

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 4 febbraio 2025, n. 52

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

#### 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** 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;

**Vista** la Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 618 del 27/12/2024 di aggiornamento dell'Elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali - anno 2024;

**Considerato** che, per mero errore formale nella trascrizione dell'indirizzo di PEC, non è mai pervenuta al soggetto richiedente la nota protocollo regionale U n. 595649 del 02/12/2024, con la quale è stata richiesta documentazione integrativa alle domande di inserimento dei prodotti "Uva terrizzuolo (trezzùle)", "Mostarda di uva di Troia", "Li'mbriachidde di Canosa di Puglia" nell'elenco dei PAT, non consentendo, difatti, allo stesso di riscontrare a quanto richiesto dalla Regione;

**Considerato** che con nota di cui al protocollo regionale U n. 23752 del 16/01/2025 si è proceduto a trasmettere la richiesta di cui al protocollo regionale U n. 595649 del 02/12/2024 al soggetto richiedente;

**Considerato** che il soggetto richiedente ha trasmesso le integrazioni richieste, acquisite al protocollo regionale E n. 34183 del 22/01/2025;

**Considerato** che il gruppo istruttorio, nominato con nota di incarico prot. n. 0563982 del 15/11/2024 per la valutazione delle richieste di inserimento dei prodotti agroalimentari nell'elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali per l'anno 2024, in data 31 gennaio si è riunito al fine di esaminare le integrazioni di cui sopra;

**Considerato** che le integrazioni trasmesse dal soggetto richiedente sono risultate utili al superamento dei rilievi emersi a seguito di istruttoria delle domande di inserimento nell'elenco dei PAT dei prodotti "Uva terrizzuolo (trezzùle)", "Mostarda di uva di Troia", "Li'mbriachidde di Canosa di Puglia",

**Considerato** che sussistono i requisiti e le condizioni previsti dai commi 1 e 2 dell'art. 1 del DM n. 350/1999 per inserimento nell'elenco dei PAT dei prodotti "Uva terrizzuolo (trezzùle)", "Mostarda di uva di Troia", "Li'mbriachidde di Canosa di Puglia";

**Tanto premesso e considerato, si propone di integrare** l'elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali per l'anno 2024, approvato con Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 618 del 27/12/2024, con l'inserimento dei prodotti agroalimentari "Li'mbriachidde di Canosa di Puglia", "Mostarda di uva di Troia", "Uva terrizzuolo (trezzùle)", come di seguito riportato, 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	Li'mbriacchidde di Canosa di Puglia

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	2	Mostarda di uva di Troia
	3	Uva terrizzuolo "trezzùle"

**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 integrare l'elenco dei PAT, approvato con Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 618 del 27/12/2024, con l'inserimento dei seguenti prodotti agroalimentari: "Uva terrizzuolo (trezzùle)", "Mostarda di uva di Troia", "Li'mbriachidde di Canosa di Puglia";
- di aggiornare, per l'anno 2024, l'elenco dei PAT di cui alla Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 618 del 27/12/2024, come di seguito riportato:
  1. Focaccia di Bisceglie, u cùcuc
  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
  12. Li'mbriachidde di Canosa di Puglia
  13. Mostarda di uva di Troia
  14. Uva terrizzuolo, trezzùle.
- di approvare le schede tecniche dei prodotti "Li'mbriachidde di Canosa di Puglia", "Mostarda di uva

di Troia”, “Uva terrizzuolo (trezzùle)”, 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 unicamente formato con mezzi informatici e firmato digitalmente:
  - sarà conservato nei sistemi informatici regionali CIFRA2;
  - sarà reso pubblico, ai sensi dell’art. 20 comma 3 del Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 22/2021, mediante affissione per 10 giorni lavorativi a decorrere dalla data di adozione, sul sito [www.regione.puglia.it](http://www.regione.puglia.it), sezione “Pubblicità legale”, sottosezione “Albo pretorio on line”;
  - sarà pubblicato sul sito istituzionale della Regione Puglia, nella sezione “Amministrazione trasparente”, sottosezione “Provvedimenti dirigenti amministrativi”.

#### ALLEGATI INTEGRANTI

<b>Documento - Impronta (SHA256)</b>
allegato A Integrazione.pdf - aa79bb96602fce9bb25da9de980ec5a85e5d7fb3cb3be3b023395c837b8af161

Il presente Provvedimento è direttamente esecutivo.

Basato sulla proposta n. 155/DIR/2025/00058 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

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

1	<p><b>Denominazione del prodotto:</b> "Li 'mbriacchidde" di Canosa di Puglia</p>
	
<p><b>Territorio di riferimento:</b> Canosa di Puglia (BT).</p> <p><b>Descrizione sintetica del prodotto:</b> Taralli dolci con sentore di vino aromatico.</p> <p><b>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:</b> la preparazione de "Li 'mbriacchidde" di Canosa di Puglia richiede i seguenti ingredienti: 1 kg di farina 00, 200 g. di olio extravergine di oliva coratina, 300 g. di zucchero semolato, 350 ml. di vino bianco aromatico "Ubbriachello", 2 buste di lievito per dolci. Procedimento: su una spianatoia distribuire la farina a fontana e aggiungere l'olio extravergine di oliva con lo zucchero e il lievito. Mescolare e impastare aggiungendo il vino fino a raggiungere un composto omogeneo. Preparare i biscotti dando la forma di taralli tondeggianti. Infornare a 180° per circa mezz'ora fino alla doratura. I dolci ottenuti si conservano in recipienti coperti per evitare che diventino duri nell'ambiente a causa della disidratazione.</p> <p><b>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento:</b> utensili da cucina e tutto l'occorrente per la preparazione di taralli secchi dolci.</p> <p><b>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:</b> i locali di lavorazione sono le normali cucine casalinghe e i dolci si conservano in recipienti ermetici che evitano la disidratazione. Si possono conservare per circa un mese con queste modalità.</p> <p><b>Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non ai 25 anni:</b></p> <p>la tradizione dolciaria natalizia di Canosa di Puglia si contraddistingue per un patrimonio storico e culturale di grande rilevanza. Tra i dolci più rappresentativi di tale tradizione, figurano "Li 'mbriacchidde". Il dolce "Li 'mbriacchidde", considerato una variante del tradizionale tarallo al vino, si distingue per l'impiego di un vino a bacca bianca derivante da un vitigno specifico: l'Ubbriachiello, conosciuto nel dialetto locale come "mbriacchidde", da cui prende il nome il dolce. Questi "mbriacchidde" hanno una forma tonda che richiama i taralli al vino, ma, a differenza di quest'ultimi, che utilizzano un vino bianco generico, nel caso dell' "mbriacchidde" veniva in passato impiegato esclusivamente il vino proveniente dal vitigno Ubbriachiello. Tale vitigno a bacca bianca era storicamente diffuso nel territorio di Canosa di Puglia. Pur condividendo l'uso del vino, "Li 'mbriacchidde" si differenziano per il tipo di vino utilizzato, conferendo al dolce un aroma peculiare che lo rende un prodotto distintivo della tradizione dolciaria di Canosa di Puglia, differenziandolo dalle varianti di taralli al vino presenti in altre zone della Puglia. Il vitigno Ubbriachiello è stato documentato per la prima volta nel 1873 nel volume <i>Annali della Viticoltura ed Enologia Italiana</i> di Giambattista Cerletti, in cui vengono descritti i vitigni del circondario di Canosa. Questo vitigno, impiegato nella preparazione dei dolci tradizionali, costituisce una testimonianza di una tradizione dolciaria che, pur non formalmente scritta, è stata tramandata oralmente nel tempo. Nonostante Canosa di Puglia fosse prevalentemente un territorio agricolo e analfabeta, alcune ricette, come quella degli "Li 'mbriacchidde", sono state preservate e trasmesse di generazione in generazione, sia oralmente che per iscritto sui quaderni delle poche</p>	

**ALLEGATO A**  
**Integrazione schede tecniche PAT\_2024**


nonne che sapevano scrivere.

"Li 'mbriacchidde" non è solo un dolce tipico della tradizione natalizia, ma è anche un simbolo di come le tradizioni culinarie siano strettamente legate alla storia e alla cultura di un territorio.

**Allegati alla domanda:**

- Annali della Viticoltura ed Enologia Italiana dell'Ing. Giambattista Cerletti, edito da Milano Civelli Editori nel 1873;
- calendario " Il Campanile" del 1999;
- libro di ricette dal titolo " A tavola..la tradizione continua, un libro di ricette della cucina tradizionale canosina pubblicato nel 2002 da FIDAPA (Federazione Italiana Donne Arti Professioni Affari) sezione di Canosa di Puglia;
- articolo Gazzetta del Mezzogiorno Ins. Giuseppe Di Nunno del 2019.

**Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati**

<b>2</b>	<b>Denominazione del prodotto:</b> Mostarda di uva di troia
	
<p><b>Territorio di riferimento:</b> Canosa di Puglia (BT).</p> <p><b>Descrizione sintetica del prodotto:</b> La mostarda è una forma di confettura preparata esclusivamente con uva di nero di Troia.</p> <p><b>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:</b> dopo aver scelto l'uva matura ed integra si lavano accuratamente gli acini (vanno sciacquati velocemente sotto un getto d'acqua fresca e delicato). Si cuoce lentamente girando con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una certa consistenza. Successivamente si eliminano i noccioli e le bucce e si finisce la cottura aggiungendo poco zucchero fino al raggiungimento della consistenza appropriata. La mostarda così preparata va inserita in barattoli di vetro sterilizzati e conservati in un posto fresco e asciutto.</p> <p><b>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento:</b> Tutto l'occorrente per la preparazione di una confettura.</p> <p><b>Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:</b></p> <p>si può senza dubbio affermare il legame della Mostarda di uva di Troia con la tradizione e la cultura locale del comune di Canosa di Puglia essendo un ingrediente principe e principale in numerosi prodotti dolciari tradizionali, soprattutto natalizi, tipici di Canosa. Basti pensare alle sfogliatelle (La Sfegghjète,) inserite nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) nel 2023 e ai Calzoncelli, una sfoglia di biscotto chiusa con all'interno esclusivamente la mostarda di uva di Troia. A Canosa, quando si parlava, e tuttora si parla di "mostarda", si intendeva esclusivamente quella preparata con l'uva di Troia, poiché questa è la varietà di uva maggiormente rappresentata nel nostro territorio. La comunità contadina canosina era prevalentemente agricola, e l'istruzione era appannaggio di pochi. Le tradizioni, come quella della preparazione della mostarda di uva di Troia, sono state tramandate oralmente</p>	

**ALLEGATO A**  
**Integrazione schede tecniche PAT\_2024**

di generazione in generazione. I nonni e i genitori utilizzavano l'uva di Troia anche come uva da tavola, proprio per il forte legame con il territorio. La preparazione della mostarda a fine vendemmia era una consuetudine presente in tutte le famiglie contadine. L'Uva Nero di Troia è un vitigno tipico del territorio, coltivato nell'agro di Canosa di Puglia da secoli. È conosciuto anche con il nome Nero di Troia, in grado di dare vini di potente struttura e avvolgente profondità. Il termine "Nero", si riferisce ovviamente al colore che è rosso rubino molto intenso, talvolta tanto intenso da sembrare quasi nero. Sulla sua provenienza, molte fonti citano la leggenda del mitico eroe greco Diomede che ha fondato Canosa. Questa narra che una volta conclusa la guerra di Troia, navigasse per il mare Adriatico fino a risalire il fiume Ofanto ed una volta trovato il luogo ideale, ancorasse la nave con delle pietre delle mura della città di Troia che aveva portato con sé come zavorra. Sempre la leggenda vuole che Diomede per ricordo decise di portare con sé alcuni tralci di vite che, piantati sulle rive dell'Ofanto, dettero origine all'Uva di Troia.

"Uva epica e sublime" per preparare anche la mostarda, una confettura dal sapore unico e tipico del Nero di Troia. La preparazione prevede l'uso di uve raccolte in contemporanea alla vendemmia tardiva. Seguendo tale procedura si ottiene una maggiore concentrazione degli zuccheri e una conseguente riduzione dell'acidità. In questo modo il sapore risulta decisamente più intenso. Si tratta di una delle confetture più preparate dalle casalinghe canosine con ingredienti base delle tradizioni culinarie locali. Il nome mostarda deriva dall'usanza dell'utilizzo dei semi di senape, come nella tradizione provenzale da cui nasce questo tipo di produzione. In questo caso le mostarde avevano il classico sapore della senape, utilizzata anche dai latini che le chiamavano "mustum ardens", "mosto ardente", a indicare l'origine dall'uva ma con un sapore molto intenso. Furono prodotte anche dai monaci Cistercensi che aumentarono la dose dei semi di senape rendendole famose in tutta Europa. La mostarda di uva nero di Troia era conosciuta anche per sue proprietà officinali e antiossidanti. La mostarda di uva nero di Troia ha il gusto autentico dell'uva appena colta. Si tratta di una confettura semplice, realizzata con uva e zucchero. La ricetta della mostarda che si tramanda di generazione in generazione esalta l'uva come ingrediente principe. Il suo sapore particolare è dovuto al tempo di cottura molto più lungo rispetto a quello delle marmellate tradizionali. La mostarda va preparata con una cottura mediamente lunga e poi resa come una confettura. La mostarda può essere utilizzata come normale confettura utilizzata per la preparazione delle sfogliatelle di Canosa e di altri dolci tipici locali del Natale. Ottima con formaggi freschi e stagionati, può anche accompagnare carni bianche o rosse e selvaggina. La confettura di uva nero di Troia è gradevole tanto alla vista quanto al palato.

**Allegati alla domanda:**

- Saggio di Ampelografia di Rovasenda – 1877
- Concorsi Regionali di Foggia e Ancona di F. De Bosis – 1819
- Stazioni Sperimentali Agrarie Italiane di Mario Zecchini – 1892
- Bollettino Notizie Agrarie del Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio – 1887
- Il calendario " Il Campanile" del 1999
- "Relazione sugli studi ampelografici eseguiti nelle puglie"-1875 Frojo

3	<b>Denominazione del prodotto:</b> Uva Terrizuolo, "Trezzuile"
	
<b>Territorio di riferimento:</b> Canosa di Puglia (BT)	
<b>Descrizione sintetica del prodotto:</b> Uva a bacca bianca di colore giallo paglierino, dal profumo aromatico con sentori floreali e fruttati affiancate anche da sentori erbacei. L'acino a buccia di colore giallo-verdastro, pruinosa, piuttosto spessa. Polpa molto carnosa, molto dolce e poco acida, saporita, gradevole con 2 o 3 vinaccioli per acino, piccoli,	

**ALLEGATO A**  
**Integrazione schede tecniche PAT\_2024**

panciuti e bruni.

**Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:** L'uva il Terrizuolo coltivato nell'agro di Canosa di Puglia ha una tipica coltivazione a spalliera alta.

**Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento:** tutti gli attrezzi agricoli per la raccolta in campo dell'uva.

**Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:** l'uva una volta raccolta viene venduta ai commercianti per essere poi inserita nei circuiti di vendita al dettaglio.

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

il Terrizuolo è un'uva a bacca bianca coltivata nelle campagne di Canosa di Puglia. Un'uva antichissima del territorio, menzionata negli *Annali della Viticoltura ed Enologia Italiana* dell'Ing. Giambattista Cerletti, (illustre studioso e primo fondatore della Scuola di Viticoltura ed Enologia a Conegliano) edito da Milano Civelli Editori nel 1873. L'Ing. Giambattista Cerletti visitando e studiando i campi descrive, documenta e annota la viticoltura canosina nel 1872 dopo l'Unità d'Italia, facendo scoprire questa ricchezza. Nel libro descrive: *"Sulle pendici di queste amene colline che in gran parte circondano questa località, la vite si estende da ogni lato, ... tra fila di oliveti, fichi, mandorli... ed anche degli sconosciuti gelsi". ... "Le vigne hanno l'apparenza di un prato, ove vi sono ancora le piante piccole; qui vi concorrono per farci ravvisare il tempo di Bacco"*. La produzione dell'uva bianca Terrizuolo nel tempo è andata scemando e negli anni la coltivazione dei vigneti a ceppi ha dato il posto alla coltivazione a tendoni molto più produttivi. Via via quest' uva è andata nel dimenticatoio, ma nel 2024 è stato firmato un protocollo d'intesa tra l'amministrazione comunale e l'istituzione scolastica con ISSI Einaudi di Canosa di Puglia per il recupero del Terrizuolo. Grazie alla copiosa collaborazione di rete tra vari enti e cittadini si è scoperto che nell'agro di Canosa si trovava l'ultima spalliera di Terrizuolo che stava per essere estirpata. Grazie alla sinergia tra l'amministrazione comunale, il proprietario della spalliera e l'Istituto Agrario I.I.S.S. L. Einaudi di Canosa, sono state recuperate le marze, che sono state poi trasferite in un vivaio calabrese per essere innestate. Successivamente, queste barbatelle verranno piantate nei terreni dell'Istituto Agrario e messe a disposizione della popolazione per eventuali coltivazioni private. In particolare, quest'uva è stata recuperata e salvata grazie a questa sinergia di intenti. Oggi il Terrizuolo è presente sulla tavola dei Canosini.

**Allegati alla domanda:**

- Atlante dei Vigneti della Puglia, Giuseppe Gandi nel 1873;
- Annali della Viticoltura ed Enologia Italiana dell'Ing. Giambattista Cerletti, edito da Milano Civelli Editori nel 1873.