugliese, il purè di fave o "fave bianche", la cui dolcezza si sposa perfettamente al sapore amarognolo dei lambascioni.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti: fave bianche, lambascioni, olio extravergine d'oliva, sale, pane grattugiato soffritto.</p> <p>Procedimento: Le fave secche, private della buccia, ovvero della coriacea cuticola esterna, vengono poste a bagno per 10-12 ore. Si dispongono poi in un tegame o, ancora meglio, in una <i>pignata</i> (classico recipiente di terracotta utilizzato per le lente cotture sul fuoco), e si ricoprono di acqua. Qui si lasciano cuocere a fiamma bassa e si rimestano di tanto in tanto, avendo cura di eliminare dalla superficie la schiuma che si forma. A metà cottura si aggiunge poco sale e un mestolo di acqua, se necessario. Quando le fave iniziano a sfaldarsi possono essere razzolate, vale a dire mescolate e battute con un cucchiaio di legno in modo da ridurle in purea. L'impattamento finale prevede che su un letto di purè di fave condite con olio extravergine d'oliva, si dispongano i lambascioni bolliti e si spolveri un'abbondante manciata di pane grattugiato soffritto. Una variante della ricetta è presentata da Luigi Sada nel volume "La cucina della Terra di Bari" (1991), in cui i lambascioni si uniscono alle fave a metà cottura per ridurre il tutto in purea e lasciar insaporire fino a cottura ultimata.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: la semplicità della ricetta è identificabile anche nelle attrezzature necessarie per la sua preparazione. Oltre agli ordinari attrezzi da cucina, è importante avere un buon recipiente per la cottura delle fave. La tradizionale <i>pignata</i> in terracotta è ideale, perché assicura una cottura lenta e uniforme; in alternativa, si può utilizzare una pentola d'acciaio con fondo spesso.</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: la preparazione è realizzata nelle cucine casalinghe o in quelle di agriturismi, trattorie, ristoranti.</p> <p>Aspetti commerciali ed economici: questo piatto è nato nelle famiglie contadine di un tempo che vivevano condizioni economiche assai modeste e non potevano permettersi cibi più elaborati e costosi. Da pochi e semplici ingredienti è nata una pietanza genuina che, accompagnata con un contorno di cicorielle selvatiche, cime di rapa, peperoni al pomodoro ed altro ancora, tra cui lambascioni lessati, e fette di pane casereccio, ha costituito per decenni il pasto unico per antonomasia del contadino pugliese, perfetto per saziarlo dopo le dure fatiche nei campi. Nel tempo, questa minestra di fave secche (e contorni vari) ha conquistato tutti i palati, superando di gran lunga l'ambito domestico. Oggi, infatti, si ritrova nei menù dei più rinomati ristoranti e trattorie della Puglia, che lo propongono tra gli antipasti o i primi piatti.</p> <p>Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

La ricetta della “Capriata alla martinese” è da generazioni legata al territorio regionale. A dimostrazione del legame tra la ricetta e il territorio, è stata ritrovata una ricca documentazione bibliografica di libri che trattano la cucina pugliese, risalenti agli anni '70 e '90. Nello specifico Luigi Sada nel capitolo “La Cucina e i Vini Tipici” del libro “Puglia. Turismo/Storia/Arte/Folklore” (1979) riporta la “ncapriata alla martinese” tra le specialità di Martina Franca (TA). La ricetta è quella tradizionale, preparata con purè di fave, lampascioni lessi e pane grattugiato soffritto. Nel volume “Puglia. Guida turistica e gastronomica” (1979), nella sezione “Gastronomia” curata da Felice Cunsolo, viene descritta la stessa ricetta martinese. A testimonianza della diffusione regionale del piatto, nel testo “La cucina della Terra di Bari. Storia e ricette” (Sada, 1991) l’autore presenta la variante “Fabbianche e lambascioni”, in cui i lambascioni si uniscono alle fave a metà cottura e si riduce il tutto in purea. Nel testo “La cucina delle Murge. Curiosità e tradizioni” (Pignatelli Ferrante, 1995) l’autrice dedica un intero capitolo alle fave, descrivendo la pietanza “Fave e lampasciuni” nella versione tradizionale. Nel libro “Puglia. Guida turistico-culturale” (Carofiglio, 1995), la ricetta è citata tra le numerose usanze pugliesi di consumare le fave all’interno del “Repertorio della cucina pugliese” di cui è autore lo stesso Luigi Sada.

Allegati alla domanda:

- AA. VV., 1979. Puglia. Turismo/Storia/Arte/Folklore. Mario Adda Editore, Bari;
- AA. VV., 1979. Puglia. Guida turistica e gastronomica. Istituto Geografico De Agostini, Novara;
- Sada L., 1991. La cucina della Terra di Bari. Franco Muzzio Editore, Padova;
- Pignatelli Ferrante M., 1995. La cucina delle Murge. Curiosità e tradizioni. Franco Muzzio Editore, Padova;
- Carofiglio F., 1995. Puglia. Guida turistico-culturale. Mario Adda Editore, Bari.

12	<p>Denominazione del prodotto: <i>Cocule di patate</i> Sinonimi e termini dialettali: Polpette di patate, <i>Coculedde de patate</i>, <i>Purpette de patate</i>, <i>Pittule di patate</i></p>
-----------	--



Territorio di riferimento: provincia di Lecce, in particolar modo la Grecia salentina.

Descrizione sintetica del prodotto: le cocule di patate sono un piatto tradizionale della cultura contadina salentina. Possono essere un antipasto o un secondo vegetariano. La ricetta si presenta di estrema semplicità e povera di ingredienti. Le patate (*Solanum tuberosum* L.) sono preparate, insieme ad altri ingredienti che fanno da ammendante, in modo da assumere la classica forma di una polpetta. Successivamente, le cocule vengono adagiate su una teglia, precedentemente cosparsa di sugo per poi essere, nuovamente, ricoperte con altro sugo rissaporito con del pecorino. Anche nell’impiattamento della pietanza, non vi sono particolarità. Tuttavia, può essere portato a tavola nella classica e tradizionale pirofila in terracotta, proprio a sottolineare la tipicità dello stesso piatto. Per la riuscita della ricetta è importante utilizzare varietà di patata coltivate localmente. In particolare, sono indicate per la preparazione di questo piatto le varietà ‘Patata novella Sieglinde’ (c.d. ‘Patata di Galatina’) e la patata ‘Spunta’, data la loro consistenza più soda, per la quale risultano adatte ad essere consumate fresche o per preparazioni di questo tipo, al contrario di quelle con consistenza farinosa.

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023**Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:**

Ingredienti (per 4 persone): 1 kg di patate, 100 g di formaggio pecorino grattugiato, 1 uovo, un ciuffo di prezzemolo, olio di oliva, 250 g di salsa di pomodoro, mezza cipolla, sale, pepe.

Procedimento: Spellare e schiacciare le patate dopo averle lessate. Farne un impasto con l'uovo, il formaggio, il prezzemolo tritato, il sale e il pepe. Formare delle polpette. Intanto in una pentola con olio soffriggere la cipolla tritata, aggiungere la salsa, un po' di prezzemolo, sale e un bicchiere di acqua. Sistemare in una teglia due mestoli del sugo preparato, mettere su le polpette di patata e coprirle con il rimanente sugo. Passare in forno per circa mezz'ora.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: comuni attrezzature da cucina domestica e/o di esercizi di ristorazione.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: cucine domestiche e/o cucine di esercizi di ristorazione.

Aspetti commerciali ed economici: prodotto di preparazione principalmente casalinga. È però possibile gustarlo in esercizi di ristorazione a cucina tradizionale del territorio.

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

La ricetta delle polpette ("cocule") di patate ha origini antichissime in Puglia e nel Sud Italia, sarà per la semplice preparazione oppure per l'utilizzo di ingredienti "poveri" e contadini. Difatti, già alla fine del '700, nel libro "Il cuoco galante" (1773), il cuoco Vincenzo Corrado, originario di Oria (BR) e autore del libro – nonché celebrità nell'allora Regno di Napoli – descrive l'utilizzo delle patate per la preparazione di polpette, secondo la ricetta tradizionale propria delle sue zone nate. Riferimenti più recenti alla ricetta si ritrovano nel libro "Puglia. Turismo/storia/arte/folklore" (1974) dove Luigi Sada indica le "cuculedde" (polpette) di patate come preparazione tradizionale della città di Lecce. Nel volume non è riportata la ricetta che, invece, è descritta dallo stesso autore – Sada – nel libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette", pubblicato nel 1994 nella sua prima versione cartacea, descritta come la ricetta delle "polpette di patate (cocule)". Altri riferimenti bibliografici all'interno dei quali ritroviamo la ricetta delle "cocule di patate" sono "Tradizioni, curiosità e ricette della cucina salentina" (1989) e "La cucina salentina feste e ricette per 365 giorni" (1993).

Nei giorni odierni, la ricetta è presentata in numerosi blog dedicati alla Puglia e/o blog gastronomici, come il sito promozionale della Puglia puglia.com (2015) e il blog GialloZafferano (2018). La ricetta è riportata anche tra le ricette tradizionali della città di Galatina (LE), sul portale promozionale cittadino galatina.info (2020).

Allegati alla domanda:

- Corrado V., 1773. Il cuoco galante. Stamperia Raimondiana, Napoli;
- AA.VV., 1974. Puglia. Turismo/storia/arte/folklore. Adda Editori, Bari;
- Foscarini A.E., 1989. Tradizioni, curiosità e ricette della cucina salentina. Edizioni del Grifo, Lecce;
- Muratore M.L., 1993. La cucina salentina feste e ricette per 365 giorni. Congedo editore, Galatina (LE);
- Sada L., 1994. La cucina pugliese in oltre 400 ricette. Newton e Compton Editori, Roma.

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

13	<p>Denominazione del prodotto: Fave <i>spizzutate</i> Sinonimi e termini dialettali: Fave <i>spezzecate</i>, Fave col guscio intero o <i>spezzecate</i>, Fave secche a <i>nasiedde</i>.</p>
	
<p>Territorio di riferimento: provincia di Bari, Brindisi e Taranto, in particolar modo Grottaglie (TA).</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: le “fave <i>spizzutate</i>” sono un prodotto della gastronomia, nel quale si utilizza principalmente una varietà locale di fava conosciuta come ‘Fava di San Francesco’ (<i>Vicia faba</i> L.). Con il termine “<i>spizzutare</i>” si fa riferimento all’elementare ma altrettanto popolare metodo di togliere, con apposito coltello, la proliferazione a forma di tubercolo che si forma sul seme, la caruncola, chiamata volgarmente nasello. Le “fave <i>spizzutate</i>” sono fave messe in ammollo per una notte. Il giorno seguente si completa la preparazione del piatto durante la cottura, con l’aggiunta di sedano, pomodori, cipolle, aglio, olio, sale e pepe. Si gustano con calma e tranquillità, possibilmente con le mani, succhiandone totalmente l’interno, abbandonando la buccia di volta in volta in un altro piatto e intervallando con pane tostato inzuppato nel brodetto. In alcune versioni si possono aggiungere cicorie lesse.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: la ricetta tradizionale, con ingredienti per quattro persone, è la seguente.</p> <p>Ingredienti: 1 kg di fave locali (bianche e violacee), 2 coste di sedano con foglie, 1 cipolla, 2 pomodori maturi, 1-2 spicchi d’aglio con camicia, sale, olio.</p> <p>Procedimento: “Spizzutare” le fave, mettere poi le fave a mollo per l’intera notte o per alcune ore. La mattina seguente in un tegame di creta (“<i>tiestu</i>”) si mettono le fave, aggiungendo acqua fino a ricoprirle tutte. A fuoco lento e con coperchio farle bollire e man mano togliere con un cucchiaino di legno la schiuma che si forma in superficie. Aggiungere il sedano, la cipolla, i pomodori e l’aglio e continuare la bollitura per circa 1 ora verificandone la cottura finale. A cottura avvenuta, versare le fave con il brodetto in una scodella di creta (coppa o “<i>coppitèdda</i>”); condirle con olio crudo extra vergine d’oliva e aggiungere le fette di pane abbrustolito. In provincia di Bari le “fave <i>spizzutate</i>” si sistemano su un letto di cicoria lessa.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: le attrezzature utilizzate per la preparazione sono: <i>puntarolo</i> (coltello dalla punta arrotondata), <i>capase</i> (contenitori simili alle giare), <i>tiestu</i> (tegami di creta) con coperchio, cucchiaino di legno.</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: cucine domestiche e/o cucine di esercizi di ristorazione.</p> <p>Aspetti commerciali ed economici: preparato principalmente per consumo domestico e in esercizi di ristorazione a cucina tradizionale.</p> <p>Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni</p> <p>Un primo riferimento bibliografico alla preparazione delle fave spizzutate si trova a pagina 418 del libro “Puglia dalla terra alla tavola” (1990), dove sono state descritte le “fave secche a <i>nasiedde</i>” come «fave che si cuociono con la corteccia, che diventerà dopo la cottura tenera in maniera sorprendente...; l’unica preoccupazione deve essere quella di togliere, con un coltello adatto, quella piccola parte della corteccia dove era il picciolo che manteneva la fava attaccata al baccello». Nel libro “La cucina della Terra di Bari” (1991) sono presenti numerosi accenni di storia antica delle fave: alcuni documenti dicono che la coltura è preistorica, coltivata in Egitto e nell’Arabia, anche se la fava inizialmente non fu guardata con simpatia, poiché le furono attribuiti influssi nefasti. Ed in seguito fa riferimento a “fave <i>spezzecate</i>”: «fave intere con la scorza ma senza nasello». Nel libro “La cucina pugliese in oltre cento ricette tradizionali” (1996), possiamo leggere la preparazione delle “fave <i>spezzecate</i>” (fave col guscio intero).</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

Le fave spizzutate sono anche protagoniste di un'antica credenza popolare diffusa in provincia di Taranto. Si dice, infatti, che le ragazze in cerca di marito, la notte di San Giovanni (tra il 23 e il 24 giugno), devono mettere sotto il cuscino: una figurina del santo, una fava col guscio e una fava senza nasello (*spizzutata*); così facendo, sogneranno l'uomo della loro vita. Poi la mattina, appena sveglie e senza guardare, devono pescare una delle fave messe sotto il cuscino. Se pescano la fava intera significa che entro l'anno conosceranno l'uomo sognato; se invece pescano la fava "*spizzutata*" devono ancora pazientare. Nel 2012, l'autore Antonio Bicchierri, nel libro di poesie "Le mie radici", cita le fave spizzutate nella poesia "Un tempo... il mio paese": «[...] *Le nostre madri lievitare e infornare il pane dopo una paziente fila "a lu furnu di Ratodda o di Adelina". "Dò fichi ccucchiare, dò fave spizzutate e nna palla di pezza": Umanità felice miseria del tempo. Rumori e inquinamento brusco risveglio di un tempo che non c'è più. [...]*»

Allegati alla domanda:

- AA.VV., 1990. Puglia dalla terra alla tavola. Mario Adda Editore, Bari;
- Sada L., 1991. La cucina della Terra di Bari. Franco Muzzio Editore, Padova;
- Sada L., 1994. La cucina pugliese in oltre quattrocento ricette. Newton e Compton Editore, Roma;
- Ferrante M. P., 1995. La cucina delle murge, curiosità e tradizioni. Franco Muzzio Editore, Padova;
- Sada L., 1996. La cucina pugliese in oltre cento ricette tradizionali. Newton e Compton Editore, Roma.

14	<p>Denominazione del prodotto: <i>Melanzane arrostite</i></p> <p>Sinonimi e termini dialettali: nel tarantino "<i>Marangiane alla campagnuola</i>", in Salento "<i>Marangiane rrustute</i>", Melanzane alla campagnola, Melanzane grigliate, Melanzane marinate, Melanzane grigliate alla pugliese.</p>
-----------	---



Territorio di riferimento: intera regione.

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

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: melanzane, aglio, prezzemolo, foglioline di menta, aceto di vino, sale e pepe.

Procedimento: mondare le melanzane, tagliarle a fette spesse 1 cm all'incirca e tenerle a bagno in acqua e sale per un'ora o più così da privarle dell'acqua di vegetazione e quindi del gusto amarognolo che le contraddistingue. Per fare in modo che le fette siano completamente immerse nell'acqua, ci si può aiutare applicando un peso sulla superficie. Trascorso il tempo necessario, asciugare ciascuna fetta con un panno assorbente o con un canovaccio e cuocere da entrambi i lati sulla griglia, se possibile sulla brace. Disporre le melanzane a strati, cospargendole di aglio, prezzemolo, menta e basilico tritati, una spolverata di origano, un pizzico di sale e pepe, poco olio e qualche goccia di aceto. Servirle dopo averle lasciate riposare per almeno 2-3 ore.

Se questa è la ricetta di base del prodotto, Felice Cunsolo, nel volume "Puglia. Guida turistica e gastronomica" (1979), dà testimonianza dell'usanza tarantina di arrostire le fette di melanzane su carbone di faggio o di quercia.

In Salento, da quello che fa sapere Antonietta Pepe nel suo "La cucina pugliese. Le tradizioni a tavola" (1990), le

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

melanzane arrostiti si affettano, si salano e si lasciano sgocciolare per bene, quindi si condiscono con un'emulsione di olio, aceto, sale e pepe, e si mettono ad arrostiti sulla brace. Infine si dispongono su un piatto da portata, frapponendo tra le varie fette menta e aglio, e ancora un filo di olio e aceto.

Un'altra semplice variante del piatto, comune nella tradizione culinaria del territorio garganico, è contenuta nel volume "Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi" (Galante, 2018), dove l'autrice riporta un condimento di filetti di pomodoro, aglio e prezzemolo tritati, formaggio pecorino grattugiato, mollica di pane sbriciolata, peperoncino, olio e sale per insaporire le melanzane arrostiti, che in questo caso si cuociono a fuoco lento e si servono calde.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: tradizionalmente le melanzane vengono arrostiti in graticola su carbone di faggio o di quercia.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: la preparazione è realizzata nelle cucine casalinghe o in quelle di agriturismi, trattorie, ristoranti.

Aspetti commerciali ed economici: la maggior parte degli agriturismi, dei ristoranti e delle trattorie pugliesi propone le melanzane arrostiti come antipasto o contorno.

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

Luigi Sada nel capitolo "La Cucina e i Vini Tipici" del libro "Puglia. Turismo/Storia/Arte/Folklore" (1979) riporta le "marangiane alla campagnola" tra le specialità tarantine. La ricetta è quella tradizionale, preparata con melanzane arrostiti su carbone di faggio e condite con olio ed erbe aromatiche. Nel volume "Puglia. Guida turistica e gastronomica" (1979) la ricetta delle melanzane alla campagnola è descritta all'interno della sezione "Gastronomia" curata da Felice Cunsolo. La ricetta è riportata anche nel libro di ricette "La cucina pugliese. Le tradizioni a tavola" (Pepe, 1990) dove l'autrice presenta una versione leggermente diversa da quella classica, nella quale le melanzane vengono arrostiti dopo essere state condite. Le melanzane arrostiti sono descritte e raffigurate nella sezione "Alcune specialità della cucina pugliese e il modo di prepararle", a cura di Nicola Borri, nel volume "La Terra dell'Ulivo. Guida Enogastronomica della Puglia" (1993). Nel libro "Puglia. Guida turistico-culturale" (Carofiglio, 1995) il prodotto è citato nel capitolo "Repertorio della cucina pugliese", di cui è autore Luigi Sada. Infine, nel volume "Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi" (2018) è descritta la preparazione della ricetta secondo il metodo tradizionale del territorio garganico, dove il condimento è composto di filetti di pomodoro, aglio, prezzemolo tritati, formaggio pecorino grattugiato, mollica di pane sbriciolata e peperoncino. Oltre il legame storico-tradizionale con il territorio, dimostrato dalla documentazione bibliografica sopra riportata, anche la corposa sitografia di blog culinari e/o siti di promozione regionali attesta come il piatto di melanzane alla campagnola (o melanzane grigliate, melanzane arrostiti, etc.) sia ancor oggi riconosciuto come piatto rappresentativo della Puglia. Due esempi su tutti sono il sito promozionale della Puglia puglia.com, nel quale la ricetta viene presentata come tradizionale antipasto pugliese, e il blog culinario "Il Gallo al Grill", dove l'autore presenta le melanzane alla campagnola come tipico piatto pugliese. A suggellare il legame con il territorio non solo della ricetta, semplice ma gustosa, ma anche della specie orticola di riferimento, la melanzana, si segnala la "Sagra della Melanzana – Marangiane in festa" di Castri di Lecce (LE), durante la quale si gusta la melanzana «*prodotto d'eccellenza dell'agricoltura pugliese, in tutte le salse, da quelle classiche, come la parmigiana, le polpette e le melanzane grigliate, a quelle più bizzarre, tra cui le melanzane al cioccolato*».

Allegati alla domanda:

- AA.VV., 1979. Puglia. Turismo/Storia/Arte/Folklore. Mario Adda Editore, Bari;
- AA.VV., 1979. Puglia. Guida turistica e gastronomica. Istituto Geografico De Agostini, Novara;
- Pepe A., 1990. La cucina pugliese. Le tradizioni a tavola. Edizioni Del Riccio, Firenze;
- AA.VV., 1993. La Terra dell'Ulivo. Guida Enogastronomica della Puglia. Mario Adda Editore, Bari;
- Carofiglio F., 1995. Puglia. Guida turistico-culturale. Mario Adda Editore, Bari;
- Galante G., 2018. Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi. Levante editori, Bari.

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT _2023

15	<p>Denominazione del prodotto: Pasta con i fagiolini</p> <p>Sinonimi e termini dialettali: Pasta con fagiolini e cacioricotta, Bucatini con i fagiolini, Spaghetti con i fagiolini, Spaghetti con fagiolini pinti, Spaghetti con fagiolini alla pugliese.</p>
	
<p>Territorio di riferimento: intera regione.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: questo primo piatto è preparato con pasta formato spaghetti, che può essere sostituito anche da altri formati, ed è a base di fagiolini e pomodori, due ortaggi estivi che rendono semplice e gustosa la sua realizzazione. A donare sapidità alla pietanza è il cacioricotta pugliese (o ricotta salata), formaggio a pasta dura ottenuto da latte ovino, caprino, bovino o misto dopo una maturazione di circa 60 giorni. La vera specialità pugliese del piatto è costituita dai fagiolini freschi. Questi ortaggi abbondano tra la primavera e l'estate, anche se ormai è facile reperirli tutto l'anno sui banchi dei mercati e supermercati grazie alla loro diffusione in coltura protetta. La tradizione regionale, tuttavia, vuole che la specie impiegata per questa ricetta sia il fagiolino dall'occhio (<i>Vigna unguiculata</i> [L.] Walp. subsp. <i>unguiculata</i> [L.] Walp.), conosciuto anche con il nome locale di "Fagiolino pinto", "Fagiolino di Sant'Anna" e "Occhiopinto". Si tratta infatti di una tipica coltura pugliese quasi per niente diffusa in altre regioni, apprezzata per il sapore intenso e per la ricchezza in proteine e fenoli con attività antiossidante più alta di quella di altri ortaggi. La tipologia più comune presenta semi di colore crema con una macchia (occhio) intorno all'ilo, ma esistono altre varietà locali con semi di colore diverso, oppure con miscugli di semi di forma e colore differenti. A titolo esemplificativo, si citano il fagiolino 'Pinto', 'Pinto a metro', 'Pinto barese', 'Pinto di Noci', 'Pinto mezza rama' tra le varietà locali di fagiolino dall'occhio che sono state recuperate grazie al progetto regionale "Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia – BiodiverSO" e che vengono tradizionalmente impiegate nella preparazione di questa pietanza.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti (per 4 persone): 700 g di fagiolini, 500 g di pasta, salsa di pomodoro fresco, cacioricotta grattugiato, basilico, sale q.b.</p> <p>Procedimento: prendere dei fagiolini teneri, senza fili, lavarli e togliere loro le due parti terminali. Metterli a cuocere in abbondante acqua salata in ebollizione; quando i fagiolini saranno a metà cottura, aggiungere la pasta e far insaporire insieme per altri 8-10 minuti. Una volta pronti, versare tutto in una terrina e condire con la salsa di pomodoro fresco al profumo di basilico. Terminare il piatto con un'abbondante spolverata di cacioricotta pugliese grattugiato. Una variante della ricetta prevede che la pasta con i fagiolini, una volta cotta, si faccia insaporire per qualche minuto in un soffritto di aglio e pomodorini tagliati, cospargendo infine il piatto di cacioricotta grattugiato.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: ordinari attrezzi da cucina.</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: la preparazione è realizzata nelle cucine casalinghe o in quelle di agriturismi, trattorie, ristoranti.</p> <p>Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni</p> <p>La pasta con i fagiolini è il tradizionale connubio tra alcuni dei più rappresentativi prodotti tradizionali regionali. Per la sua preparazione si utilizzano, infatti, il cacioricotta e la salsa di pomodoro, riconosciuti come PAT nel 2001, e i fagiolini, riconosciuti come PAT nel 2016, con riferimento alla specie "Fagiolino dall'occhio". La ricetta può vantare una lunga tradizione regionale, ad esempio, essa è stata descritta nel 1990 nel libro di ricette "Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese" nella classica versione con spaghetti, fagiolini e salsa di pomodoro fresco. Sempre nel 1990, il primo piatto "Bucatini con fagiolini" è stato presentato nel volume "Puglia. Dalla terra alla tavola" a cura di Nicola Borri, nella sezione "Alcune specialità della cucina pugliese e il modo di prepararle". Ulteriori pubblicazioni dello stesso anno, e aventi due differenti areali di riferimento, dimostrano la larga diffusione che tale piatto ha sul</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT_2023

territorio pugliese. La ricetta la ritroviamo nel volume "La Terra dell'Ulivo. Guida Enogastronomica della Puglia" (1993) e all'interno del testo "La cucina delle Murge. Curiosità e tradizioni" (1995), dove l'autrice riporta la pietanza tra i primi piatti della cucina tradizionale pugliese. Ancora oggi il piatto è tra i più rappresentativi della Puglia ed è riportato all'interno di blog culinari come "Pasta e fagiolini alla pugliese" (GialloZafferano, cookaround.com) e in siti di promozione del territorio (puglia.com).

Allegati alla domanda:

- Gaballo D'Errico L., 1990. Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese. Editrice Salentina, Galatina;
- AA.VV., 1990. Puglia. Dalla terra alla tavola. Mario Adda Editore, Bari;
- AA.VV., 1993. La Terra dell'Ulivo. Guida Enogastronomica della Puglia. Mario Adda Editore, Bari;
- Pignatelli Ferrante M., 1995. La cucina delle Murge. Curiosità e tradizioni. Franco Muzzio Editore, Padova.

16	<p>Denominazione del prodotto: Patate e carciofi al forno Sinonimi e termini dialettali: Patate e carciofi in tegame</p>
	
<p>Territorio di riferimento: intera regione.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: il piatto "Patate e carciofi al forno" è una preparazione povera molto diffusa sul territorio regionale pugliese. Essa sfrutta al meglio due colture molto importanti per la Puglia come la patata (<i>Solanum tuberosum</i> L.) e il carciofo (<i>Cynara cardunculus</i> L. subsp. <i>scolymus</i> (L.) Hayek), considerando soprattutto che la Puglia è la seconda regione in Italia per produzione di carciofo. Questa preparazione valorizza al meglio alcune varietà locali, molte delle quali già riconosciute come Prodotti Agroalimentari Tradizionali, di queste due specie come 'Locale di Mola', 'Brindisino', 'Violetto di Putignano', 'Verde di Putignano', 'Carciofo di San Ferdinando di Puglia', tra i carciofi, e 'Novella di Galatina' 'Patata di Zapponeta', tra le patate.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti: 1 kg di patate, 8 carciofi, aglio, prezzemolo, pane grattato, limone, olio di oliva, sale e pepe. Procedimento: Privare i carciofi delle brattee dure e delle punte; lavarli, tagliarli a spicchi spessi e lasciarli a bagno in acqua acidulata con succo di limone per una mezz'ora. Sbucciare le patate, lavarle, tagliarle a fette e metterle, a strati alternati con spicchi di carciofi, in una teglia unta con tre cucchiainate di olio. Spruzzare ogni strato con tre spicchi di aglio e una manciata di prezzemolo tritati, sale, pepe e una cucchiainata di olio. Bagnare con due bicchieri di acqua fredda, spolverare la superficie con abbondante pane grattato e cuocere in forno già caldo per circa 50 minuti.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: ordinarie attrezzature da cucina.</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: la preparazione della ricetta avviene in comuni cucine casalinghe e/o di esercizi di ristorazione locali che propongono cucina tradizionale.</p> <p>Aspetti commerciali ed economici: preparazione disponibile presso esercizi di ristorazione locali che propongono piatti regionali tradizionali.</p> <p>Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni</p> <p>La ricetta "Patate e carciofi in tegame" è presentata nel libro "Le ricette della mia cucina pugliese" (1978), all'interno del quale viene descritta come ricetta molto semplice, ma gustosa, preparata con ingredienti poveri tradizionalmente</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT_2023

coltivati in numerose zone della Puglia. La ricetta è riportata anche nel volume "Puglia dalla terra alla tavola" (1990), all'interno del vademecum della cucina pugliese curato da Luigi Sada, sempre col nome "Patate e carciofi in tegame". Lo stesso Sada riporta la ricetta, stavolta nella sua variante brindisina, all'interno del libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (1994). In questa versione di patate e carciofi, si aggiunge una scamorza in fette tra uno strato e l'altro della preparazione, per conferire maggiore gusto alla ricetta. Nel 2018, a quarant'anni esatti dalla prima ricetta presentata in questa bibliografia, Grazia Galante decide di riprendere la preparazione tradizionale, presentando nel suo libro "Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi" (2018) la ricetta "Carciofi e patate in forno". Tutt'oggi la ricetta è spesso associata al territorio pugliese, così come risulta da numerosi articoli e ricette pubblicati su blog culinari regionali e nazionali.

Allegati alla domanda:

- Pepe A., 1978. Le ricette della mia cucina pugliese. Edizioni del Riccio, Firenze;
- AA.VV., 1990. Puglia dalla terra alla tavola. Mario Adda Editore, Bari;
- Sada L., 1994. La cucina pugliese in oltre 400 ricette. Newton e Compton Editori, Roma;
- Galante G., 2018. Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi. Levante Editore, Bari;