

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 16 dicembre 2025, n. 520

Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350. Aggiornamento dell'Elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali - anno 2025.

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA PROPONENTE

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

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

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

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

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 15 settembre 2021, n. 1466 recante l'approvazione della Strategia regionale per la parità di genere, denominata "Agenda di Genere";

Vista la deliberazione di Giunta regionale 26 settembre 2024, n. 1295 recante "Valutazione di Impatto di Genere (VIG). Approvazione indirizzi metodologico-operativi e avvio fase strutturale";

Vista la deliberazione di Giunta regionale n. 1576 del 30/09/2021 "Conferimento incarichi di direzione delle Sezioni di Dipartimento ai sensi dell'articolo 22, comma 2, del decreto del Presidente della Giunta regionale 22 gennaio 2021 n. 22" che conferisce al Dott. Luigi Trotta l'incarico di direzione della Sezione competitività delle filiere agroalimentari, prorogato al 31/12/2026 con D.G.R. 1375 del 30/09/2025;

Vista la determinazione del Direttore del dipartimento personale e organizzazione n. 9 del 04/03/2022 che conferisce alla dott. Nicola Laricchia l'incarico di Dirigente del Servizio associazionismo, qualità e mercati, prorogato al 31/05/2026 con Determinazione del Direttore del dipartimento personale e organizzazione n. 35 del 30/10/2025;

Vista la determinazione 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";

Viste le determinazioni del Dirigente della Sezione competitività delle filiere agroalimentari n. 618 del 27/12/2025 e n. 52 del 04/12/2025, di Aggiornamento dell'Elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, anno 2025;

Visto il decreto del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Prot. Interno n.0110765 del 11/03/2025 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale serie generale n. 72 del 27/03/2025 con il quale è stata approvata la ventiquattresima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la nota di cui al protocollo regionale n. 0443802 del 06/08/2025 di nomina del gruppo istruttorio per la valutazione delle richieste di inserimento dei prodotti agroalimentari nell'elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali per l'anno 2025;

Preso atto che, per l'anno 2025, sono pervenute n. 39 (trentanove) nuove richieste di inserimento di prodotti agroalimentari nell'Elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.), come di seguito riportate in ordine di acquisizione agli atti:

n°	Prodotto	Sinonimi o termini dialettali	Protocollo n.
1	Pitta rustica		0296989 del 04/06/2025
2	Verdure a menescia cu le cotiche	Cicore cu la carne de maiale	0296996 del 04/06/2025
3	Cassatina vegliese	Staccia	0309489 del 09/06/2025
4	Gnocchetti di Sant'Antonio	Gnocculi te Sant'Antonio	0309499 del 10/06/2025

5	Liquore di ginepro		0309584 del 10/06/2025
6	Sargeniscu	Sarginiscu Milone Milone di acqua Sanginiscu	0309704 del 10/06/2025
7	Pastarelle	Paste	0309818 del 10/06/2025
8	Veneziana		0309825 del 10/06/2025
9	Pane menisque	Panvinesco	0316358 del 12/06/2025 0405567 del 16/07/2025
10	Passaricchi con il sugo di baccalà	Viermiceddhri cu ll u baccalà Passaricchi di Copertino	0320541 del 16/06/2025
11	Pitta con "scalore" e "spunzali"	Pitta di Copertino	0320552 del 16/06/2025
12	Trippa al forno con patate	Trippa cu li patate	0320560 del 16/06/2025
13	Puddhrascia		0343933 del 24/06/2025
14	Pasta con la ricotta	Ruittia cu lanedda Lane torte	0343939 del 24/06/2025
15	Caffè in ghiaccio	Caffè alla leccese Caffè leccese	0365131 del 01/07/2025
16	Composta cooratina	Cumbost	0391776 del 11/07/2025
17	Coniglio della festa di San Sabino	U cunigghje de la fêste de San Zavòne Cunigghje o furne Cunìgghjie e patène o furne	0391781 del 11/07/2025
18	Agnello con piselli e uova	Verdètte Berdètte Sambenedètte, Agnello di Pasqua Agnello con i piselli L'agnill pe li pesiedd	0403467 del 16/07/2025
19	Baccalà e patate al forno	Baccalà con patate U Baccalé chi patene	0403467 del 16/07/2025
20	Brodo bugiardo	Brode busciarde Bbròte finde Brod Busciard Brodo vegetale	0403467 del 16/07/2025
21	Cima di rapa e fagioli	Rape e pasuli	0403467 del 16/07/2025
22	Melanzana 'Violetta di Ostuni'		0403467 del 16/07/2025
23	Melone 'Feddi feddi'	Melone 'fedd fedd' Gaghiubbo Li muluni a feddi Melone della vecchia	0403467 del 16/07/2025
24	Pasta e patate	Patane e ppaste	0403467 del 16/07/2025
25	Patate e funghi	Tiella di funghi e patate Tiella di funghi Tièdde di patate e funghi	0403467 del 16/07/2025

26	Polpette di pane pugliesi	Sciuscelle Pittule all'acqua	0403467 del 16/07/2025
27	Riso con le fave	Granerise e fafe	0403467 del 16/07/2025
28	Riso e carciofi alla tranese	Riso e carciofi all'uso di Trani	0403467 del 16/07/2025
29	Seppie ripiene alla barese	Sécce chiéne Seppie ripiene nel sugo	0403467 del 16/07/2025
30	Spaghetti aglio e olio	Spaghetti aglio e olio alla giovinazzese Spaghetti aju oju Salsa "aglie e uglie"	0403467 del 16/07/2025
31	Spaghetti all'assassina		0403467 del 16/07/2025
32	Arancia rotta all'acqua	u mareng rutt all'acqu	0405577 del 16/07/2025
33	Mulugnama r'chjin		0405581 del 16/07/2025
34	Pupurât		0405581 del 16/07/2025
35	Cime e strascinati "as-sése"		0425623 del 28/07/2025
36	Pan'cott d fogghia mmi-sck		0436403 del 01/08/2025
37	Scescele'dde		0467558 del 01/09/2025
38	Gelso		0461679 del 26/08/2025
39	Tartufo di Puglia		0497252 del 16/09/2025

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 14/10/2025 e del 02/12/2024, conservati agli atti del Servizio associazionismo qualità e mercati;

Considerato che sussistono i requisiti e le condizioni previsti dai commi 1 e 2 dell'art. 1 del DM n. 350/1999 per n. (35) prodotti agroalimentari: *"Agnello con piselli e uova", "Arancia rotta all'acqua", "Baccalà e patate al forno", "Brodo bugiardo", "Caffè in ghiaccio", "Cassatina vegliese", "Cima di rapa e fagioli", "Cime e strascinati assése", "Coniglio della festa di San Sabino", "Cumboste", "Gelso", "Gnocchetti di Sant'Antonio", "Melone Feddi feddi", "Mulugnama r'chjin", "Pane meniske", "Passaricchi con il sugo di baccalà", "Pasta con la ricotta", "Pasta e patate", "Pastarelle", "Patate e funghi", "Pitta con scalore" e "spunzali", "Pitta rustica", "Polpette di pane", "Puddhrascia", "Pupurât", "Riso con le fave", "Riso e carciofi alla tranese", "Sargeniscu", "Scescele'dde", "Seppie ripiene alla barese", "Spaghetti aglio e olio", "Spaghetti all'assassina", "Tartufo nero estivo di Puglia", "Trippa al forno con patate", "Verdure a menescia cu le cotiche";*

Considerato che per il prodotto *"Liquore di ginepro"* la mancata presentazione di controdeduzioni da parte dei soggetti richiedenti alla nota di cui al protocollo regionale n. 0448135 del 07/08/2025, costituisce motivo ostativo all'accoglimento della domanda di inserimento nell'elenco dei P.A.T.;

Considerato che per i prodotti *"Melanzana Violetta di Ostuni"* e *"Veneziana"* la richiesta di inserimento nell'elenco nazionale dei P.A.T. non può essere accolta, in quanto non sussistono i requisiti e le condizioni previsti dai commi 1 e 2 dell'art. 1 del DM n. 350/1999;

Considerato che per il prodotto *"Pan'cott d fogghia mmisck"* la richiesta di inserimento nell'elenco nazionale dei P.A.T. non può essere accolta, in quanto il prodotto presenta analoghe caratteristiche al prodotto *"Pancotto"* già presente nell'elenco nazionale dei PAT;

Tanto premesso e considerato, si propone di approvare, per l'anno 2025, l'inserimento nell'Elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, dei seguenti n. 35 (trentacinque) 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 Agroalimentare Tradizionale
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Caffè in ghiaccio, Caffè alla leccese Caffè leccese
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	2	Cassatina vegliese, Staccia
	3	Pane meniscke, Panvinesco
	4	Pastarelle, Paste
	5	Pupurât
	6	Scescele'dde
Prodotti della gastronomia	7	Agnello con piselli e uova, Verdètte, Berdètte, Sambenedètte, Agnello di Pasqua, Agnello con i piselli, L'agnill pe li pesiedd
	8	Arancia rotta all'acqua, u mareng rutt all'acqu
	9	Baccalà e patate al forno, Baccalà con patate, U Baccalé chi patene
	10	Brodo bugiardo, Brode busciarde, Bbròte finde, Brod Busciard, Brodo vegetale
	11	Cima di rapa e fagioli, Rape e pasuli
	12	Cime e strascinati "assése"
	13	Coniglio della festa di San Sabino, U cunigghje de la féste de San Zavòne, Cunigghje o furne, Cunigghje e patène o furne
	14	Gnocchetti di Sant'Antonio, Gnocculi te Sant'Antonio
	15	Mulugnama r'chjin
	16	Passaricchi con il sugo di baccalà, Viermiceddhri cu llù baccalà, Passaricchi di Copertino
	17	Pasta con la ricotta, Ruittia cu lanedda, Lane torte
	18	Pasta e patate, Patane e ppaste
	19	Patate e funghi, Tiella di funghi e patate, Tiella di funghi, Tièdde di patate e funghi
	20	Pitta con "scalore" e "spunzali", Pitta di Copertino
	21	Pitta rustica
	22	Polpette di pane, Sciuscelle, Pittule all'acqua
	23	Puddhrascia
	24	Riso con le fave, Granerise e fafe

	25	Riso e carciofi alla tranese, Riso e carciofi all'uso di Trani
	26	Seppie ripiene alla barese, Sécce chiéne, Seppie ripiene nel sugo
	27	Spaghetti aglio e olio, Spaghetti aglio e olio alla giovinazzese, Spaghetti aju oju, Salsa "aglie e uglie"
	28	Spaghetti all'assassina
	29	Trippa al forno con patate, Trippa cu li patate
	30	Verdure a menescia cu le cotiche, Cicore cu la carne de maiale
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	31	Cumboste
	32	Gelso
	33	Melone 'Feddi feddi', Melone 'fedd fedd', Gaghjubbo, Li muluni a feddi, Melone della vecchia
	34	Sargeniscu, Sarginiscu, Milone, Milone di acqua, Sanginiscu
	35	Tartufo nero estivo di Puglia

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 2025, l'inserimento nell'elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, dei seguenti n. 35 (trentacinque) prodotti agroalimentari:

Tipologia	n°	Prodotto Agroalimentare Tradizionale
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Caffè in ghiaccio, Caffè alla leccese Caffè leccese
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	2	Cassatina vegliese, Staccia
	3	Pane meniscke, Panvinesco
	4	Pastarelle, Paste
	5	Pupurât
	6	Scescele'dde
Prodotti della gastronomia	7	Agnello con piselli e uova, Verdètte, Berdètte, Sambenedètte, Agnello di Pasqua, Agnello con i piselli, L'agnill pe li pesiedd
	8	Arancia rotta all'acqua, u mareng rutt all'acqu
	9	Baccalà e patate al forno, Baccalà con patate, U Baccalé chi patene
	10	Brodo bugiardo, Brode busciarde, Bbròte finde, Brod Busciard, Brodo vegetale
	11	Cima di rapa e fagioli, Rape e pasuli
	12	Cime e strascinati "assése"
	13	Coniglio della festa di San Sabino, U cunighje de la féste de San Zavòne, Cunighje o furne, Cunighje e patène o furne
	14	Gnocchetti di Sant'Antonio, Gnocculi te Sant'Antonio
	15	Mulugnama r'chjin
	16	Passaricchi con il sugo di baccalà, Viermiceddhri cu ll u baccalà, Passaricchi di Copertino
	17	Pasta con la ricotta, Ruittia cu lanedda, Lane torte
	18	Pasta e patate, Patane e ppaste
	19	Patate e funghi, Tiella di funghi e patate, Tiella di funghi, Tièdde di patate e funghi
	20	Pitta con "scalore" e "spunzali", Pitta di Copertino
	21	Pitta rustica
	22	Polpette di pane, Sciuscelle, Pittule all'acqua
	23	Puddhrascia
	24	Riso con le fave, Granerise e fafe
	25	Riso e carciofi alla tranese, Riso e carciofi all'uso di Trani
	26	Seppie ripiene alla barese, Sécce chiéne, Seppie ripiene nel sugo

	27	Spaghetti aglio e olio, Spaghetti aglio e olio alla giovinazzese, Spaghetti aju oju, Salsa "aglie e uglie"
	28	Spaghetti all'assassina
	29	Trippa al forno con patate, Trippa cu li patate
	30	Verdure a menescia cu le cotiche, Cicore cu la carne de maiale
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	31	Cumboste
	32	Gelso
	33	Melone 'Feddi feddi', Melone 'fedd fedd', Gagliubbo, Li muluni a feddi, Melone della vecchia
	34	Sargeniscu, Sarginiscu, Milone, Milone di acqua, Sanginiscu
	35	Tartufo nero estivo di Puglia

- 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:
 - è stato elaborato attraverso la piattaforma CIFRA2, composto da pagine tutte progressivamente numerate, firmato digitalmente e adottato in unico originale;
 - 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 nel sistema informatico regionale CIFRA2;

ALLEGATI INTEGRANTI

Documento - Impronta (SHA256)
Allegato A schede PAT 2025.pdf - f7808f4cd61c2dc651e20f23e1ad29837f30cdd7ec9783feee7b3c4f8275325e

Il presente Provvedimento è direttamente esecutivo.

Come Proposta: Codice Cifra 155/DIR/2025/00527

Sottoscrittori 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_2025

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

1	<p>Denominazione del prodotto: Caffè in ghiaccio</p> <p>Sinonimi e termini dialettali: Caffè alla leccese, Caffè leccese</p>
<div data-bbox="308 593 754 1104">  </div> <div data-bbox="774 593 1273 1104">  </div> <p>Territorio di riferimento: il territorio di riferimento del caffè in ghiaccio è la provincia di Lecce, con particolare radicamento nella città di Lecce, luogo in cui la preparazione ha avuto origine e si è consolidata come tradizione estiva. La diffusione si è estesa poi all'intero Salento, area in cui il caffè in ghiaccio è diventato simbolo identitario e rito di ospitalità durante i mesi caldi.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: il caffè in ghiaccio è una bevanda ottenuta versando un espresso caldo su ghiaccio in un bicchiere di vetro, con eventuale aggiunta di latte di mandorla secondo la tradizione salentina. Nasce come soluzione rinfrescante per affrontare il clima caldo del Salento, conservando l'aroma dell'espresso italiano e unendolo alla freschezza del ghiaccio. Può essere consumato amaro o zuccherato, ma la miscelazione dello zucchero avviene direttamente nella tazzina dell'espresso caldo prima della versatura sul ghiaccio, per consentire un corretto scioglimento. La bevanda si caratterizza per il contrasto termico e il gusto equilibrato tra il caffè e la dolcezza del latte di mandorla, diventando un simbolo identitario dell'estate salentina.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: il caffè in ghiaccio viene preparato estraendo un espresso corto (20-22 ml) da caffè macinato fresco, zuccherato a piacere direttamente nella tazzina per garantire il corretto scioglimento dello zucchero. L'espresso viene immediatamente versato in un bicchiere di vetro contenente cubetti di ghiaccio fino a colmare il bicchiere, consentendo un rapido raffreddamento e la conservazione dell'aroma. A seconda della variante, si può aggiungere latte di mandorla per conferire una nota dolce e vellutata. Si segnala, altresì, la variante cosiddetta "soffiata" ottenuta mediante l'impiego della lancia vapore, al fine di conferire al prodotto una consistenza cremosa. Non sono previste tecniche di conservazione poiché il prodotto va consumato subito dopo la preparazione per garantire la qualità e il corretto contrasto termico tra l'espresso caldo e il ghiaccio.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: per la preparazione del caffè in ghiaccio si utilizzano le seguenti attrezzature:</p> <ul style="list-style-type: none"> - macchina per espresso per l'estrazione del caffè; - macinacaffè per la macinatura del caffè in grani al momento della preparazione; 	

- tazzina in ceramica per la raccolta dell'espresso e l'eventuale zuccheratura;
- bicchiere in vetro trasparente per la versatura dell'espresso sul ghiaccio; cucchiaino per la miscelazione, se necessario;
- ghiaccio in cubetti, prodotto con acqua potabile, o frammentato grossolanamente secondo tradizione;
- lancia vapore della macchina espresso (solo per la variante "soffiata") per ottenere una consistenza cremosa.

Non sono previste operazioni di condizionamento o confezionamento in quanto il prodotto viene preparato e consumato al momento.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: la preparazione del caffè in ghiaccio avviene all'interno di bar, caffetterie e locali di somministrazione conformi alle normative igienico-sanitarie vigenti. Non sono previste specifiche aree di conservazione, in quanto il caffè in ghiaccio viene preparato e consumato immediatamente dopo la preparazione, per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e il contrasto termico tra il caffè caldo e il ghiaccio.

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

L'introduzione dell'abbinamento tra caffè espresso caldo e ghiaccio, indicato come "caffè in ghiaccio", è legata ad Antonio Quarta senior, nonno dell'attuale titolare della storica torrefazione salentina Quarta Caffè: secondo la tradizione, Antonio Quarta senior, all'epoca unico distributore di ghiaccio nel territorio comunale di Lecce (in un periodo in cui le famiglie non disponevano di sistemi di refrigerazione domestica), ebbe l'intuizione di unire frammenti di ghiaccio al caffè espresso, dando origine a una bevanda rinfrescante idonea al clima estivo. Nel tempo, la preparazione ha conosciuto un'evoluzione mediante l'introduzione del latte di mandorla, ingrediente caratteristico della tradizione dolciaria pugliese, conferendo alla bevanda una nota dolce e una consistenza vellutata.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- "Il caffè in ghiaccio alla leccese" di Antonio Maglio (contenuto nell'inserto "Pani, Pesci e Briganti. Piatti da leggere, Storie da mangiare" pubblicato nel giugno 1991)
- Pagina su Quotidiano di Puglia (27 luglio 1990)
- Pagina su Quotidiano di Puglia (18 luglio 1991)
- Poster campagna promozionale 1982
- Poster campagna promozionale 1992

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

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

2	Denominazione del prodotto: Cassatina vegliese Sinonimi e termini dialettali: <i>Staccia</i>
	<div data-bbox="539 483 1040 981" data-label="Image"> </div> <p>Territorio di riferimento: Veglie (LE)</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: la Cassatina Vegliese (Staccia) è un prodotto dolciario della gelateria artigianale vegliese che ha forma di parallelepipedo retto a faccia per lo più rettangolare (alcune volte può capitare anche di vederla quadrata), le cui dimensioni corrispondono all'incirca a 10 cm di lunghezza, 7 cm larghezza e 1,5 cm di altezza; esternamente risulta ricoperta di cioccolato di consistenza croccante, mentre all'interno si compone dei seguenti gusti: nocciola, cioccolato e fior di latte. In sezione trasversale si può notare all'interno anche la presenza del savoiardo, imbevuto di Liquore Strega. La Cassatina vegliese o Staccia è venduta e servita sfusa: viene consumata tenendola tra le dita con un tovagliolino di carta e consumata a morsi.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: si parte dalla preparazione della base gelato, i cui ingredienti sono latte, panna, burro, zucchero e basi della gelateria (semilavorati quali emulsionanti e stabilizzanti) con cui si crea la miscela. Segue la fase di pastorizzazione (la miscela ottenuta viene infatti pastorizzata ad 85 °C). Il pastorizzato viene successivamente abbattuto termicamente sino a 4 °C, cui segue la fase di maturazione del gelato (che consiste nel lasciar riposare a 4 °C il gelato per circa 6-12 ore). Una volta pronta tale base di gelato, si fa il fior di latte direttamente nel macchinario dove avviene pure la mantecatura (oppure la si estrae dalla macchina e si aromatizza con le paste nocciola o cacao in polvere e quindi segue la mantecatura). Terminata la fase di mantecatura il gelato - ancora in stato liquido - può essere considerato pronto per l'indurimento e la formatura. La formatura della cassata madre consiste nel riempimento di un contenitore metallico a forma di parallelepipedo con strati di gelato secondo il seguente ordine: nocciola, fior di latte, savoiardo imbevuto con Liquore Strega e cioccolato (si completa poi la stratificazione con altra nocciola). Il gelato all'interno si abbatte poi a -18 °C, al fine di consentirne l'indurimento. La fase conclusiva della produzione consiste nell'estrazione del gelato dal contenitore, ottenendo la forma di un parallelepipedo retto, che viene tagliato in tranci dallo spessore di circa 1,5 cm (che saranno poi ricoperti di cioccolato e subito dopo conservati a -18 °C). La Cassatina Vegliese, da non confondere con altre cassate, è chiamata anche Staccia in quanto assomiglia ad una pietra piatta, grande abbastanza da essere manovrabile con una mano (una volta infatti nel Salento vi era un gioco che ricordava quello delle bocce ("stacce").</p> <p>Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: per la produzione della Cassatina vegliese (staccia) vengono utilizzati normali attrezzature della gelateria (come il miscelatore/pastorizzatore, il mantecatore, l'abbattitore, le celle frigo a temperatura negativa, utensili per il taglio e contenitori con forme adeguate).</p>

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: i locali utilizzati sono quelli normali di un laboratorio della gelateria secondo le norme e i parametri stabiliti dalla legislazione, il regolamento comunale di igiene e l'ASL.

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 staccia compare a Veglie negli anni sessanta del secolo scorso grazie alla produzione di un bar-gelateria storico, il "Bar Vittoria" all'insegna conosciuto come "Bar Fiore gelateria artigianale" (a tale riguardo si allega documentazione fotografica - ed altra -attestante la storicità). I reperti fotografici e audiovisivi dimostrano come la Cassatina vegliese era già all'epoca un dolce assai consumato presente, localmente, ad ogni festeggiamento o evento speciale per allietare il palato degli ospiti. Oggi in contesti più informali è molto consumato, anche in comuni limitrofi. A Veglie va, però, fatta risalire la prima produzione e la sua massima diffusione.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- documenti di trasporto (DdT);
- testimonianze di imprenditori, ristoratori, titolari di bar/pasticceria più anziani, attestazione del Sindaco;
- Storie Archivi - nell'articolo del 2020 è era narrata la storia dell'attività artigianale dove è nata la cassatina <https://www.viviveglie.it/2020/08/04/6-bar-Vittoria-tramandare-la-tradizione-del-gusto/>. Si riporta di seguito un estratto:

<<...Il Bar, a differenza di molti altri all'epoca non era un semplice bar, ma era anche gelateria. In quegli anni il concetto di gelateria non era come quello di oggi, si lavorava solo nel periodo caldo e soprattutto era tutto molto più complicato e difficile. Fiore è sempre stato molto riservato sugli ingredienti e le fasi di lavorazione del suo gelato ma, in quegli anni, le basi erano più o meno sempre le stesse: latte, zucchero e "neutro" (termine tecnico utilizzato per il terzo ingrediente che in questo caso specifico era il seme di carruba, ndr). È d'obbligo precisare come il latte che veniva utilizzato per la realizzazione del gelato, veniva dalle masserie locali e non da impianti industriali. In quegli anni non c'erano i moderni congelatori, tanto meno i macchinari che siamo abituati a vedere nei laboratori pasticceri, tutto girava attorno al mantecatore. Considerata l'importanza del macchinario e del suo costo, Fiore doveva non soltanto essere un gelataio ma all'occorrenza anche meccanico ed elettricista, infatti, in caso di guasto al mantecatore l'intera produzione andava persa, quindi, quando non si poteva aspettare l'arrivo del tecnico bisogna improvvisarsi tale. Un giorno tornato da uno dei suoi, rarissimi, spostamenti fuori Veglie (dovete sapere, infatti, che Fiore aveva la patente ma non la macchina, preferiva spostarsi in bici) decise di produrre anche nella sua cittadina un dolce che diventerà il punto di forza del bar: la cassata. Contattato un fabbro della zona di lì a poco arrivarono nel bar alcune forme di alluminio saldato che sarebbero servite alla realizzazione del dolce/gelato. Ad oggi i gusti sono rimasti quelli dell'epoca: nocciola, cioccolato, fior di latte (tutti ricoperti con ricopertura per gelato alla stracciatella) e la domenica oltre ai tre gusti di gelato c'era anche il gelato al limone. Mentre nel 2020 siamo abituati a mangiare il gelato anche a dicembre, in quegli anni era prodotto prettamente nei mesi estivi e in piccole quantità per evitare che si indurisse, rendendolo immangiabile. Fiore fu il primo a introdurre sul mercato locale vegliese le cassate, che inizialmente avevano dei savoirdi interni imbevuti con il San Marzano, in seguito sostituito con il Liquore Strega, sia per abbassare il prezzo di produzione ma soprattutto la gradazione alcolica. Le forme originali sono ancora utilizzate dal figlio e dal nipote di Fiore per la produzione delle cassate.>>

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

3	<p>Denominazione del prodotto: Pane <i>meniske</i></p> <p>Sinonimi e termini dialettali: Panvinesco</p>
	<div data-bbox="450 488 1129 891" data-label="Image"> </div> <p>Territorio di riferimento: Bisceglie (BT), Puglia.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: il dolce si presenta con un aspetto rotondeggiante, dal colore scuro. La superficie del dolce appare ruvida per la presenza di pan grattato e mandorle. La consistenza è morbida dovuta all'ingrediente principe, ovvero, il vincotto. Si completa il dolce con una decorazione a base di mandorle e fichi secchi o con gherigli di noci ed arancia candite. Il pane <i>meniske</i> viene servito in ciotole o confezionato singolarmente.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 l vincotto di uva - 400 g pan grattato - 1 g cannella in polvere - 1 g chiodi di garofano in polvere - 30 g rosolio di limone - 5 g mandorle - 10 g fichi secchi <p>È composto a base di pan grattato cotto in vincotto. Diventato simile a polenta, si fa raffreddare. Il composto viene quindi tagliato a fette e aromatizzato con garofano e cannella e un pò di rosolio da estratto di limone. Viene servito in tazze, spesso con mandorle tritate e piccoli pezzi di fichi secchi infornati. Una variante è quella di decorare la tazza con dei confettini all'anice. A seconda della zona si utilizzano spezie e erbe aromatiche differenti.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: coltelli e 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>Da sempre, in Puglia, il periodo prenatalizio è sempre stato quello in cui le donne, riunendosi e distribuendosi i compiti, preparavano i dolci per la tavola del Natale. Sia nelle famiglie contadine che in città, riunirsi era, e in alcuni casi lo è ancora, un momento irrinunciabile, quasi un rito. L'unica differenza consisteva nel fatto che, in campagna la materia prima arrivava dalla terra, in città la si acquistava. Uva, fichi, mandorle, miele e grano sono ancora oggi gli ingredienti più usati nella stragrande maggioranza delle leccornie natalizie come le famose cartellate, le castagnelle, il torrone e i sasanelli. Anche il panvinesco, in</p>

dialetto barese “*ppane fenìske*”, non sfugge a questa ferrea regola, solo che, nel tempo, la sua semplice composizione fatta, appunto, di vin cotto di fichi e semolino con l’aggiunta di sola uva passita, ha visto aggiungersi cacao in polvere, noci, mandorle, nocciole, cannella, chiodi di garofano e scorze grattugiate di mandarino, arancia e limone. Le sue origini sembra risalgono addirittura al XIII secolo, insieme ai più famosi panforte e panpepato, ma la prima traccia scritta di questa ricetta si ritrova nel 1680 sotto il nome di “*schiavonesco*”, descritto come un pane di farina grossa, pepe e cannella. È una specie di crema che i vecchi usavano preparare per le feste di Natale, per imbottire pasta dolce.

L’attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- “Leggende e tradizioni biscegliesi” di Mario Cosmai (Maggio 1980)
- Nicola sbisà “Le tradizioni gastronomiche in puglia” (Ottobre 1979)
- La cucina della terra di Bari di Luigi Sada (prima edizione pubblicata nel 1991)
- La cucina pugliese di Luigi Sada 1997 sito istituzionale www.taccuinigastrofici.it Testo di Sandro Romano. Studioso di gastronomia storica, regionale e del Mondo. Ambasciatore Console per il sud Italia dell’Accademia Italiana Gastronomia Storica. Presidente Commissione Regionale Puglia di E.N.D.A.S. Gusto&Tradizioni. Presidente e animatore della “Compagnia della Lunga Tavola”. Autore del libro “Assaggio di Puglia”

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

4	Denominazione del prodotto: Pastarelle Sinonimi e termini dialettali: <i>Paste</i>
	
Territorio di riferimento: Comune di Nardò e provincia di Lecce.	
Descrizione sintetica del prodotto: prodotto dolciario da forno della tradizione neretina, composto da impasto classico o integrale, utilizzato per la colazione o per la merenda pomeridiana dei bambini.	
Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:	
Impasto: farina per biscotto (farina 00), olio extravergine d'oliva, uova, ammoniaca, lievito per dolci, latte.	
Si dispone a fontana la farina (mescolata precedentemente con l'ammoniaca per dolci), mettendo al centro lo zucchero, le uova, l'olio intiepidito e il lievito; si mescolano insieme fino ad ottenere un composto denso e cremoso senza intaccare la farina. Si aggiunge il latte e poi si mescola tutto molto delicatamente. Successivamente si incorpora anche la farina - con movimenti energici delle mani - e si amalgama il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Una volta ottenuti i panetti, vengono stesi con il mattarello fino a formare delle sfoglie della misura di mezzo centimetro circa; dopodiché con l'aiuto di stampi metallici ovali viene impressa la forma dei biscotti, che saranno cotti nel forno. Alcuni forni utilizzano metodi di impasto meccanici, tramite macchine impastatrici, altri preferiscono seguire le tecniche manuali tradizionali. Stessa cosa per quanto riguarda la forma del biscotto, tagliato dalle sapienti mani delle fornaie, fino a presentare una forma rettangolare allungata. In tempi più recenti alcuni forni (con il rinnovarsi delle esigenze nutrizionali) stanno adottando anche l'impasto integrale (oltre a quello classico).	
Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: la produzione delle Pastarelle richiede superfici di lavoro in acciaio inox, marmo o legno idoneo, insieme a impastatrici a spirale o planetarie (o lavorazione manuale), ciotole e utensili per la miscelazione e un mattarello per stendere l'impasto. La formatura avviene con coltelli o stampini metallici di forma semplice, mentre la sac à poche è usata solo in alcune varianti. La cottura si effettua su teglie rivestite con carta forno, utilizzando forni elettrici professionali o, in contesti artigianali, forni a legna a bassa temperatura. Dopo la cottura, le Pastarelle vengono raffreddate su griglie e confezionate in sacchetti o contenitori idonei al contatto alimentare, opportunamente etichettati.	
Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: la produzione delle Pastarelle avviene in laboratori di pasticceria e panifici artigianali operanti sul territorio di Nardò e della Provincia di Lecce. I locali di lavorazione devono essere regolarmente autorizzati e conformi alle normative vigenti in materia igienico-sanitaria (Regolamento CE 852/2004 e successivi), rispettando i protocolli HACCP. Le fasi di impasto, formatura e cottura si svolgono in aree dedicate che garantiscono condizioni ambientali	

controllate e la separazione dei flussi produttivi. La conservazione del prodotto finito è di tipo ambientale data la natura di biscotteria secca. Le Pastarelle vengono conservate in apposite aree di stoccaggio, a temperatura ambiente (non refrigerate), in luoghi freschi, asciutti e al riparo dall'umidità e dalla luce diretta. Tali condizioni permettono di mantenere la friabilità e la fragranza tipica del prodotto per tutta la durata di conservazione. Non è prevista alcuna fase di stagionatura o maturazione. Il prodotto è destinato al consumo subito dopo la cottura e il successivo e rapido raffreddamento.

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 Pastarelle (termine dialettale “*paste*”) sono un prodotto dolciario da forno profondamente radicato nella tradizione etnogastronomica del Comune di Nardò e, più in generale della provincia di Lecce. Le pastarelle sono parte della cultura materiale e alimentare del territorio di Nardò, storicamente utilizzato per la colazione (tradizionalmente consumate inzuppate nel latte) o per la merenda pomeridiana dei bambini, e durante le feste familiari. I forni artigianali e le pasticcerie del centro storico mantengono vive le ricette tramandate di generazione in generazione.


Le tecniche di produzione delle Pastarelle sono rimaste sostanzialmente immutate nel tempo e sono applicate in modo omogeneo e continuativo sia nella produzione domestica che in quella artigianale. Tali metodiche (impiego di materie prime locali, lavorazione prevalentemente manuale o artigianale, cottura tradizionale in forno a legna), confermano il legame con la tradizione locale.

L'omogeneità territoriale è confermata anche dall'antica consuetudine delle massaie che portavano le teglie con l'impasto nei forni comuni del paese per la cottura (una traccia antropologica della pratica domestica e collettiva). Il prodotto è largamente diffuso nel Comune di Nardò dove è comunemente conosciuto come “*pastareddhe*” o “*paste dolci*”. L'uso domestico, la vendita presso forni artigianali e la partecipazione a fiere e sagre locali testimoniano una pratica collettiva omogenea, riconosciuta come parte integrante del patrimonio gastronomico salentino. Le Pastarelle rientrano nelle produzioni promosse anche in iniziative comunali come la “Mappa del Gusto di Nardò”, che censisce i prodotti tipici e le eccellenze alimentari locali. Il prodotto è oggi parte dell'identità alimentare neretina: ogni famiglia conserva la propria variante, ma il risultato finale del biscotto da inzuppo, dorato e friabile resta invariato.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Foscarini A. E., Cucina Popolare ed Aristocratica, 1999.
- Lazari L., Odori, Sapori, Colori della Cucina Salentina, 1999.
- Gaballo d'Errico L., Il Salento a Tavola: Guida alla Cucina Leccese, 1993.
- Leccenews24, “Le pastarelle salentine: la ricetta dei biscotti della tradizione”, 2023.
- Fonti web: numerose ricette e articoli che documentano la pratica casalinga e la cottura nei forni a legna indicazione di continuità culturale (es. blog locali, siti agrituristici, canali social):
 - <https://antaresagriturismo.it/tradizioni-del-salento/pastarelle-i-biscotti-dellanonna/>
 - <https://www.leccenews24.it/turismo/enogastronomia/biscotti-da-inzuppo-ricettapastarelle-salentine.htm>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=TnJObEOiUtE>
- Testimonianze firmate da parte di panificatori, pasticceri e famiglie storiche.

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

5	Denominazione del prodotto: <i>Pupurât</i>
	 <p>Territorio di riferimento: San Nicandro Garganico (Foggia).</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: tarallo dolce speziato, dal diametro di circa 18- 20 cm con foro centrale; consistenza croccante esterna e pasta morbida e compatta all'interno; colore marrone scuro.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Difficoltà: Media – Costo: Medio – Tempo di preparazione: 1 Ora – Tempo di cottura: 20 Minuti – Metodo di cottura: Forno a legna o elettrico – Stagionalità: Tutte le stagioni <p>Ingredienti: 1000 g di farina 00, 400 g di zucchero semolato, 2 bustine di vanillina, 2 bustine di lievito per dolci, 10 g di buccia di arancia grattugiata (circa 2 bucce fresche o secche di arance), 75 g di cacao amaro in polvere, 4 uova intere, 1 bicchiere di miele di fichi, 100 g di olio EVO, 1/2 cucchiaino cannella in polvere, 1/2 cucchiaino chiodi di garofano macinati. Variante con aggiunta di 250 g mandorle tostate tritate grossolanamente, 250 g cioccolato fondente tagliato grossolanamente.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: tavolo, spianatoia, impastatrice (non indispensabile), forno a gas/elettrico o a legna, teglie da forno per la cottura.</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: la lavorazione del <i>Pupurât</i> avviene in locali idonei dotati del tavolo e/o della spianatoia. La conservazione del prodotto avviene in buste o scatole per alimenti ermeticamente chiuse. Il prodotto può essere conservato anche per una settimana e oltre.</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><i>“U Pupurât”</i> rappresenta il dolce tradizionale a ciambella della città di San Nicandro Garganico di Foggia. La sua è una storia antica che risale alle tradizioni del passato, allorquando, pur non essendoci grandi ricchezze in famiglia, le massaie sapevano valorizzare e utilizzare quei pochi ingredienti che quotidianamente riuscivano a trovare disponibili in dispensa o a procurarsi con facilità. I <i>“Pupurât”</i> sono da sempre simbolo della cordialità e della festa sannicandrese. Anticamente erano i dolci tipici del <i>“Carnevale”</i>, della <i>“Festa di Ognissanti”</i>, della <i>“Fiera di paese di Ottobre”</i>, delle feste dell'accensione dei <i>“Foch”</i> e delle <i>“Serenate”</i> alle innamorate. Oggi i <i>Pupurât</i> vengono prodotti in qualsiasi periodo dell'anno: sono disponibili presso tutti i tipici panifici locali e di frequente si producono in famiglia. <i>“U Pupurât”</i> è il dolce per eccellenza che viene offerto agli ospiti quando nei giorni di festa ci si reca a far visita a parenti o</p>

amici; nei tempi passati era sempre presente durante le tradizionali "serenate musicali" che l'innamorato portava alla fanciulla amata. È un dolce secco che può essere conservato per parecchi giorni, avendo l'accortezza di chiuderlo in scatole ermetiche o in cestini avvolti da canovacci. "U Pupurât" è un ottimo dolce adatto a tutte le ore della giornata; è particolarmente gradita la sua degustazione a fine pasto accompagnandolo con un buon bicchiere di vino rosso locale.

La storia del "Pupurât" lo identifica come il dolce tipico del territorio del Gargano. Come ci testimonia l'etnografo e studioso delle tradizioni popolari Giovanni Tancredi il suo è un nome di probabile derivazione albanese, nominato nei vari dialetti locali "popperato", "peperato", "puprète", "Pupurât". G. Tancredi ci racconta di quando si preparavano i Pupurât: *"Anticamente si facevano per lo più di notte e durante la lavorazione della pasta le donne cantavano canzoni nuziali e gli uomini bevevano vino e scherzavano per il buon augurio agli sposi"*.

Nelle opere dello scrittore sannicandrese Enzo Lordi, studioso e scrittore appassionato delle civiltà garganiche, è possibile ritrovare l'usanza e la tipicità antica dei Pupurât sannicandresi. Nel libro "Cera una volta S. Nicandro" dell'autore, troviamo un capitolo dedicato ai "Piatti tipici", dove dice: *"...indichiamo tra i moltissimi piatti tipici, due primi, un secondo, due contorni e un dolce d'assoluta originalità sannicandrese ... - ... Dolce: "Pupurât": fatti di zucchero, cannella, chiodi di garofano, fior di farina, uova, latte, tritato di bucce di arante essiccate sul fuoco e grattugiate, olio di oliva. Oggi c'è chi aggiunge mandorle tritate, cacao o pezzetti di cioccolato, ma il sapore non è più quello povero, spartano, ma genuino e sano di una volta"*.

I "Pupurât" sono dei dolci tradizionali che sono diffusi in diverse località del Gargano. Ogni paese ha sviluppato la sua variante, e quella di San Nicandro Garganico si distingue per alcune caratteristiche specifiche. La principale è quella dell'uso del miele di fichi. Sono dei taralli dolci, generalmente a forma di ciambella, ma possono variare anche in forme più allungate a seconda delle usanze familiari. I "Pupurât" venivano preparati in occasioni speciali, ma soprattutto durante il Carnevale e il Natale. Infatti, il peperato è il dolce simbolo dell'antico e storico Carnevale Sannicandrese. Gli ingredienti principali sono: farina, zucchero, uova, olio, bucce di arancia grattugiate, miele di fichi e cannella, vaniglia, chiodi di garofano e lievito.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Giovanni Tancredi – 1940-XVIII "Folclore Garganico". Manfredonia, Tip. Sipontina E. Armillotta e A. Marino, 1940-XVIII.);
- Enzo Lordi – 1^a Edizione Ottobre 1992 - "Cera una volta S. Nicandro" Saggi 1 - Gioiosa Editrice
- E Lordi. San Nicandro le tradizioni, i piatti, i giochi, i mestieri di una volta; Nicandro Garganico. Gioiosa Editrice, 1993, p. 62.

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

6	Denominazione del prodotto: <i>Scescele'dde</i>
---	--



Territorio di riferimento: Canosa di Puglia (BT).

Descrizione sintetica del prodotto: prodotto dolciario semplice a base di farina e acqua, lasciato cuocere per qualche minuto nel vincotto.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: il dolce viene preparato con farina 00 e acqua e impastato, ricavando delle palline, stelline, quadrotti, tarallini, successivamente cotti nel vincotto.

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

Ingredienti: 300 g di farina 00, acqua q.b per amalgamare e ricavare palline, stelline, tarallini ecc., 500 ml di vincotto.

Procedimento: impastare la farina con l'acqua per ottenere un composto liscio. Ricavare le forme preferite. Mettere in una casseruola il vincotto e portare ad ebollizione. Versare le *scescele'dde* nel vincotto per pochi minuti. Con una schiumarola scolarle e metterle su un piano con carta assorbente. Lasciarle raffreddare e poi una volta fredde si possono degustare.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: normale 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

In un tempo in cui lo zucchero era raro e costoso, le nonne e le madri trasformavano pochi ingredienti semplici in un dolce capace di unire gusto e cuore: gli *Scescelédde*. L'impasto di farina e acqua, modellato con cura in "lucignoli", rettangoli o piccole forme, palline, stelline, pupazzetti, scalette o tarallini, diventava materia viva tra mani sapienti. Ma la vera magia avveniva nel vincotto: il mosto d'uva ridotto a uno sciroppo denso e dolce, conosciuto in tutta la Puglia come vincotto. Quei piccoli pezzi di pasta venivano immersi nel vincotto bollente, che li avvolgeva totalmente, cuocendoli e impregnandoli di intensa dolcezza. Sollevati e disposti su un piatto a raffreddare, si trasformavano in piccole gioie lucide, croccanti e aromatiche. Questo procedimento, semplice ma profondo, si inserisce a pieno titolo nel ricco patrimonio dolciario pugliese, dove il vincotto ha un ruolo centrale in molte preparazioni tradizionali: cartellate, mustazzoli, ecc. La produzione del vincotto era una pratica contadina vitale: il mosto si cuoceva per molte ore (a volte fino a 24), in grandi caldaie di rame o acciaio, riducendosi finché il profumo di caramello non dominava l'ambiente. Dopo il raffreddamento, si conservava in vasi o bottiglie, pronto a diventare dolcezza

quotidiana e strumento di memoria familiare. Nelle cucine rurali contadine di Canosa di Puglia, gli *Scescelédde* erano più di un semplice dolce: erano gesti di quotidianità e festa. Dolcetti che univano tradizione e creatività, pensati per condividere momenti insieme. Il profumo del vincotto che bolliva evocava vendemmie e mani attente, trasformando ogni morso in un frammento di casa. Anche se appaiono in pochissimi ricettari gli *Scescelédde* appartengono alla memoria collettiva: un dolce discreto, che parla di povertà, ingegno, affetto familiare e legame con il territorio. Infatti nel calendario il Campanile (giornale di informazione e cultura locale registrato al n.160 del Tribunale di Trani) del mese di Gennaio 1998 viene riportato come ricetta del mese. I redattori hanno dichiarato che quell'anno nello scrivere la ricetta avevano intervistato all'epoca nonne anziane che erano solite preparare il dolce. Anche la Fidapa nel libro di ricette "A tavola la tradizione continua" a pag.67 descrive la ricetta con ingredienti e il procedimento.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Il Campanile 1998
- Libro di ricette "A tavola la tradizione continua" 2002

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

7	<p>Denominazione del prodotto: Agnello con piselli e uova</p> <p>Sinonimi e termini dialettali: <i>Verdètte, Berdètte, Sambenedètte, Agnello di Pasqua, Agnello con i piselli, L'agnill pe li pesiedd</i></p>
	 <p>Territorio di riferimento: Puglia.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: l'agnello con piselli e uova è un piatto tradizionale della cucina pugliese e murgiana, tipicamente preparato nel periodo pasquale, che unisce carne di agnello tenera, piselli freschi e uova sbattute con pecorino, creando un secondo piatto completo, sostanzioso e simbolico, associato alle festività primaverili. La preparazione prevede di tagliare carne di agnello a pezzi e rosolarla in un tegame con olio extravergine di oliva, aglio e cipolla tritati, sfumando con vino bianco. Successivamente vengono aggiunti i piselli freschi e i pomodori pelati e spezzettati, proseguendo la cottura a fuoco lento fino a completa cottura dell'agnello. Nella fase finale, vengono unite uova sbattute con pecorino grattugiato e prezzemolo, che addensano e arricchiscono il piatto, formando una crema morbida che avvolge la carne.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti per 4 persone: 800 grammi di carne di agnello, 300 grammi di pomodori maturi, 200 grammi di piselli sgranati, 30 grammi di pecorino grattugiato, due uova, vino bianco secco, olio di oliva, sale, pepe, aglio e prezzemolo.</p> <p>Tagliate a pezzi la carne di agnello e fatela rosolare in mezzo bicchiere scarso di olio, nel quale avrete precedentemente fatto soffriggere due spicchi di aglio tritati. Salate, pepate e, quando la carne avrà preso colore, bagnatela con quattro cucchiaini di vino bianco. Lasciate che il vino venga completamente assorbito, poi aggiungete i piselli e i pomodori sbucciati e spezzettati. Coprite e lasciate cuocere a fuoco lento per circa trenta minuti. Controllate la salatura e, infine, cospargete con le uova battute insieme al pecorino, un cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe. Tenete sul fuoco ancora per qualche minuto, quindi servite ben caldo nello stesso recipiente di cottura. Fonte: Antonietta Pepe, 1991. Le ricette della mia cucina pugliese. Edizioni del Riccio, Firenze.</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: cucina casalinga o di esercizi ristorativi e agriturismo.</p> <p>Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni</p> <p>Il piatto si presenta profumato, saporito e ricco di colori primaverili, principalmente grazie al verde dei piselli, risultando un piatto unico, ideale da servire caldo durante i pranzi in famiglia nella tradizione pasquale pugliese. In alcune tradizioni, il piatto viene chiamato "San Benedetto" (Sambenedètte); tale</p>

nome non deriva esclusivamente dal legame dell'agnello con le festività pasquali, ma anche dall'antica usanza di usare mezzo bicchiere di acqua santa presa in chiesa il Sabato Santo per la preparazione del piatto con piselli e uova.

La tradizione del piatto è testimoniata da numerose fonti storiche. I testi storici che attestano la presenza dell'“Agnello con piselli e uova” nella tradizione culinaria pugliese sono numerosi e permettono di delineare con chiarezza la diffusione di questo piatto nelle cucine locali. Tra questi “La cucina pugliese. In oltre cento ricette tradizionali” (Sada, 1996), documenta la ricetta dell'“Agnello di Pasqua”, preparato tradizionalmente per il pranzo del lunedì di Pasqua.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- AA.VV., 1989. Pasquale. Viaggio nelle tradizioni e nella gastronomia molese. Realtà Nuove Edizioni, Mola di Bari (BA)
- Antonietta Pepe, 1991. Le ricette della mia cucina pugliese. Edizione del Riccio, Firenze
- Pierangelo Mauri 1992. Antiche ricette dal Vesuvio al Salento. Edizioni Mariani-Lissone, Lissone (MI)
- AA.VV., 1997. U Calaridd. Cucina gravinese, cultura, tradizioni e storia. Università della terza età di Gravina, Gravina (BA)
- Luigi Sada 1996. La cucina pugliese. In oltre cento ricette tradizionali. Newton e Compton, Roma

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

8

Denominazione del prodotto: Arancia rotta all'acqua**Sinonimi e termini dialettali:** *u mareng rutt all'acqu***Territorio di riferimento:** Bisceglie (BT).

Descrizione sintetica del prodotto: zuppa dal colore arancio dato dalla presenza di pezzi di arance. La superficie assume una colorazione giallastra per la reazione delle arance con l'olio extra vergine d'oliva ed i pomodori. Il prodotto si presenta in contenitori da zuppa.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:**Ingredienti:**

- 500 g arance
- 500 g acqua
- 15 g aglio intero
- 100 g olio extra vergine d'oliva
- 10 g prezzemolo
- 50 g pomodorini
- 15 g sale
- 2 g pepe

Il cuoco comincia col pulire e tagliare uno spicchio d'aglio che viene lasciato "sudare" sul fuoco, in una padella con abbondante olio d'oliva. Dopo pochi minuti nella padella versa dell'acqua fredda per "allungare" l'olio e ottenere una sorta di brodo e spezzetta a mano un pò di prezzemolo. A questo si possono eventualmente aggiungere dei pomodorini che devono essere non affettati o tagliati ma semplicemente "schiacciati". Quindi il cuoco prende le arance intere e, senza sbucciarle, le spezza con le mani, lasciando cadere i pezzi nella padella e mescolando continuamente. Al termine della cottura, insaporisce "u' marane" ancora sul fuoco con sale e pepe. Infine, versa la pietanza in un piatto fondo, ricordando che, in passato, si usava ugualmente un piatto fondo ma molto grande, dove mangiavano anche cinque o sei persone, cioè l'intera famiglia. Il cuoco prepara anche una rivisitazione della stessa pietanza. Sbuccia e taglia a fette tonde e regolari le arance, taglia le bucce a strisce molto sottili, chiamate "nzest" e "sbollenta" queste ultime immergendole per pochi secondi in un pentolino con acqua in ebollizione. Versa nella padella dell'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio appena schiacciato che lascia "sudare" sul fuoco, aggiunge acqua e posa delicatamente nell'olio caldo le fette d'arancia e i pomodorini tagliati ognuno in quattro pezzi. Quindi, sistema le fette d'arancia nel piatto fondo e, al centro, aggiunge prezzemolo e pomodorini "canditi", cioè passati in forno con sale e zucchero a una temperatura molto bassa. Infine aggiunge le strisce di buccia, insieme all'olio di cottura e versa un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.

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

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: i locali adibiti alla preparazione sono cucine e/o laboratori per la manipolazione e trasformazione degli alimenti.

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 vera arte culinaria nella preparazione di questo piatto si evidenzia nella scelta degli ingredienti e nella cura dedicata ai piccoli gesti, nel tagliare, spezzare, cuocere e condire. *“U’ marange rutte all’acque”* costituiva in passato un unico pasto, solitamente la cena e veniva servito in un grande piatto posto al centro della tavola e nel quale mangiavano tutti i membri della famiglia, con l’accompagnamento di fette di pane duro. Questo piatto, tipico non solo della tradizione biscegliese, ma anche, ad esempio, di quella barese, rappresenta al meglio la creatività per così dire “obbligata” che le donne della società contadina del passato mettevano nel creare pietanze con i pochi ingredienti a loro disposizione, riuscendo a garantire nutrimento e gradevolezza di sapori. Inoltre, la modalità di consumo simboleggiava una dimensione comunitaria di fruizione del pasto ormai sempre più difficilmente garantita. Il piatto ha subito, di recente, un processo di riscoperta che lo ha reso oggi nuovamente apprezzato e ricercato.

“Un tempo, a colazione, oltre l’acquasale, si usava mangiare anche l’arancia rotta all’acqua, che si preparava tagliuzzando le arance a pezzetti e immergendole in acqua calda, condita con olio, sale e pepe.”
Fonte: “Leggende e tradizioni Biscegliesi” Mario Cosmai 1985.

L’attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- <https://culturalimentare.beniculturali.it/sources/preparazione-dell-aranciarotta-all-acqua>
- Leggende e tradizioni Biscegliesi” Mario Cosmai 1985

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

9	Denominazione del prodotto: Baccalà e patate al forno Sinonimi e termini dialettali: Baccalà con patate, <i>U Baccalé chi patene</i>
	
Territorio di riferimento: Puglia.	
Descrizione sintetica del prodotto: per la preparazione, il baccalà viene tagliato a pezzi dopo essere stato ammollato per eliminare l'eccesso di sale, mentre le patate vengono sbucciate e affettate a fette o tocchetti. Si dispongono a strati in una teglia unta con olio extravergine d'oliva, alternando patate, baccalà, pomodori a pezzetti o pelati, prezzemolo tritato, aglio, cipolla affettata e, a seconda delle versioni, acciughe salate dissalate e olive in salamoia. Il tutto viene insaporito con sale, pepe e una spolverata di formaggio pecorino grattugiato, completando con un filo d'olio. La cottura avviene in forno a temperatura media (circa 200-220 °C) per circa 45 minuti, bagnando occasionalmente con acqua per evitare che il piatto risulti asciutto, ma senza renderlo brodoso. In alcune versioni si consiglia di coprire inizialmente la teglia per trattenere l'umidità e successivamente scoprire per far dorare leggermente la superficie. Il risultato finale è un piatto ricco, saporito e nutriente, dove la morbidezza delle patate si unisce al sapore deciso del baccalà e alla freschezza del pomodoro, in un equilibrio perfetto tra mare e terra, capace di raccontare le tradizioni culinarie pugliesi e di portare in tavola i profumi tipici delle case di famiglia nei giorni di festa.	
Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:	
Ingredienti per quattro persone: 800 grammi di baccalà ammollato, 3 acciughe salate, 500 grammi di patate, 100-150 grammi di olive in acqua, pomodori freschi o pelati, una cipolla, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, sale, olio e formaggio	
Preparazione: in una teglia con olio si dispone uno strato di cipolle affettate finemente, poi il baccalà ammollato, privato della pelle e tagliato a pezzi. Sui pezzi di baccalà si pongono le acciughe diliscate, lavate e tagliuzzate; negli spazi vuoti tra un pezzo e l'altro si inseriscono le olive. Si aggiungono poi i pomodori a pezzetti, l'aglio, il prezzemolo, poco sale, formaggio e olio. Si fa uno strato di patate tagliate a tocchetti e sopra queste si aggiunge ancora un po' di pomodori a pezzetti, sale, olio e formaggio. Si versa un po' d'acqua e si inforna a 220 °C per circa 45 minuti, irrorando con altra acqua se necessario, avendo cura che il piatto non risulti brodoso. Fonte: Fulvia Fiorino, 2011. La cucina pugliese e... di Nonna Fulvia. Schena Editore, Fasano (BR).	
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: cucina casalinga o di esercizi ristorativi e agriturismi.

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

Il baccalà con le patate è un piatto unico tradizionale della cucina pugliese, particolarmente diffuso nelle zone costiere e nell'entroterra barese, preparato in occasioni familiari e conviviali grazie alla semplicità degli ingredienti e alla bontà del risultato finale. I testi storici che attestano la presenza del "Baccalà con le patate al forno" nella tradizione culinaria pugliese sono numerosi e permettono di ricostruire con chiarezza la diffusione di questo piatto nelle cucine locali. Un riferimento di rilievo è rappresentato dal volume "Natale: ricette e tradizioni" (Realtà Nuove, Mola di Bari (BA), 1989), che documenta in dettaglio la ricetta tradizionale, descrivendo con precisione le modalità di preparazione utilizzate nelle famiglie pugliesi. Ulteriore testimonianza si ritrova in "La cucina della terra di Bari" di Luigi Sada (1a edizione, Franco Muzzio Editore, Padova, 1991) dove viene riportata la ricetta di "Baccalà e patate al forno. Un'ulteriore fonte utile per documentare la continuità di questa tradizione è "La Cucina Pugliese e... di Nonna Fulvia" (Schena Editore, Fasano (BR), 2011), che propone la ricetta del "Baccalà con Patate".

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- AA.VV. (1989). Natale: ricette e tradizioni. In: Realtà Nuove n. 20, Mola di Bari (BA).
- Luigi Sada (1991). La cucina di terra di Bari. Franco Muzio Editore, Padova.
- Fulvia Fiorino (2011). La cucina pugliese e di Nonna Fulvia. Schena Editore, Fasano (BR).

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

10	Denominazione del prodotto: Brodo bugiardo Sinonimi e termini dialettali: <i>Brode busciarde, Bbròte finde, Brod Busciard, Brodo vegetale</i>
<div data-bbox="518 434 1066 981" data-label="Image"> </div> <p>Territorio di riferimento: Puglia.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: questa preparazione è figlia della tradizione contadina, dove la scarsità di carne veniva ovviata combinando tante verdure fresche e una cottura lenta: un brodo che “mentiva” sul suo sapore ma nutriva davvero, rispettando la filosofia del “tutto fa brodo”. Non un brodo vero, si forma con ortaggi di stagione sedano, cipolle, carote, patate, pomodori, prezzemolo bolliti insieme, senza carne, ma aromatici, ricchi e saporiti. Il “bugiardo” sta nel fatto che, pur essendo privo di proteine animali, il suo gusto risulta sorprendentemente intenso e ricco, quasi ingannevole. Il brodo bugiardo può essere servito tal quale (non filtrato), accompagnato da svariati tagli di pasta minuta, oppure usato per cuocere e/o condire erbe spontanee del territorio.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: il brodo bugiardo è preparato tagliando a pezzetti e cucinando in acqua – partendo da acqua fredda – le verdure di stagione che possono essere trovate in casa. Ogni famiglia ha la sua ricetta a seconda dei gusti famigliari, ma alcuni ortaggi sono un denominatore comune: sedano, carota, cipolla e prezzemolo non possono mancare in un buon brodo vegetale. Ad essi possono essere aggiunti, a seconda dei gusti, pomodori (freschi o “al filo”), patate, erbe aromatiche e altri condimenti</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: ordinarie attrezzature da cucina.</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: 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>Fin dall’antichità, le popolazioni hanno intuito che bollire acqua insieme a ingredienti commestibili verdure, carne oppure scarti produceva una sostanza saporita e ricca di nutrienti. È una pratica che troviamo in testi biblici e nei calderoni medievali, quando contadini e famiglie popolari lasciavano sobbollire verdure e rifiuti in un calderone sempre acceso da cui deriva il detto “tutto fa brodo”. Nel Medioevo, il brodo rappresentava il pasto quotidiano delle famiglie, unendo ciò che era disponibile. Spesso veniva consumato da solo o come base per zuppe, minestre e piatti più complessi. Con il passare dei secoli, il brodo varcò i confini del popolo: cuochi come Maestro Martino e Scappi lo trasformarono in pietanza raffinata, adatta alle corti, come il consommé brodo chiarificato e concentrato usato anche come rimedio medicinale; ciononostante, il brodo vegetale è restato l’anima della cucina domestica: povero, leggero, ricco di sali minerali e vitamine liposolubili. Il brodo bugiardo più comunemente conosciuto in Puglia come</p>	

brode busciarde, soprattutto in contesti agricoli e contadini è il brodo vegetale che veniva tradizionalmente preparato nelle case dei contadini con la verdura a loro disposizione. Questa preparazione è figlia della tradizione contadina, dove la scarsità di carne veniva ovviata combinando tante verdure fresche e una cottura lenta. Fino al secolo scorso era tradizione avere sempre a disposizione nei focolari famigliari un calderone, all'interno del quale il/la responsabile del fuoco aggiungeva quotidianamente cibo, scarti di carne e verdure a disposizione. In Puglia, una delle regioni italiane più votate all'orticoltura, non era raro che mancassero carne (o scarti di essa), soprattutto nelle case dei più poveri. C'erano dunque periodi in cui nel calderone cuoceva un brodo preparato solo con verdure, cercando di aggiungerne il maggior numero possibile per compensare l'assenza di sapore dovuta alla scarsità di carne. Non un brodo vero, dunque, ma formato con ortaggi di stagione sedano, cipolle, carote, patate, pomodori, prezzemolo bolliti insieme, senza carne, ma con ingredienti aromatici, ricchi e saporiti. Il "bugiardo" sta nel fatto che, pur essendo privo di proteine animali, il suo gusto risulta sorprendentemente intenso e ricco, quasi ingannevole. Un brodo che "mentiva" sul suo sapore ma nutriva davvero. Nonostante questa non sia una preparazione complessa o particolarmente rinomata, se ne trovano alcuni riscontri in bibliografia. Tale modo tutto pugliese di identificare il brodo vegetale trova riscontro in Sada che, ne "La cucina della terra di Bari" (Franco Muzzio Editore, Padova, 1991), nella sezione "Piccolo lessico di termini dialettali attinenti alla cucina della Terra di Bari" indica come "*bbròte finde*" il brodo senza carne. Nell'opuscolo "*I fogghie de fore*", (Mola di Bari, BA, 1989) dedicato alle piante spontanee della flora molese, gli autori riportano la ricetta "*I seveune a brode busciarde*" (grespino in brodo vegetale), dove fanno riferimento al brodo vegetale con l'appellativo "*busciarde*". La ricetta "*I seveune a brode busciarde*" è inoltre riportata in "Piante spontanee nella cucina tradizionale molese" di Bianco, Mariani e Santamaria (Levante editori, Bari, 2009).

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Luigi Sada, 1991. La cucina della terra di Bari. Franco Muzzio Editore, Padova.
- AA.VV. 1995. I fogghie de fore. In: Realtà Nuove, n° 79. Mola di Bari, BA.
- Vito Vincenzo Bianco, Rocco Mariani, Pietro Santamaria, 2009. Piante spontanee nella cucina tradizionale molese. Levante editore, Bari.

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

11	Denominazione del prodotto: Cime di rapa e fagioli Sinonimi e termini dialettali: Rape e pasuli
	<div data-bbox="418 398 1165 1030" data-label="Image"> </div> <p>Territorio di riferimento: Provincia di Lecce e, più in generale Puglia.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: Rape (<i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>sylvestris</i> L. Janch. var. <i>esculenta</i> Hort.) e fagioli (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) è un piatto della tradizione contadina pugliese, espressione di una cucina povera ma ricca di sapore. Da sempre, i contadini hanno saputo ingegnarsi per creare pietanze gustose con ingredienti semplici, economici e facilmente reperibili. Le cime di rapa, ortaggio tipico della regione, vengono da sempre coltivate negli orti e sono disponibili per gran parte dell'inverno grazie all'ampia varietà di selezioni locali, caratterizzate da cicli colturali di diversa durata. I fagioli secchi, invece, sono un alimento altamente proteico, facilmente conservabile e quindi disponibile anche nei periodi di scarsa produzione. In alcune tradizioni locali, il piatto veniva anticamente accompagnato da pane raffermo e prendeva il nome di "Licurdia". Nelle versioni più moderne della ricetta, la componente di carboidrati è invece soddisfatta da friselle, taralloni o fette di pane abbrustolito, che completano il piatto in maniera semplice ma gustosa.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:</p> <p>Ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 500 g di cime (o broccoli) di rapa – 300 g di fagioli – 1 spicchio di aglio – cipolla, sedano, alloro, peperoncino, sale q.b. <p>Procedimento: per la preparazione di questa pietanza di utilizzano fagioli che sono stati a bagno per una notte e poi lessati a metà e aromatizzati con cipolla, sedano e alloro. Si puliscono, si lavano e si sbollentano le cime di rapa in abbondante acqua salata. Quindi in una casseruola capace si sfuma l'olio con uno spicchio di aglio e un peperoncino e si uniscono le cime e i fagioli. Si continua la cottura rimescolando con delicatezza per amalgamare bene gli ingredienti. Prima di portare in tavola si regola il sale. Le cime di rapa e i fagioli si accompagnano bene con dei crostini di pane fritto o semplicemente arrostito. Fonte ricetta: Lucia Gaballo D'Errico, 1990. IL Salento a tavola. Congedo Editore, Lecce.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: ordinaria attrezzatura da cucina domestica.</p>

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: ordinarie cucine domestiche o di esercizi ristorativi.

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 prima fonte scritta che riporta la ricetta "rape e fagioli" risale al 1606, anno di pubblicazione de "Le sottilissime astuzie di Bertoldo", racconto di Giulio Cesare Croce (1550-1609), scrittore, cantastorie, commediografo ed enigmista italiano. La storia, raccontata in breve, racconta di un saggio contadino, Bertoldo, che re Alboino volle tenere accanto a sé come consigliere. Ma Bertoldo non era uomo di corte ma uomo di campagna e così mai riuscì ad adattarsi alla vita di palazzo. Gli mancavano la zappa, la terra e i cibi semplici della tradizione contadina (soprattutto rape e fagioli), ma il re non se ne rese conto. Così Bertoldo finì per ammalarsi. Dice il Croce: *"I medici non conoscendo la sua complessione, gli facevano i rimedi che si fanno alli gentiluomini e cavalieri di corte; ma esso, che conosceva la sua natura, teneva domandato a quelli che gli portassero una pentola di fagioli con la cipolla dentro e delle rape cotte sotto la cenere, perché sapeva lui che con tal cibi saria guarito; ma i detti medici mai non lo volsero contentare. Così finì sua vita con questa volontà..."* Solo allora il re capì quant'era stata dura per il suo fido consigliere rinunciare alla vita e al cibo a cui era abituato e così dispose che sulla tomba di Bertoldo fosse scritto con caratteri d'oro questo epitaffio: *"In questa tomba tenebrosa e oscura, giace un villan di sì deforme aspetto, che più d'orso che d'uomo avea figura, ma di tant'alto e nobil'intelletto, che stupir fece il Mondo e la Natura. Mentr'egli visse, fu Bertoldo detto, fu grato al Re, morì con aspri duoli per non poter mangiar rape e fagioli."*

In tempi più recenti, la ricetta di rape e fagioli è stata raccontata da Lucia Gaballo D'Errico nel suo "Il Salento a tavola" (1a ed., 1990) nel quale la scrittrice riporta la procedura per preparare "Rape e pasuli", piatto della tradizione salentina a base di broccolotti di rapa (le cime di rapa, ndr) e fagioli secchi. Sada, invece, ne "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (1a ed., 1994) racconta la "Licurdia", ovvero la minestra di legumi e rape, descrivendola come comune in molti paesi della provincia di Lecce. Nella ricetta riportata da Sada, i fagioli («250 g di fagioli bianchi, secchi») sono accompagnati nella minestra da piselli secchi e cicerchie. Per il resto, la procedura di preparazione è la stessa descritta dalla G. D'Errico nel 1990. Una parentesi la merita il termine "Licurdia". In Sud Italia – oggi più comunemente in Calabria, con zuppe a base di pane raffermo e cipolle tale termine viene utilizzato per indicare le minestre "da leccarsi i baffi". Il nome, infatti, probabilmente deriva dal verbo latino "ligurrare", che significa leccare. Associando tale termine alla minestra di fagioli (o, più in generale, legumi) e rape, i contadini volevano indicare che questo piatto, seppur povero e preparato con ingredienti facilmente a loro disposizione – le cime di rapa sono da sempre coltivate in Puglia, anche nei piccoli orti domestici, i fagioli secchi sono facilmente conservabili e, spesso, nella minestra era usato pane raffermo dei giorni precedenti – era davvero da leccarsi i baffi.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Giulio Cesare Croce, 1606. Le sottilissime astuzie di Bertoldo. Disponibile online: https://it.wikisource.org/wiki/Le_sottilissime_astuzie_di_Bertoldo/Le_sottilissime_astuzie_di_Bertoldo
- Lucia Gaballo D'Errico, 1990. Il Salento a tavola. Editrice Salentina, Galatina (LE)
- Luigi Sada, 1994. La cucina pugliese in oltre 400 ricette. Newton e Compton editore, Roma (RM)
- Vito Buono, 2018. Il cruccio di Bertoldo. Disponibile online: <https://biodiversitapuglia.it/rape-e-fagioli-ilcruccio-di-bertoldo/>

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

12 Denominazione del prodotto: *Cime e strascinati "assése"*

Territorio di riferimento: Bisceglie (BT)

Descrizione sintetica del prodotto: primo piatto a base di un formato di pasta chiamato strascinato, cotto insieme con il cavolfiore, assume alla fine della cottura una colorazione tendente al verde. La cottura della pasta deve essere al dente e ben mantecata. Prima di essere servito si possono aggiungere a piacere pangrattato, pecorino e pomodorini con un filo di olio extravergine d'oliva abbondante. La pietanza viene servita in piatti fondi.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Ingredienti:

- 500 g cavolfiore verde (cima)
- 500 g pasta "strascinati" di grano duro freschi
- 15 g aglio 200 g olio extra vergine
- 5 g peperoncino secco
- 30 g sale e a questi ingredienti si aggiungono le varianti con pangrattato pomodorini pecorino romano grattugiato.

Procedimento: lavare e mondare il cavolfiore, da ora in poi "cime", in una pentola con acqua salata che bolle, versare le cime, dopo qualche minuto, aggiungere gli strascinati e portare a cottura; scolare e impiattare. In una padella, soffriggere con abbondante olio extravergine d'oliva, l'aglio tagliato a fette ed il peperoncino tritato grossolanamente. Una volta imbionditi bene, versare sulla pasta ed amalgamare. A questa ricetta tradizionale, si usava aggiungere il pangrattato rosolato in padella assieme all'olio extravergine d'oliva, l'aglio ed il peperoncino. Alcuni usavano stufare le cime in padella con i pomodorini, l'olio extravergine d'oliva, il pepe ed il sale e dopo aggiungere gli strascinati ed il pecorino romano grattugiato.

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

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: i locali adibiti alla preparazione sono cucine e/o laboratori adibiti alla manipolazione e trasformazione degli alimenti.

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

Cime e strascinati assésé, il piatto che sapeva aspettare. D'inverno, quando le campagne intorno a Bisceglie si coprivano di brina e gli ulivi si lasciavano accarezzare solo da mani esperte, i contadini partivano all'alba. Col buio ancora negli occhi e il freddo nelle ossa, si mettevano in cammino per potare, raccogliere, lavorare la terra. Non c'erano orari fissi, né pause garantite. Solo il lavoro, il tempo e il silenzio. A casa, intanto, le massaie sapevano bene cosa fare. Non c'erano forni elettrici, né microonde. Si cucinava presto, con quello che c'era, e si lasciava tutto pronto per quando "quelli della campagna" sarebbero tornati. Uno dei piatti più tipici era "*cime e strascinati assésé*". Era un piatto povero, ma pieno di sostanza. Le cime, cioè il cavolfiore, venivano lessate in acqua salata finché non diventavano morbide al punto giusto. Poi si aggiungevano gli strascinati, pasta fresca fatta in casa, tirata col dito e infarinata a dovere. Il tutto veniva mescolato e lasciato lì, in un piatto coperto da un altro piatto, in attesa dei contadini che rientravano e man mano che passavano le ore, la pasta si attaccava alle cime e si compattava... e tutto si sedeva, nel senso più vero della parola. Il piatto si assestava. Si calmava. Rimaneva lì, come chi aspetta senza fretta. Poi, quando i contadini rientravano, affamati e infreddoliti, bastava poco per riportarlo in vita. Si preparava l'aglio "sfritto" ovvero soffritto con abbondante olio extravergine d'oliva e del peperoncino. Quando l'olio era pronto, si versava direttamente sul piatto, ancora freddo. E lì succedeva il miracolo, si sentiva il calore dell'olio che faceva saltare la pasta, ammorbidiva il cavolfiore, scioglieva tutto l'incollato delle ore precedenti. Non era solo un modo di riscaldare il cibo: era un gesto antico, un atto d'amore, una forma di rispetto. Quel soffritto non serviva solo a dare sapore. Serviva a onorare il tempo. Come una madre, una moglie, una casa. Dal racconto orale di una nonna, mia nonna! Questa minestra si preparava con ½ kg di cime e ½ kg di cappelletti. Questi, dopo essere stati cotti e assésé, seduti, cioè pressati in modo da unirsi tra loro, venivano soffritti in padella con gr 50 di olio e altrettanti di acciughe. Quindi venivano serviti.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- <https://www.comune.bisceglie.bt.it/vivere-il-comune/conoscere-il-territorio/cultura/>
- Mario Cosmai in "Leggende e tradizioni biscegliesi" 1980.

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

	Denominazione del prodotto: Coniglio della festa di San Sabino
13	Sinonimi e termini dialettali: <i>U cunìghhje de la féste de San Zavòne, Cunìghhje o furne, Cunìghhje e patène o furne</i>
	
Territorio di riferimento: Canosa di Puglia (BT).	
Descrizione sintetica del prodotto: coniglio tagliato a pezzi e condito con patate che lo avvolgono unitamente a prezzemolo, aglio, pomodorino e spezie.	
Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: il coniglio a pezzi viene condito con pepe e sale e adagiato in una teglia. Si copre con le patate pomodorino, prezzemolo, aglio, e una spolverata di pecorino e olio extravergine coratina.	
Ingredienti:	
<ul style="list-style-type: none"> - 1,2 Kg di coniglio - sale - pepe - prezzemolo q.b - 200 g di pomodori ciliegino - 2 spicchi di aglio aglio - 600 g di patate tagliate a rondelle - una spolverata di pecorino q.b 	
Procedimento: tagliare il coniglio a pezzi eliminando la testa e le interiora, lavarlo delicatamente e asciugarlo inserendolo in uno scolapasta. In una teglia da forno salare e pepare i pezzi del coniglio insieme al prezzemolo, olio, aglio e pomodorini. Girare e mescolare il coniglio con gli ingredienti. Negli spazi vuoti e al di sopra del coniglio a pezzi, predisporre le patate. Terminare con una spolverata di pecorino e riempire la teglia di acqua fino a metà. Infornare a 180 gradi fino a formazione di una crosta dorata.	
Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: teglia e attrezzature 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

“Quando San Sabino profumava di coniglio e patate”.

C’era un tempo in cui la festa di San Sabino si sentiva anche a occhi chiusi. Bastava aprire una finestra o scendere in strada, e il profumo di coniglio al forno con le patate ti guidava come una carezza. Era una tradizione semplice, nata nelle case contadine, un rito di famiglia e di fede. Nei giorni della festa, ogni casa preparava il proprio tegame: coniglio e patate tagliate a mano, condite con cipolla, alloro e olio d’oliva. Il coniglio non si comprava al mercato, lo si allevava nel “sito”, quel piccolo angolo di terra accanto a casa, e lo si conservava gelosamente per le occasioni speciali. La carne si aspettava, si desiderava, non era cosa da tutti i giorni. San Sabino era il giorno in cui quel desiderio diventava realtà: il coniglio si cucinava, simbolo di abbondanza e di convivio bontà culinaria di qualità, genuità e prelibatezza. Non tutti avevano il forno, così all’alba si usciva con i tegami avvolti in canovacci, col nome scritto su un pezzo di carta, in fila davanti al forno del quartiere. Una processione laica, che correva parallela a quella religiosa. Il profumo usciva dai forni a metà mattina, mescolandosi all’incenso e al suono delle campane. Si tornava a casa col tesoro fumante, la tavola pronta per la festa. Quel coniglio non era solo cibo, era fatica premiata, fede fatta con le mani, silenzio carico di gratitudine. Si mangiava in compagnia dei parenti venuti da lontano, dal Nord o dalla Germania. Oggi quella festa è quasi sparita. I forni di quartiere sono solo un ricordo, e i giovani spesso ignorano quel sapore. Ma chi l’ha vissuta, lo porta nel cuore. Ogni anno, quando arriva San Sabino, torna la memoria: il profumo, il calore del tegame tra le braccia, la gioia semplice di una festa che univa il sacro e il quotidiano. Il gusto raro, atteso, che solo la carne del coniglio sapeva dare, rimane il sapore di casa. Da ricerche storiche sono stati recuperati tre fonti bibliografiche. Gli autori Lucia Damiano e Savino Losmargiasso, cultori e scrittori delle tradizioni di paese. Lucia Damiano scrive in dialetto e in versione in italiano dell’usanza. Poesia San Sabino ricco (di Agosto), distinto da San Sabino poverello del 9 febbraio, nella differenza di ricchezza festiva d’estate dall’inverno di Febbraio. Savino Losmargiasso scrittore lo cita nella poesia “La Feste de San Zavòne” (la Festa di San Sabino). Inoltre la ricetta la troviamo nel libro della FIDAPA A tavola...la tradizione continua .Il Maestro Giuseppe Di Nunno, cultore di tradizioni del territorio lo cita nel suo libro “Sulle vie dei Ciottoli del dialetto canosino” del 2015 con foto di un episodio vissuto nel 2000 di Gino il fornaio.

L’attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- S. Losmargiasso in L’arlogge du castidde percorso storico di un poeta in vernacolo canosino (1999)

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

14	Denominazione del prodotto: Gnochetti di Sant'Antonio Sinonimi e termini dialettali: <i>Gnocculi te Sant'Antonio, gnuculieddhri</i>
	
	
Territorio di riferimento: Comune di Novoli (LE).	
Descrizione sintetica del prodotto: gli " <i>Gnocculi te Sant'Antonio</i> " sono un piatto tipico della tradizione domestica novolese, preparato in un particolare periodo dell'anno, quello legato alle celebrazioni religiose del Santo Patrono Antonio Abate (17 gennaio). Trattasi di un tipo di pasta tradizionale a base di farina di grano duro e/o farina senatore Cappelli, impastata con acqua tiepida e sale, che viene lavorata a mano e filata: da lunghi spaghetti, che vengono arrotolati con due dita, si ottengono piccoli semi che poi si lasciano essiccare per due/tre giorni. Si procede successivamente alla cottura e alla consumazione, con un condimento a base di zuppa di pesce povero.	
Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: per la preparazione degli <i>gnocculi</i> (per 6 persone) occorrono 600 grammi di farina di grano duro e/o farina "senatore Cappelli". Si preparano cipolla, aglio, origano, olio extravergine (quanto basta) per il soffritto, 1 litro e ½ di passata di pomodoro e si cuoce per ½ ora circa. Si Lavano, si squamano e si puliscono le interiora del pesce (3 cefali di 200 gr cadauno, 2 lutrini di 150 gr circa cadauno, 2 scorfanetti di 100/150 gr cadauno, ½ kg di pescatrice tagliata a pezzi, 2 seppie piccole - 100gr circa – e cozze nere a volontà). Si pone tutto il pesce in una teglia e si cuoce per 20 minuti circa. Successivamente si aggiungono: sale, pepe, origano fresco (quanto basta). Cotti gli <i>gnocculi</i> , si versano in una teglia pulita e si aggiunge il sugo, insaporendo ed ornando il tutto con prezzemolo fresco ed altro origano.	
Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: attrezzi della cucina domestica.	
Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: preparazione tipica della "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	
La produzione ed il consumo degli " <i>gnocculi te sant'Antonio</i> " (gnocchetti di Sant'Antonio) trovano domestico riscontro in occasione della Festa Patronale di Sant'Antonio Abate (il 17 gennaio). Tale piatto era tradizionalmente preparato con una particolare pasta fatta in casa (gli " <i>gnocculi</i> " appunto) condita con sugo di passata di pomodoro cotto con pesce povero di paranza. Il pesce veniva acquistato da pescatori di Porto Cesareo che, in prossimità della festa di San Antonio Abate espongono dalla mattina presto il	

pescato sulle loro bancarelle (attorno alle quali i novolesi si avvicinavano per scegliere e comprare varie tipologie di pesci: cefali, lutrini, scorfanetti, ope, seppie, pescatrici, calamari e cozze nere).

Il prodotto è citato (fonte: rivista "LARES" – Roma, n. 3 – giugno 1938) nel testo del prof. Mario De Marco "Giuseppe Palumbo: fotografo e studioso del fenomeno megalitico salentino". Inoltre, nella versione con la cernia, è citato anche – come tradizionale di Novoli – a pag. 25 del testo "Ricette e Segreti della Cucina Salentina" di Massimo Vaglio (2005).

La storia più recente, nel 2022, ha visto ricevere un contributo da parte del Ministero della Cultura e del Turismo (oltre al patrocinio), per i festeggiamenti in onore del Santo Patrono Antonio Abate. Inoltre, sempre in un'ottica di recupero e salvaguardia delle tradizioni, è stato possibile:

- nel 2023 realizzare, in collaborazione con l'Associazione "Donne della Focara", una dimostrazione culinaria con degustazione e "showcooking" dei piatti della tradizione novolese di S. Antonio Abate, fra cui gli "*gnocculi te sant'Antonio*" (in quell'occasione conditi con la cernia) e altri prodotti da forno tradizionali presso il "Focarodromo" (struttura polifunzionale nell'area focara);
- nel 2025 avviare, in collaborazione con l'associazione ALVision, grazie ad un contributo della Regione Puglia - Puglia Promozione, il progetto ALFocara (che ha ospitato una delegazione di giornalisti giapponesi interessati a conoscere la tradizione novolese legata al "Fuoco sacro". Tra i vari appuntamenti, la delegazione è stata invitata a preparare presso l'agriturismo "Tenuta Lu Cantieri" la pasta fatta in casa tipica pugliese, le "orecchiette" e quella tipica novolese "gli *gnocculi*").

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Rivista "LARES" – Roma, n. 3 – giugno 1938) prof. Mario De Marco "Giuseppe Palumbo: fotografo e studioso del fenomeno megalitico salentino".
- "Ricette e Segreti della Cucina Salentina" di Massimo Vaglio (2005). Pag.25

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

15 Denominazione del prodotto: *Mulugnama r'chjin*

Territorio di riferimento: San Nicandro Garganico (Foggia)

Descrizione sintetica del prodotto: ruoto al forno di melanzane ripiene con contorno di patate. Piatto tipico delle famiglie sannicandresi, realizzato in ogni periodo dell'anno, ma soprattutto d'estate, grazie all'abbondanza dell'ortaggio nel periodo. Le melanzane, spaccate a metà oppure anche lasciate intere, vengono svuotate della loro polpa e poi ricomposte, riempiendole col ripieno della loro polpa, minuzzata e frammista con gli altri ingredienti; al ruoto delle melanzane si aggiungono le patate a spicchi; la cottura del ruoto è poi in forno.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

"Mulugnama r'chjin" (Melanzane ripiene) con patate al forno:

Ingredienti per 4 persone - n. 2 melanzane viola, n. 2 spicchi di aglio, n. 2 uova, n. 10 pomodorini, n. 4 patate di media dimensione, g 150 pecorino grattugiato di San Nicandro Garganico, g 150 mollica di pane a lievitazione naturale di San Nicandro Garganico, q.b. olio e.v.o., n. 8 acini di uva bianca q.b., sale e prezzemolo tritato -

Per il ripieno: la polpa delle 2 melanzane tritate, n. 1 spicchio di aglio tritato, n. 2 uova, n. 5 pomodorini tagliati a cubetti, g 80 pecorino grattugiato, g 150 mollica di pane a lievitazione naturale, q.b. olio e.v.o., n. 8 acini di uva bianca prezzemolo tritato sale q.b.

Procedimento: tagliare in due le melanzane e svuotarle con un cucchiaino, oppure svuotarle anche intere. Quindi, tritare la polpa e aggiungere un pò di sale sia nelle calotte vuote che nella polpa tritata, che lasceremo in un colapasta per un'oretta circa, pigiandola per far venir fuori l'acqua amarognola di vegetazione. Aggiungere la mollica di pane sfregata con le mani, le uova, metà del formaggio, 5 pomodorini tagliati a pezzi, 1 spicchio di aglio ed il prezzemolo tritati, sale e olio. Farcire le melanzane e, in ognuna, mettere 2 chicchi d'uva facendoli penetrare nell'impasto. Sbucciare le patate e tagliarle a fette di circa 1 cm di spessore o a spicchi. In una teglia da forno mettere le melanzane ripiene, le patate, il resto dei pomodori tagliati a metà, l'altro spicchio d'aglio tritato, il sale e il resto del pecorino, il prezzemolo tritato e l'olio. Coprire tutto con acqua fin sopra le patate, far cuocere la teglia prima sul fornello da cucina fino a quando il sughetto si sarà ridotto almeno della metà e, poi, passare in forno caldo a 180° C fino che le melanzane risulteranno belle dorate. Fonte: "la Gazzetta del Mezzogiorno (2017)":

<https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/ricette/924402/melanzane-ripiene-con-patate-al-forno.htm>

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: le attrezzature utilizzate per la preparazione sono: un ruoto o teglia da forno, altri strumenti comuni in una cucina casalinga, forno a gas/elettrico o a legna per cottura.

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

“Lu rôl d’ mulugnâm r’chjîn” (teglia di melanzane ripiene) rappresenta un secondo piatto tipico delle famiglie sannicandresi, realizzato in ogni periodo dell’anno, ma soprattutto d’estate per l’abbondanza dell’ortaggio in questo periodo. Trattasi del ruoto al forno di melanzane ripiene con contorno di patate. È una ricetta tipica della cucina contadina sannicandrese, tramandata di generazione in generazione che celebra i sapori semplici, ma ricchi del territorio. Un primo riferimento bibliografico alle “mulugnâm r’chjîn” è presente nel libro “San Nicandro le tradizioni, i piatti, i giochi, i mestieri di una volta” (San Nicandro Garganico, Gioiosa Editrice, 1993, p. 49-51) in cui l’autore, Enzo Lordi, nel capitolo “I Piatti”, fa un elenco di pietanze tipiche sannicandresi e nomina i “mulugnâm r’chjîn”. Alla pag. 51 scrive: “...Mulugnam r’ chiin (melanzane ripiene). E’ il classico esempio dell’ortaggio che per essere mangiato e gustato viene ripieno del composto già descritto nel piatto “carciofi ripieni”. Anche questo è un tipico pranzo sannicandrese, di cui sicuramente almeno nella versione locale, può vantare la primogenitura. Si svuotano le melanzane e la polpa tritata viene aggiunta al ripieno tipico sannicandrese. Si riempiono le melanzane e si condisce il tutto con acqua, olio, aglio, prezzemolo, pomodoro e patate a fette. Anche questo piatto veniva portato al forno perché la sua cottura avvenisse lentamente....” e “...Il ripieno dei sannicandresi era di una semplicità e di una modestia che i tempi imponevano alle famiglie disagiate, che, come diciamo spesso, costituivano la quasi totalità della popolazione. Ingredienti fissi erano il pane raffermo sbriciolato, prezzemolo, formaggio, aglio, olio, sale e uova....”

L’attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- E. Lordi, San Nicandro le tradizioni, i piatti, i giochi, i mestieri di una volta, San Nicandro Garganico, Gioiosa Editrice, 1993, p. 49-51.

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

16

Denominazione del prodotto: *Passaricchi* con il sugo di baccalà**Sinonimi e termini dialettali:** *Viermiceddhri cu llù baccalà*, *Passaricchi di Copertino***Territorio di riferimento:** Comune di Copertino e intera provincia di Lecce.

Descrizione sintetica del prodotto: I *passaricchi* (pasta finissima “da brodo” della tradizione copertinese) sono preparati in portata con sugo di Baccalà: si caratterizzano per una piacevole salinità marina con retrogusto aromatico (dato da prezzemolo fresco e olio extravergine di oliva) dove la morbidezza del baccalà contrasta con la struttura più consistente della pasta, creando una piacevole combinazione. I *passaricchi* sono piccoli semini di farina di grano duro che hanno bisogno di tanta laboriosità e manualità (vengono fatti asciugare all’aria e si conservano per molto tempo).

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Preparazione: 1 Kg di baccalà ammollato, ½ kg di pomodori da pendola, 1 cipolla grossa, sale e pepe quanto basta. Si soffrigge nell’olio la cipolla a fettina, si aggiunge il baccalà e poi i pomodori pelati e spezzettati con poco pepe; si fa bollire per altri 15 minuti. Nel sughetto - allungato con acqua - si fanno dunque cuocere i “passaricchi”. A Copertino, la preparazione tipica di questo piatto prevede sughi di pesce (come il baccalà o, talvolta, le cozze).

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

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: preparazione tipica della 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

La tradizione del piatto “*Passaricchi* con il sugo di baccalà”/“*Viermiceddhri cu llù baccalà*” si inserisce profondamente nella storia culinaria del Salento e di Copertino, attestando una pratica omogenea e tradizionale che si protrae da lungo tempo. Il baccalà, proveniente dalla Norvegia, è probabilmente stato importato e diffuso nel Salento e nel Meridione durante la dominazione spagnola. Il termine deriva dallo spagnolo bacalao. Il piatto era un tempo frequente nelle famiglie contadine, anche per il costo contenuto del baccalà. Nella tradizione principale questo piatto rappresentava il piatto della vigilia delle feste, quando, nel mese di dicembre, si preparavano i *passaricchi*/*vermiceddhri* a mano per servirli nelle vigilie come voleva la tradizione, soprattutto nel periodo della Festa di San Giuseppe da Copertino (18 settembre).

Il piatto è caratterizzato dall'utilizzo di un formato di pasta particolare, chiamato *passarichi/vermiceddhri*, ovvero una pastina minuta, spesso fatta in casa. La loro preparazione era un rituale familiare che richiedeva pazienza e abilità. La storicità di questa metodologia di preparazione è attestata da fonti scritte che ne comprovano l'omogenea e tradizionale pratica nel tempo. Diverse pubblicazioni sulla cucina pugliese e salentina attestano la presenza di questo piatto e della sua variante con i vermicelli.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- 1979 Il libro "Puglia a Tavola" di Mario Adda Editore, cita i "vermicelli al sugo di baccalà", piatto ascrivito al Comune di Copertino
- 1991 "Cucina pugliese alla poverella" di Luigi Sada, menziona "baccalà e vermicelli"
- 1993 "La cucina salentina" – Feste e Ricette per 365 giorni di M.R. Stoja Muratore, cita espressamente i "passaricchi col sugo di baccalà" a pagina 80
- 1994 "La cucina pugliese" di Luigi Sada (I edizione), cita "vermicelli col baccalà"
- 1999 "Odori, sapori, colori della cucina salentina" di Lucia Lazari, cita "viermiceddhri cu llu baccalà"
- 2003 "Sapori del Salento" di A. Serra e G. Antonucci, riporta "vermiceddhri col baccalà".

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

17

Denominazione del prodotto: Pasta con la ricotta**Sinonimi e termini dialettali:** *Ruittia cu lanedda, Lane torte***Territorio di riferimento:** Comune di Salice Salentino e provincia di Lecce**Descrizione sintetica del prodotto:** piatto composto della tradizione di Salice Salentino.**Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Preparazione per 4 persone: 400 g maccheroni o penne - 200 g ricotta fresca - cipolla - prezzemolo olio d'oliva - sale. Si stimano in base alle quantità della ricetta in elenco: - 50 g di cipolla - 10 g di prezzemolo - 20 g di olio d'oliva - sale (q.b.) La ricotta va setacciata all'interno di un piatto, mantecata con un filo d'olio e un pizzico di pepe. Si fa cuocere la pasta e viene amalgamata a freddo con la ricotta montata. Si impiatta e si completa con un filo d'olio extravergine d'oliva. E' preferibile utilizzare pasta fresca di semola: la superficie ruvida trattiene meglio la ricotta. Nella variante con la ricotta forte si prepara il sugo di pomodori, si scioglie all'interno la ricotta forte e infine si manteca il tutto con spolverata di pecorino.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: normali attrezzature da cucina; in particolare pentola, saltiere, mestolo da cucina.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: 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

Preparazione e consumo della Pasta con la Ricotta (*ruittia cu lanedda*) attengono principalmente alla tradizione domestica di Salice Salentino. È un piatto popolare, ancora presente sul territorio, la cui diffusione deriva probabilmente dalla presenza di numerose masserie nella zona (e dalla facilità nella preparazione). Il piatto è stato inserito da Luigi Sada in "Puglia a Tavola" (Ed. Adda, 1979) e figura fra quelli ascrivibili al Comune di Salice Salentino. La variante con la "ricotta *scante*" è ancora presente nei pranzi della domenica di alcune famiglie salicesi ed è citata in alcune pubblicazioni (fra cui "Odori, Sapori Colori della Cucina Salentina" Ed. Congedo – 1999).

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Luigi Sada in "Puglia a Tavola" (Ed. Adda, 1979)
- Lucia Lazari in "Odori, Sapori Colori della Cucina Salentina" (Ed. Congedo – 1999, pag. 27)
- Antonietta Pepe in "Le Ricette della mia Cucina Pugliese" (Ed. del Riccio – 1981 pag. 42)

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

18	<p>Denominazione del prodotto: Pasta e patate</p> <p>Sinonimi e termini dialettali: <i>Patane e ppaste</i></p>
	
	<p>Territorio di riferimento: Puglia.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: la pasta e patate è una pietanza antica e povera, tipica del sud Italia e profondamente radicata nella tradizione gastronomica contadina. Ricca e sostanziosa, è ideale nelle fredde giornate invernali per la sua capacità di riscaldare e nutrire. La versione classica prevede pasta corta e patate a pezzetti che, cuocendo lentamente con cipolla, pomodorini e aromi, si amalgamano in una consistenza cremosa e morbida, dal colore dorato e dall'aspetto rustico. Pensata per sfamare i bambini di ieri e di oggi, la pasta e patate resta un piatto semplice ma completo, adatto anche a diete vegetariane. Nella versione moderna, può essere arricchita con dadini di prosciutto e una spolverata di parmigiano.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:</p> <p>Ingredienti (per cinque persone):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 500 g di pasta corta - 400 g di patate - 3 finocchi - 1 cipolla - 4-5 pomodori - formaggio parmigiano grattugiato - olio, sale, pepe q.b. <p>Procedimento: si pelano le patate, si tagliano a tocchetti e si tuffano in acqua fresca. In una casseruola si fa scaldare l'olio con la cipolla e, quando questa è appena ammaccata, si aggiungono i finocchi in precedenza puliti e lavati, tagliati a fettine sottilissime (meglio se grattugiati). Si fa amalgamare il tutto, quindi si aggiungono i pomodori privati dei semi e tagliati a pezzetti e le patate grondanti acqua. Si mescola, si sala e si cuoce a casseruola coperta e a fuoco delicato. Se necessario si aggiunge acqua calda. A parte si mette a cuocere la pasta (avemarie o occhi di lupo), si scola molto al dente e si unisce alle patate già cotte. Si lascia insaporire e amalgamare ancora sul fuoco prima di servire la minestra, più o meno asciutta a seconda dei gusti, con un'abbondante spolverata di formaggio. Invece della pasta si può usare il riso. Fonte: Lucia Gaballo D'Errico, 1990. Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese. Editrice Salentina, Galatina (LE).</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: ordinarie attrezzature da cucina domestica.</p>

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: cucina domestica, trattoria, 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

Pasta e patate rappresenta un piatto tradizionale che accompagna da generazioni le famiglie pugliesi durante il periodo invernale. Per molti pugliesi, questo piatto evoca ricordi familiari: il profumo delle patate in cottura, il calore della cucina, la voce della mamma o della nonna che mescola lentamente gli ingredienti nel tegame. Si tratta di una minestra semplice nella composizione, ma ricca dal punto di vista nutrizionale e organolettico. Non vi è memoria individuale, tra coloro cresciuti in contesti familiari pugliesi, che non includa il ricordo della “zuppa di pasta e patate invernale”, solitamente preparata dalla madre o dalla nonna, intenta a mescolare lentamente il contenuto del pentolone con un mestolo di legno. Non mancano, inoltre, i ricordi legati all’infanzia: quanti, attratti dal profumo intenso e invitante del piatto, si saranno scottati la lingua, spinti dalla golosità, nell’assaggiarne una cucchiata ancora bollente? Oltre a queste memorie private e domestiche, la ricetta di pasta e patate è documentata in numerosi testi gastronomici dedicati alla cucina pugliese.

Autori di riferimento, tra cui Sada, ne hanno descritto ingredienti e modalità di preparazione, con l’intento di preservarne la memoria e trasmetterne il valore culturale. Di seguito si riportano alcuni riscontri bibliografici significativi. In “La cucina pugliese in oltre cento ricette tradizionali” (Newton e Compton Editore, Roma, 1996), Sada descrive la ricetta di *Patane e ppaste* (Paste e patate).

Nel 2011, Fulvia Fiorino in “La cucina pugliese e... di Nonna Fulvia” (Scheda Editore, Fasano (BR), 2011), riportava la ricetta “Pasta e patate”, così come raccontata da Isabella Chidichimo. Interessante l’indicazione del taglio di pasta (i “lumaconi”) da utilizzare e la moderna aggiunta di pancetta soffritta al piatto.

L’attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Lucia Gaballo D’Errico, 1990. Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese. Editrice Salentina, Galatina (LE).
- Luigi Sada, 1996. La cucina pugliese in oltre cento ricette tradizionali. Newton e Compton Editore, Roma.
- Fulvia Fiorino, 2011. La cucina pugliese e... di Nonna Fulvia. Scheda Editore, Fasano (BR).

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

	Denominazione del prodotto: Patate e funghi
19	Sinonimi e termini dialettali: Tiella di funghi e patate, Tiella di funghi, <i>Tièdde</i> di patate e funghi
	
Territorio di riferimento: Puglia.	
<p>Descrizione sintetica del prodotto: la “tiella di patate e funghi” si compone di strati ordinati di patate a fette sottili, funghi freschi locali (spesso cardoncelli o funghi misti) e prezzemolo, con l’eventuale aggiunta di pomodorini a completamento del gusto e dell’umidità. Il tutto viene condito con olio extravergine di oliva pugliese, sale e pepe, con una spolverata finale di pangrattato e, facoltativamente, formaggio grattugiato, che contribuiscono a formare una crosticina dorata in superficie durante la cottura in forno. Le patate, tagliate sottilmente, si ammorbidiscono assorbendo i sapori degli altri ingredienti e dell’olio, mentre i funghi rilasciano aromi boschivi e una piacevole succulenza, rendendo la preparazione equilibrata e fragrante. L’umidità necessaria viene garantita dall’aggiunta di brodo vegetale o acqua, che consente una cottura uniforme senza seccare gli strati inferiori. La tiella di patate e funghi rappresenta l’incontro tra semplicità contadina e valorizzazione delle risorse stagionali del territorio, poiché si prepara tradizionalmente in autunno e inizio inverno, periodo in cui i funghi sono abbondanti e le patate conservano un sapore pieno. Si presta a essere servita come piatto unico leggero o come contorno ricco per piatti di carne e formaggi locali, mantenendo la capacità di raccontare la convivialità tipica delle tavole pugliesi. La preparazione rispetta i principi della cucina mediterranea, facendo largo uso di olio extravergine, verdure fresche e cottura lenta, risultando gustosa, nutriente e adatta anche a regimi alimentari vegetariani.</p>	
Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:	
Ingredienti per sei persone:	
<ul style="list-style-type: none"> - 1 kg di patate - 1 kg di funghi - pecorino grattugiato - mollica di pane pugliese - qualche foglia di prezzemolo - olio extra vergine di oliva - sale e pepe q.b. 	
<p>Preparazione: pelare le patate, lavarle e tagliarle a fette spesse 1 centimetro. Pulire e tagliare i funghi, nella stessa lunghezza delle patate. In una “<i>tièdde</i>” fare uno strato di patate, salare e aggiungere, uno strato di funghi. Impastare tre manciate di mollica con il prezzemolo, il formaggio, il sale e pepe,</p>	

amalgamando con l'olio. Versare sopra i funghi metà di questo composto; fare un secondo strato e coprire con il rimanente trito e altro olio. Cuocere in forno caldo per un'ora circa.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: per la preparazione di questo piatto è necessaria l'ordinaria attrezzatura da cucina. Inoltre, essenziale per la preparazione è la "tièdde" termine tipico della cucina pugliese che riveste grande importanza. Si tratta di una teglia, con i bordi molto bassi, nella quale è possibile cuocere in forno cibo disposto in vari strati.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: cucina casalinga o di esercizi ristorativi e agriturismo.

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 che attestano la presenza della "Tiella di Patate e Funghi" nella tradizione culinaria pugliese sono numerosi e consentono di delineare in modo chiaro la diffusione di questo piatto nelle cucine locali. I primi due riferimenti sono entrambi datati 1979. Nel volume "Puglia. Guida turistica e gastronomica" (1979) a pagina 57 si documenta la ricetta della "Tiella di funghi", offrendo una descrizione fedele delle pratiche culinarie locali. La preparazione prevede la tipica teglia di terracotta in cui si alternano strati di patate affettate e funghi cardoncelli, il tutto cosperso con prezzemolo, aglio e pepe, irrorato con olio extravergine di oliva e completato con pane grattugiato. La cottura avviene in forno a calore moderato. La ricetta è riportata anche a pagina 312 del volume "Puglia dalla Terra alla tavola", nel quale si riporta la ricetta della "Tortiera di patate e funghi al forno", descrivendolo come un piatto tradizionalmente preparato nel Gargano, essendo quella zona ricca di funghi («carduncelle o de cardogne»). Un riferimento significativo è il libro Le ricette della mia cucina pugliese (1991), che a pagina 128 riporta in modo dettagliato la ricetta di questo piatto, descrivendo con precisione il metodo di preparazione tradizionale utilizzato nelle famiglie pugliesi. Un'ulteriore testimonianza è contenuta nel libro "La cucina della terra di Bari" (1a edizione, 1991), che riprende ricette dall'edizione precedente, conservando la memoria delle preparazioni tradizionali dell'area barese.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- AA.VV. (1979). Puglia. Guida turistica e gastronomica. Istituto Geografico De Agostini S. p. A., Novara
- AA.VV. (1979). Puglia dalla terra alla tavola. Mario Adda editore, Bari
- Antonietta Pepe (1991). Le ricette della mia cucina pugliese. Edizione del Riccio, Firenze
- Luigi Sada (1991). La cucina di terra di Bari di Sada. Franco Muzzio Editore, Padova
- Pierangelo Mauri (1992). Antiche ricette dal Vesuvio al Salento. Edizioni Mariani-Lissone, Lissone (MI)

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

20

Denominazione del prodotto: *Pitta con "scalore" e "spunzali"***Sinonimi e termini dialettali:** Pitta di Copertino**Territorio di riferimento:** Comune di Copertino e intera provincia di Lecce.

Descrizione sintetica del prodotto: questa preparazione tradizionale si caratterizza per il suo sapore rustico e aromatico, tipico delle erbe spontanee della macchia mediterranea: trattasi di una gustosa focaccia farcita con "scalora" (termine dialettale utilizzato per indicare la scarola, una varietà di lattuga particolarmente apprezzata) e cipollotti, conosciuti localmente come "spunzali" (germogli teneri di cipolla). La base è una pitta, una sorta di pane schiacciato e morbido, preparata con farina, acqua, lievito e oli extravergine di oliva, cotta in forno fino a doratura. All'interno la pitta viene farcita con spunzali e/o scalore, precedentemente sbollentati e conditi con olio evo, aglio e peperoncino (che donano un aroma intenso e leggermente piccante). La combinazione della morbidezza della pitta e del gusto deciso degli spunzali rende questo piatto semplice ma ricco di sapore, un vero e proprio omaggio alla tradizione contadina copertinese.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Per la preparazione si utilizzano: gr. 250 di farina, 3 *spunzali*, 1kg di scarole, gr 150 di di olive verdi snocciolate, un cucchiaino di capperi, un peperoncino, una mazzetta di rughetta, 150 gr di pomodori pelati, olio evo e sale q.b. Si mette la farina sulla spianatoia, incorporandovi quattro cucchiaini di olio e un cucchiaino di bicarbonato sciolto in mezzo bicchiere di acqua tiepida. Si lavora a lungo fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Si lascia poi riposare mezz'ora. In una pentola si mettono poi mezzo bicchiere di olio e gli *spunzali* lavati e tagliuzzati: quando sono imbevibili, si aggiungono le *scalore* lessate, strizzate e tritate grossolanamente, i pomodori pelati tagliati e filetti, le foglie di rughetta. Si lascia cuocere e insaporire per cinque minuti. A fuoco spento si aggiungono le olive, i capperi il peperoncino. Si tende dunque con il martello la pasta in una sfoglia sottilissima e si ricavano due dischi di grandezza differente. Con la più grande si foderà fondo e pareti di una teglia (imburata e infarinata). Vi si adagia il composto di scalore, chiudendo poi con l'altro disco a saldare i bordi. Si cuoce dunque in forno a 200° per una cinquantina di minuti circa.

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

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: preparazione tipica della 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

La "*Pitta con scalore e spunzali*", rappresenta un piatto della tradizione culinaria di Copertino e salentina. La "*Pitta con scalora e spunzali*" è l'esempio lampante di come la cucina tradizionale salentina sia nata

dalla necessità di trasformare ingredienti semplici, economici e facilmente reperibili in piatti nutrienti e gustosi. Nel dialetto leccese il termine *“pitta”* identifica un impasto lievitato, lavorato e cotto in forno come una focaccia ripiena. Il ripieno sfrutta i prodotti stagionali dell'orto, il che conferisce al piatto il suo carattere *“povero”* nel senso più nobile del termine. Gli *“spunzali”* sono i cipollotti freschi dolci, meno aggressivi della cipolla matura e sono tipici della tradizione culinaria contadina salentina. La *“scalora”* (ovvero scarola) è una verdura umile che apporta un leggero retrogusto amarognolo che ben si sposa con la dolcezza degli spunzali. La stagionalità degli ingredienti, soprattutto degli spunzali e della scarola, la rende tradizionalmente più diffusa durante l'autunno e l'inverno. La *“Pitta con scalora e spunzali”* ha un forte legame con la terra, il focolare domestico e la sapienza delle massaie salentine, è molto più di una semplice focaccia, è un frammento di storia culinaria che racconta la semplicità e la creatività della cultura culinaria e contadina salentina.

Notizie su questa preparazione alimentare (*“Pitta con scalore e spunzali”*), legata prevalentemente al territorio copertino, sono presenti nella bibliografia allegata.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Odori, sapori, colori della cucina salentina – Lucia Lazari, 1999 cit. *“pitta con scalore e spunzali”* (pag. 258)
- Il Salento a tavola – Lucia Gaballo d'Errico, 1993 (pag. 151) cit. *“pitta cu li spunzali e la scalora”*.

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

21 Denominazione del prodotto: Pitta rustica

Territorio di riferimento: Comune di Otranto e intera provincia di Lecce.

Descrizione sintetica del prodotto: prodotto gastronomico da forno, che utilizza ingredienti facilmente disponibili: pomodori, cipolle, olive, peperoncino. Più difficile era invece disporre della pasta "lievitata naturalmente". La pitta non era un prodotto quotidiano, ma subordinato alla preparazione del pane e quindi collegato al periodo delle messi. Il pane veniva preparato a casa, in giorni stabiliti; come lievito veniva utilizzato "*u lavatu*", un panetto di pasta cruda che le donne si passavano l'un l'altra, man mano che prenotavano "la cotta" dal fornaio. Una parte della pasta del pane veniva utilizzata per la "pitta" che veniva cotta anch'essa nel forno a legna. Era una pietanza troppo saporita per essere abbandonata. Oggi è stata recuperata sostituendo "*u lavatu*" con il lievito di birra. È molto diffusa nei ristoranti che la propongono fra i gustosi antipasti rustici. Non manca nei panifici, dove sprigiona quell'odore così invitante: promessa, mai smentita, di prelibato sapore. La si può servire sia calda che fredda; si consuma generalmente durante la giornata, in caso contrario acquista umidità con il passare delle ore e perde la sua fragranza (deve, infatti, risultare friabile). Generalmente viene cotta in tortiere sia tonde che rettangolari. L'impasto risulta molto elastico e gustoso grazie al ripieno: durante la cottura in forno, acquisisce un bel colore dorato e una superficie croccante. È un'idea per un antipasto sostanzioso, per aperitivi, oppure come secondo. La pitta rustica si prepara anche per San Martino, per le festività natalizie e per Pasquetta. Ottima calda, buona fredda, si può scaldare in forno per ridare fragranza e congelare prima o dopo la cottura.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Preparazione dell'impasto lievitato: nell'acqua tiepida unire il lievito sbriciolato, mescolare per far sciogliere il tutto. Setacciare la farina, formare una fontana, unire l'acqua con il lievito, il sale avendo cura di non aggiungerlo al lievito, l'olio e iniziare ad impastare energicamente per ottenere un panetto elastico, liscio e compatto. Sistemare l'impasto in una ciotola, coprire con pellicola e far lievitare per circa 3 ore. Sarà pronto non appena avrà raddoppiato il suo volume.

Preparazione del ripieno: pulire le cipolle e affettarle sottili. In una padella versare e far scaldare l'olio leggermente; aggiungere le cipolle, le olive, i filetti di acciughe, le foglie di basilico, i capperi, l'origano, peperoncino e mescolare per qualche minuto. Versare anche i pomodorini tagliati a dadi, regolare di sale e pepe e continuare la cottura sino a quando il ripieno risulterà asciutto e ben rappreso. Far raffreddare.

Fase di completamento: infarinare il piano lavoro, dividere l'impasto in due parti uguali e stenderli con il mattarello per ottenere due dischi perfetti per la copertura della teglia. Oleare la teglia, sistemare un disco di pasta lievitata e distribuire il ripieno uniformemente. Coprire con l'altro disco e sigillare bene il bordo. Bucherellare la superficie con i rebbi di una forchetta. Cuocere nel forno a legna già caldo a 180°C per circa 40 minuti. La pitta dovrà risultare ben cotta e dorata. Sforzare, far riposare qualche minuto e servire.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: coltellino, trinciante, tagliere, bastardella, pentola, padella, teglia, spianatoia, mattarello, forchetta e forno.

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 pitta rustica è una delle creazioni più emblematiche della cucina popolare salentina. Nonostante la sua apparente semplicità, la pitta è il risultato di secoli di stratificazioni culturali. Il termine pitta deriva probabilmente dal latino picta ("dipinta") o dal greco pitta/pita ("pane schiacciato"), lo stesso etimo che ritroviamo nel mondo mediterraneo dalla Grecia ai Balcani, fino al Medio Oriente. Il Salento, crocevia tra Oriente e Occidente, ha conosciuto la pitta in varie forme fin dall'antichità: un pane schiacciato cotto su pietra o nel forno, simile alle focacce dei coloni greci che si insediarono sulle coste ioniche tra l'VIII e il VI secolo a.C. Tuttavia, la versione "attuale" nasce in epoca moderna, tra XVIII e XIX secolo. Nel mondo contadino ottocentesco, la pitta rustica era il piatto del recupero e della domenica povera, e si farciva con quello che si aveva: cipolla, pomodoro, capperi, olive nere, acciughe o persino gli avanzi di verdure. Era una pietanza "democratica": non apparteneva ai banchetti dei signori, ma al cuore delle case contadine. Eppure, nella sua semplicità, racchiudeva un equilibrio perfetto tra i prodotti della terra e del mare. Nel Salento interno, la pitta assumeva anche un valore rituale: si preparava in occasione delle feste patronali o dei giorni di mercato, come cibo da condividere durante i lavori collettivi (vendemmia, raccolta delle olive). La sua versatilità la rese un simbolo della cultura della sostanza, non dell'apparenza di una cucina in cui nulla si sprecava e tutto aveva senso. Nel linguaggio simbolico popolare, la pitta è un piatto "femminile": evoca la casa, la cura, la pazienza del forno la continuità della vita domestica. È un piatto che, come scrisse lo storico della gastronomia Massimo Montanari, "trasforma la fame in cultura". La pitta rustica con cipolle e olive si prepara anche per San Martino, le festività natalizie e Pasquetta. Ottima calda, buona fredda, si può scaldare in forno per ridare fragranza e congelare prima o dopo la cottura.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- "Alle Radici della Cucina Salentina" edito a cura di IPSSART Otranto nel luglio 2000
- "Odori, Colori, sapori della Cucina salentina" Ed. Congedo 1999.
- dichiarazione Dirigente Scolastico sul riconoscimento della preparazione enogastronomica proposta per il riconoscimento come Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), come rappresentative della cultura enogastronomica locale, praticate per almeno 25 anni, e parte integrante del patrimonio formativo dell'Istituto ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 173/1998 e del D.M. 350/1999;
- estratto verbale di istituto del 03/09/2025 nel quale il Dipartimento sottolinea che *"da oltre vent'anni il nostro Istituto inserisce queste preparazioni all'interno delle attività laboratoriali, trasmettendo agli studenti non solo le tecniche di esecuzione ma anche il valore culturale, storico e territoriale che esse rappresentano. Tali pietanze sono parte integrante della formazione pratica e teorica offerta dall'Istituto, contribuendo a consolidare il legame tra scuola e territorio, e a preservare il patrimonio enogastronomico locale. L'insegnamento costante di queste ricette negli ambienti didattici ha consolidato negli alunni la consapevolezza che il mestiere di cuoco non si esaurisce nella tecnica, ma implica anche il ruolo di custode della memoria e della tradizione del proprio territorio."*

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

22

Denominazione del prodotto: Polpette di pane**Sinonimi e termini dialettali:** *Sciuscelle, Pittule all'acqua***Territorio di riferimento:** Puglia.

Descrizione sintetica del prodotto: in Puglia, regione la cui cucina tradizionale è da sempre legata alle usanze contadine, la polpetta è largamente utilizzata come metodo per recuperare il pane raffermo dei giorni precedenti, meglio se casereccio, di Altamura o simile. La preparazione della polpetta di pane pugliese prevede l'utilizzo di ingredienti semplici e facilmente reperibili nel mondo contadino: pane raffermo, acqua (o latte), formaggio stagionato, uova, prezzemolo o menta selvatica, a seconda dei gusti. È un piatto che mette d'accordo grandi e piccini, soprattutto durante i pranzi in famiglia, quando le polpette di pane vengono servite nel caldo sugo della domenica. Come da tradizione, le polpette di pane in Puglia – pur presentando gli stessi ingredienti e la stessa tecnica di preparazione – possono essere cotte in due modi differenti: fritte in olio bollente oppure cotte in umido. La prima modalità di cottura produce un risultato più croccante, adatto anche a essere servito come finger food; la seconda, invece, è tipica soprattutto del Salento, dove le polpette cotte in umido (nella maggior parte dei casi in sugo o salsa di pomodoro) prendono il nome di “*sciuscelle*” o “*pittule all'acqua*”.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**Ingredienti:**

- 500 g di pane raffermo
- 2 uova
- formaggio grattugiato
- latte
- aglio
- prezzemolo
- sale

Procedimento (con frittura): inumidire la mollica del pane raffermo nel latte (o in acqua), strizzare bene e unire le uova. Aggiungere il trito di prezzemolo e aglio, il formaggio grattugiato e il sale. Amalgamare tutti gli ingredienti e formare le polpette. Immergerle nell'olio evo bollente e friggerle fino a quanto risultano ben dorate. Con una schiumarola scolarle e riporle su un vassoio con carta assorbente. Servire le polpette

di pane calde o tiepide. Fonte: AA.VV., 2016. I piatti della tradizione popolare pugliese. Artebaria edizioni, Martina Franca (TA).

Procedimento (in umido, con salsa di pomodoro): dopo aver formato le polpette, metterle da parte per dedicarsi al sugo. Tritare finemente una cipolla e rosolarla in una capiente padella dai bordi abbastanza alti con un goccio d'olio. Quando la cipolla inizierà ad imbiondirsi, abbassare la fiamma e aggiungere una mezza tazzina d'acqua. Lasciare stufare lentamente, a fiamma bassa, fino a quando non risulterà ben appassita e traslucida. Alzare la fiamma ed unire la palpa di pomodoro, unitamente ad un bicchiere abbondante di acqua. Amalgamare bene, insaporire con un pizzico di sale ed unire le polpette di pane. Coprire con un coperchio e lasciar cuocere per circa 20-25 minuti, fino a quando il sugo non si sarà un pò addensato. Fonte: Isabel De Simone, 2022. Polpette di pane salentine "le sciuscelle". Disponibile online: <https://blog.giallozafferano.it/piovonoricette/polpette-di-pane-salentine/>.

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

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: ordinarie cucine casalinghe o di esercizi ristorativi.

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 polpette di pane nascono come piatto anti-spreco, tradizionalmente preparato con ingredienti di recupero. Il pane raffermo, il formaggio stagionato, le uova, il prezzemolo o la menta sono tutti elementi semplici, legati alla cucina contadina della tradizione regionale. In letteratura, si fa riferimento alle polpette di pane in sugo nell'opuscolo "Natale", pubblicato nel 1989 come supplemento al n° 20 di Realtà Nuove (Mola di Bari, BA). In questo fascicolo è riportata la ricetta de *I pulepitte* ("polpette" in dialetto molese) e del sugo con polpette di pane. Anche nel volume "I piatti della tradizione popolare" (AA.VV., 2016) è presente la ricetta delle polpette di pane pugliesi, preparate secondo l'uso tradizionale. In entrambi i testi, la cottura delle polpette è prevista in olio bollente. La variante salentina delle polpette di pane cotte in umido è invece documentata soprattutto attraverso fonti orali e sitografiche. Diverse testimonianze riportano la ricetta delle *sciuscelle*, ovvero polpette di pane cotte in umido, secondo l'usanza salentina. L'etimologia del termine *sciuscella* non è certa, ma nel Sud Italia con questo termine si indica comunemente il frutto del carrubo; a Gaeta (LT), invece, con il termine *sciuscelle* si indicano dolci tradizionalmente preparati a Natale, che ricordano nella forma il frutto del carrubo. Da ciò si può ipotizzare che l'appellativo *sciuscella*, riferito alle polpette di pane in umido del Salento, derivi dalla loro forma allungata, che richiama appunto quella del frutto del carrubo, in contrasto con la classica forma tondeggiante delle polpette fritte.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- AA.VV. 1989. Natale. In: Realtà Nuove, n° 20, Mola di Bari (BA).
- AA.VV. 2016. I piatti della tradizione popolare pugliese. Artebaria edizioni, Martina Franca (TA)
- <https://www.leccenews24.it/turismo/eno-gastronomia/ricetta-polpette-di-pane-le-sciuscellesalentine.htm>;
- <https://blog.giallozafferano.it/piovonoricette/polpette-di-pane-salentine/>

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

23 Denominazione del prodotto: Puddhrascia

Territorio di riferimento: Comune di Salice Salentino (Lecce).

Descrizione sintetica del prodotto: gallinella arrosto, prodotto tipico della tradizione salicinese.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Preparazione: disossare la gallinella tagliandola dalla parte dorsale. Preparare delle polpettine di Macinato misto e rosolarle in padella con un filo di olio extravergine di oliva. Farcire a gallinella con polpettine rosolate, carote e cipolle, chiuderla e legarla con lo spago da cucina. Successivamente in una teglia da forno preparare un fondo di carote e cipolle, adagiare la gallinella all'interno, bagnarla con del vino bianco e cuocerla in forno per 30 minuti a 170° (forno statico).

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di gallina giovane (intera, cruda con ossa e pelle)
- 50 g carote
- 50 g cipolla
- 200 g polpettine di macinato misto.
- 50 ml olio extravergine di oliva
- 100 ml vino bianco
- sale q.b.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: coltello, teglia da forno, tagliere, spago da cucina.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: cucine domestiche.

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

Preparazione e consumo della "puddhrascia" attengono principalmente alla tradizione domestica di Salice Salentino dove la scelta della "gallinella" (gallina giovane) deriva, probabilmente, dalla diffusione del piatto come nutriente per le donne in fase di puerperio. Vi è anche la variante col brodo. La storia della cucina salentina, e in generale del Sud Italia, è fortemente legata alla cucina povera e all'utilizzo sapiente di ciò che la terra e il cortile potevano offrire. Il pollame era una risorsa preziosa per le famiglie contadine. Veniva allevato in casa e rappresentava una fonte di proteine non sempre disponibile, specialmente per le classi meno abbienti. La pollastra (l'animale giovane) veniva macellata in occasioni speciali o quando necessario, a differenza della gallina matura, più spesso tenuta per la produzione di uova. Il piatto (che poteva essere in umido, al forno o in brodo) tendeva a essere un pasto "importante", spesso riservato alle feste

comandate, alla domenica, o per celebrare eventi familiari. Non era un pasto quotidiano. Nel dialetto salentino, il termine *puddhrascia* ha anche un significato traslato, come "ragazza carina" o "giovincella", il che riflette il concetto di giovinezza e vitalità associato all'animale. La *puddhrascia* non è solo una ricetta, ma un simbolo della ricchezza della tavola contadina salentina in occasione di convivialità e momenti speciali, che ha resistito nel tempo come uno dei sapori più autentici del territorio.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Luigi Sada in "Puglia a Tavola" (Ed. Adda, 1979)
- Dizionario leccese- italiano (Capone Editore – 1990)

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

24	<p>Denominazione del prodotto: Riso con le fave</p> <p>Sinonimi e termini dialettali: <i>Granerise e fafe</i></p>
	 <p>Territorio di riferimento: intera regione, ma prevalentemente nei comuni di Turi, Corato e Grumo Appula (BA).</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: in Puglia, la fava (<i>Vicia faba</i> L.) è uno degli alimenti più amati da grandi e piccini. Sono numerose le preparazioni che si possono realizzare con questo ortaggio, apprezzato sia fresco che secco, con o senza buccia. Le fave sono protagoniste di alcuni tra i piatti più emblematici della cucina tradizionale pugliese: dalle celebri fave con le cicorie, nelle loro molteplici varianti, alle fave novelle, consumate crude, in insalata o impiegate in gustose preparazioni. Ed è proprio con le fave novelle che si prepara “riso con le fave”, ricetta della tradizione contadina particolarmente diffusa nell’entroterra barese. Un piatto povero, che prevede l’utilizzo di pochi ingredienti: riso, cipolla, pomodoro (in salsa o a pezzetti) e, naturalmente, fave novelle, preferibilmente raccolte in giornata per poterne apprezzare al massimo aromi e consistenze. In mancanza di fave novelle, negli anni si è diffusa l’usanza di usare anche le fave secche per tale preparazione. In particolare, in alcune tradizioni il riso con le fave secche si prepara cuocendo i due componenti separatamente e unendoli solo al momento di portare in tavola la preparazione. L’uso del riso in questa preparazione può sorprendere, dato che nei piatti pugliesi si impiegano solitamente formati tradizionali di pasta. In proposito, è interessante ricordare un antico detto, tradotto e riportato da Sada in “Puglia dalla terra alla tavola” (Mario Adda Editore, Bari, 1979): «I maccheroni riempiono la pancia, mentre il riso se ne va camicia camicia». Questo proverbio testimonia che l’uso del riso non è affatto raro nella tradizione pugliese, dove viene spesso scelto come alternativa alla pasta, soprattutto se abbinato a condimenti sostanziosi in grado di soddisfare fame e gusto.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti (per quattro persone):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 200 g di riso - 200 g di fave novelle - 50 g di salsa di pomodoro - metà cipolla - 1 tazza di olio di oliva - qualche foglia di basilico - sale - pepe

- 1 litro di brodo

Procedimento: dare un bollo alle fave sgusciate. In una pignatta far dorare nell'olio la cipolla affettata; aggiungere le fave e dopo qualche minuto la salsa e far cuocere il tutto per 10 minuti. Mettere quindi il pepe ed il basilico e portare a cottura il riso, aggiungendo un po' per volta il brodo. Verso la fine, 1 cucchiaino di olio e rimestare ancora. Servire caldo. Fonte: Luigi Sada, 1991. La cucina della terra di Bari. Franco Muzzio Editore, Padova. In altre preparazioni più moderne, al posto delle fave novelle possono essere utilizzate anche fave secche. La salsa di pomodoro può essere sostituita da pomodori a pezzetti, oppure eliminata e sostituita da altri condimenti (es. semi di finocchio). In particolare, a Corato insaporiscono le fave, durante la cottura, con un po' di prezzemolo, una cipolla, un gambo di sedano, qualche pomodorino, olio, pepe e sale. Non ricorrono al condimento con il soffritto di cipolla. A Grumo Appula nella preparazione delle fave col riso si presenta anche la zucchina; questa, tagliata a pezzetti si unisce al soffritto di cipolla in compagnia di qualche pomodorino quindi si unisce alle fave quando queste sono a metà cottura (le fave vanno cotte con la presenza di alloro e cipolla).

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: nelle cucine casalinghe e più tradizionali, la preparazione si fa in pignatta (pentola in terracotta). Altrimenti, è sufficiente l'ordinaria attrezzatura da cucina.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: ordinarie cucine casalinghe o di esercizi commerciali.

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

In "La cucina della terra di Bari" (1a ed., Franco Muzzio Editore, Padova, 1991), Sada riporta la ricetta "*Granerise e fave*", cioè riso con le fave. Nello stesso libro, l'autore nella sezione intitolata "Piccolo ricettario di fave" riporta tra i metodi comuni di utilizzo delle fave a Turi, le fave con il riso. In "Aromi e sapori senza tempo" (AA.VV., ed. Scuole in Rete di Corato, Corato, Bari, 2002), gli autori segnalano che a Corato, per la preparazione delle fave con il riso, queste sono insaporite durante la cottura con l'utilizzo di prezzemolo, cipolla, sedano, pomodorino, olio, pepe e sale. Alcuni autori, inoltre, riportano che a Grumo Appula, nella preparazione delle fave col riso si aggiunge la zucchina al soffritto di cipolla, in compagnia di qualche pomodorino. Ne "Il Gargano a tavola" (Levante editori, Bari, 2018), Grazia Galante riporta la ricetta "Fave, riso e cipolla soffritta", con l'utilizzo di fave secche. Una preparazione di primo piatto con fave novelle simile a quella riportata in Sada è presente anche in Galante, con l'utilizzo della pasta al posto del riso (Fig. 6-8). Sandro Romano, giornalista enogastronomico pugliese, il 28 aprile 2025 ha pubblicato un articolo dedicato alle fave novelle ("de quizze"), nel quale riporta la ricetta tradizionale barese di "fave novelle con la cipolla", estrapolata dal libro "U Sgranatorie de le Barise" di Alfredo Giovine (Franco Milella Editore, Bari, 1968). Nella ricetta, la cottura delle fave con la cipolla rispecchia quanto già raccontato in Sada, con Giovine che, anziché accompagnare il condimento con il riso, suggerisce l'utilizzo di pasta corta.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Alfredo Giovine, 1968. U sgranatorie de le Barise. Franco Milella Editore, Bari
- Luigi Sada, 1991. La cucina della terra di Bari (1a edizione) Franco Muzzio Editore, Padova
- AA.VV., 2002. Aromi e sapori senza tempo. Ed. Scuole in Rete di Corato, Corato (BA)
- Grazia Galante, 2018. Il Gargano a tavola. Levante Editori, Bari

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

25

Denominazione del prodotto: Riso e carciofi alla tranese**Sinonimi e termini dialettali:** Riso e carciofi all'uso di Trani**Territorio di riferimento:** Trani (BT)

Descrizione sintetica del prodotto: Il riso con carciofi all'uso di Trani, conosciuto anche come "alla tranese", è un piatto che esalta uno degli ortaggi più diffusi in Puglia: il carciofo. Preparato con ingredienti semplici come riso, carciofi, aglio, olio e formaggio pecorino, può essere arricchito da gustose aggiunte come scamorza o mozzarella. Grazie alla maestria delle cuoche e dei cuochi pugliesi, questo piatto si trasforma in una specialità capace di conquistare tutti i palati.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**Ingredienti (per quattro persone):**

- un pugno di riso
- 2 carciofi a persona
- 2 fette di scamorza e 1 fetta di mozzarella a persona
- formaggio pecorino
- olio di oliva
- prezzemolo
- mezzo peperoncino piccante
- aglio
- sale e pepe

Procedimento: Prendere dei carciofi, 2-3 a persona a seconda della grandezza, togliere le foglie dure, pulire bene la base con un coltellino tagliente e spuntarli. Metterli in abbondante acqua con un limone spremuto dentro perché rimangano del loro colore naturale. Tagliarli longitudinalmente a fette sottili e metterne una parte sul fondo di un tegame cospargendoli di abbondante formaggio pecorino grattugiato. Porvi poi sopra uno strato di riso lavato ed ancora bagnato, in media due pugni a persona; provola a pezzetti ed un trito di aglio, prezzemolo ed eventualmente pepe. Infine, altro strato di carciofi, condire con abbondante olio, salare, aggiungere tanta acqua quanta può essere assorbita dal riso e dai carciofi in tre quarti d'ora di cottura in forno. Mettere in forno caldo e fare cuocere per circa 45 minuti. Togliere dal forno ed attendere 10 minuti prima di servire. Fonte ricetta: AA.VV., 1979. Puglia dalla terra alla tavola. Mario Adda Editore, Bari.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: ordinari strumenti da cucina domestica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: cucina domestica, trattoria, 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

La Puglia vanta una ricca tradizione culinaria legata al carciofo. Dalle numerose varietà locali — come il ‘Carciofo di Mola’, il ‘Carciofo violetto di Putignano’, il ‘Carciofo bianco di Taranto’ — fino alle eccellenze certificate come il Carciofo Brindisino IGP, questo ortaggio occupa un posto di rilievo nella cultura e nella cucina del territorio. Accanto a piatti tradizionali come la “parmigiana di carciofi” o “carciofi e patate”, diversi autori esperti della gastronomia pugliese segnalano un’altra specialità tipica: il riso e carciofi all’uso di Trani. Già nel 1979, in “Puglia dalla terra alla tavola” (AA.VV., Mario Adda Editore, 1979), Luigi Sada riportava tra le ricette tradizionali di Trani (BT) il “Riso con i carciofi all’uso di Trani”. Lo stesso autore, in “La cucina pugliese”, pubblicato da Newton e Compton nel 2001, ripropone la ricetta, così come comune “all’uso di Trani”. Nel 1989, Alessandro Suma, in “A tavola con i carciofi” (Scheda Editore, Fasano, (BR)), elenca 173 ricette tradizionali della Puglia in cui si usano i carciofi. Tra queste, è presente il “Riso con i carciofi all’uso di Trani” (Fig. 7). Ancor oggi, il riso e carciofi alla tranese è promosso su differenti blog di cucina dedicati alla Puglia come, ad esempio:

- Apvuliaovunque.wordpress.com (2018):
<https://apvuliaovunque.wordpress.com/2018/06/07/nonna-tina-oggi-ci-prepara-riso-e-carciofi-alla-tranese/>;
- La cucina pugliese. Tipiche ricette pugliesi (in: giallozafferano.it) (2018):
<https://blog.giallozafferano.it/lamiacucinapugliese/riso-carciofi-alluso-trani/>;
- Farecucina.blog (2022): <http://farecucina.blog/riso-e-carciofi-alla-tranese/>.

L’attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- AA.VV., 1979. Puglia dalla terra alla tavola. Mario Adda Editore, Bari.
- Alessandro Suma, 1989. A tavola con i carciofi. Scheda editore, Fasano (BR).
- Luigi Sada, 2001. La cucina pugliese. Newton e Compton Editori, Roma.

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

26	<p>Denominazione del prodotto: Seppie ripiene alla barese</p> <p>Sinonimi e termini dialettali: <i>Sécce chiéne</i> (barese), seppie ripiene nel sugo</p>
	<div data-bbox="435 425 1145 902">  </div> <p>Territorio di riferimento: la ricetta ha origine nel territorio di Bari, anche se la sua preparazione si riscontra in differenti varianti sull'intero territorio regionale.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: Le seppie ripiene sono un piatto diffuso in tutta la Puglia, ma a Bari assumono una forma particolare: vengono cotte in sugo di pomodoro, come alternativa al più comune ragù di carne servito la domenica. La ricetta prevede l'uso di seppie di medie dimensioni, pulite e farcite con un composto a base di pane raffermo ammorbidito, formaggio pecorino, prezzemolo, aglio, uova e, talvolta, con i tentacoli o la polpa di seppie più piccole, non adatte alla farcitura intera. Una volta riempite, le seppie vengono immerse in un sugo semplice di pomodoro fresco, dove cuociono lentamente, lasciando che i sapori si amalgamino. Il piatto, diffuso soprattutto nel capoluogo e nell'area metropolitana, viene tradizionalmente consumato come secondo, ma il sugo è spesso utilizzato anche per condire la pasta, in particolare i formati lunghi. Secondo fonti orali e ricettari locali, la preparazione barese si distingue per la cottura in umido, che rende il piatto adatto ai pranzi familiari e alle occasioni festive. Sebbene esistano varianti in tutta la regione, quella barese è tra le più radicate, tanto da essere tramandata attraverso racconti familiari e citata in diversi blog e raccolte dedicate alla cucina tradizionale pugliese.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura</p> <p>Ingredienti (per 6 persone):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 seppie di media grandezza - 3 uova intere - 3 spicchi di aglio - 100 g di canestrato pugliese - mollica di pane raffermo - Prezzemolo tagliuzzato - 80 g di olio evo - Sale e pepe - 1 kg di salsa di pomodoro <p>Procedimento: pulire le seppie eliminando le interiora, l'osso, la bocca e gli occhi, facendo in modo di lasciare la parte della sacca intatta. Ammorbidire il pane raffermo nel latte. Strizzare molto bene la mollica, unire le uova, l'aglio tritato, il prezzemolo, il sale, il pepe e il canestrato grattugiato. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Riempire le seppie non completamente e chiudere la parte che rimane aperta con degli stuzzicadenti. In una casseruola larga, rosolare gli spicchi d'aglio nell'olio evo. Aggiungere le seppie adagiandole delicatamente. Lasciare rosolare qualche minuto nel tegame, con il coperchio.</p>

Aggiungere il pomodoro passato. Salare leggermente e pepare. Con la salsa delle seppie è possibile condire delle tagliatelle all'uovo, insaprendole con pepe nero macinato fresco, prezzemolo finemente tritato e canestrato pugliese grattugiato.

Fonte: Antonio De Rosa, 1999 (1a edizione). La Puglia in cento ricette. Progress Communication Editore, Bari.

In altre ricette della tradizione regionale, la cottura delle seppie ripiene non avviene in umido (nel sugo) ma al forno. Nella tradizione barese, invece, la cottura è conclusa a fuoco lento in umido, così da poter utilizzare il sugo per il condimento di un primo piatto a base di pasta.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: ordinaria attrezzatura da cucina.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: comune cucina domestica o di esercizi ristorativi.

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 seppie ripiene sono un piatto storicamente legato alla Puglia e alle sue tradizioni di cucina ittica. In particolar modo, nel barese è usanza utilizzare tale preparazione come sostituita del ragù di carne della domenica; nella tradizione del capoluogo regionale, infatti, le seppie – adeguatamente riempite con uovo, formaggio e piccole seppie (o parti di esse) tritate – sono cotte in salsa di pomodoro, poi utilizzata per condire il primo piatto a base di pasta. Nonostante questa sia la cottura tradizionalmente utilizzata sul territorio, in alcune famiglie si usa non terminare la cottura del piatto in umido nella salsa, ma nel forno. Lucia Gaballo D'Errico, nel suo "Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese" (Editrice Salentina, Galatina (LE), 1990) riporta due ricette delle seppie ripiene: la prima – "seppie ripiene", p. 262 – prevede l'utilizzo della salsa di pomodoro; la seconda – "seppie ripiene al forno", p. 263 – prevede la cottura in forno, senza l'utilizzo di salsa di pomodoro (Figg. 1-3). La cottura in umido è ripresa anche da Antonietta Pepe in "Le ricette della mia cucina pugliese" (Edizioni del Riccio, Firenze, 1991), dove, a pagina 94, l'autrice riporta la ricetta "Seppie ripiene al pomodoro", dove per pomodoro si intende la salsa di pomodoro (Figg. 4-6). In "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (Newton e Compton editore, Roma, 1a ed. 1994), Luigi Sada riporta ben tre ricette per le seppie ripiene: "alla pugliese", cotte in forno con patate; "alla brindisina, con olive nel ripieno e cotte in pirofila a fuoco lento; "alla barese – *Sécce chiéne*", con la cottura finale in salsa di pomodoro (Figg. 7-8). Quest'ultima è ripresa dallo stesso autore nell'edizione tascabile "La cucina pugliese in oltre cento ricette tradizionali" (Newton e Compton editore, Roma, 1a ed. 1996) (Figg. 9-11). Per ultimo, in "La Puglia in 100 ricette" (Progress Communication, Bari, 1a ed. 1997), lo chef Antonio De Rosa riporta la ricetta delle seppie ripiene, richiamando la tradizione di utilizzare la salsa di cottura per condire un primo piatto a base di tagliatelle all'uovo (Figg. 12-14).

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Lucia Gaballo D'Errico, 1990. Il Salento a tavola. Guida alla cucina leccese. Editrice Salentina, Galatina (LE).
- Antonietta Pepe, 1991. Le ricette della mia cucina pugliese. Edizioni del Riccio, Firenze.
- Luigi Sada, 1994. La cucina pugliese in oltre 400 ricette. Newton e Compton editore, Roma.
- Luigi Sada, 1996. La cucina pugliese in oltre cento ricette tradizionali. Newton e Compton editore, Roma.
- Antonio De Rosa, 1997. La Puglia in 100 ricette. Progress Communication, Bari.

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

	Denominazione del prodotto: Spaghetti aglio e olio
27	Sinonimi e termini dialettali: Spaghetti aglio e olio alla giovinazzese, spaghetti <i>aju oju</i> (dialetto salentino); Salsa " <i>aglie e uglie</i> " (dialetto barese)
	
Territorio di riferimento: Puglia.	
Descrizione sintetica del prodotto: gli spaghetti aglio e olio sono un piatto di pasta lunga e sottile, di colore dorato, conditi con olio extravergine d'oliva e pezzetti di aglio dorato. L'aspetto è semplice e lucido per via dell'olio, con un leggero profumo di aglio.	
Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura	
Ingredienti	
<ul style="list-style-type: none"> - 500 g di spaghetti - 2-3 spicchi di aglio - 1 peperoncino - sale q.b. - olio q.b. 	
Procedimento: In un tegame si fa scaldare l'olio con gli spicchi di aglio e un peperoncino, lasciando cuocere dolcemente per qualche minuto. A parte si lessano gli spaghetti in abbondante acqua salata, si scolano al dente e si condiscono con l'olio aromatizzato con l'aglio e il peperoncino. Facoltativo: cospargere la pasta con del prezzemolo tritato finemente.	
Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: ordinari strumenti da cucina domestica.	
Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: cucina domestica, trattoria, 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	
<p>Gli spaghetti con aglio e olio – o "aglio, olio e peperoncino", a seconda di famiglie, gusti e tradizioni – è uno dei piatti più semplici ma gustosi della tradizione pugliese, e nonostante la semplicità della sua preparazione, sono numerosi gli autori che ne riportano la ricetta in libri di ricette e di gastronomia. In Sada, la ricetta è presentata più volte. Ad esempio, nel volume "La cucina pugliese" (Newton e Compton, Roma) del 2001. Ma già prima Sada, precisamente nel 1991, in "La cucina della terra di Bari" (Franco Muzzio Editore, Padova) aveva raccontato la salsa "<i>aglie e uglie</i>", descrivendola come «semplicissima salsa bianca spicciativa, saporitissima per condire spaghetti cotti al dente» (Figg. 4-6). Da Bari al Salento. Nel 1990, Lucia Gaballo D'Errico, nel suo "Il Salento a tavola" (Editrice Salentina, Galatina (LE), 1990, 1° versione), descriveva "Spaghetti <i>aju oju</i>", cioè la preparazione a base di spaghetti, spicchi di aglio, peperoncino e aromi (sale, pepe, prezzemolo) che già abbiamo visto nelle ricette precedenti (Figg. 7-9). In tempi più recenti è Fulvia Fiorino a presentare una variante della ricetta nel suo libro "La mia cucina</p>	

pugliese e...di Nonna Fulvia" (Schena Editore, Fasano (BR), 2011) dedicato alla gastronomia regionale. Qui, l'autrice presenta infatti la ricetta "Spaghetti aglio e olio alla Giovinazzese", di seguito riportata: «Mettere in una padella aglio, olio, prezzemolo e pane raffermo a cubetti. Far soffriggere, aggiungere capperi (se piace anche un'acciuga), mescolare. A questo punto si aggiungono le mandorle (con la pellicina) tagliate a rondelline non troppo sottili; far saltare un attimino e spegnere. Condire gli spaghetti. Le dosi saranno in proporzioni e naturalmente a piacere. Ricetta di Angela Sciattella.» (Figg. 10-13). Rispetto alla variante tradizionale, la ricetta riportata dalla Fiorino prevede l'utilizzo di pane raffermo e mandorle, in aggiunta agli ingredienti tradizionali. Una variante gustosa che ci mostra come, nel tempo, anche le ricette più tradizionali evolvono per riscoprire nuovi sapori.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Lucia Gaballo D'Errico, 1990. Il Salento a tavola. Editrice Salentina, Galatina (LE).
- Luigi Sada, 1991. La cucina della terra di Bari. Franco Muzzio Editore, Padova.
- Luigi Sada, 2001. La cucina pugliese. Newton e Compton Editori, Roma.
- Fulvia Fiorino, 2011. La mia cucina pugliese e... di Nonna Fulvia. Scheda Editore, Fasano, BR.

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

28 Denominazione del prodotto: Spaghetti all'assassina

Territorio di riferimento: Bari.

Descrizione sintetica del prodotto: Gli "Spaghetti all'assassina" sono un piatto barese, nato nel 1967, dove la pasta viene cotta direttamente in padella, in un sugo cremoso e piccante, creando una crosta croccante e un cuore morbido. Il risultato è una pasta abbrustolita e affumicata, dal sapore deciso e bruciante, perfettamente bilanciata con il piccante. Per la sua preparazione, si utilizzava una particolare padella di ferro leggero, la "sartàscene" – non più regolamentare – la quale dava la giusta croccantezza agli spaghetti. Oramai questa padella è stata sostituita dalla "lionesa", molto più pesante e spesso sempre in ferro, o da padelle in acciaio antiaderenti. In qualche nuova variante, il piatto viene servito con l'aggiunta della straciatella, così da smorzare la piccantezza e renderla ancora più gustosa.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti (per 4/6 persone):

500 g di spaghetti, 500 g di pomodori pelati, 5/6 spicchi di aglio, peperoncino a piacere, sale, olio extravergine di oliva, acqua.

Preparazione: preparare, in una coppa, i pomodori pelati schiacciati con le mani e condirli con il sale. In una padella di ferro (tradizionalmente si usava la sartàscene, non la lionesa), mettere abbondante olio, il peperoncino e gli spicchi d'aglio che faremo bruciare per poi eliminarli. Quando l'olio è bollente, con un rapido gesto, versare i pelati schiacciati. L'olio si infiammerà e bisognerà subito mettere il coperchio, in modo da spegnere la fiamma e trattenere il fumo che si formerà e regalerà un sentore di affumicato alla pasta. In una pentola capiente portare a bollore l'acqua, salarla e versarvi i vermicelli. Togliarli quando si saranno piegati e versarli nella padella con il pomodoro per completare la cottura. Non spezzateli assolutamente! Fonte: S. Romano, 2023. Link: <https://pugliosita.it/2023/11/07/spaghetti-allassassina-la-vera-ricetta-descritta-dal-suo-inventore-enzo-francavilla/>.

Quella riportata è la ricetta tradizionale degli spaghetti all'assassina, così come preparati da Enzo Francavilla, riconosciuto da diverse fonti come l'ideatore del piatto. Nel corso degli anni, la preparazione ha subito alcune variazioni e rivisitazioni: c'è chi utilizza la passata di pomodoro (o "brodo di pomodoro"), chi preferisce risottare gli spaghetti, e chi, oggi, cuoce la pasta fino a farla bruciare, per ottenere maggiore croccantezza e un sapore più intenso e affumicato. In alcuni ristoranti, inoltre, la ricetta "all'assassina" viene spesso reinterpretata con ingredienti innovativi, a dimostrazione di come questo

piatto sia capace di evolversi nel tempo – anche allontanandosi dalla tradizione – per incontrare i gusti di un pubblico sempre più variegato.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: le attrezzature utilizzate per la preparazione sono: una padella di acciaio o di ferro spessa – la “lionese”, che sostituisce la tradizionale “sartàscene” di ferro sottile (non più a norma) – 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 agli “Spaghetti all’assassina” è presente nel libro “I come Italiani” (Rizzoli, Milano, 1993), in cui l’autore, Enzo Biagi, nel capitolo “Mangiare”, facendo un elenco di condimenti con i quali è possibile condire gli spaghetti, nomina gli spaghetti “all’assassina”. Da interviste e fonti orali, è possibile ricreare la storia di questo piatto nella tradizione barese e comprenderne il legame col territorio.

Gli “Spaghetti all’assassina” sono un primo piatto della tradizione barese, creato nel 1967 da Enzo Francavilla presso il ristorante “Al Sorso Preferito”. Lo stesso Francavilla, in una intervista rilasciata a Sandro Romano, in compagnia dello storico e demagogo barese Felice Giovine nel 2020 (da «Spaghetti all’assassina: la vera storia, la ricetta, le testimonianze e i falsi miti», link disponibile in sitografia), dichiara che questa ricetta nacque per soddisfare due ospiti che desideravano un piatto gustoso e sostanzioso. Francavilla preparò gli spaghetti cotti direttamente nel sugo di pomodoro piccante, mantenendo la fiamma vivace e ottenendo una crosticina bruciata in superficie. Utilizzò una particolare padella di ferro sottile – non più a norma – chiamata “sartacenè”, che non veniva mai lavata ma solo strofinata con carta di giornale, lasciando una patina protettiva superficiale oleosa che ne impediva l’arrugginimento. Oggi si utilizza la “lionese” una padella di ferro spessa. Il particolare nome di questa ricetta deriva dalla sua piccantezza. I due commensali, primi assaggiatori di questa deliziosa preparazione, chiamarono Francavilla “assassino” a causa della forte piccantezza del piatto. Gli “Spaghetti all’assassina” di Francavilla divennero immediatamente molto popolari e un’icona della cucina barese. Felice Giovine (storico), in un suo articolo del 2018 (aggiornato poi al 2020, link: <http://www.centrostudibaresi.it/spaghetti-allassassina-2/>) riporta la storia del locale “Al Sorso Preferito”, riportando l’incontro con Enzo Francavilla e ricordando storici momenti della ristorazione barese. Il racconto di Enzo Francavilla e Felice Giovine diventa nel tempo celebre. Negli anni, la storia e le origini della ricetta all’assassina sono riprese da importanti testate nazionali come, tra gli altri, Gambero Rosso (link: <https://www.gamberorosso.it/notizie/spaghetti-all-assassina-storia-ricetta-originale/>) e la Gazzetta del Mezzogiorno (link: <https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/longform/1443102/spaghetti-all-assassina-sfida-sulla-ricetta-e-la-pasta-diventa-leggenda.html>). A partire dagli anni ‘80 il piatto iniziò a vivere però un lungo periodo di declino. Come riporta Liuzzi in un suo articolo nel 2023 (link: <https://www.barinedita.it/bari-report-notizie/n4863-bari-ecco-come-e-nata-la-moda-degli-spaghetti-all-assassina-il-piatto-dimenticato-per-trent-anni->), il piatto in quegli anni iniziò a perdere “ammiratori” sia tra i cuochi che tra i clienti. A farli a Bari rimasero così in pochi: oltre Al Sorso Preferito, il Marc’Aurelio, la Taverna Verde, il Refugium Peccatorum e La Bella Bari, che però li bruciava nel grill. Per il resto, il piatto cadde nel dimenticatoio, con l’esclusione di poche piccole trattorie.

Nel 2013, grazie alla “Accademia dell’Assassina”, un gruppo di estimatori di questa ricetta iconica, ne venne rilanciata la fama, seppur con la promozione di una ricetta leggermente diversa da quella tradizionale di Francavilla. Contribuì ulteriormente alla sua notorietà la fiction televisiva “Le indagini di Lolita Lobosco”, che nel terzo episodio della prima stagione – dal titolo “Spaghetti all’assassina” – racconta la storia di un cuoco famoso per la preparazione di questi spaghetti. Il libro “Spaghetti all’assassina” (Genisi G., 2015) narra con ironia e personaggi ben costruiti, le indagini della commissaria Lolita Lobosco, ambientate nella città vecchia di Bari. La trama ruota attorno al piatto “Spaghetti all’assassina” e alla morte dello chef inventore di questa ricetta. Inoltre, nelle ultime pagine del libro vengono descritte alcune ricette baresi. Nel romanzo “Le misure del tempo” (Carofiglio G., 2019), un romanzo giallo, l’avvocato Guerrieri prepara gli “Spaghetti all’assassina”, seguendo le “prescrizioni di una signora di Bari vecchia scritta a penna”. L’articolo “Spaghetti all’assassina: la vera storia, la ricetta, le testimonianze e i falsi miti” (Romano S., 2020) presenta la particolare storia di questa celebre pietanza, corredata da alcune testimonianze, tra

cui quella di Felice Giovine, storico e demologo barese; di Mimì de Cosmo, uno dei soci de “Al Sorso Preferito”, e di Enzo Francavilla, l’inventore di questa ricetta. Nel 2021, la fiction televisiva “Le indagini di Lolita Lobosco” ha portato nuovamente alla ribalta gli “Spaghetti all’assassina”. In particolare, nel terzo episodio della prima stagione, vengono accesi i riflettori sugli “Spaghetti all’assassina”. L’episodio narra le indagini riguardanti l’omicidio dell’inventore di questa famosa preparazione. L’articolo “Cena pronta con delitto” (Puricella, 2022) descrive l’iniziativa e-commerce di Danilo Cecchinato e Beppe Girone, hanno creato dei box con il preparato semipronto di “Spaghetti all’assassina” da spedire in tutta Italia, contribuendo a far conoscere questi particolari spaghetti.

Nel 2024 si è svolto il primo campionato degli “Spaghetti all’assassina”, e il ristorante “Nonna Maria” di Noicattaro ha vinto l’ambito premio, partecipando insieme ad altre 70 attività ristorative (Leuzzi D., 2024). Fino al 31 agosto del 2024, Borgo Egnazia, famoso ristorante di lusso pugliese, propone ai suoi ospiti l’esperienza dell’“Assassineria”. Si tratta di uno spazio esterno in cui verranno preparati al momento gli “spaghetti all’assassina” in una cucina a vista.

Gli “Spaghetti all’assassina” sono un’icona della cucina barese presenti in molti ristoranti baresi. Fanno parte delle tradizioni popolari e si trovano nelle sagre e nelle feste per il Santo Patrono di Bari, San Nicola. Questo piatto ha una storia affascinante e un sapore unico, che continua ad essere apprezzato dagli amanti della cucina pugliese. Ancora oggi, ad oltre 50 dalla creazione e diffusione di questo prodotto della gastronomia barese, gli elementi cardine per la realizzazione degli spaghetti all’assassina rimangono gli stessi: l’utilizzo rigoroso della padella di ferro, abbondante presenza di peperoncino, il termine della cottura degli spaghetti in padella e la loro leggera abbrustolatura. Queste comprovate metodiche di preparazione sono attestate e diffuse sia in ambiente domestico, sia nel settore della ristorazione professionale, seppur in quest’ultimo si siano diffuse numerose varianti alternative della ricetta (risottatura, bruciacchiatura, aggiunta di altri condimenti, etc.). È infine importante sottolineare che nel 2024 si è svolto a Bari, presso la Fiera del Levante, il primo campionato degli Spaghetti all’assassina nell’ambito del “Tipico Village in Fiera” durante Expolevante 2024. Durante la finale è stata proiettata un’intervista fatta all’ideatore del piatto, nella quale lo chef Francavilla ha raccontato la sua ricetta. A lui, il presidente di giuria e Gaetano Frulli, presidente della Nuova Fiera del Levante srl, hanno consegnato una targa celebrativa. “Siamo molto soddisfatti della risposta di pubblico ottenuta in questi giorni – ha dichiarato Maurizio Mastrorilli, ideatore e organizzatore del villaggio -. Il primo campionato degli spaghetti all’assassina è stato un successo soprattutto perché sono stati tanti i locali che si sono messi in gioco partecipando all’iniziativa”. (<https://www.bari-e.it/comunicati-stampa/primo-campionato-degli-spaghetti-allassassina-il-risultato-finale/>)

L’attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

Bibliografia:

- Biagi E., 1993. I come Italiani. Rizzoli, Milano.
- Genisi G., 2015. Spaghetti all’assassina. Sonzogno editori, Venezia.
- Carofiglio G., 2019. Le misure del tempo. Einaudi editore, Torino.
- Puricella A., 2022. Cena pronta con delitto. D – La Repubblica, Bari.
- Leuzzi D., 2024. L’assassina più buona è a Noicattaro. La Repubblica, Bari.
- Puricella A., 2024. Gli spaghetti all’assassina conquistano anche Borgo Egnazia. La Repubblica, Bari.

Sitografia:

- Giovine F., 2018. Spaghetti all’assassina. Link: <http://www.centrostudibaresi.it/spaghetti-allassassina-2/> (agg. 2020);
- Romano S., 2020. Spaghetti all’assassina: la vera storia, la ricetta, le testimonianze e i falsi miti. Link: <https://blog.oraviaggiando.it/spaghetti-allassassina-la-vera-storia-la-ricetta-le-testimonianze-e-i-falsi-miti/?fbclid=IwAR3VqMxBLCR7-4euySPpOLghuNPTLOsEffjG8RYuSf6aXDE0Doj6QFN-8vI>
- Episodio di “Le indagini di Lolita Lobosco” dal titolo “Spaghetti all’assassina” (2021). Link: <https://www.raiplay.it/video/2021/03/Le-indagini-di-Lolita-Lobosco-S1E3-Spaghetti-all-Assassina-5eb156a2-07a3-4890-9a32-e145a84ab53d.html>;
- Liuzzi G., 2023. Bari, ecco come è nata la moda degli spaghetti all’assassina: il piatto dimenticato per trent’anni. Link: <https://www.barinedita.it/bari-report-notizie/n4863-bari-ecco-come-e-nata-la-moda-degli-spaghetti-all-assassina--il-piatto-dimenticato-per-trent-anni-->;

- Politi B., 2023. Spaghetti all'assassina: sfida sulla ricetta. E la pasta diventa leggenda. Link: <https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/longform/1443102/spaghetti-all-assassina-sfida-sulla-ricetta-e-la-pasta-diventa-leggenda.html>;
- Romano, S., 2023. Spaghetti all'Assassina. La vera ricetta descritta dal suo inventore Enzo Francavilla. Link: www.pugliosita.it/2023/11/07/spaghetti-all-assassina-la-vera-ricetta-descritta-dal-suo-inventore-enzo-francavilla/;
- Romano, S., 2023. Enzo Francavilla, il vero padre degli spaghetti all'assassina racconta la storia del piatto del momento. Link: www.pugliosita.it/2023/10/31/enzo-francavilla-il-vero-padre-degli-spaghetti-all-assassina-racconta-la-storia-del-piatto-del-momento/;
- Romano, S., 2023. Salviamo la ristorazione barese dalle "cosiddette varianti" degli spaghetti all'assassina. Link: www.pugliosita.it/2023/11/21/salviamo-la-ristorazione-barese-dalle-cosiddette-varianti-degli-spaghetti-all-assassina/;
- Cesari L., 2024. Assassina, la pasta benedetta da Stanley Tucci (e Lolita Lobosco) che uccide le ricette baresi tradizionali. Link: <https://www.gamberorosso.it/notizie/spaghetti-all-assassina-storia-ricetta-originale/>.

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

29

Denominazione del prodotto: Trippa al forno con patate**Sinonimi e termini dialettali:** *Trippa cu li patate***Territorio di riferimento:** Comune di Copertino (e territorio di Terra d'Arneo, in provincia di Lecce).

Descrizione sintetica del prodotto: Piatto della tradizione copertinese a base di trippa (che offre una sensazione piacevolmente elastica e soda) e patate (che forniscono morbidezza e cremosità, bilanciando la consistenza complessiva del piatto). La trippa tende a essere bianco-crema, con lievi tonalità giallastre, mentre le patate - di colore chiaro - cambiano sembianza in quanto arricchite dal sugo di cottura.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Per la preparazione: 1 kg di trippa, 1 kg di patate, 2 cipolle, 1 bicchiere di vino bianco secco, 200 gr di pomodori pelati, tre fogli da alloro, 1 costa di sedano, 3 carote, prezzemolo, olio EVO, acqua, sale qb. Soffriggere nell'olio bollente il trito di cipolla, carote, sedano e prezzemolo ed aggiungere la trippa ben lavata a pezzetti, il vino, i pomodori e le foglie d'alloro. Coprire con acqua fredda e cuocere a fuoco basso e a pentola coperta per almeno un'ora. Unire le patate a tocchetti e cuocere finché le patate non saranno cotte. Si serve con una spolverata di formaggio pecorino e prezzemolo.

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

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: preparazione tipica della 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

La "Trippa con le patate" / "trippa cu li patate", rappresenta un piatto della tradizione culinaria di Copertino e salentina. La "Trippa con le Patate" è un piatto, basato sul recupero, e la valorizzazione degli ingredienti umili, che incarna perfettamente l'anima della cucina tradizionale del Salento.

La trippa, appartiene alla categoria delle frattaglie e delle parti meno nobili dell'animale, ed era l'alimento prediletto e accessibile alle classi meno abbienti, poiché i tagli più pregiati erano riservati ai nobili o ai benestanti. La lunga e attenta preparazione richiesta dalla trippa trasformava una materia prima umile, ma ricca di proteine, in un pasto saporito e nutriente. La ricetta tradizionale salentina prevede una cottura lenta (a *focu lentu*) per intenerire la trippa e permettere agli aromi di amalgamarsi perfettamente. Nella

tradizione questa cottura era idealmente eseguita nella pignata, la tipica pentola di terracotta, che distribuisce il calore in modo uniforme, esaltando i sapori. Nel Salento, la trippa ha trovato il suo abbinamento ideale con le patate e i sapori intensi del Mediterraneo, dando vita alla ricetta tradizionale.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Il Salento a tavola – Lucia Gaballo d’Errico, 1993 (pag. 135)
- La cucina salentina – Silvia Famularo (pag. 62) ed. 2015
- Cucina del Salento – G. Creti, 2003 (pag. 47) cit. “trippa alla pignata”
- Odori, sapori, colori della cucina salentina – Lucia Lazari, 1999 (pag. 175) cit. “trippa tutta para”

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

30

Denominazione del prodotto: *Verdure a menescia cu le cotiche***Sinonimi e termini dialettali:** *cicore cu la carne de maiale***Territorio di riferimento:** Comune di Otranto e intera provincia di Lecce.

Descrizione sintetica del prodotto: le cicorie “*creste*” (termine utilizzato per indicare una verdura dal gusto leggermente amaro) sono una verdura che cresce spontaneamente nelle campagne del Salento. Si possono raccogliere da novembre ad aprile. La loro particolarità è quel loro gusto amarognolo che ben si accompagna ai legumi e alla carne. Un tempo tutte le famiglie contadine sapevano riconoscere le tante varietà da cucinare poi con la ricetta appropriata, oppure da utilizzare in decotti per le loro proprietà terapeutiche. Per citare solo un potere curativo, quello depurativo su intestino, fegato e rene. La tradizione della preparazione di questo piatto molto apprezzato è giunta a noi e nei giorni di festa spesso non manca sulle nostre tavole servito generalmente come antipasto caldo.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**Ingredienti:**

- cicorie selvatiche 2 kg.
- pancetta di maiale 500 gr.
- pecorino dolce 50 gr.
- olio extra vergine di oliva 20 gr.
- due spicchi di aglio
- sale e pepe q.b.

Procedimento:

- mondare le cicorie e lavarle abbondantemente, fino ad eliminare ogni residuo di terra;
- lessarle in acqua salata e a metà cottura, scolarle;
- imbiondire due spicchi di aglio in olio di oliva, dopo di che eliminarli; rosolare la carne di maiale tagliata a pezzi, salare e spolverare con pepe fresco macinato;
- aggiungere le cicorie e completare la cottura, girandole ogni tanto;
- a cottura completata, impiattare, spolverare con formaggio pecorino grattugiato e servire tutto ben caldo.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: coltellino/spelucchino, trinciante, tagliere, pentola con coperchio, mestolo, grattugia.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole **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 *Verdure a menescia cu le cotiche* costituiscono un piatto della tradizione contadina, documentato e praticato nel territorio magliese e otrantino, che rispecchia perfettamente la logica di cucina povera, stagionale e identitaria, legata al ciclo agricolo e pastorale. La combinazione di verdure di stagione con le cotiche di maiale rappresentava un tipico piatto di recupero e al tempo stesso di nutrimento sostanzioso, espressione di quella cucina contadina che utilizzava con sapienza ogni risorsa disponibile.

Le cicorie selvatiche (in dialetto *cicurieddhe*) erano il simbolo della cucina povera. Crescevano spontanee ai margini dei campi, e venivano raccolte dalle donne e dai bambini. La loro amarezza non era un difetto, ma una virtù terapeutica e simbolica: depuravano il corpo, "ripulivano il sangue" e, secondo la tradizione popolare, "aiutavano a sopportare la fatica". Questo elemento vegetale è un frammento di una cultura che ha sempre dialogato con la terra. Nella gastronomia salentina, la cicoria rappresenta la resistenza, la frugalità, la poesia dell'essenziale. Le cicorie sono la rappresentazione culinaria della dialettica salentina: un popolo che ha conosciuto la miseria, ma ha saputo trasformarla in dignità. Le cicorie, umili e spontanee, si accostano alla carne frutto del sacrificio e del lavoro creando un equilibrio che racconta una società in trasformazione, passata dal mondo agricolo alla modernità. Oggi il piatto conserva una forte valenza identitaria.

Sulla tavola dei poveri, la verdura era un tempo l'alternativa ai legumi. La si trovava nei campi allo stato selvatico ma si poteva coltivare anche nell'orto. In linea di massima la si consumava lessa, condita con un po' d'olio d'oliva; ma in circostanze particolari poteva essere preparata in maniera più ricca con le cotiche, appunto. Si lessavano separatamente verdure e cotiche, si mescolavano e si condivideva il tutto con olio, sale pepe e formaggio grattugiato; si rimetteva, quindi, tutto sul fuoco ancora per un quarto d'ora.

Un tempo, questa pietanza faceva parte delle portate di una giornata particolare, quella della "*bianchisciatura*" (cerimonia con la quale la famiglia della sposa presentava a quella dello sposo il corredo, solitamente bianco, e consegnava anche copia dell'elenco dei pezzi della dote). Tale cerimonia è sopravvissuta fino a qualche decennio addietro, avveniva una settimana prima delle nozze, e veniva anche chiamata "*scrittura te le robbe*". Solitamente in tale circostanza la madre della sposa donava alla futura nuora un collier (se ne aveva la possibilità). Ci si sedeva quindi tutti a tavola e, dopo le verdure, venivano serviti i macarruni (maccheroni freschi o minchiareddhri), "*pasta te zita*" (maccheroni più lunghi cavi all'interno) e polpette. Seguivano verdure fresche e frutta di stagione. Il vino e i brindisi si sprecavano, naturalmente. A tale cerimonia partecipavano anche i parenti e amici stretti, opportunamente invitati; tutti portavano il loro regalo nuziale... e la festa continuava.

La tradizione della preparazione di questo piatto molto apprezzato è giunta a noi e nei giorni di festa spesso non manca sulle nostre tavole servito generalmente come antipasto caldo. Nei ristoranti e nelle sagre, le "cicorie" non sono un semplice primo / secondo, ma un rito collettivo. È il momento in cui la comunità si riconosce in un gusto antico, che porta con sé la memoria di un mondo scomparso ma non dimenticato.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- volume "Alle Radici della Cucina Salentina" edito a cura di IPSSART Otranto nel luglio 2000
- dichiarazione Dirigente Scolastico sul riconoscimento della preparazione enogastronomiche proposta per il riconoscimento come Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), come rappresentative della cultura enogastronomica locale, praticate per almeno 25 anni, e parte integrante del patrimonio formativo dell'Istituto ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 173/1998 e del D.M. 350/1999;
- estratto verbale di istituto del 03/09/2025 nel quale il Dipartimento sottolinea che "*da oltre vent'anni il nostro Istituto inserisce queste preparazioni all'interno delle attività laboratoriali, trasmettendo agli studenti non solo le tecniche di esecuzione ma anche il valore culturale, storico*

e territoriale che esse rappresentano. Tali pietanze sono parte integrante della formazione pratica e teorica offerta dall'Istituto, contribuendo a consolidare il legame tra scuola e territorio, e a preservare il patrimonio enogastronomico locale. L'insegnamento costante di queste ricette negli ambienti didattici ha consolidato negli alunni la consapevolezza che il mestiere di cuoco non si esaurisce nella tecnica, ma implica anche il ruolo di custode della memoria e della tradizione del proprio territorio."

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

31 Denominazione del prodotto: *Cumbòste*

Territorio di riferimento: Corato (BA).

Descrizione sintetica del prodotto: la composta coratina è una conserva tipica ed esclusiva della zona di Corato, nel territorio della città metropolitana di Bari. Si tratta di un prodotto a base di peperoni tondi o poponi (chiamati "*avllun*" in dialetto coratino), appartenenti nello specifico alla varietà del "peperone topepo", di colore rosso, verde e giallo. Si tratta di un peperone tardivo che giunge a maturazione alla fine della bella stagione. È di forma rotonda e difficilmente supera i 10 cm di diametro. Ha la particolarità di avere la bacca con la polpa carnosa, che si presta molto alla conservazione, rimanendo consistente e quasi croccante al palato. I peperoni si presentano tagliati a listarelle o a piccoli tocchetti e immersi in olio extravergine d'oliva di coratina con spezie e aromi, il tutto all'interno di piccoli barattoli in vetro adatti per le conserve. La caratteristica principale e distintiva di questo prodotto è la sua consistenza e il sapore deciso e leggermente piccante.

Varianti locali: oltre alla "composta coratina", esistono altre varianti locali come la "*cunserve mara*" salentina, una conserva piccante di peperoni dolci e piccanti con l'aggiunta di pomodorini locali, riconosciuta come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT). Un'altra variante è rappresentata dai "peperoni alla contadina sott'olio", che includono capperi tra gli ingredienti e sono diffusi nella zona di Bari. A Molfetta, una variante simile è conosciuta come "Pric o Prac", nome che deriva dal suono delle forbici utilizzate per tagliare i peperoni a pezzetti.

Utilizzo in cucina: ogni barattolo, in gergo "*buatte*" di composta, è un antipasto versatile, ideale per accompagnare pane di Altamura, friselle o pucce. Il suo sapore intenso e la consistenza croccante la rendono perfetta anche come contorno per piatti di carne o per arricchire bruschette e pizze., insomma è una conserva molto gradita sia per accompagnare un secondo sia da mangiare semplicemente con il pane. Non richiede cottura solo tempo e pazienza.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le principali fasi di produzione della *cumbòste* sono così riassumibili:

- raccolta dei poponi;
- cernita del prodotto per selezionare solo gli esemplari migliori;
- lavaggio;
- taglio della calotta ed eliminazione del picciolo, dei semi e dei filamenti bianchi;

- taglio a falde della dimensione di circa 3-4 cm;
- macerazione finalizzata all'eliminazione dell'acqua naturalmente contenuta nei poconi;
- invasettamento in vasi di vetro a chiusura ermetica insieme a condimenti tipici quali peperoncino
- piccante, sedano, aglio e capperi;
- colmatura con olio extra vergine di oliva di monocultura Coratina;
- tappatura;
- pastorizzazione.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: la composta coratina si ottiene utilizzando attrezzature semplici come vaschette forate, coltelli e taglieri, tutti idonei alla lavorazione degli alimenti.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: i locali per la lavorazione della composta coratina devono essere locali autorizzati per la lavorazione di alimenti rispettando tutte le norme igienico sanitarie, corredati di vasche di lavaggio, tavoli inox e pastorizzatore.

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 "*cumbòste*", composta di peperoni del tipo "poconi" o "pupuni" è una antichissima ricetta coratina che si tramanda da generazioni diventando una delle conserve più antiche e rappresentative della tradizione gastronomica del nord-barese.

Origini e significato

Questa conserva nasce come metodo casalingo per preservare i prodotti dell'orto durante l'estate, sfruttando l'abbondanza stagionale di ortaggi come peperoni, melanzane e zucchine. Il termine dialettale indica proprio una miscela di ortaggi conservati sott'olio, spesso arricchita con aromi come aglio, prezzemolo e peperoncino. Questa preparazione ha radici profonde nella cultura contadina della regione, dove la necessità di conservare i prodotti dell'orto per l'inverno ha dato origine a numerose ricette di conserve, richiamando vecchi riti, quando le donne di casa erano tutte indaffarate a preparare le conserve e la salsa. Deriva dalla vocazione essenzialmente agricola della Città e dalle ristrettezze economiche che stimolavano l'inventiva delle povere donne di casa. Le conserve sott'olio nascono per necessità. In un tempo in cui non esistevano frigoriferi e i raccolti erano soggetti a condizioni meteo imprevedibili, le famiglie contadine dovevano trovare un modo per non sprecare nulla e garantirsi scorte per l'inverno. Immergere ortaggi nell'olio extravergine d'oliva diventava un modo efficace per conservarli, proteggendoli dall'aria e quindi dai batteri che si sviluppano in presenza di ossigeno. L'olio EVO è fondamentale in questo processo. Non solo isola fisicamente il cibo, ma lo protegge grazie ai suoi antiossidanti naturali e alla sua stabilità nel tempo. Al contrario, l'uso di oli meno pregiati – come quelli di semi – compromette la durata e la qualità del prodotto, rendendo necessaria la refrigerazione e un consumo rapido. Oggi questa pratica sopravvive non solo per utilità, ma per gusto e tradizione. È un modo per assaporare la terra tutto l'anno, proprio come facevano i nonni.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Lo Stradone, N°8/134 del 04/08/1990
- Lo Stradone, N°12/210 del 12/1996
- Lo Stradone, Marzo 1999

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

32 Denominazione del prodotto: Gelso

Territorio di riferimento: Canosa di Puglia e intera regione

Descrizione sintetica del prodotto: l'albero del gelso cresce fino a 20 metri di altezza e i suoi frutti sono chiamati "more di gelso", maturano da maggio ad agosto e presentano un gusto delicato, pur essendo molto zuccherini e succosi: i frutti presentano una forma leggermente più allungata rispetto alle more di rovo. Per quanto riguarda il sapore, le prime sono dolci, ma un po' acide; le seconde presentano un maggiore equilibrio tra acidità e dolcezza e risultano, quindi, più aromatiche e gustose.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: i gelsi possono essere raccolti e consumati direttamente dalla pianta o utilizzati per conserve di marmellata, succhi di frutta e/o gelatine.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: i materiali necessarie per la raccolta prevedono un lavoro manuale. Laddove i frutti vengono utilizzati per marmellate, conserve o galatine i materiali utilizzati saranno quelli previsti dall'industria alimentare.

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

In Puglia, dal Gargano al Salento, il paesaggio conserva ancora oggi alberi secolari a bordo strada, in campagna, lungo le vecchie ferrovie e presso antichi frantoi. In passato, venivano piantati anche per contenere il terreno, proteggendo alzaie e binari da frane e smottamenti. Alcuni esemplari, veri giganti verdi, sono inseriti nel Registro degli Alberi Monumentali d'Italia: in Puglia, si contano esemplari con oltre 280 anni di vita.

Nell'“Atlante dei frutti antichi di Puglia” il gelso è descritto come frutto antico di Puglia, con dettagli sulle specie presenti, sulle caratteristiche botaniche e sugli usi storici sia alimentari sia artigianali. Nel testo si legge che: *“In Puglia l'allevamento del baco da seta ha avuto una certa importanza, soprattutto in Salento. La coltivazione iniziò nella prima metà dell'Ottocento [...] e riprese ai primi del Novecento in molte zone del Salento, dove i gelsi vennero ripiantati anche lungo le scarpate e le linee ferroviarie per utilizzarne le foglie nella bachicoltura. Con l'avvento delle fibre sintetiche molto meno care, si ebbe anche il declino della bachicoltura che cessò quasi del tutto dopo la Seconda Guerra Mondiale.”*

Tale testimonianza ufficiale conferma che, a partire dall'Ottocento, la coltivazione del gelso in Puglia e in particolare nelle province di Lecce, Brindisi e Taranto, fu ampia e organizzata, legata alla produzione del baco da seta, e costituì una risorsa economica di rilievo per molte famiglie rurali. Il successivo declino della bachicoltura, a seguito dell'introduzione delle fibre sintetiche, segnò la progressiva scomparsa delle piantagioni, ma non cancellò la memoria culturale e agricola legata a questa pianta.

Per quanto riguarda il territorio di Canosa di Puglia, il gelso riveste un ulteriore e significativo valore storico e identitario. Oltre alla tradizione agricola e quella popolare di consumare direttamente i frutti dagli alberi nel periodo di tarda primavera ed estate, si segnala la presenza di tre esemplari secolari di gelso all'interno dei siti archeologici del Battistero di San Giovanni e di Bagnoli nei pressi del fiume Ofanto, veri e propri unicum nel loro genere, che testimoniano la presenza antica e continua di questa pianta nel

paesaggio canosino. Dai rilievi di fotogrammetria aerea del 1953 dell'Aeronautica Militare risulta chiaramente che nel sito archeologico del Battistero di San Giovanni di Canosa di Puglia, gli unici alberi presenti sono esemplari di gelso, costituendo così una prova concreta della loro storicità e della persistenza nel tempo di questa specie nel territorio. La collocazione di tali alberi in aree di passaggio storico non è casuale: essi ricordano la funzione del gelso come "albero dei pellegrini e dei viandanti", offrendo ombra, ristoro e nutrimento lungo i percorsi rurali e religiosi. Canosa di Puglia, infatti, è attraversata dalla Via Francigena ed è storicamente territorio di transumanza, crocevia naturale tra l'Alta Murgia, il Tavoliere e la Valle dell'Ofanto. Non da meno lungo la "Via Appia, Regina Viarum" che passa per Canosa inserita nella Lista del Patrimonio Mondiale, costituendo il 60esimo sito italiano riconosciuto dall'UNESCO. In questo contesto, i gelsi presenti lungo i percorsi di collegamento e nei pressi dei siti archeologici rappresentavano luoghi di sosta e rifugio per pastori, pellegrini e viandanti, che trovavano sotto le loro ampie chiome ombra e ristoro, oltre alla possibilità di nutrirsi dei frutti maturi.

I frutti si raccoglievano con due dita, si mangiavano senza lavarli, lì, sotto l'albero. Nessuno li portava a casa: perdevano sapore. Le mani si coloravano di viola, le bocche sorridevano. Le famiglie stendevano lenzuola per raccogliere i frutti caduti, evitando che si sciupassero.

Ma non si gustavano solo freschi: i gelsi diventavano marmellate casalinghe, cotte lentamente, secondo ricette antiche. Il profumo invadeva le cucine, annunciando che l'estate si sarebbe conservata in un vasetto, pronta a tornare nei mesi più freddi. Questo legame profondo con l'albero è raccontato da Nunzio Valentino, ingegnere e scrittore canosino, nel suo libro "All'ombra del gelso". L'albero che cresceva nel cortile di casa era per lui un compagno silenzioso, sotto la cui ombra si confidava con la madre. Un testimone immobile di parole, sogni e affetti.

Per Valentino, ancora oggi, quell'albero è presenza viva: un'immagine del passato che parla di verità semplici e memoria intima, di vita senza filtri, di frutti colti e condivisi. Lo stesso sentimento attraversa la poesia di Giusy Del Vento, poetessa di Canosa. Nella raccolta "Uno, due, tre... stella" dedica al gelso due poesie in cui l'albero rappresenta la casa natale, la madre, la felicità perduta e ritrovata nei gesti quotidiani. Per lei, il gelso è radice, identità, amore.


Anche nella narrativa contemporanea, il gelso diventa simbolo e custode di segreti. In "Il segreto del gelso bianco", romanzo scritto da Antonella e Franco Caprio, edizione Feltrinelli, una bambina confida un segreto a un gelso bianco, prima di affidarlo a un diario.

Da voce di popolo, nell'agro di Canosa di Puglia e nel centro urbano il gelso è stato coltivato e continua ad essere allevato anche per ornamento, costeggiando ed adornando i viali ed al contempo fornire grandi macchie di ombra per ripararsi nel periodo estivo dai caldi raggi del sole. Come da tradizione consolidata, a Canosa di Puglia, a margine della raccolta, i frutti sono trasformati in confetture, gelatine e succhi. Inoltre, dalla pianta di gelsi negli anni è stato ricavato del legno facilmente lavorabile per realizzare cesti in vimini.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- libro "All'ombra del gelso" Nunzio Valentino
- raccolta "Uno, due, tre... stella" di Giusy Del Vento
- romanzo "Il segreto del gelso bianco", Antonella e Franco Caprio, edizione Feltrinelli
- atlante dei frutti antichi di Puglia

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

33	<p>Denominazione del prodotto: Melone <i>'feddi feddi'</i></p> <p>Sinonimi e termini dialettali: Melone <i>'fedd fedd'</i>; <i>'Gaghiubbo'</i>; <i>'Li muluni a feddi'</i>; Melone della vecchia.</p>
	 <p>Territorio di riferimento: Comune di Brindisi e territori limitrofi.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: Il melone <i>'feddi feddi'</i> (<i>Cucumis melo</i> L. var. <i>cantalupensis</i>) è una varietà originaria del comune di Brindisi e dei territori limitrofi, in passato conosciuto anche con il nome di "melone della vecchia", in riferimento alla polpa compatta e morbida, che poteva essere maggiormente apprezzata dagli anziani con difficoltà di masticazione. La forma rotondeggiante è caratterizzata da una decina di costole che suddividono il melone in spicchi. La buccia, di colore giallo, può essere liscia o retata. All'interno, la polpa è inizialmente verde, ma con la maturazione diviene gialla, molto fragrante e profumata. Dopo la raccolta, il melone <i>'feddi feddi'</i> deve essere consumato nel giro di pochi giorni perché tende a deperire velocemente. Un'eccezione è rappresentata dal cosiddetto "<i>spurio</i>", dal latino <i>spurius</i> («illegittimo, bastardo»), ovvero un frutto con caratteristiche somatiche differenti da quelle di partenza, originato dal lavoro di impollinazione ad opera di insetti pronubi. Esso si presenta con una corteccia più dura, che assicura una maggiore resistenza sia durante i trasporti che nel tempo. Talvolta, per preservare tali caratteristiche di pregio, gli agricoltori selezionano i semi proprio a partire dai migliori meloni "<i>spuri</i>". È una varietà a rischio di estinzione, oggi ancora coltivata da pochi agricoltori, ma che negli ultimi anni ha goduto di rinnovate attenzioni da parte dei consumatori. Le diverse denominazioni dialettali ad esso attribuite fanno pensare che l'areale di coltivazione comprenda sia il comune di Brindisi che i comuni limitrofi. A Mesagne, ad esempio, è ancora oggi conosciuto con il nome <i>'Gaghiubbo'</i> ed è associato ad alcuni soprannomi o modi di dire: quando una cosa ha una forma strana, si dice che è stata fatta "<i>a gaghiubbo</i>".</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: il melone <i>'feddi feddi'</i> è tradizionalmente coltivato nell'area del brindisino adottando sistemi di aridocoltura. La semina avviene direttamente in campo in postarelle a fine aprile a cui seguono operazioni colturali quali il diradamento delle piantine in eccesso, le sarchiature, le irrigazioni di soccorso e le cimature. Ogni pianta produce 1 o 2 meloni di pezzatura media di 3-4 kg. La raccolta inizia nella seconda metà di luglio. Il prodotto ha una conservabilità limitata, di massimo dieci giorni dalla raccolta, e può essere consumato fresco o trasformato in marmellata.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: ordinari macchinari e attrezzature comunemente utilizzati in agricoltura.</p>

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: pieno campo.

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

Il melone "*feddi feddi*" (*Cucumis melo* L. var. *cantalupensis*) è una varietà locale tradizionalmente legata al territorio del comune di Brindisi e comuni limitrofi. Conosciuto anche come "melone della vecchia" a causa della tenerezza della sua polpa (facile da mangiare anche per le persone anziane, senza denti, ndr), al melone "*feddi feddi*" sono associati altri soprannomi e nomi locali; a Mesagne, ad esempio, è conosciuto come "*Gaghiubbo*" e associato al modo dire "fatto a *gaghiubbo*", espressione comunemente usata per indicare una cosa avente una forma strana. La provincia di Brindisi è storicamente terra di coltivazione dei meloni. In particolare, nel capoluogo provinciale, in concomitanza del 15 di agosto, si teneva per tradizione la "*mellonata a mmari*", grande sagra dell'estate brindisina che rendeva omaggio ai melloni (meloni e angurie), prodotti che per decenni hanno reso famosa la città e fiorente la sua economia agricola. Ancor oggi, seppur in dimensioni ridotte rispetto al passato, la tradizione della mellonata è ricordata e celebrata a Brindisi. In tale occasione, nel 2019, il compianto "nonno Antonio" Pugliese mostrava alcune delle varietà tradizionali di melone da lui coltivate. Tra queste, spicca il "*mmiloni a feddi*", ovvero il tradizionale "*feddi feddi*" brindisino (Link: <https://www.newspam.it/video-vigilia-di-ferragosto-degustazione-di-angurie-dellazienda-agricola-pugliese-in-previsione-della-tradizionale-mellonata>).

Di particolare rilievo sono le informazioni rinvenute nell'ambito del progetto BiodiverSO in merito ai meloni brindisini. Negli atti del Convegno "La coltura del melone in Italia" (1979 Verona, 73-80) sono elencate diverse popolazioni locali che all'epoca erano coltivate in Puglia, tra cui il *fedde fedde*.

La tradizionalità del "*feddi feddi*" – al pari di numerose varietà locali di meloni brindisini – sono inoltre state raccontate nel video "Da tre generazioni, i meloni antichi che finiscono in cucina", realizzato dal Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.) nell'ambito del progetto BiodiverSO Karpos. Nel video, Vincenzo Pugliese, figlio del succitato Antonio Pugliese, ripercorre le memorie storiche della sua famiglia, ricordando i tempi in cui, da bambino, coltivava con i suoi genitori queste varietà antiche nell'orto di famiglia. Come riportato da BiodiverSO Karpos in un articolo del 2024 a firma di Antonella Epicoco, la famiglia pugliese custodisce una vera e propria "banca dei semi", che Vincenzo raccoglieva e conservava con la compianta madre. Tra questi semi, è presente anche il melone "*feddi feddi*". Inoltre, la famiglia non si limita alla conservazione di questa varietà tradizionale; da alcuni anni collabora con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus per la promozione e la riscoperta di questa varietà sul territorio.

Nel 2014, Accogli, Nicolì e De Bellis, nell'articolo "Tradizioni e saperi attorno ad alcune varietà locali di *Cucumis melo* L. in Salento (Puglia)" (Accogli R., Nicolì F., De Bellis B., 2014. *Thalassia Salentina*, 36 (2014), 43-52) riportano i nomi di alcune varietà locali di melone recuperate sul territorio pugliese. In tabella 1, riportano con il codice 12, il nome "*feddi feddi*" per identificare una delle varietà recuperate in provincia di Brindisi. Per tale varietà, l'agricoltore custode dal quale è stato recuperato il seme ha dichiarato di riprodursi il seme in autonomia e, quindi, di coltivare il "*feddi feddi*" da almeno 45 anni.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

Bibliografia:

Accogli R., Nicolì F., De Bellis B., 2014. Tradizioni e saperi attorno ad alcune varietà locali di *Cucumis melo* L. in Salento (Puglia). *Thalassia Salentina*, 36 (2014), 43-52.

Sitografia:

1. Mellonata a mmari:

- https://karpos.biodiversitapuglia.it/news/?idn=215/La_mellonata_del_Ferragosto_brindisino:_quando_in_spiaggia_trionfavano_le_variet%C3%A0_locali_di_mellone/;
- <https://www.senzacolonne.it/cultura/item/9961-la-mellonata-di-ferragosto-a-sant-apollinare-quando-in-spiaggia-si-arrivava-sulle-barchette-a-remi.html>;
- <https://www.senzacolonne.it/citta/item/ferragosto-a-santapollinare-una-tradizione-brindisina.html>.

2. “Nonno Antonio” Pugliese: <https://www.newspam.it/video-vigilia-di-ferragosto-degustazione-di-angurie-dellazienda-agricola-pugliese-in-previsione-della-tradizionale-mellonata>.

3. https://karpos.biodiversitapuglia.it/news/?idn=318/Il_melone_%E2%80%98Feddi_feddi%E2%80%99_c_onquista_%E2%80%99Arca_del_Gusto_di_Slow_Food/) e prepara ricette tradizionali a base di melone immaturo nel “C’era una volta shop sito nel centro di Brindisi”, come attestato anche nel video realizzato dai ricercatori del Di.S.S.P.A. Link video: <https://www.youtube.com/watch?v=ZEVUB7c6VO4&t=4s>.

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

34	<p>Denominazione del prodotto: <i>Sargeniscu</i></p> <p>Sinonimi e termini dialettali: <i>"Sarginiscu", "Milone", "Milone di acqua", "Sanginiscu"</i></p>
	 <p>Territorio di riferimento: nel panorama agricolo degli ultimi 50 anni, l'areale interessato a questa coltivazione è ascrivibile alla fascia costiera ricadente nel Comune di Nardò (LE), ma anche in territorio di Copertino e Galatone.</p> <p>Descrizione sintetica del prodotto: si tratta di un particolare tipo di anguria (Varietà orticola: Crimson) a ciclo di maturazione precoce, essenzialmente adatta per coltivazioni in tunnellino e pieno campo. La pianta di medio vigore, assicura una buona copertura dei frutti, evitando scottature durante i periodi più caldi. I frutti di forma ovale e di taglia medio-grande (10-12 kg), si distinguono dalle altre varietà per le evidenti striature verde scuro sulla buccia, mentre la polpa è caratterizzata da un intenso colore rosso, una consistenza croccante, e un elevato grado brix.</p> <p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: nell'areale di Nardò la coltivazione viene effettuata lungo il litorale sotto piccoli tunnel in polietilene per anticipare la raccolta e la successiva immissione sul mercato della cosiddetta "primizia" (si possono infatti trovare in commercio già a partire dal mese di maggio). La raccolta avviene in maniera scalare: i primi frutti del raccolto sono considerati i migliori (e vengono commercializzati ad un prezzo leggermente più elevato). Dopo il primo trapianto sotto tunnel, in primavera inoltrata, seguono i successivi in pieno campo.</p> <p>Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: normali attrezzature agricole utilizzate in orticoltura.</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: trattasi di coltivazioni in pieno campo, o sotto tunnel che non necessitano di particolari operazioni di lavorazione, conservazione o stagionatura, se non il semplice stoccaggio in bins di legno o plastica in attesa della vendita.</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 produzione di <i>"sargenischì"</i> è presente sul territorio comunale di Nardò da oltre trent'anni. Il territorio del Comune di Nardò, nella provincia di Lecce, si caratterizza per un'agricoltura estiva fortemente</p>

specializzata. La coltivazione dell'anguria, localmente detta "*sargeniscu*", è documentata da oltre trent'anni e rappresenta un elemento identitario dell'economia agricola neretina. La coltivazione di angurie nel territorio di Nardò è una pratica agricola consolidata, con una filiera organizzata (produzione, lavorazione e commercializzazione) che serve mercati nazionali ed esteri. Negli ultimi 25 anni la produzione di "Angurie di Nardò" è stata frequentemente oggetto di reportage tecnici e commerciali; esistono aziende locali strutturate e una tradizione culturale che ancora oggi si manifesta attraverso sagre e feste estive. Il frutto è parte delle tradizioni contadine e del consumo familiare. Eventi come la distribuzione pubblica di angurie a Lecce nel 2011 testimoniano il valore simbolico e sociale di questa produzione. Anguria & Sound — evento/festa collegata all'anguria tenuta nella frazione di Santa Maria al Bagno (Nardò). È un esempio recente di come il frutto entri nel calendario sociale e festivo locale (musica, piatti tipici, degustazione). La coltura è presente stabilmente nelle campagne neretine e salentine, con pratiche colturali e rituali di raccolta e consumo che si sono tramandati e adattati nel tempo, con una continuità documentabile per oltre 25 anni. Fonti etnolinguistiche e di territorio, insieme a evidenze giornalistiche e commerciali, confermano la persistenza dell'uso e della produzione locale. Il termine "*sargeniscu*" (o varianti locali "*sarginiscu*", "*sanginiscu*") è attestato nei glossari dialettali salentini come denominazione vernacolare dell'anguria. Tale lessico conferma la diffusione del prodotto e il suo radicamento nella cultura materiale locale. La letteratura locale etnolinguistica registra il termine vernacolare (*sargeniscu* / *sarginiscu* / *sanginiscu*) e lo mette in relazione con l'identità agricola della zona: la Fondazione Terra d'Otranto ha prodotto post e articoli che raccolgono materiale sul cocomero salentino e sulle forme lessicali locali e sulle pratiche legate al frutto. Il lemma è registrato e discusso nella letteratura dialettale e negli studi lessicografici salentini: la voce e le sue varianti compaiono in repertori di lessico locale (p.es. glossari/dizionari del leccese) e in ricerche etnolinguistiche; il fenomeno delle molteplici varianti dimostra una diffusione capillare, non casuale, sostanzialmente concentrata nell'area Terra d'Otranto. La presenza della voce in repertori dialettali conferma che il termine è in uso già alla fine del XX secolo.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- Fondazione Terra d'Otranto – articoli su 'sargeniscu/sarginiscu'.
- Garrisi A. (1998). Dizionario Leccese-Italiano.
- FreshPlaza (2024). 'Angurie di Nardò: si parte a fine mese'.
- Agenfood (2022). 'L'Anguria di Nardò: qualità e sapore oltreconfine'.
- ANSA / Coldiretti Puglia (2017). 'Annata angurie ottima nei comuni salentini'

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.

35 Denominazione del prodotto: Tartufo nero estivo di Puglia

Territorio di riferimento: Puglia

Descrizione sintetica del prodotto: *Tuber aestivum* Vittad. 1831, detto volgarmente tartufo d'estate (Scorzzone, tartufo nero estivo, Maggengo, Stratareccio). Il nome scientifico indica la principale stagione di maturazione (l'estate: da maggio a settembre). Il nome volgare di "scorzzone" riprende le dimensioni del peridio che riveste il tartufo come una "scorza" molto spessa. Ascomi solitario o aggregato, globosi (da 2-4 a 6-7 cm sino a 10-15 cm), di forma piramidale a base pentagonale o esagonale, vertice depresso. Peridio verrucoso - con verruche piramidali grosse e prominenti - di colore nero. Gleba di colore variabile dal giallastro al bronzio, è percorsa da vene sterili biancastre, numerose, arborescenti, che scompaiono con la cottura. Aschi globosi o sub-globosi, sessili o brevemente pedunculati. Ascospore, in numero variabile da 1 a 6 per asco, ellittico ellissoidali, irregolarmente alveolate, scure. Matura dalla tarda primavera all'inverno. Emana debole profumo di fungo. Il sapore ricorda quello dei porcini. Cresce in simbiosi con roverella, leccio, farnia, rovere, cerro, nocciolo, cèrpino nero, cèrpino bianco, tiglio nostrano, faggio, Betula verrucosa Ehrh. (Betulla), Salix spp. (Salice), Populus spp. (pioppo), pino nero, pino domestico, Pinus sylvestris L. (pino silvestre), P. halepensis Mill. (pino d'Aleppo), P. brutia Ten. (pino calabro), peccio o abete rosso), Cedrus spp. Nella regione Puglia la raccolta di questa specie è consentita dal 1° maggio al 30 novembre.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Come pulire il tartufo: il tartufo è molto delicato ed il processo di pulizia deve essere effettuato con estrema delicatezza. Questi consigli valgono sia per il bianco che per il nero. Per pulirli, occorre spazzolare via la terra sotto il sottile getto di acqua fredda servendosi di uno spazzolino, senza utilizzare troppa forza. Se il tartufo dovesse essere coperto da uno strato molto consistente di terra, lo si può immergere in una bacinella di acqua fredda per un minuto, per ammorbidirlo e riuscire a pulirlo con una spazzola. Se gli accumuli di terra dovessero essere inseriti in piccole cavità, si può ricorrere ad un coltello, avendo però cura di agire con estrema delicatezza per non rovinare la superficie del tartufo.

Come conservarlo: la conservazione in frigorifero è piuttosto efficace e consiste nell'avvolgere il tartufo nella carta da cucina (assorbente), da cambiare obbligatoriamente almeno una volta al giorno, per evitare che possa divenire troppo umida e rovinare il prodotto. Il tartufo nero in questo modo può essere conservato fino ad un massimo di 10 giorni, quello bianco per una settimana.

La conservazione in olio. In questo caso occorre riporre il tartufo (sia quello bianco che quello nero) in un barattolo, tagliato a lamelle, e ricoprirlo con olio d'oliva e lasciarlo in frigo, ottenendo una durata di circa

7/10 giorni. Successivamente potremo utilizzare l'olio per condire risotti o altri piatti ai quali vogliamo donare un sentore di tartufo.

La conservazione in freezer. Questo metodo è consigliato per conservare il tartufo per periodi molto lunghi, fino ad un anno. Occorre lavare il prodotto, asciugarlo ed inserirlo all'interno di un sacchetto per alimenti, oppure lo si può grattugiare e riporre nel sacchetto, è consigliato di effettuare il sottovuoto.

All'apertura del sacchetto utilizzare il tartufo da congelato. Questo metodo non è però adatto al tartufo bianco: essendo molto delicato, perderebbe la maggior parte del suo aroma.

La conservazione in riso. Un metodo di conservazione controverso: conservare il tartufo in un barattolo di vetro coperto da riso, e riporlo in frigo. Utile solo in caso di una breve conservazione di uno o massimo due giorni, perché il riso tende a prosciugare il tartufo rendendolo secco. In quel caso però otterremo un riso aromatizzato che potrà essere utilizzato per un ottimo risotto.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: il vanghetto o vanghella o zappetto l'apposito strumento che serve a raccogliere i tartufi, che può essere di forme, materiali e misure diversi. In Puglia la LR 23 marzo 2015, n. 8, impone lama di lunghezza non superiore a 15 cm e larghezza in punta non superiore a 8 cm. Questa regola ha lo scopo di limitare al massimo le dimensioni delle buche praticate per estrarre i tartufi, per evitare il più possibile danni alle radici delle piante con cui essi crescono in simbiosi.

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

Il tartufo ha una storicità consolidata nel nostro territorio caratterizzandosi come un prodotto di eccellenza della nostra tradizione culinaria. La ricerca e la raccolta del tartufo in Puglia sono pratiche tramandate di generazione in generazione, effettuate secondo metodi tradizionali che rispettano l'ambiente e la biodiversità locale. In particolare, il tartufo è stato oggetto di un'accurata valorizzazione culturale e gastronomica, diventando un simbolo dell'identità pugliese. Le tecniche di raccolta, i luoghi di raccolta noti, e la preparazione di piatti tipici a base di tartufo sono testimoniati da documenti storici, ricette tradizionali e testimonianze di esperti del settore. Il territorio pugliese, con la sua storia di trasformazioni morfologiche, è di fondamentale importanza per la produzione di tartufi. Un tempo ricoperto da fitte foreste, oggi la Puglia mantiene circa il 10% di superficie boschiva, con preziosi esemplari di querce e altri alberi autoctoni che forniscono le condizioni ideali per il micelio del tartufo. Questi ecosistemi non solo offrono nutrimento, ma creano anche un habitat favorevole per la crescita di diverse specie di tartufo, rendendo la Puglia un ambiente privilegiato per la tartuficoltura. La tradizione di raccolta del tartufo è un patrimonio culturale che contribuisce all'identità locale e promuove pratiche agricole sostenibili. La necessità di ripristinare e conservare le aree boschive esistenti è cruciale non solo per la biodiversità, ma anche per garantire la continuità della produzione di tartufi di alta qualità, rappresentando un'importante risorsa economica per la Regione. In questo contesto, il paesaggio pugliese, caratterizzato da oliveti e vigneti, deve essere riconsiderato in favore di una diversificazione vegetale che favorisca un ecosistema sano e ricco, capace di sostenere una vera agricoltura. In passato, ossia prima della pressoché totale distruzione delle foreste primigenie che ricoprivano ampie parti del Salento, i tartufi erano un prodotto molto abbondante, apprezzato e fatto oggetto di regolare raccolta.

Non molti sanno che Lucrezia Borgia è stata, tra le sue varie cariche e possedimenti, Duchessa di Bisceglie (Bat), promessa sposa, nel 1498, ad Alfonso d'Aragona, duca di Bisceglie. Nella tradizione popolare biscegliese, di lei restano tracce che testimoniano che in un palazzo, del centro storico, abbiano dimorato per un breve periodo Lucrezia Borgia e il suo giovane sposo Alfonso d'Aragona. Si dice che Lucrezia, amasse particolarmente il tartufo, e si presume che nei suoi classici banchetti nel Castello di Bisceglie utilizzasse i tartufi cercati e raccolti nel vicino adesso chiamato Parco dell'Alta Murgia.

Storicamente dimenticato e caduto in disuso, per via delle operazioni di disboscamento attuate in Puglia nel corso dei secoli, il tartufo pugliese ha comunque un ruolo importante nella nostra tradizione, anche se un pò in sordina rispetto a quella piemontese e di altre zone del nord Italia. Lo testimonia Vincenzo Corrado (Oria, 18 gennaio 1736 – Napoli, 11 novembre 1836), cuoco e gastronomo della fine settecento, il quale nell'opera "Il cuoco galante" (Napoli 1778) riporta una notevole quantità di ricette che prevedono l'impiego del tartufo, ove compare come ingrediente di numerosi piatti, di salse e persino in arditi accostamenti con il pesce". La raccolta, con molta probabilità, com'era in uso a quel tempo, "veniva

effettuata nelle leccete dai guardiani di maiali che, nei periodi canonici, seguivano a vista i maiali che appena annusavano la presenza dei ghiotti funghi, tentavano di scavarli con il coriaceo grugno”.

Si attesta l'esistenza del tartufo in Puglia già dall'Antica Roma. In una pubblicazione scientifica-storica nel 2024, si ritrova un documento di Pisanelli Baldassarre, Medico Bolognese, “Trattato della natura de' cibi, et del bere” (Lucio Spineda, 1601), dove scrive di Plinio: “i porci li trovano, e li scavano, subito, e così alcuni cani avezzi, insegnati, ancora in Puglia ho conosciuto villani, che in un tratto li ritrovano”. Si menziona il tartufo in Puglia anche nel libro: “FLORA” Medico-Farmaceutica dal Dottore in medicina e chirurgia Felice Cassone (1852).

In aggiunta alle fonti già citate, si evidenziano altre due importanti fonti storiche che attestano la presenza e la storicità del tartufo in Puglia:

1. Tesi di laurea del 1996: Università degli Studi di Bari, Facoltà di Agraria, Corso di Laurea in Scienze Forestali Dipartimento di patologia vegetale, tesi di laurea sperimentale in micologia forestale “studi sul tartufo in Puglia”. Questa tesi, elaborata da [Ferdinando Didonna], approfondisce le tradizioni locali legate alla raccolta del tartufo, analizzando anche le pratiche di raccolta e le varietà conosciute nel territorio pugliese. È un documento fondamentale che testimonia l'importanza del tartufo nella nostra cultura gastronomica.

2. Ricerca scientifica del 2020: relazione conclusiva del progetto di ricerca : “Tartufo E Tartuficoltura In Puglia” condotta Dal Dipartimento Di Scienze Del Suolo, Della Pianta E Degli Alimenti– Di.S.S.P.A., Regione Puglia e dall'Università Studi di Bari Aldo Moro, in collaborazione con lo Studio Tecnico A.F.I.N. di Orsara di Puglia (FG), le associazioni micologiche presenti sul territorio della Regione, l'Associazione Tartufo dell'Alta Murgia e cercatori di tartufo, sono stati individuate le aree tartufigole naturali del territorio regionale utilizzate per la ricerca e la raccolta dei tartufi. Il documento si concentra sulla classificazione delle tipologie di tartufo presenti in Puglia. Essa fornisce una dettagliata analisi delle varietà di tartufo, evidenziando la loro diffusione geografica e le caratteristiche ambientali. Grazie a questa ricerca, è possibile definire con maggiore precisione le diverse tipologie di tartufo che arricchiscono il nostro territorio.

Queste fonti storiche, unite alla ricerca scientifica, permettono di delineare un quadro completo della tradizione tartufigena in Puglia, confermando la storicità e l'importanza di questo prodotto nel nostro patrimonio culturale e gastronomico.

La "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" è ufficialmente iscritta nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO dal 2021. Questo riconoscimento celebra l'arte antica e le conoscenze trasmesse di generazione in generazione dai tartufai italiani, insieme al rapporto simbiotico con il cane addestrato. Includendo quindi tutte le pratiche tradizionali legate a questo prodotto, anche quelle presenti nelle aree vocate alla crescita di varie specie di tartufo definite dalle ricerche scientifiche in Puglia. La pratica secolare della cerca e cavatura del tartufo, diffusa anche sul suo territorio pugliese, è stata riconosciuta a livello mondiale come un patrimonio culturale immateriale. Quest'arte contribuisce così alla valorizzazione e alla tutela di un prodotto che rappresenta non solo un'importante risorsa economica, ma anche un patrimonio culturale della nostra regione.

L'attestazione della continuità nelle metodologie di preparazione per un periodo non inferiore ai 25 anni è supportata sia dalla seguente documentazione:

- relazione conclusiva della convenzione del progetto di ricerca: “tartufo e tartuficoltura in puglia”
- “Trattato della natura de' cibi, et del bere” (Lucio Spineda, 1601)
- “Flora” Medico-Farmaceutica dal Dottore in medicina e chirurgia Felice Cassone (1852).

Fonte immagini: le immagini sono state acquisite dalla documentazione presentata dal soggetto richiedente.