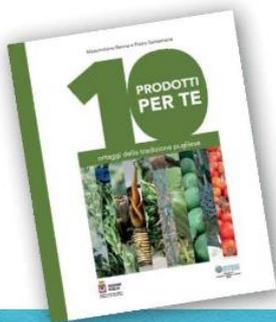




Giornata Mondiale dell'Alimentazione

L'alimentazione pugliese tra ortaggi e tradizione



Presentazione del nuovo e-book: "10 PRODOTTI PER TE" ORTAGGI DELLA TRADIZIONE PUGLIESE

realizzato con il contributo della Regione Puglia Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale D.G.R. 1396/2020 - "Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed Educazione Alimentare Annualità 2020/2021 - Regione Puglia"

mipaaf

ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA



Massimiliano Renna, Pietro Santamaria

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Via Amendola 165/A; 70126 Bari, Italia



Castellana Grotte, 12 ottobre 2022



HOME

LA SETTIMANA ▾

SEZIONI ▾

PROGRAMMA ▾

CONTEST ▾

DOWNLOADS

E-BOOK

CONTATTI



Sfogliare la biodiversità al Campus. Gli eventi della facoltà di Agraria di Bari per la Settimana della Biodiversità

AGROBIODIVERSITÀ, SCUOLE





PAT Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani - Puglia

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protrate nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni. In questo sito abbiamo raccolto in forma di schede, e con una serie originale di notizie, i 329 PAT pugliesi. I PAT sono un'espressione di agrobiodiversità. L'agrobiodiversità e i PAT possono diventare un'utile leva per la promozione dei territori e dell'agricoltura pugliese.

Consulta l'Atlante [on-line](#) o [scarica l'E-book in versione pdf e epub](#)

IL TERRITORIO



 [Storia e Tradizione](#)

 [Ricette](#)

 [Curiosità](#)

 [News](#)



[Storia e tradizione delle 'Cimamarelle'. Bibliografia completa](#)



[Il Calzone di cipolla. Bibliografia completa](#)

CATEGORIE PAT

- > [Bevande analcoliche, distillati e liquori](#)
- > [Carni \(e frattaglie\) fresche e loro preparazione](#)
- > [Condimenti](#)



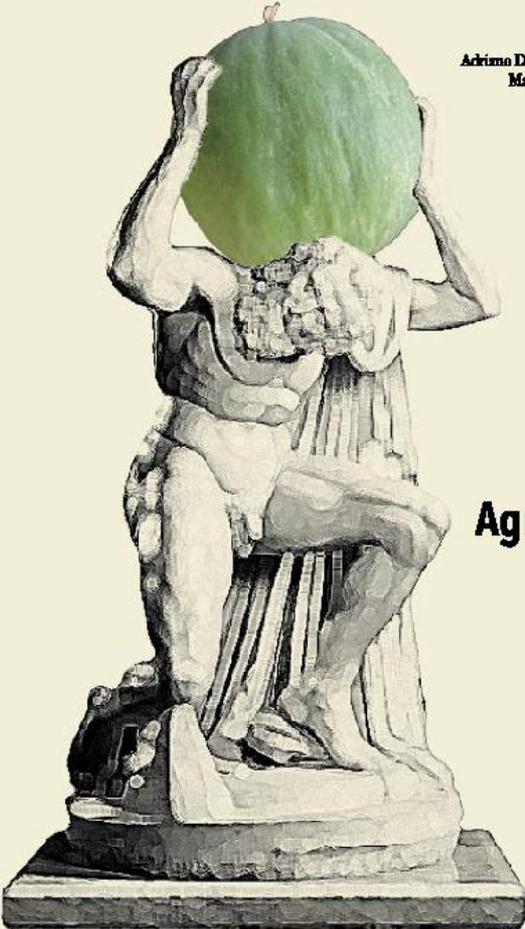
D.M. 8 settembre 1999, n. 350

Con il termine di Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) si intendono quei prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai **25 anni.**



**Un biglietto da visita
dell'agricoltura di qualità**





a cura di
**Adriano Di Lorenzo, Maria Antonietta Colonna,
Massimiliano Renna, Angelo Signore,
Pietro Santamaria.**

**Atlante dei
Prodotti
Agroalimentari
Tradizionali
di Puglia**

2022



Massimiliano Renna e Pietro Santamaria

10

**PRODOTTI
PER TE**

ortaggi della tradizione pugliese



I protagonisti



STORIA IN CUCINA

L'ANGOLO CHIMICO

CURIOSITÀ

RICERCA E DINTORNI

TRADIZIONI

L'ANGOLO BOTANICO

L'ANGOLO NUTRIZIONALE

LO CHEF CONSIGLIA

MITI E LEGGENDE

Cavolo riccio

La pianta delle
due feste



Cima di rapa

Tu chiamala
come vuoi



Carciofo

Il re degli
ortaggi



Carota

Arlecchino in
campo



Carota



di Tiggiano

di Polignano



Cicoria

Piacevolmente
amara



Cipolla

Discreta,
delicata e dolce
nel sapore



Carosello

Si fa presto a
dire carosello



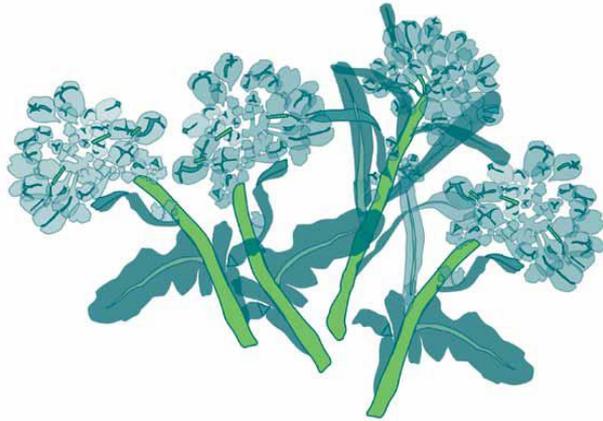
Barattiere

Lo chiamavano
Cumelo



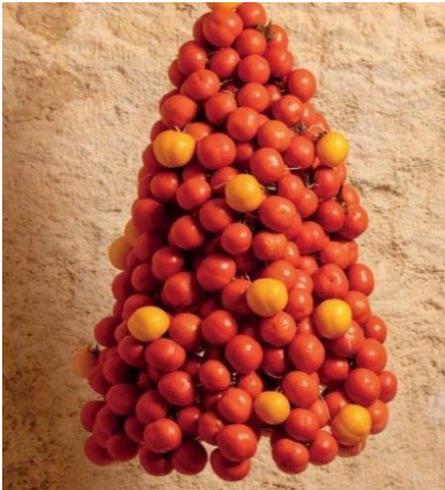
Cavolo broccolo

'Mùgnuli' e
capricci



Pomodoro

Grappoli
d'autore



dispose che sulla tomba di Bertoldo fosse scritto con caratteri d'oro questo epitafio: «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».

CURIOSITÀ

Le cime di rapa sono il soggetto principale di una canzone interpretata dai "Mezzatono" con testo tratto dalla poesia "La checcina nòste" del 1978.



► Cime di rapa e fagioli.

L'ANGOLO CHIMICO

È una pianta ricca di acidi organici e polifenoli rappresentati dall'acido 5-caffeil-chinico detto anche acido clorogenico, dall'acido caffeico e dall'acido 1,5-dicaffeil-chinico. Contiene anche dei lattoni sesquiterpenici, la cinaropicrina e i suoi derivati, che conferiscono al carciofo il caratteristico sapore amaro, e dei flavonoidi. La cinarina (estere dicaffeico dell'acido chinico) viene impiegata in farmacologia per la sua azione diuretica e coleretica, che favorisce cioè la secrezione biliare da parte delle cellule del fegato.

imbrunimenti del cuore durante la conservazione e l'utilizzazione, la trasformazione per la surgelazione e per la IV e V Gamma. Purtroppo, gli attacchi sempre più gravi di avvizzimento provocato dal fungo *Verticillium dahliae* nelle coltivazioni molesi avviarono alla fine degli anni 80 un inarrestabile declino tanto che nel giro di un decennio si ebbe la quasi scomparsa del carciofo dal territorio molese. Attualmente, anche grazie ad una modesta ripresa negli ultimi anni, si stima che la coltivazione del carciofo interessi un centinaio di ettari sul territorio molese, diffusi a macchia di leopardo e tali da non interessare mai le aree costiere o prossime al mare.



LO CHEF CONSIGLIA

Fabio Pellegrini ha voluto condividere con noi una ricetta povera della cucina contadina che vede il pomodoro appeso come protagonista. Si tratta di una pietanza che i nostri avi consumavano al mattino prima di recarsi nei campi per i lavori del periodo invernale. Una curiosità: spesso, questa pietanza veniva accompagnata da un bicchiere di vino rosso e nelle giornate fredde e piovose si usava accompagnare anche con frittelle di pasta lievitata realizzata con farina e patata lessa. Per la ricetta occorrono (per due persone): pomodori da serbo (circa venti), quattro/cinque filetti di acciuga dissalati, mezzo cucchiaino di capperi sott'aceto e olio extra vergine d'oliva q.b.

La realizzazione della ricetta è molto semplice. Prendere i pomodori, privarli della buccia e schiacciarli con una forchetta in un piatto fondo. Aggiungere i filetti di acciuga tagliati a pezzettini, i capperi e... "affogare" il tutto con l'olio. Mantecare per bene tutti gli ingredienti ed il piatto è pronto per essere degustato. Abbiamo chiesto a Fabio se tale ricetta avesse un nome. Nei ricordi di Fabio non c'è un vero e proprio nome ma una frase (in dialetto polignanese) dei suoi genitori: «*facime daue pemmedaure sperète!*», ossia "facciamo due (che non indicava un numero preciso ma un po') pomodori spremuti, privati della buccia!".



Il pomodoro 'Prunill' è una vecchia varietà locale coltivata in provincia di Foggia, nella zona di Lucera e San Severo, su suoli sabbiosi. A maturazione assume un colore rosso intenso. Il nome deriva dalla morfologia della bacca a forma di prugna; è consumato fresco, per la preparazione di salsa e conservato in grappoli denominati "serte".

TRADIZIONI

Intrecciare i grappoli di pomodoro era un'arte rilassante: ci si riuniva dopo il lavoro nei campi (spesso si riunivano diverse famiglie nel piazzale di un'unica abitazione) e si passava il tempo intrecciando, oltre al cotone attorno ai pomodori, anche le storie, gli aneddoti, momenti di vita e di svago. Tale arte costituiva anche una necessità che si tramandava di madre in figlia, poiché rappresentava l'abbondanza per l'inverno e un sicuro ricavo dalla vendita. Non a caso, il possesso di molte "ramasole" era un'espressione di prestigio sociale e di ricchezza familiare: le ragazze in età da marito che ne possedevano molte erano le più ambite.

► 'Prunill', varietà locale di pomodoro.





Dove reperire l'e-book?



- HOME
- I PAT
- ATLANTE DEI PAT
- E-BOOK**
- NEWS
- STORIA E TRADIZIONE
- RICETTE
- CURIOSITÀ
- CONTATTI

PAT Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani - Puglia

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni. In questo sito abbiamo raccolto in forma di schede, e con una serie originale di notizie, i 329 PAT pugliesi. I PAT sono un'espressione di agrobiodiversità. L'agrobiodiversità e i PAT possono diventare un'utile leva per la promozione dei territori e dell'agricoltura pugliese.

Consulta l'Atlante [on-line](#) o [scarica l'E-book in versione pdf e epub](#)

IL TERRITORIO



- Storia e Tradizione
- Ricette
- Curiosità
- News



L'antica tradizione della bietola di campagna



Stare insieme a tavola. Storia e tradizione del sopratavola pugliese

CATEGORIE PAT

- > Bevande analcoliche, distillati liquori
- > Carni (e frattaglie) fresche e lo preparazione
- > Condimenti



***GRAZIE PER
L'ATTENZIONE***

