

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 27 dicembre 2024, n. 618

Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350. Aggiornamento dell'Elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali - anno 2024.

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA PROPONENTE

Vista la Legge 7 agosto 1990, n. 241 e ss.mm.ii.;

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";

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. 1641 del 28/11/2024 "Decreto del Presidente della Giunta regionale 22 gennaio 2021, n. 22 "Modello Organizzativo Maia 2.0" e ss.mm.ii.. Ulteriore Proroga degli incarichi di direzione delle Sezioni di Dipartimento della Giunta regionale in scadenza al 30 novembre 2024" che proroga al Dott. Luigi Trotta l'incarico di direzione della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari;

Vista la Determinazione del Dirigente del Dipartimento personale e organizzazione n. 9 del 04/03/2022 che conferisce al dott. Nicola Laricchia l'incarico di Dirigente del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati;

Vista la Determina del Dirigente della Sezione Competitività delle filiere agroalimentari n. 173 del 03/05/2024 con la quale è stato conferito l'incarico di responsabile della E.Q. "Qualificazioni delle produzioni agroalimentari" alla dott.ssa Luana Meleleo;

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;

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 il Decreto del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Prot. Interno n.0101363 del 29/02/2024 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale serie generale n. 61 del 13/03/2024 con il quale è stata approvata la ventiquattresima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Visto l'ordine di servizio di cui al protocollo regionale n. 0563982 del 15/11/2024 con il quale è stato nominato il gruppo istruttorio per la valutazione delle richieste di inserimento dei prodotti agroalimentari nell'elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali per l'anno 2024;

Preso atto che, per l'anno 2024, sono pervenute n. 21 nuove richieste di inserimento di prodotti agroalimentari nell'Elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.), come di seguito riportate:

N.	PRODOTTO	PROTOCOLLO
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati		
1	Cima di rapa di Fasano	prot. n. 11715 del 10/01/2024
2	Fiorone di Fasano "petrelli"	prot. n. 10374 del 10/01/2024
3	Bietola da coste di Fasano	prot. n. 11728 del 10/01/2024
4	Barattiere di Fasano	prot. n. 11723 del 10/01/2024
5	Uva terrizzuolo (trezzùle)	prot. n. 406576 del 09/08/2024
6	Mostarda di uva di Troia	prot. n. 519292 del 23/10/2024
Bevande analcoliche, distillati e liquori		
7	Liquore alle olive "Nolca"	prot. n.145419 del 21/03/2024
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria		
8	Focaccia di bisceglie, u cùcue	prot. n. 306150 del 19/06/2024
9	Pezzarèlle	prot. n. 361784 del 16/07/2024
10	Pizza fuorn apiert	prot. n. 361784 del 16/07/2024
11	Li'mbriachidde di Canosa di Puglia	prot. n. 471448 del 30/09/2024
Prodotti della gastronomia		
12	Cipolle al forno gratinate	prot. n. 361784 del 16/07/2024
13	Cutturidde di minervino	prot. n. 361784 del 16/07/2024
14	Melanzane a funghetto	prot. n. 361784 del 16/07/2024
15	Peperoni mollicati	prot. n. 361784 del 16/07/2024

16	Trìa culli mugnuli	prot. n. 361784 del 16/07/2024
17	Brasciole pugliesi	prot. n. 386879 del 30/07/2024
18	Pasta con i peperoni	prot. n. 386879 del 30/07/2024
19	Spaghetti all'assasina	prot. n. 386879 del 30/07/2024
20	Trònere di Turi	prot. n. 491386 del 09/10/2024
21	Bietole selvatiche al pomodoro	prot. n. 361784 del 16/07/2024

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 22/11/2024, del 17/12/2024, conservati agli atti del Servizio;

Considerato che sussistono i requisiti e le condizioni previsti dai commi 1 e 2 dell'art. 1 del DM n. 350/1999 per n. (11) prodotti agroalimentari: "Focaccia di bisceglie, u cùcue", "Bietole selvatiche al pomodoro", "Cipolle al forno gratinate", "Melanzane a funghetto", "Peperoni mollicati", "Trìa culli mugnuli", "Brasciole pugliesi", "Pasta con i peperoni", "Trònere di Turi"; "U Cutturidd" e "Pizza fuorn apiert";

Considerato che per i prodotti "Cima di rapa di Fasano", "Fiorone di Fasano "petrelli", "Bietola da coste di Fasano", "Barattiere di Fasano", "Uva terrizzuolo (trezzùle)", "Mostarda di uva di Troia", "Li'mbriachidde di Canosa di Puglia", la mancata presentazione di controdeduzioni da parte dei soggetti richiedenti alle note di cui ai protocolli regionali in uscita n. 595678 del 02/12/2024 e n. 595649 del 02/12/2024, costituisce motivo ostativo all'accoglimento delle domande di inserimento nell'elenco dei P.A.T.;

Considerato che per i prodotti "Liquore alle olive "Nolca"", "Pezzarèlle", "Spaghetti all'assasina" 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;

Tanto premesso e considerato, si propone di approvare, per l'anno 2024, l'inserimento nell'Elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, dei seguenti n.11 (undici) 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
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	1	Focaccia di bisceglie, u cùcue
	2	Pizza fuorn apiert
Prodotti della gastronomia	3	Bietole selvatiche al pomodoro
	4	Cipolle al forno gratinate
	5	Melanzane a funghetto
	6	Peperoni mollicati
	7	Brasciole pugliesi
	8	Pasta con i peperoni
	9	Trònere di turi
	10	U Cutturidd
	11	Trìa culli mugnuli

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.

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.

- di approvare, per l'anno 2024, l'inserimento nell'elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, dei seguenti n. 11 (undici) prodotti agroalimentari:
 1. Focaccia di Bisceglie, u cùcue
 2. Pizza fuorn apiert
 3. Bietole selvatiche al pomodoro
 4. Cipolle al forno gratinate
 5. U Cutturidd
 6. Melanzane a funghetto
 7. Peperoni mollicati
 8. Trìa culli mugnuli
 9. Brasciòle pugliesi
 10. Pasta con i peperoni
 11. Trònere di Turi
- di approvare le schede tecniche dei prodotti sopra menzionati di cui all'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- di trasmettere il presente provvedimento al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - Ufficio PQA I, ai fini dell'aggiornamento dell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali e ai soggetti richiedenti;
- di incaricare il Servizio Associazionismo Qualità e Mercati di provvedere alla pubblicazione della presente determinazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
- 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.

ALLEGATI INTEGRANTI

Documento - Impronta (SHA256)
Allegato A PAT 2024.pdf - 1a209f02b00b8ac64795f72b1017bf29f6bb66e0049be2ba1c933170d299351f

Il presente Provvedimento è direttamente esecutivo.

Basato sulla proposta n. 155/DIR/2024/00626 dei sottoscrittori della proposta:

E.Q. 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 2024

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

1	<p>Denominazione del prodotto: <i>Focaccia di Bisceglie u, cùcue</i></p>
	
<p>Territorio di riferimento: Comune di Bisceglie (BT)</p>	
<p>Descrizione sintetica del prodotto</p> <p>Focaccia tradizionale formata da pasta lievitata schiacciata, con pomodoro, aglio e origano, cotta in forno.</p>	
<p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 160 g farina 00 • 70 g semola rimacinata • 35 g patate lessate • 7 g sale • 180 g acqua • 3 g lievito di birra fresco • 120 pomodori da sarta (appesi) • 1 g origano secco • 20 g olio extravergine d'oliva coratina <p>Preparazione: mescolare la due farine con le patate schiacciate, inserire lievito e acqua e impastare energicamente. L'impasto ottenuto va posto in frigorifero per 24 h. Al termine della lievitazione a temperatura bassa, l'impasto va inserito in una teglia del diametro di 30 cm e fatto lievitare a temperatura ambiente per circa ¾ h. Successivamente si condisce con i pomodori, origano, sale e olio extravergine di oliva coratina e si lascia lievitare per un'altra ora. Si inforna a temperatura di 200 gradi per circa 15 minuti. I pomodori usati sono la particolarità della focaccia in quanto si usano esclusivamente pomodori da sarta (pomodori "appesi").</p> <p>Nel periodo in cui i pomodori non sono disponibili si usa l'aglio in camicia, circa 4 per una teglia da 30 cm.</p>	
<p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: utensili comuni da cucina.</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>Nella antica tradizione della cucina biscegliese la focaccia <i>U cùcue</i>, riveste una importanza notevole. Questa focaccia tradizionale, formata da pasta schiacciata, con pomodori o aglio, sale e origano e poi mandata a cuocere al forno, viene descritta e raccontata da Mario Cosmai nella: "Leggende e tradizioni biscegliesi - maggio 1980. Nella tradizione popolare il termine focaccia viene utilizzato nella famosa frase ironica: "<i>di Bisceglie sei? La focaccia vuoi?</i>". Nella tradizione biscegliese il carnevale inizia il 17 gennaio il giorno di Sant'Antonio. Un tempo era annunciato da alcune donne che, con tamburelli e trombe, facevano baldoria tra le vie della città. Durante i giorni di festa le maschere, dopo aver girovagato per le strade da parenti ed amici, si radunavano presso il palazzuolo. Oggi, questa tradizione è lasciata solo ai bambini. Pittoreschi erano i carri in corteo, costruiti ed addobbati dai pazienti e dal personale dell'ospedale psichiatrico "Casa della divina provvidenza", fino all'inizio degli anni novanta. Durante il carnevale si</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

usava mangiare, nel primo e negli ultimi giorni *re pèttue*. L'ultimo giorno era e rimane di rito mangiare "*u cùcuc*" *de carnevòle*. Ciò che rende unica e particolare "*u cùcuc*" è la dimensione del tegame di cottura che deve avere un diametro di 30 cm, e la quantità d'impasto deve essere di 450 g, oltre agli ingredienti, pochi e poveri, facilmente disponibili nelle case dei biscegliesi, mentre per condire si usavano sale e pomodori rossi d'inverno, e se questi mancavano, si usavano i pomodori "appesi" (da sarta) oppure solo aglio e origano. Nella tradizione biscegliese, era uso e costume portare la focaccia a cuocere dai fornai che utilizzavano enormi forni a legna dando così un sapore unico ed intenso alla focaccia. La focaccia di Bisceglie, tradizionalmente, si usava prepararla la domenica, nei giorni di festa in famiglia, per festeggiare la fine del raccolto o di un lavoro in campagna come premio. Un uso frequente, era quello di preparare la focaccia anche il giovedì sera e mangiarla con salumi e formaggi per avviare alla chiusura dei negozi alimentari.

Allegati alla domanda

- Leggende e tradizioni biscegliesi di Mario Cosmai (1980)

2	<p>Denominazione del prodotto: <i>Pizze a furne apierte</i>. Sinonimi e termini dialettali: pizza a forno aperto, pizza a forno aperto di Biccari, pizza <i>a furn apjerte</i>.</p>
	
<p>Territorio di riferimento: Comune di Biccari (FG)</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto</p> <p>La "<i>Pizze a furne apierte</i>", letteralmente "pizza a forno aperto", è un prodotto da forno, semplice e genuino, tipico di Biccari, un piccolo comune adagiato sulle prime colline dei monti Dauni in Provincia di Foggia. Si tratta di una pizza bianca di forma circolare con un diametro variabile compreso tra 40 e 60 cm e generalmente condita con olio extravergine di oliva dei Monti Dauni, origano di montagna, aglio locale ed eventualmente peperoncino. La pizza, a cottura ultimata, assume un aspetto uniformemente dorato simile a una schiacciata. Il prodotto è fragrante, grazie all'utilizzo, per la guarnitura, dell'origano selvatico e dell'olio extravergine d'oliva locale. Inoltre, possiede una crosta sottile ma croccante e una mollica soffice all'interno.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti per la preparazione dell'impasto. Per ottenere un buon impasto è necessario attenersi alle seguenti indicazioni: la quantità di farina, di tipologia "00", deve essere pari a circa 1/3 del peso totale dell'impasto che si andrà ad ottenere, aggiungendo acqua, sale e lievito madre. Essendo un prodotto di antiche origini, l'impiego del lievito madre è fondamentale per attribuirgli delle caratteristiche organolettiche peculiari.</p> <p>In particolare, per 1 kg di pasta si utilizzano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 800 g di farina bianca tipo "00"; • 450 g di acqua; • 20 g di sale; • 15 g di lievito. <p>Per quanto riguarda il condimento, generalmente vengono adoperati i seguenti ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aglio q.b.; • origano (preferibilmente quello delle montagne circostanti) q.b.; 	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

- olio extravergine di oliva (preferibilmente quello locale) q.b.
- Inoltre, a piacimento è possibile aggiungere anche del peperoncino.

Preparazione: una volta ottenuto l'impasto, bisogna lasciarlo riposare per alcune ore a temperatura ambiente. Dopodiché viene steso in forma circolare con un diametro variabile tra 40 e 60 cm, raccolto con una pala da forno e condito con l'olio, l'origano, l'aglio ed eventualmente il peperoncino. A questo punto, il panetto è pronto per essere introdotto nel forno a contatto diretto con la pietra rovente. La cottura si completa in circa 10 minuti alla temperatura di 250 °C. Una volta pronta, la pizza va consumata calda, affinché preservi la sua fragranza e la sua consistenza unica.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: utensili comuni da cucina.

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 sua origine è antica e risale a un periodo storico in cui il processo di panificazione si eseguiva prima in casa, con la preparazione dell'impasto, e proseguiva poi nei forni a paglia o a legna in cui ci si recava per la cottura, avvolgendo l'impasto in un fazzoletto. La *Pizze a furne apierte* nasce per esigenze tecnologiche, in un tempo in cui non si avevano a disposizione dispositivi raffinati che evidenziassero il raggiungimento di una idonea temperatura per la cottura del pane. In assenza di queste informazioni, si procedeva empiricamente: il fornaio prelevava una piccola porzione dall'impasto, lo stendeva superficialmente e lo poneva direttamente sulla superficie rovente del forno, senza l'utilizzo di teglie o altri supporti, lasciando poi la parte anteriore del forno aperta. È proprio quest'ultimo dettaglio a conferire alla pietanza la singolare denominazione. Poco prima della prova di cottura, il panettiere *munneliàve*, eseguiva un'operazione preliminare di preparazione del forno passando uno straccio umido al suo interno, per meglio assolvere alla sua funzione. La porzione d'impasto introdotta nel forno assumeva una forma di schiacciata e, una volta pronta, il forno mostrava una chiara manifestazione del raggiungimento della temperatura ottimale per la cottura del pane e corrispondeva al momento in cui il suo colore virava dal rosso mattone al bianco incandescente. La *Pizze a furne apierte* si usava consumarla nei tempi di attesa della cottura del pane, ottenuto unendo pochi ingredienti come farina, acqua, patate, lievito e sale. A seguito dell'ultimo conflitto mondiale, la schiacciata viene condita con origano di montagna e abbondante olio extra vergine d'oliva della zona, essendo l'agro di Biccari (FG) un territorio particolarmente vocato alla coltura dell'ulivo. Preferenzialmente, si può aggiungere anche dell'aglio e del peperoncino. Come indicato dal dépliant allegato circa il regolamento per la preparazione della 'pizze a furne apierte', consultabile e scaricabile dal sito istituzionale del comune di Biccari, a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso, annualmente ricorre la celebrazione di questa pietanza grazie alla "Sagra della Pizze a furne apierte" che si svolge nel periodo estivo, quando il paese si rianima di tutti i suoi emigrati sparsi per il mondo.

Un manifesto di questa sagra è riportato sul sito di promozione turistica <https://www.coopbiccari.it/2022/08/10/14-agosto-sagra-della-pizza-a-forno-aperto> relativamente all'edizione che si è svolta nel 2022. Inoltre, sul sito <https://www.storienogastronomiche.it/pizze-furne-apierte-di-biccari-de-co-provincia-foggia> è presente un video che mostra appunti visivi in musica sull'edizione del 2011 della Sagra. Il prodotto è stato inserito nel registro comunale De.Co. (Denominazione Comunale), un albo ad istituzione comunale che include i prodotti agroalimentari tipici del Comune di Biccari attribuendogli al contempo un apposito marchio. Tale intervento è finalizzato a sostenere e riconoscere le produzioni agroalimentari locali in quanto espressione del patrimonio storico- culturale della comunità e delle sue tradizioni. Il regolamento (De.Co.) è disponibile al seguente link: https://www.comune.biccari.fg.it/images/banners/INFODE.CO/depliant_pizze_a_furne_apierte_1.pdf. Un'altra fonte sitografica che corrobora l'importanza e la storicità di questo prodotto gastronomico è un blog (<https://casapacella.wordpress.com/2014/09/18/la-pizza-a-furne-apierte-di-biccari/>) in cui sono presenti numerose immagini del prodotto finito, della sua preparazione e delle persone che lo preparano; sul sito si trovano ulteriori indicazioni circa le iniziative promozionali e ulteriori specifiche sugli ingredienti adoperati.

Allegati alla domanda

- Stagnani V., 2001. Sagre di Puglia. Bracciodieta Editore, Bari.
- Giunta 1., 2011. REGOLAMENTO PER LA "PIZZE A FURNE APIERTE". Comune di Biccari (FG).

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

3	<p>Denominazione del prodotto: <i>Bietole selvatiche al pomodoro</i> Sinonimi e termini dialettali: Gnéte, ieta, laite cu pemedature.</p>
	
<p>Territorio di riferimento: Regione Puglia</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto</p> <p>Le bietole selvatiche col pomodoro rappresentano un piatto povero ma ricco di sapore della cucina pugliese. Questa pietanza prevede l'utilizzo delle bietole selvatiche, PAT dal 2019, tipicamente presenti negli incolti di numerose zone rurali pugliesi come, ad esempio, l'Alta Murgia. Durante le passeggiate tra muretti a secco e tratturi non è difficile individuare, scorgendole tra le altre specie eduli spontanee, le bietole selvatiche, che vengono raccolte tagliandole a livello del colletto. Tradizionalmente uno dei piatti più semplici e veloci della cucina povera pugliese prevede, una volta lavate e mondate le bietole, di lessare queste ultime in poca acqua salata e poi passarle in una pentola con aglio, peperoncino e olio già soffritto. Infine, vengono aggiunti in cottura alloro e pomodori freschi tagliati a pezzettini, così da creare un piatto dai colori vivaci e dagli aromi che richiamano la tradizionalità del territorio.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti: 1 Kg di bietole selvatiche, 150 g di pomodori, una foglia di alloro, 1 spicchio di aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino piccante e sale.</p> <p>Procedimento: pulire le bietole e lessarle in poca acqua. Contemporaneamente, in una padella soffriggere l'aglio e il peperoncino con olio extravergine d'oliva. Aggiungere i pomodori, l'alloro e il sale facendo cuocere a fuoco lento per una decina di minuti in modo da ottenere un sughetto. Infine, versare le bietole lesse e farle insaporire mescolandole al sugo per altri dieci minuti.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: le attrezzature utilizzate per la preparazione sono rappresentate da una padella antiaderente, una pentola e strumenti comuni in una cucina casalinga.</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>In Puglia, al giorno d'oggi, spesso ci si rifugia nelle zone rurali per vivere momenti di convivialità circondati dalla natura. Durante queste giornate si va alla ricerca di specie eduli spontanee, ricordando come, molto prima dei tempi moderni, si era soliti cibarsi delle numerose specie eduli che si potevano trovare spontanee negli incolti. Tra le tante, le bietole selvatiche sono, da sempre, protagoniste di preparazioni e ricette povere pugliesi. Testimonianze orali ci raccontano, infatti, come le bietole selvatiche siano da sempre utilizzate in cucina grazie al loro sapore dolce e alla loro versatilità di utilizzo. Tradizionalmente, alle bietole si abbinano i pomodori, così da rendere questa pietanza molto gustosa, ancora più accattivante grazie ai colori vivaci. Ad evidenziare quanto questo prodotto della gastronomia sia storicamente legato al territorio pugliese è la presenza di fonti bibliografiche storiche che ne sottolineano la tradizionalità. Nel libro "La cucina pugliese" (Sada, 1994) viene illustrata la ricetta tradizionale delle "Bietole selvatiche al pomodoro". Nell'opuscolo "I foggie de fore" (Elia e Santamaria, 1995) viene spiegato come riconoscere le specie eduli spontanee, in aggiunta vengono illustrate ricette con esse e in particolare si può leggere la ricetta delle "laite chi fefe é cu pemedature" una variante delle bietole col pomodoro che prevede l'aggiunta di</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

purea di fave con o senza buccia. Ritroviamo la ricetta delle "Bietole selvatiche al pomodoro" del libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (Sada, 2012). Ricalca la ricetta tradizionale delle "Bietole selvatiche al pomodoro". Le "Bietole selvatiche al pomodoro" sono un piatto che rappresenta la semplicità della cucina pugliese. La loro radicata presenza sul territorio regionale deriva dalla combinazione di ingredienti poveri e locali, ma anche dalla tradizione contadina che ha tramandato di generazione in generazione la ricetta di queste gustose bietole selvatiche. Questa pietanza della tradizione pugliese rappresenta un legame profondo con la cultura rurale della regione.

Allegati alla domanda

- "La cucina pugliese". Fonte: Sada L. (1994)
- "I fogghe de fore". Fonte: Elia A. e Santamaria P. (1995).
- Ricetta delle "Iaite chi fefe é cu pemedature". Fonte: Elia A. e Santamaria P. (1995).
- "La cucina pugliese in oltre 400 ricette". Fonte: Sada L. (2012).
- "Bietole selvatiche al pomodoro". Fonte: Sada L. (2012).
- "Bietole selvatiche al pomodoro". Fonte: Sada L. (1994).

4	<p>Denominazione del prodotto: <i>Cipolle al forno gratinate</i></p> <p>Sinonimi e termini dialettali: Cipolle farcite, Cipolle al forno, Cipolle gratinate, Cipodde Ilu furnu (Salento), I cepòdde o'furne (Altamura), Cipolle bianche all'agrodolce, Le cepòdd' o furn (Gravina).</p>
	
<p>Territorio di riferimento: Regione Puglia, principalmente Salento, Murgia e Valle d'Itria.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto</p> <p>Le cipolle al forno gratinate sono un prodotto della gastronomia pugliese molto apprezzato per la semplicità di preparazione, ma anche per il sapore dolce delle cipolle esaltato dalla lunga cottura in forno. Per la preparazione di questo piatto si prestano bene alcune varietà locali di cipolla (<i>Allium cepa</i> L.) come, ad esempio, la 'Cipolla Bianca di Margherita' e la 'Cipolla di Zapponeta', già molto utilizzate nei territori di riferimento. In alcune versioni la ricetta può essere arricchita con pomodorini, capperi e prezzemolo. Questo piatto della gastronomia contadina è perfetto per accompagnare secondi piatti di carne o pesce.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti: 1 kg di cipolle bianche, aceto di vino, pan grattato, formaggio pecorino grattugiato, olio, pepe e sale.</p> <p>Procedimento: scegliere le cipolle più grosse, pulirle e tagliarle a croce. Posizionarle in teglia da forno. Condire con aceto, pan grattato, formaggio pecorino grattugiato, olio, pepe e sale. Far cuocere in forno a 180 °C per circa un'ora. Quando si sarà formata una crosta ben dorata, togliere dal forno e far raffreddare. Metterle in un piatto da portata e servire.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: le attrezzature utilizzate per la preparazione sono: una teglia da forno e strumenti comuni in una cucina casalinga.</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: ordinarie cucine casalinghe o di esercizi ristorativi (trattorie, ristoranti, etc.).</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>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

Cenni a questo prodotto della gastronomia pugliese sono stati trovati in numerose fonti scritte. Le prime fonti storiche di questo prodotto della gastronomia pugliese risalgono al 1991, infatti, nel libro "Le ricette della mia cucina pugliese" (Pepe A., 1991) è descritta la preparazione delle "Cipolle farcite". La ricetta prevede una prima lessatura delle cipolle in acqua e una conseguente cottura in forno con aggiunta di un trito di pangrattato soffritto, uovo, prezzemolo, acciughe, sale e pepe.

Nel libro di cucina dal titolo "Cucina pugliese alla poverella" (Sada L., 1991) il piatto porta il nome di "Cipolle Gratinate". In particolar modo l'autore fa risalire l'origine del piatto all'area del Salento, dove la ricetta è dialettalmente detta "Cipodde llu furnu". Sia la preparazione che gli ingredienti utilizzati sono molto semplici e vengono successivamente riproposti nelle fonti più recenti, con piccole variazioni principalmente legate ai condimenti. Le cipolle tradizionalmente utilizzate sono quelle schiacciate ai poli, preferibili per la loro semplicità di cottura e il loro sapore dolce. Il piatto viene condito e successivamente infornato.

Nel libro "Odori, sapori, colori della cucina salentina" (Lazari L., 1997) viene descritta la preparazione tradizionale delle "Cipolle al forno", presentandola con due varianti: nella prima il condimento del piatto viene concluso con l'aggiunta di pomodori e origano, nella seconda con aggiunta di capperi e prezzemolo. In "I sapori ritrovati. Ricette e usanze di casa nostra" (Cannone P., 1999) troviamo la ricetta delle "Cipolle al forno di nonna Francesca", si differenziano dalle altre ricette per l'assenza di aceto. Inoltre, l'olio viene utilizzato abbondantemente, in più passaggi della preparazione.

Nel libro "Altamura antichi sapori", il nome della ricetta è "I cepòdde o' Furne" (Vincenti A., 2000). In questa ricetta delle cipolle al forno viene utilizzata la "mollica sbriciolata di pane raffermo", i pomodorini di cocchje (tondino da Altamura, pomodorino piccolo dalla buccia spessa e polpa densa) e aglio. In un libro di più recente pubblicazione "La cucina della valle dei trulli" (Calella C. ed R., 2008) è presente la ricetta con un nome differente: "Cipolle Bianche all'agrodolce". Gli ingredienti e la preparazione risultano essere quelli della tradizione, a testimoniare il profondo legame con il territorio e le tradizioni tramandate nel tempo. Le "Cipolle al forno gratinate", grazie alla loro costanza nel corso degli anni, si affermano come una ricetta della tradizione popolare pugliese. Essendo originariamente un piatto povero, sono state ampiamente apprezzate dai pugliesi: con pochi e semplici ingredienti, era possibile gustare un pasto delizioso. Questo piatto è stato molto apprezzato in tutto il territorio regionale, sebbene con piccole variazioni a seconda del paese. La ricetta delle cipolle al forno gratinate è ben radicata nella cucina pugliese visto il profondo legame con il territorio e la cultura locale.

Allegati alla domanda

- "Le ricette della mia cucina pugliese". Fonte: Pepe (1991).
- "Cucina pugliese alla poverella". Fonte: Sada (1991).
- "Odori, sapori, colori della cucina salentina. In 629 ricette di ieri e di oggi". Fonte: Lazari (1997).
- "I sapori ritrovati. Ricette e usanze di casa nostra". Fonte: Cannone (1999).
- "Altamura antichi sapori. Da una cucina "povera" per necessità, ad una cucina "povera" per attualità". Fonte: Vincent (2000).
- "La cucina della Valle dei trulli". Fonte: Calella (2008).

5	<p>Denominazione del prodotto: <i>Melanzane a funghetto</i></p> <p>Sinonimi e termini dialettali: Melanzane trifolate, Melengiòn alla fungetidd, Melangeun a r fung, Mulagname alla fagnarola, Marangiane a fungitieddhu</p>
	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

Territorio di riferimento: Regione Puglia

Descrizione sintetica del prodotto

Le melanzane a funghetto sono un prodotto della gastronomia pugliese amato per la sua semplicità e per il suo sapore. Questo piatto tipico della Puglia è composto da melanzane (*Solanum melongena* L.) che vengono tagliate a tocchetti e cotte nell'olio extravergine di oliva. Inoltre, vengono insaporite con pomodori, prezzemolo, aglio, basilico, origano, sale e pepe. Per ottenere un'ottima preparazione le melanzane devono essere consistenti al tatto.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: una grossa melanzana, 500 g di pomodori pelati, olio extravergine di oliva, origano, sale, pepe, prezzemolo, aglio, basilico.

Procedimento: lavare e sbucciare la melanzana, tagliarla a dadini/cubetti e metterli a mollo ricoprendoli di sale per eliminare l'eventuale sapore amaro. Successivamente far sgocciolare i dadini di melanzana ed eventualmente asciugarli. Soffriggere l'aglio e dopo averlo fatto rosolare per un po' aggiungere i pomodorini, l'origano, il sale, il basilico, il pepe, il prezzemolo. Far cucinare il tutto per 15 minuti a fiamma bassa. Si possono coprire con un coperchio durante la cottura in modo tale da renderle più morbide, oppure cuocere senza coperchio facendo attenzione che non si brucino.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: Le attrezzature utilizzate per la preparazione sono: una padella antiaderente, un coperchio e strumenti comuni in una cucina casalinga.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: ordinarie cucine casalinghe o di esercizi ristorativi (trattorie, ristoranti, etc.).

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

Un primo riferimento bibliografico della preparazione delle "Melanzane a funghetto" si trova nel libro "La chечine de nononne. U mangià de li barise d'aiire e de iosce" (Panza, 1982), dove è descritta la ricetta delle "Melengiane a la fungetiidae". La particolarità di questo testo risiede nella scrittura di ricette tradizionali in dialetto affiancate da una traduzione in italiano per una più agevole lettura. In questo libro sono riportate le ricette baresi, nonché alcuni usi e costumi associati ad esse. Nel libro "Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese" (Gabbalo D'Errico, 1990), è riportata una variante delle "Melanzane a funghetto": le "Marangiane a fungetiddu cu lla ricotta salata", nella quale, alla preparazione tradizionale, è aggiunta la ricotta forte sciolta con acqua. Nel libro "La cucina pugliese. Le tradizioni a tavola" (Pepe, 1990) è possibile leggere la ricetta delle "Melanzane a funghetto". Il libro "Le ricette della mia cucina pugliese" (Pepe, 1991) presenta una raccolta di ricette tipiche pugliesi con descrizione dettagliata del piatto "Melanzane a funghetto". Il libro "L KNNIADD! Raccolta di ricette tipiche di Palo del Colle" (Giovaniello e Maggio, 1991), descrive in modo chiaro gli ingredienti e le metodiche di preparazione delle "Melanzane a funghetto". Si tratta di un documento storico realizzato dagli studenti della Scuola Media "V.S. Mastromatteo" di Palo del Colle.

Nel libro "Rizzetti brindisini. Ricette gastronomiche brindisine in versi dialettali con traduzione rimata" (Di Ciommo, 1993) è presente la ricetta delle "Melanzane a funghetto", ed è riportata una filastrocca che recita così:

*«Questa ca ti sta dicu a 'stu mumentu
è 'na rizzata ti 'ddi puvirieddi
ca 'nveci ti la carni fannu a stientu
'sti picca marangiani a fungetieddi.
Li marangiani vannu pulizzati,
tagghiati prima a tanta stuzzarieddi
e 'ntra 'na culapasta po' lassati
cu sbàfunu finca sont'amarieddi.
Li sculi bueni pi nu paru t'ori
e ti 'ssicuri ci so' propria assutti
e quandu annù pirdutu l'amarori
'ntra la patedda nci li scuembri tutti
appena vidi l'agghiu ch'è stunatu
'ntra l'uegghiu ca 'llu fuecu si sta coci
anziemi cullu làuru ccucchiatu
(chiù pi l'addori ca no' pi lu toci).
Li vueti e li rrivueti, a menza morti*

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

*nu pizzicu ti Sali e pepi finu
e nci ricali mo' la megghiu sorti
ch'è quèdda ca li tiri cullu vinu.
Quando lu vinu sventa ca so' cuetti
'sta rizzetta no' tenu chiù siècutu
sulu lu custu ambocca ca stà 'spiètti:
lu sapori propria ti lu fecutu.»*

Le “Melanzane a funghetto” sono un piatto classico e gustoso, tipico della cucina pugliese. Proprio come testimonia la filastrocca in dialetto, questa pietanza è “na rizzetta ti 'ddi puvirieddi | ca 'nveci ti la carni fannu a stientu | | 'sti picca marangiani a funghtieddi” (che significa: è una ricetta di quei poverelli, che invece della carne fanno a stento queste poche melanzane a funghetto). Questo piatto, nonostante le diverse varianti, ha un forte legame con il territorio e la cultura pugliese; infatti, è ampiamente diffuso sul territorio e, a differenza di molte altre ricette, mantiene la sua identità sia in termini di nome che di preparazione nell'intero territorio regionale. In Puglia, le melanzane sono spesso associate all'estate e alle sagre locali, come quelle in provincia di Lecce. Le “Melanzane a funghetto” sono un piatto genuino e saporito, perfetto per una tavolata estiva con amici e familiari.

Allegati alla domanda:

- “La checine de nononne, u mangià de li barise d'aiire e de iosce”. Fonte: Panza G. (1982).
- La ricetta delle “Melanzane a funghetto”. Fonte: Panza G. (1982).
- “Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese. Editrice Salentina”. Fonte: Gaballo D'Errico L. (1990).
- La ricetta delle “Melanzane a funghetto con la ricotta forte”. Fonte: Gaballo D'Errico L. (1990).
- “La cucina pugliese. Le tradizioni a tavola.”. Fonte: Pepe A. (1990).
- Ricetta delle “Melanzane a funghetto”. Fonte: Pepe A. (1990).
- “Le ricette della mia cucina pugliese.”. Fonte: Pepe A. (1991).
- “L KNNIAD! Raccolta di ricette tipiche di Palo del Colle”. Fonte: Giovaniello A., Maggio G. (1991).
- “Melanzane a funghetto”. Fonte: Giovaniello A., Maggio G. (1991).
- “Rizzetti brindisini. Ricette gastronomiche brindisine in versi dialettali con traduzione rimata”. Fonte: Di Ciommo E. (1993).
- “Melanzane a funghetto”. Fonte: Di Ciommo E. (1993).

6	<p>Denominazione del prodotto: <i>Peperoni mollicati</i> Sinonimi e termini dialettali: Peperoni arraganati; peparussi cu lla muddica.</p>
	
<p>Territorio di riferimento: Regione Puglia</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto</p> <p>Con l'arrivo dell'estate, in Puglia, il peperone (<i>Capsicum annuum</i> L.) è uno degli ingredienti protagonisti della gastronomia locale delle calde giornate estive, adoperato per le preparazioni di piatti caldi e freddi. In questa pietanza è rappresentato il connubio indissolubile tra il peperone e i capperi (<i>Capparis spinosa</i> L.) che, in tutte le cucine pugliesi, si celebra durante la bella stagione. I capperi crescono spontanei alle porte della stagione estiva e</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

ben si sposano con i piatti regionali a base di ortaggi da frutto di stagione. Infatti, ogni provincia, ogni città, propone la sua variante: in alcune ricette è presente il pane grattugiato, in altre la mollica di pane, oppure in altre ancora è prevista l'aggiunta di formaggio pecorino.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti:

- peperoni gialli o rossi;
- capperi;
- aglio;
- prezzemolo;
- mollica di pane o pane grattugiato;
- olio extravergine d'oliva;
- sale, pepe.

Preparazione: la ricetta base è rustica, genuina e facile da preparare; prevede il taglio a pezzetti o a listarelle dei peperoni precedentemente privati dei semi e di farli soffriggere in un tegame con dell'olio per un quarto d'ora circa. In seguito, va aggiunto un composto a base di olio, aglio, mollica di pane o pane grattugiato, capperi e prezzemolo finemente tritato e si lascia cuocere per pochi minuti. Correggere eventualmente con un po' di sale e servire.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: per la preparazione di questo piatto è necessaria l'ordinaria attrezzatura da cucina.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: non necessita di nessun locale particolare, è importante predisporre una cucina dotata di piano cottura.

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

Dei Peperoni mollicati ne esistono molte varianti, in funzione delle città e delle famiglie in cui si prepara questo antico piatto. Il peperone si unisce ai caldi sapori del Sud Italia e ai suoi profumi mediterranei, come i capperi, il prezzemolo e l'aglio, tutti ingredienti fondamentali per la buona riuscita del piatto. Nel libro "PUGLIA dalla terra alla tavola" (1979) di Mario Adda Editore, sono riportate le ricette tipiche pugliesi e, nello specifico, baresi, a base di peperoni, tra cui i "peperoni arraganati", in quanto cotti in forno, pelati e privati dei semi, secondo un procedimento analogo alla preparazione dei peperoni arrostiti. Dopodiché, si tagliano a larghe fette e, una volta disposti su una pirofila, viene aggiunto un condimento composto da un trito di aglio e prezzemolo, capperi e pangrattato in superficie. Nel libro "Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese" di Lucia Gaballo D'Errico, è riportata la ricetta dei 'peparussi gialli fritti cu lla muddica' e descrive una preparazione alternativa, tipicamente salentina, dei peperoni con i capperi: i peperoni, una volta lavati, tagliati e privati dei semi, si friggono in abbondante olio; dopodiché si regola il sapore con del sale e del pepe. In una padella si riscalda dell'olio in cui far imbiondire uno spicchio d'aglio e si aggiunge il pane grattugiato rigirando spesso affinché non bruci. Poco prima della completa cottura dei peperoni, si unisce il pane fritto e i capperi, assieme a un po' del loro aceto. Si rimescola peperonata per farla insaporire e si porta in tavola. Il piatto si può gustare anche freddo. Nel libro "Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi" (2018) di Grazia Galante sono trascritte antiche ricette del territorio garganico, compresi i 'peperoni con mollica di pane e capperi'. La ricetta prevede l'utilizzo dei seguenti ingredienti: peperoni gialli o rossi, aglio, prezzemolo, mollica di pane sbriciolata, formaggio pecorino, capperi dissalati, olio d'oliva e sale. Anche in questa versione, i peperoni vengono cotti separatamente in abbondante olio, a cui viene poi aggiunto il composto formato dagli altri ingredienti. Nella nota finale, viene consigliata una variante della ricetta, che prevede l'aggiunta delle uova.

Allegati alla domanda:

- "PUGLIA dalla terra alla tavola". Fonte: Adda (1979).
- "Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese". Fonte: D'Errico Gaballo (1993).
- "Il Gargano in tavola. Le ricette della cucina di ieri e di oggi". Fonte: Galante (2018).

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

7	<p>Denominazione del prodotto: <i>Tria cu lli mughnuli</i></p> <p>Sinonimi e termini dialettali: Tagliatelle leccesi con i mughnoli, Lajana cu li mughnuli, Tria cu li spuriàtu, Tria cu li càulu pòeru, Tria cu li caùli paesani, Tria con le spuntature leccesi e Tagliatelle con le spuntature leccesi.</p>
	
<p>Territorio di riferimento: province di Brindisi e Lecce.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto</p> <p>La “<i>Tria cu lli mughnuli</i>”, conosciuta anche come “tagliatelle leccesi con i mughnoli”, è un piatto intramontabile della gastronomia salentina che ha radici profonde nella tradizione familiare. Questo primo piatto, tramandato di generazione in generazione, incarna l'essenza della cucina locale, unendo ingredienti semplici e nutrienti: la pasta fatta in casa, ovvero la tria e, i mughnoli, una varietà locale di cavolo broccolo, tipica del Salento, in un connubio irresistibile di semplicità e gusto. Il piatto è preparato con pasta fresca, tradizionalmente la “tria”, ovvero una pasta fatta in casa, molto simile a delle tagliatelle di grano duro, chiamata anche tagliatella salentina. La tria fa parte della più antica tradizione gastronomica regionale ed è un formato di pasta fresca tipica pugliese che non può essere ignorato quando si pensa alla cucina di questa regione. La preparazione della tria è molto semplice e prevede l'utilizzo di tre semplici ingredienti: 500 g di farina di semola di grano duro, acqua e sale q.b. Una volta cotta, viene servita accompagnata da un abbondante quantità di mughnoli e insaporita grazie all'aggiunta di pomodori, cipolla, olio, sale e pepe. La tria cu lli mughnuli non è solo un piatto, ma un viaggio attraverso la storia e le radici della cucina salentina, un'esperienza che riscalda il cuore e soddisfa il palato, celebrando la bellezza intramontabile delle tradizioni culinarie tramandate di generazione in generazione. Il mughnolo (Brassica oleracea L. Gruppo italica) è un ortaggio tipico salentino con sapore dolce e delicato, simile ai comuni broccoli di cui ne costituisce il progenitore e dal quale questi ultimi sono stati selezionati. La scarsa diffusione è principalmente imputabile alle caratteristiche commerciali delle infiorescenze eduli, che risultano di dimensioni ridotte rispetto ad altri ortaggi affini. Il mughnolo condivide con altri ortaggi appartenenti al genere Brassica numerose proprietà nutrizionali per via dell'apporto di vitamina C, amminoacidi essenziali, acido folico, sali minerali e inoltre, sono ricchi di proprietà antitumorali e di sostanze nutritive importanti per la nostra salute. Il pregio che contraddistingue il mughnolo è l'assenza, o comunque la contenuta emissione, di odori sgradevoli durante la cottura. Ciò lo rende forse anche più appetibile dei suoi consimili quando proposto ai bambini, notoriamente e atavicamente refrattari all'assunzione di ortaggi in genere. Una verdura davvero unica che unita alla tria dà origine ad uno dei piatti della tradizione salentina più gustosi.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:</p> <p>Ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 600 g di mughnoli; • 500 g di farina; • 3-4 pomodori “de penda” (pomodori appesi, o pomodori d'inverno); • 1 cipolla; • olio, sale e pepe q.b. <p>Preparazione: la ricetta salentina prevede diversi passaggi. Innanzitutto, bisogna preparare la tria, impastando la farina con l'acqua fino ad ottenere un panetto compatto e non appiccicoso. Per la buona riuscita della pasta è importante aggiungere l'acqua un po' alla volta, in modo tale da non creare grumi e valutare se serve dell'altra farina. Una volta ottenuto il panetto, stendere la pasta sottilmente e poi tagliare delle listarelle simili a tagliatelle dello</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

spessore di mezzo centimetro. Infine, stendere le trie su una spianatoia, possibilmente di legno, e lasciar seccare. Successivamente, si passa alla fase di mondatura dei mughnuli. Questa operazione può sembrare difficile anche se in realtà non lo è: basta prendere uno ad uno i nostri mughnuli, tagliare le infiorescenze centrali e le foglie piccole e medie che ci sono intorno. Il resto del gambo e delle foglie sono da buttare. Quando abbiamo ottenuto i mughnuli pronti per essere cotti, bisognerà sciacquarli più volte in abbondante acqua fresca. Una volta mondati si sbollentano facendo attenzione al tempo: si cuociono molto velocemente e c'è il rischio di far perdere loro tutte le proprietà, per cui si consiglia di non superare i 3 minuti. In un'altra pentola si scalda la cipolla con dell'olio per pochi minuti e si versano i mughnuli precedentemente sbollentati; dopodiché si aggiungono i pomodori, si regola di sale e pepe e si lasciano cuocere. In una pentola a parte, si cuoce la tria in abbondante acqua salata fino a cottura non completamente ultimata. Una volta scolata, la tria viene unita ai "mughnuli" e si prosegue la cottura per qualche altro minuto e infine possono essere servite.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Per la preparazione di questo piatto è necessaria l'ordinaria attrezzatura da cucina. Inoltre, essenziali per la preparazione sono la spianatoia e "lu minnatur", termine tipico del dialetto leccese con cui viene indicato il mattarello.

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 testi storici in cui è stato possibile riscontrare la presenza della "*Tria cu li mughnuli*" sono diversi e contribuiscono a tracciare la tradizione culinaria salentina legata a questo piatto. Nel libro "*Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese*" (1993) di Lucia Gaballo D'Errico, viene dettagliatamente descritta la ricetta di questo piatto. Questa fonte fornisce una metodologia di preparazione che rappresenta fedelmente la pratica tipica di realizzazione di questo prodotto nelle cucine locali. La ricetta prevede: «Tria cu li mughnuli: g 600 di mughnuli; g 500 di farina; 3-4 pomodori "de penda"; 1 cipolla; olio, sale e pepe q.b. Si mondano, si lavano i mughnuli e si sbollentano un po' in acqua salata; quindi, si scolano e si versano direttamente in una pentola dove s'è fatta imbiondire la cipolla nell'olio. Si aggiungono i pomodori "de penda", si regola sale e pepe e si lasciano cuocere. A parte si prepara (meglio farla la sera precedente) una sfoglia con farina di grano e acqua. Si tende e si taglia a striscioline non più grosse di un cm. Si cuociono in abbondante acqua salata e si scolano un po' prima che siano completamente cotte. Si uniscono le tagliatelle (la tria) ai "mughnuli", si lasciano bollire qualche minuto ancora sul fuoco e poi si portano a tavola fumanti.»

La "*Tria cu li mughnuli*" era un piatto molto versatile, e poteva essere servito in diverse varianti. Oltre al modo classico di preparazione, come descritto nella suddetta fonte, il piatto poteva essere arricchito con ingredienti aggiuntivi per conferire ulteriore sapore. Ad esempio, poteva essere arricchito con acciughe diliscate o con l'aggiunta di pancetta affumicata, come riportato nelle ricette presenti in altri testi.

Un altro libro significativo che contribuisce alla documentazione di questa tradizione culinaria è "*Oltre le orecchiette: la cucina salentina oltre le orecchiette, 200 ricette, aneddoti, curiosità, proverbi gastronomici: le erbe aromatiche, le spezie, i cereali*" (1994) di Tonio Piceni. Nel libro, è presente la ricetta della "*Tria cu li mughnuli*" con l'aggiunta di acciughe diliscate. Un'altra fonte che conferma la presenza della "*Tria cu li mughnuli*" è il libro "*Odori, sapori, colori della cucina salentina in 629 ricette di ieri e di oggi*" (1998) di Lucia Lazari, a pagina 50, è riportata "*Tria cu li mughnuli*", questa volta con l'aggiunta di pancetta affumicata. «In questo libro ci dà la possibilità di preparare il piatto o con i mughnuli o con i cavolfiori. È importante però differenziare i due piatti, poiché la pasta con i cavolfiori è una ricetta diffusa a livello regionale e già iscritta nei PAT, mentre per quanto riguarda la "*Tria cu li mughnuli*" si fa riferimento a una ricetta tipicamente salentina in cui si dà spazio a un ortaggio che si coltiva soltanto in questo territorio.

L'importanza attribuita a questa pietanza si riflette chiaramente attraverso la sua menzione in diversi siti, dove la ricetta della "*Tria cu li mughnuli*" è approfonditamente discussa per illustrarne la metodologia di preparazione. Questa attenzione testimonia la volontà di assicurarne la continuità sulle nostre tavole anche in futuro.

Tale attenzione testimonia il ruolo significativo che questo piatto occupa nella tradizione gastronomica locale, tanto da essere considerato non solo un elemento del presente, ma anche un patrimonio culinario destinato a perdurare nel tempo. Un esempio tangibile di questa diffusione è riscontrabile sul sito internet dell'Accademia della Scienza della Biodiversità Mediterranea (<https://accademiabiodiversita.it/storia-e-cultura-del-cibo-il-mughnulu/>), dove la ricetta della "*Tria cu li mughnuli*" è resa accessibile a un pubblico più ampio. Inoltre, la sua presenza sul sito del comune di Taviano (<https://www.comune.taviano.le.it/vivere-ilcomune/territorio/ricettario/item/tria-cu-lli-mughnuli-tagliatelle-con-i-broccoli>), in cui appare come ricetta tradizionale del territorio, amplifica ulteriormente la visibilità di questa preparazione, contribuendo a consolidarne la sua rilevanza all'interno della cultura gastronomica locale.

Allegati alla domanda:

- Libro: "*Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese*". Fonte: Gaballo d'Errico (1993);

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

- Ricetta libro "Oltre le orecchiette: la cucina salentina oltre le orecchiette, 200 ricette, aneddoti; curiosità, proverbi gastronomici: le erbe aromatiche, le spezie, i cereali". Fonte: Piceni, (1994)
- Libro "Odori, sapori, colori della cucina salentina in 629 ricette di ieri e di oggi". Fonte: Lazari (1998)

8	<p>Denominazione del prodotto: <i>Brasciòle pugliesi</i> Sinonimi e termini dialettali: Braciuciole, Brasciòle</p>
	
<p>Territorio di riferimento: Regione Puglia</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto</p> <p>Con il termine <i>brasciòle</i> si intendono gli involtini di carne di cavallo o di vitello ripieni, tradizionalmente preparati in Puglia con il ragù della domenica, dalla Daunia al Salento. Questo piatto tipico della regione è amato da ogni famiglia pugliese, grazie alla sua semplicità nella preparazione e alla sua bontà irresistibile. Data la vastità del territorio interessato, le ricette sono molteplici e si sono evolute nel tempo, soprattutto per quanto concerne la farcitura dell'involantino e la scelta del taglio di carne. Gli ingredienti fondamentali, tuttavia, non cambiano e consistono nell'utilizzo di aglio tritato, prezzemolo e formaggio pecorino, grattugiato o a pezzetti. Le ricette antiche prevedono l'uso della carne di cavallo, mentre più recentemente quest'ultimo è stato soppiantato dal vitello. Le brasciòle, di dimensioni medie di 10-15 cm di lunghezza, si consumano semplicemente come secondo piatto, accompagnate da crostini di pane casereccio o, come "la tradizione pugliese" richiede, con le orecchiette.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti (base): fettine di carne equina o bovina in tagli assortiti (nel caso del vitello, prevalentemente il cappello del prete).</p> <p>Per la farcitura:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aglio • Prezzemolo • Formaggio pecorino • Sale • Pepe <p>Per il ragù:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passata di pomodoro • Cipolla • Olio evo • Vino bianco secco • Sale q.b <p>Preparazione delle brasciòle: stendere le fettine di carne su una superficie da lavoro e intenerirla con un batticarne. Disporre il condimento sulla parte centrale o su quella più stretta della fettina di carne, spargendo aglio e prezzemolo tritati, formaggio pecorino grattugiato o in scaglie sottili, sale e pepe macinato. Dopodiché, richiudere la fetta di carne, nel senso della larghezza, poi, avvolgerla su sé stessa nel senso della lunghezza, partendo dalla parte più stretta. Durante questa operazione, stringere bene gli spazi interni dell'involantino, soprattutto nella parte più ricca di condimento. Infine, chiudere l'involantino con degli stuzzicadenti, trapassando la brasciòla in più punti, oppure legarla con dello spago da cucina o del filo di cotone bianco come da tradizione antica.</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

Preparazione del ragù: Sbucciare la cipolla e sminuzzarla finemente e farla rosolare in olio all'interno di un tegame antiaderente e capiente. Dopo qualche istante di rosolatura, abbassare la fiamma al minimo e aggiungere un pochino d'acqua. Far stufare la cipolla lentamente, fino a quando non risulterà ben appassita. A questo punto, alzare nuovamente la fiamma e aggiungere le brasciòle facendole rosolare bene in tutti i lati, quindi sfumare con del vino bianco secco. Una volta evaporato, versare la passata di pomodoro e un po' d'acqua. Lasciar cuocere le braciòle lentamente e a fuoco basso, coprendole con un coperchio, per circa 3 ore, rigirandole delicatamente di tanto in tanto. Trascorso questo tempo, correggere con un po' di sale. Il tempo di cottura varia in base alla grandezza delle braciòle ed anche dal tipo di carne utilizzata. Ad esempio, le braciòle di cavallo richiedono una cottura di 4-5 ore. Le brasciòle saranno pronte quando il sugo si sarà addensato e la carne risulterà tenerissima.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: per la preparazione di questo piatto è sufficiente l'ordinaria attrezzatura da cucina.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: non necessita di nessun locale particolare. È importante disporre di una classica cucina domestica.

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

Le 'brasciòle' al ragù sono un vero e proprio simbolo delle specialità culinarie pugliesi, soprattutto dei pranzi delle domeniche e dei giorni di festa. L'odore inconfondibile del ragù con le brasciòle ha segnato i risvegli mattutini di tanti giovani ed ex giovani pugliesi durante le rigide mattinate invernali. È un profumo che sa di casa, di famiglia e di amore, che suscita ricordi nostalgici di giornate spensierate di altri tempi. La versione più tradizionale, nonché antica di questo piatto, contempla l'uso della carne di cavallo. Questo, infatti, in passato aveva una duplice utilità: da giovane aiutava nel lavoro dei campi; quando gli anni passavano o si azzoppava, veniva macellato, per essere servito a tavola. Il cavallo era segnato da un singolare destino: prima aiutava l'uomo, poi doveva sfamarlo. Per giunta, costava poco, molto meno del vitello, e perciò la sua carne veniva servita nelle cantine, nelle taverne, nelle bettole. Molto buona da un punto di vista nutrizionale per il suo contenuto in ferro, la carne di cavallo presenta qualche criticità sul versante organolettico. Il sapore vagamente dolciastro non s'accorda con tutti i palati e per questo è stata valorizzata con ricette ricche e gustose.

La tradizione barese insaporisce la preparazione inserendo nell'involto del lardo, della pancetta o del guanciale. Nella tradizione foggiana, le brasciòle di cavallo nacquero in una versione piccante come alternativa alla brasciòla alla pizzaiola che fece la fortuna di una cantina in centro storico, ubicata in via Schiraldi. Tra le molte varianti delle ricette casalinghe di questo piatto, alcune vedono come ingredienti supplementari della farcitura, anche pinoli e uva passa, per arricchire ulteriormente i sapori e i profumi della pietanza. Nel libro 'Le ricette della mia cucina pugliese' (Pepe, 1991), l'autore riporta la ricetta delle "braciòlette al pomodoro", che prevede l'utilizzo alternativo di fettine di carne di cavallo o di vitello. La base del ripieno è quella canonica a base di aglio, prezzemolo e pecorino, il quale viene arricchito con una fetta di prosciutto crudo, il basilico e il pepe.

Il procedimento prevede prima la battitura e il riempimento delle fettine di carne con il composto preparato come da descrizione. Una volta ottenuti gli involtini mediante un filo di cotone bianco, questi si fanno rosolare in olio finché non avranno preso colore. Dopodiché, gli involtini vengono momentaneamente rimossi e, nel grasso di cottura, si aggiunge una cipolla tagliata a fette fini e un paio di spicchi d'aglio tritato. Si aggiungono, quindi, i pomodori pelati e tritati, il sale, il pepe e si lascia cuocere lentamente per 20 minuti, prima di unire al sugo gli involtini già rosolati e si procede con la cottura per almeno altri 30 minuti. Nel libro 'Puglia. Turismo/storia/arte/ folklore' (A.A.V.V., 1974) gli autori citano la pietanza "brasciòne o trònere de carcavade" come una braciòla ripiena di mollica, prezzemolo, aglio e diavolicchio (peperoncino piccante), cotta in salsa di pomodoro. Nel piccolo volume tascabile 'La cucina pugliese in oltre cento ricette tradizionali', è riportata una breve descrizione degli 'involto di carne alla barese' (Brasciòle). La ricetta ricalca quella di Pepe (1991), tuttavia, non contempla la carne di cavallo ma soltanto quella di vitello. Nel ricettario 'Antiche Ricette di Puglia...e le mie varianti' (A.A.V.V., 2016), gli autori elencano gli ingredienti delle 'braciòle di carne della nonna', spiegandone brevemente anche il procedimento. Questa ricetta prevede l'uso delle uova con cui preparare la farcia degli involtini, a base di aglio e prezzemolo tritati e formaggio pecorino.

Allegati alla domanda:

- "Le ricette" della mia cucina pugliese'. Fonte: Pepe (1991).
- Libro 'PUGLIA. TURISMO/STORIA/ARTE/FOLKLORE'. Fonte: AA.VV. (1974).
- Libro 'LA CUCINA PUGLIESE in oltre cento ricette tradizionali'. Fonte: Sada (1996).
- Libro 'Antiche Ricette di PUGLIA...e le mie varianti'. Fonte: AA.VV. (2016)

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

9	<p>Denominazione del prodotto: <i>Pasta con i peperoni</i></p> <p>Sinonimi e termini dialettali: Sckattate (Taranto), Schiattata (tarantino italianizzato), spaghetti alla peperonata (Salento).</p>
	
<p>Territorio di riferimento: Regione Puglia</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto</p> <p>La "Pasta con i peperoni" è un prodotto della gastronomia pugliese semplice e gustoso. Questa pietanza è molto apprezzata perché unisce il sapore deciso dei peperoni (<i>Capsicum annum L.</i>) con un sapore tradizionale come quello della pasta. Questo piatto della tradizione pugliese viene preparato con ingredienti poveri. Ad un sughetto di pomodori si aggiungono i peperoni bruciacchiati sulla fiamma, spellati e tagliati a listarelle. In provincia di Taranto si parla anche di "Schiattata tarantina". È una variante piccante della "Pasta con i peperoni". In questa versione, oltre ai peperoni, vengono aggiunti prezzemolo e cipolla, nonché gli ingredienti del sugo.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti: 400 g di maccheroncini, 400 g di peperoni rossi e gialli, 400 g di pomodori maturi, due spicchi d'aglio, olio di oliva e sale.</p> <p>Preparazione: in tre cucchiai di olio, fate rosolare due spicchi di aglio tritati, aggiungere i pomodori sbucciati e passati al setaccio, salate e lasciate restringere la salsa per 15 minuti. Bruciacciate i peperoni sulla fiamma, spellateli e lavateli, eliminando torsolo e semi. Asciugateli, tagliare a filetti e metteteli a insaporire per cinque minuti in due cucchiainate d'olio, quindi uniteli alla salsa. Fate lessare in abbondante acqua salata i maccheroncini, scolateli e conditeli con la salsa di pomodoro e peperoni.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: le attrezzature utilizzate per la preparazione sono: una padella antiaderente, una pentola, un coperchio e strumenti comuni in una cucina casalinga.</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: ordinarie cucine casalinghe o di esercizi ristorativi (trattorie, ristoranti, etc.).</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 peperoni" è un piatto che ha radici profonde nella storia culinaria della Puglia. È una pietanza nota per il suo sapore ricco e l'accostamento di ingredienti freschi e fragranti. Questa deliziosa ricetta si caratterizza per l'uso dei peperoni bruciacchiati sul fuoco e poi spellati. Le prime fonti storiche di questo prodotto della gastronomia pugliese risalgono al 1979. Nel libro "Puglia guida turistica e gastronomica" (AA.VV., 1979), viene descritta la preparazione della "Pasta coi peperoni", in cui si utilizza la pastasciutta. Il libro "La cucina pugliese. Le tradizioni a tavola" (Pepe A., 1990) esplora la ricca e genuina cucina della Puglia e viene presentata la ricetta tradizionale della "Pasta coi peperoni". Nel libro "La cucina delle Murge. Curiosità e tradizioni." (Pignatelli Ferrante M., 1995) viene descritta la ricetta della "scattiata" e viene sottolineato come in provincia di Taranto la "scattiata" venga utilizzata per condire la pastasciutta, creando così la "Pasta con i peperoni". Questo piatto rappresenta un momento di condivisione e semplicità, testimoniando la povertà di quei tempi in cui "non c'era niente" ma si trovava comunque un modo per creare un pasto gustoso e appagante (Nonna Maria, 2023). La "Pasta coi peperoni" è un prodotto gastronomico pugliese, un'eccellenza culinaria che lega il territorio pugliese alla sua storia, alle sue tradizioni e alla</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

passione per gli ingredienti locali. È un piatto che racconta la semplicità e l'autenticità della cucina di questa regione, e continua a essere amato e apprezzato da chiunque abbia la fortuna di assaporarlo.

Allegati alla domanda:

- libro "Puglia guida turistica e gastronomica". Fonte: AA.VV. (1979).
- libro "La cucina pugliese. Le tradizioni a tavola". Fonte: Pepe A. (1990).
- libro "La cucina delle murge. Curiosità e tradizioni". Fonte: Pignatelli Ferrante M. (1995).

10	<p>Denominazione del prodotto: <i>U cutturidd</i> Sinonimi e termini dialettali: U cutturiedde, U cutturijdde, Cutturiello</p>
	
<p>Territorio di riferimento: Alta Murgia, in particolare il comune di Minervino Murge (BT).</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto</p> <p><i>U cutturidd</i> è una ricetta pastorale, tradizionalmente nata dalla necessità di dover consumare carne di pecore improduttive, affette da patologie o assalite dai lupi. Si tratta di un lessso i cui ingredienti principali, oggi, sono: carne d'agnello e cime di rapa. L'agnello, col tempo, ha sostituito la pecora, in quanto in passato le carni così tenere e pregiate non erano contemplate. Il piatto si presenta come un brodo servito molto caldo; pertanto, viene esaltato l'odore della carne. Il sapore amarognolo della cima di rapa è bilanciato dalla presenza dei pomodorini e dell'alloro. Il piatto viene cosperso con del pecorino che esalta la ruralità della pietanza.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:</p> <p>Gli ingredienti che compongono questo piatto sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,5 kg di agnello; • 600 g di cime di rapa mondiate; • 10-15 pomodorini; • 100 mL olio extra vergine d'oliva; • qualche foglia di alloro; • 50 g di pecorino grattugiato; • sale q.b. <p>Preparazione: l'agnello viene tagliato a pezzi e fatto rosolare in olio per 4-5 minuti. Successivamente viene aggiunto mezzo bicchiere d'acqua e si fa cuocere a fuoco lento e a recipiente coperto finché l'acqua non sarà evaporata. Nel frattempo, in un'altra pentola, si fanno bollire le cime di rapa che saranno scolate a metà cottura e aggiunte alla carne insieme ai pomodorini e alle foglie d'alloro, facendo cuocere il tutto per altri trenta minuti. Il piatto andrà servito caldissimo con l'aggiunta di pecorino grattugiato.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: per la preparazione di questo piatto è sufficiente l'ordinaria attrezzatura da cucina.</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 "L'Alta Murgia in cucina. Ricette Tradizionali" (Piazza Edizioni, 1997) gli autori dell'Associazione culturale Piazza di Altamura, descrivono la ricetta "Cutturidde di Minervino" in cui vengono specificati i principali ingredienti</p>	

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

della pietanza e le modalità di preparazione. Nel libro "Puglia Rurale. Il territorio. L'Alta Murgia" (1999), prodotto dall'Assessorato Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca e dall'Ufficio di Sviluppo Agricolo della Regione Puglia, è menzionata la ricetta. In tale contesto, viene specificato che, soltanto a Minervino Murge l'agnello si sposa con la cima di rapa, mentre in altri comuni del territorio murgiano, la ricetta prevede delle varianti. Nella pagina web di BiodiverSO (2018) è pubblicato l'articolo dal titolo: 'Biodiversità orticola e tradizioni gastronomiche nella Murgia dei Trulli' di Pietro Santamaria, in cui vengono riportati degli spunti tratti dal libro "A tavola nell'Alta Murgia" (2005), Levante Editori, in cui gli autori Vito Buono e Angela Delle Foglie, descrivono le preparazioni gastronomiche murgiane della più antica tradizione pastorale. Fra queste, viene citato "U cutturijdde" di Minervino, una minestra del pastore che unisce la carne di agnello con le cime di rapa, a differenza di altre ricette murgiane che prevedono, ad esempio, l'utilizzo delle erbe selvatiche, come l'agnello alla gravinese e la pecora alla rizzola, entrambi già inseriti tra i PAT pugliesi. Qual è il punto in comune tra questi prodotti? È sostanzialmente l'utilizzo della carne di scarto (infatti sono principalmente stracotti) condita con erbe spontanee del territorio (nel caso delle due ricette appena menzionate). Nel caso di Minervino si osserva anche una valorizzazione delle tipicità del territorio, tant'è che, anziché utilizzare erbe spontanee, si usano le cime di rapa, in particolare la cv. 'Cima di rapa di Minervino Murge', eccellenza del territorio iscritta tra i PAT e come De.Co. Il territorio di Minervino Murge custodisce l'origine di una varietà locale di cima di rapa: la cima di rapa di Minervino Murge, già inserita nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali nel 2021 e, prima ancora, a partire dal 2014, nei prodotti a Denominazione Comunale (De.Co). Attualmente, la pietanza può essere gustata presso osterie e ristoranti a cucina tradizionale di Minervino Murge come, ad esempio, l'Osteria "La Tradizione. Cucina casalinga", che da almeno 35 anni è il punto di riferimento per gli amanti della cucina tipica di Minervino Murge e, in generale, dell'Alta Murgia.

Allegati alla domanda:

- Marvulli N., 1997. L'Alta Murgia in Cucina. Ricette tradizionali. Piazza edizioni, Altamura.
- CRESEC BA/16 dell'Assessorato Istruzione e Promozione culturale, 1999. Puglia Rurale. Il territorio dell'Alta Murgia. Edit copyright, Bari.
- Buono V., Delle Foglie A. "A tavola nell'Alta Murgia" (2005), Levante Editori, Bari.

11 Denominazione del prodotto: trònera



Territorio di riferimento: Comune di Turi (BA)

Descrizione sintetica del prodotto: involto di carne (gr.250-300), prodotto sfuso

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: fettine di carne di vitello (250-300 gr.cad.); ventresca di maiale; provolone, formaggio grattugiato; sale, pepe; foglie di alloro; cipolle bianche mostrane; pomodori.

Preparazione: stendere sul piano di lavoro le fettine di carne di vitello, mettere il sale e pepe quanto basta, farcire le fettine di carne con alcuni pezzi di provolone e ventresca di maiale. Al termine della farcitura, avvolgere le fettine di carne e chiudere gli involti di carne. Adagiare gli involti nel tegame di terracotta e coprirle con uno strato di cipolle bianche tagliate finemente, aggiungere qualche foglia di alloro, pomodori freschi a pezzetti, sale, pepe, formaggio grattugiato, prezzemolo tagliato finemente. Chiudere il tegame con carta di alluminio, e infornare alla temperatura di 180 gradi centigradi per 5-6 ore.

ALLEGATO A
Schede tecniche PAT 2024

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: attrezzature utilizzate nelle macellerie e cucine ristoranti.

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

Nella cittadina di Turi sin dagli inizi del '900 si prepara un piatto tipico e tradizionale a base di carne di vitello.

L'involto viene ripieno con ventresca di maiale, provolone, sale e pepe. Nella teglia con gli involti di carne si aggiungono foglie di alloro, pomodoro fresco e tanta cipolla bianca nostrana. Questa antica leccornia si chiama *Trònere*, un termine dialettale di Turi che deriva dalla parola tuono.

Si tratta di un corposo involto di carne bovina (250-300 gr.) immerso in cipolla bianca, pomodoro, sale e pepe, cotto a fuoco lento per 5-6 ore, nel classico tegame di terracotta pugliese. Nel '900 nel comune Turi tra i tavernai, cantinieri e macellai che preparavano le trònere, ancora oggi si ricorda la figura di Domenico Bruno, detto "Minguccio papagna". Un vecchio macellaio conosciuto in tutta la provincia di Bari, per la preparazione delle "zampine" cotte al fornello e per le *Trònere*. La sua piccola e antica macelleria era munita di forno a legna, ed era ubicata in un sottano comunale, nei locali sottostanti il palazzo del municipio.

Allegati alla domanda:

- "I Trònere" a firma di Don Vito Ingellis, Arciprete di Turi, pubblicato dalla rivista "Turi Chiesa Madre, Nova et Vetera" anno 5 nr.14 del 1975