



ATLANTE
DEI PRODOTTI
TIPICI
AGROALIMENTARI
DI PUGLIA



UNIONE EUROPEA

Cofinanziato U.E.
POR PUGLIA 2000-2006
Misura 4.8 - Azione-A



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO RISORSE
AGROALIMENTARI

La Regione Puglia nell'ambito del POR 2000-2006 Misura 4.8 ha previsto la realizzazione di un'azione mirata alla valorizzazione dei prodotti biologici e tipici di Puglia.

Il raggruppamento temporaneo di impresa al quale è stata affidata tale azione è composto da:



IAM.B ISTITUTO AGRONOMO MEDITERRANEO DI BARI



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI - FACOLTÀ DI AGRARIA



CNR - CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE - ISPA



FEDERBIO - FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA



NOMISMA



AGER - CONFEDERAZIONE NAZIONALE COLTIVATORI DIRETTI



PUGLIA SERVICE - CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI PUGLIA



QUA.R.K. - CONFAGRICOLTURA



LEADER - CONFCOOPERATIVE PUGLIA

Tra le attività previste è stata condotta un'indagine su tutte le produzioni tradizionali inserite nell'Elenco Ministeriale del 10/07/06; tale indagine ha riguardato gli aspetti economici, qualitativi e commerciali di ciascun prodotto presente nell'elenco e ha consentito la realizzazione del presente Atlante che mira a far conoscere le produzioni tipiche della Regione Puglia. La sua alta qualità tecnica che lo colloca ben oltre la dimensione del catalogo, lo rende uno strumento prezioso per avviare quell'opera di conoscenza e valorizzazione delle nostre produzioni tipiche agroalimentari.

Nell'ambito del progetto Bio&Tipico di Puglia è prevista, inoltre, una verifica delle produzioni tradizionali suscettibili di riconoscimento ai sensi del Reg. CEE n. 2081/92 e 2082/92 dei marchi DOP, IGP e STG.

Tale azione ha consentito l'integrazione delle attività che, nella regione Puglia, Istituzioni e Organizzazioni svolgono nel campo della valorizzazione dei prodotti tipici.

Dott. Fabrizio De Castro

COORDINATORE DEL PROGETTO Bio&TIPICO DI PUGLIA

I contenuti dell'opera sono stati validati da un nucleo di esperti nelle persone di:

PROF. GIUSEPPE DE BLASI - Dip. di Economia e Politica agraria, Estimo e Pianificazione rurale - DEPAR

PROF. VITO VINCENZO BIANCO - Dip. di Scienze delle Produzioni vegetali

PROF. MARCO GOBBETTI - Dip. di PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA

PROF. FRANCESCO FARETRA - Dip. di PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA

DOTT. SEBASTIANO VANADIA - CNR - ISPA - Istituto Scienze delle Produzioni Alimentari

Dott.ssa Maria Cefola - CNR-ISPA

Dott.ssa Mara Semeraro - IAM-B

Sig.ra Elisabetta Verroca - DEPAR

REGIONE PUGLIA, Assessorato alle Risorse Agroalimentari, Dott. Mauro De Lucia, Dott. Vito Pavone, Dr.ssa Marina Bello, Dr.ssa Maria Teresa D'Arcangelo.

Dott. Sergio D'Oria

Progetto grafico e impaginazione: **EDIT Copyright**

Per le foto utilizzate all'interno dell'opera si ringrazia:

Università degli Studi di Bari, C.C.I.A.A. di Lecce, Angelo Costantino, Damiano Ventrelli, Prof.ssa Emilia D'Urso, Prof. Paolo Amirante, Dr.ssa Antonella Tamborrino, Lucia Lazari, Leonardo Picerno, Dott. Ernesto Giannetta, Di Giuseppe Gaetano.

La foto del grano dei morti è tratta dal volume "Altamura Antichi Saponi"; la foto della meloncella è tratta dal "Catalogo sementi Zagaria"; alcune delle foto delle olive sono tratte dal volume "Olio: Contributo alla caratterizzazione del germoplasma olivicolo pugliese", a cura dell'Istituto Sperimentale per la Olivicoltura - Renale (CS).

Stampato presso Grafica 080 - Stabilimento di Modugno (BA)

In copertina: foto Luca De Napoli

© 2006 REGIONE PUGLIA - ASSESSORATO ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

Edizioni: **edit** Copyright

Prima edizione - Ottobre 2006

Tutti i diritti sono riservati.

Volume non in commercio



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO RISORSE AGROALIMENTARI

Per chi volesse conoscere la storia della Puglia attraverso i suoi sapori, la lettura di questo atlante sarebbe utile ad acquisire informazioni sulle produzioni tipiche pugliesi.

Nomi, categorie, immagini, caratteristiche nutrizionali, processi produttivi, brevi descrizioni per illustrare oltre 200 prodotti che raccontano la Puglia.

L'Atlante dei Prodotti tipici agroalimentari di Puglia è un utile strumento di conoscenza, una finestra aperta su un mondo a molti sconosciuto, una luce su ciò che in modo autentico rappresenta la Puglia.

La Regione Puglia è impegnata a disegnare un nuovo scenario per l'agroalimentare pugliese sostenendo il recupero e la valorizzazione di processi produttivi che trovano il loro sviluppo nel rispetto della tradizione. Un ritorno alle radici, alla genuinità, alla purezza, all'elemento natura, al concetto di rispetto per ciò che ci circonda. Un percorso difficile che nasce dalla volontà di perseguire un fine: la promozione del gusto inteso come sintesi delle acquisizioni sensoriali.

Per promuovere il gusto è necessario tornare alle origini.

L'atlante è un viaggio nel tempo, nei profumi, nei colori, nei sapori, nelle terre di Puglia. È la riscoperta dei valori di una terra generosa di frutti e di emozioni.

DOTT. ENZO RUSSO
ASSESSORE ALLE RISORSE AGROALIMENTARI

INDICE

PRESENTAZIONE DEL VOLUME	3
CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE	7
CONDIMENTI	25
FORMAGGI	27
PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI	45
PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA	99
PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA	145
PREPARAZIONE DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI	147
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)	153
PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI INSERITI NELLA 6 ^a REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE CON D.M. DEL 10/07/2006	159
PRODOTTI DOP	209
PRODOTTI IGP	221
PRODOTTI DOC E IGT	225

• Per le etichette nutrizionali sono stati utilizzati i valori riportati nelle seguenti banche dati:
- Banca dati INRAN ed. 1997
- Banca dati di composizione degli alimenti per studi epidemiologici in Italia (© 2000 Istituto Europeo di Oncologia)
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference
- Valori analitici del CNR
Per la realizzazione delle etichette nutrizionali dei prodotti di gastronomia sono state fatte stime sulla base della ricetta rilevata.

• I prodotti tradizionali non riportati in questo Atlante sono stati elusi per informazioni incomplete.



CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE





CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Categoria del prodotto:

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI MARTINA FRANCA (TA)



Il capocollo di Martina Franca è un insaccato ottenuto da carne di suini nati ed allevati in maniera estensiva nel territorio di Martina Franca. La tecnologia di produzione prevede alcune fasi caratteristiche come il trattamento mediante vino cotto e l'affumicatura. Il capocollo di Martina Franca ha un colore rosso vinoso intenso ed un aroma pronunciato legato all'uso di spezie ed alla affumicatura. La consistenza è morbida ed il sapore fragrante con sensazione acida impartita dal vino cotto e ben sostenuta dalla qualità della carne.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	40	21	40	1,4	-	450 kcal

Processo Produttivo

Il capocollo di Martina Franca è un insaccato ottenuto da carne di suini nati ed allevati in maniera estensiva nel territorio di Martina Franca. La materia prima è costituita dalla porzione superiore del collo del maiale e da una parte della spalla. Dopo salatura della carne, è eseguito il lavaggio in vino cotto (vino bianco martinese), la miscelazione con aromi di erbe locali, l'investitura e legatura nel budello di maiale, così da formare pezzature di forma cilindrica e peso di 0,5-2 kg. Il processo di affumicatura ha luogo bruciando il legno e la corteccia di un fragno originario dei Balcani e presente solo in alcune zone della Puglia. La stagionatura ha una durata di ca. 3 mesi.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

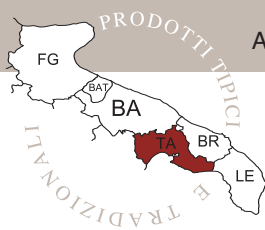
Le testimonianze storiche descrivono lavorazioni di carni suine secondo il protocollo usato per la produzione del capocollo di Martina Franca fin dal secolo XVII.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CARNE ARROSTO DI LATERZA

Categoria del prodotto:	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	IL COMUNE DI LATERZA (TA)

La carne arrosto di Laterza è un prodotto a base di tagli di carne fresca ovina e caprina, mista a cipolle rosse di Acquaviva delle Fonti, destinato alla cottura arrosto. L'aspetto, il colore, la consistenza ed il sapore sono caratteristici della carne ovi-caprina.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	79	16	3	1,1	0,2	95 kcal

Processo Produttivo

Tagli di carne ovina e caprina, macellati freschi, lavorati a mano e selezionati con peso uniforme di 80-100 g ciascuno, sono infilzati alternativamente con spicchi di cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti su spiedi di acciaio, precedentemente trattati alla fiamma in forno a legna.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Ristorazione - Negozi specializzati.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra del pane e dell'arrosto di Laterza, Laterza (TA) nel mese di Settembre.



CERVELLATA

Categoria del prodotto:

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI TORITTO (BA)



La cervellata si presenta come un classico insaccato fresco, in budella naturali. La lunghezza dipende dalle budella e dalla maestria del macellaio, mentre il diametro è solitamente di 1-1,5 cm. Il colore è variabile ed è in funzione esclusivamente delle carni utilizzate e può variare dal rosa scuro al rosso chiaro. L'odore è caratteristico e deriva da una miscela di odori di formaggio e di carne di maiale. La caratteristica dell'odore si riscontra anche in bocca al momento dell'assaggio.

Il prodotto viene venduto al banco della macelleria sfuso. E' confezionato solo su richiesta del cliente e/o per l'esportazione in altre regioni, in contenitori in plastica per alimenti di dimensioni variabili (250 g, 500 g, 1 kg), coperti con un film di pellicola trasparente ed etichettata.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	54	15	27	0,6	-	305 kcal

Processo Produttivo

La preparazione della cervellata di Toritto rappresenta quasi un rito per i macellai e per tutti coloro che assistono alla preparazione. Vengono selezionate le parti più umide dell'animale sia del bovino che del suino, le carni scelte, sgrassate accuratamente, vengono macinate separatamente nel tritacarne e poi miscelate in opportune proporzioni (70% bovino e 30% suino). All'impasto di carne bovina-suina ottenuto vengono aggiunti aromi tipo basilico fresco, aglio, pepe e sale. L'impasto aromatizzato viene macinato nel tritacarne allo scopo di omogeneizzare la carne e gli aromi. Al composto rimacinato si aggiunge acqua e formaggio pecorino grattugiato e si impasta il tutto (con le mani o con una impastatrice meccanica) fino ad ottenere un impasto omogeneo ed abbastanza umido. L'impasto è così pronto per l'insaccamento, in budella naturale, con l'ausilio di una macchina "insaccatrice". La cervellata è così pronta per la vendita.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Uno dei primi documenti cartacei riscontrato sul territorio è un attestato conferito a Macchia Giovanni vincitore della prima edizione della sagra della cervellata svolta in località Quasano il 20 agosto 1973.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Vendita diretta in azienda - Vendita per corrispondenza.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra della Cervellata, a Toritto (BA) seconda settimana di Settembre.



FEGATINI DI LATERZA

Categoria del prodotto:	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	IL COMUNE DI LATERZA (TA)

I fegatini di Laterza sono un prodotto a base di interiora di agnello o capretto avvolti con budella degli stessi animali e aromatizzate con prezzemolo e timo. L'aroma è caratteristico ed è derivato dagli ingredienti.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	76	12	6	2	-	105 kcal

Processo Produttivo

Gli ingredienti sono budella di agnello da latte, interiora, quali cuore, fegato, polmoni, milza e reni, sale ed erbe aromatizzanti come prezzemolo e timo. Le budella sono trattate in soluzione salina, lavate e risciacquate con acqua corrente. Le interiora sono macellate fresche e tagliate a punta di coltello. La cottura è generalmente effettuata allo spiedo nel forno a legna per ca. 20 min.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Ristorazione - Vendita diretta in azienda - Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra del pane e dell'arrosto di Laterza, Laterza (TA) nel mese di Settembre.



LARDO DI FAETO

Categoria del prodotto:

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Altre denominazioni:

REJ DE FAITE

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI FAETO (FG)



Il lardo di Faeto ha forma rettangolare, variabile, con uno spessore non inferiore a 3 cm; esternamente la parte inferiore conserva la cotenna, mentre quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura, da foglie d'alloro e pepe a granelli; può essere presente una striscia di magro. Se il lardo è destinato alla cucina per la preparazione dei piatti tipici locali, non si impiegano le spezie. Nel complesso il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato, con, eventualmente, una striscia di magro al centro. Il profumo è aromatico e tenue, il sapore fresco quasi dolce e molto delicato. Il "lardo di Faeto" può essere venduto a pezzo in confezioni sottovuoto o a peso in base alla richiesta del consumatore al momento dell'acquisto.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	4	-	94	-	-	855 kcal

Processo Produttivo

Il lardo viene lavorato entro e non oltre 72 ore dalla macellazione, rifilato, massaggiato con sale e collocato in vasche di legno (un tempo si usavano le madie) o acciaio e ricoperto di sale grosso.

Resta a riposo nelle vasche per almeno 48 ore. Viene, quindi lavato per togliere il sale in eccesso e cosperso di foglie di alloro e pepe a granelli. Il lardo è posto a stagionare per un periodo di circa 60 giorni, fino ad un massimo di 90 giorni se lo spessore del lardo è maggiore; si appende con un uncino (la n'gginne) ad un'asta di legno (la ppèrge), in luogo areato: l'umidità portata dal fiume Celone che scorre ai piedi del paese, la "finezza" dell'aria di montagna fanno la loro parte durante la fase della stagionatura.

Periodo di produzione

Settembre-Maggio.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

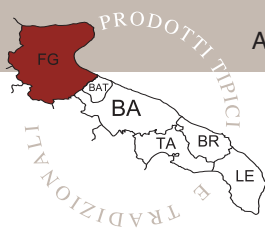
Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Il Lardo di Faeto deve necessariamente essere collegato alla Sagra del Maiale (giunta alla 23° edizione) e alla Sagra del Prosciutto (43° edizione) a Faeto, in quanto derivato del maiale, molto apprezzato dagli assidui frequentatori del posto.



MUSCHISKA

Categoria del prodotto:	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LE ZONE COLLINARI E MONTANE GARGANICHE E IL COMUNE DI RIGNANO GARGANICO (FG)

La muschiska è un prodotto a base di carne di capra, pecora o vitello essiccata. Per la preparazione sono usati le parti più magre dell'animale. La colorazione è più scura rispetto alla carne fresca a causa della disidratazione ed ossidazione durante il processo di essiccazione. I tagli di carne essiccata sono larghi 2-3 cm e lunghi 20-30 cm. L'aroma e il sapore sono caratteristici e dipendono dal tipo di carne utilizzato per la preparazione.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	20	33	39	1,1	-	487 kcal

Processo Produttivo

I tagli più magri di carne di capra (razza Garganica), pecora (Razza Gentile di Puglia) o vitello (razza Podolica) sono disossati e tagliati trasversalmente alla nervatura per formare delle strisce larghe 2-3 cm e lunghe 20-30 cm. Le strisce di carne sono condite con sale, semi di finocchio, peperoncino e aglio e sottoposte ad essiccazione su appositi vassoi all'interno di essiccatori a temperatura ed umidità controllati. Il prodotto è commercializzato come tale o anche confezionato sottovuoto e la sua conservazione è garantita per lunghi periodi (3-10 mesi) in funzione del tipo di confezionamento.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

La muschiska è un prodotto legato alla tradizione gastronomica della provincia di Foggia, ed in particolare del comune di Rignano Garganico. Il nome deriva probabilmente dal vocabolo marinaro "mosciame" che indica la preparazione di pesce essiccato al sole. La carne essiccata al sole costituiva, in passato, l'unico metodo di conservazione e l'unica possibilità per i pastori di poter mangiare carne durante il periodo della transumanza. L'origine può risalire ai pastori romani o dauni o addirittura alla "Regia Dogana della Mena delle Pecore di Puglia" ed alla "Locazione d'Arignano", una delle poste più importanti del sistema doganale degli Aragonesi.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra della muschiska e del vino rosso, a San Giovanni Rotondo (FG) nel mese di Agosto.



PROSCIUTTO DI FAETO

Categoria del prodotto:

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI FAETO (FG)



Il prosciutto di Faeto è ottenuto dal maiale nero di Capitanata, specie autoctona presente nel territorio del Sub-Appennino. I suini sono allevati in agro di Faeto, principalmente in località Piano Maggese/Scavo, con sistema biologico, allo stato brado. La pezzatura media è di 12-13 kg. Il colore è rosso mattone con lardo roseo, il sapore e il profumo sono marcati, anche in base alla quantità di spezie utilizzate.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	44,8	26,2	22	-	-	302 kcal

Processo Produttivo

Il prosciutto di Faeto è ottenuto dal quarto posteriore del suino, è lavorato manualmente e salato a secco in tini di legno, possibilmente in abete o pino. Dopo salatura, i prosciutti sono lavorati con acqua e aceto, e massaggiati. Segue la stagionatura in locali freschi ed arieggiati. Dopo ca. 4 mesi, è eseguita la stuccatura con sale e la "sugnaturà", mediante farina mista a strutto, pepe o peperoncino. La stagionatura si protrae per un periodo non inferiore a 12 mesi. Sembrano essere importanti le condizioni climatiche della zona che, in considerazione dell'altitudine (866 m) e della vicinanza del fiume Celone, garantiscono condizioni appropriate di temperatura ed umidità. La pezzatura media dei prosciutti è di 12-13 kg.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

La sagra del prosciutto di Faeto che si tiene nell'omonimo paese da molti anni è una testimonianza culturale e gastronomica della tradizione legata a questo prodotto.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra del prosciutto di Faeto, prima domenica di Agosto.



SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO DELL'ALTA MURGIA

Categoria del prodotto:	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	L'ALTA MURGIA ED IN PARTICOLARE DEI COMUNI DI ALTAMURA, GRAVINA, POGGIORSINI, SPINAZZOLA (BA E BÁT)

La salsiccia a punta di coltello dell'Alta Murgia presenta una forma variabile e lo spessore non supera i 3-3,5 cm. Il colore è rosso cupo intervallato da zone bianche (lardo), la consistenza è pastosa, il sapore è caratteristico dolciastro con il prevalere di essenze come il finocchietto ed il peperoncino. La salsiccia è venduta generalmente intera, sia in confezione sottovuoto, sia senza film plastico.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28,2	22,97	49,39	-	-	529 kcal

Processo Produttivo

Per la produzione della salsiccia secca si utilizzano sia le parti magre del maiale (per il 90%), come prosciutto e spalla, sia il lardo (10%) che vengono tagliati a cubetti molto piccoli e si impastano con seme di finocchio, peperoncino, sale e vino bianco locale. L'impasto così ottenuto viene fatto riposare per 24-36 ore in un luogo fresco. Contestualmente si procede al lavaggio accurato delle budella di maiale, ed alla loro macerazione (per circa 24 ore) in una miscela fatta di acqua, bucce o succo d'arancia, semi di finocchio e sale. Passate le 36 ore di riposo/macerazione della carne e delle budella, si passa all'insaccamento eseguito con l'ausilio di una macchina (manuale) chiamata insacatrice. Si formano "corone" o "salsicciotti" dalla lunghezza variabile, che, per circa 12 ore, devono essere poste a riposare su una spianatoia, affinché, attraverso le budella appositamente bucherellate, si liberi acqua ed aria. Segue la "stagionatura" (20-40 giorni) fatta stendendo le corone o i salsicciotti su assi di legno in locali freschi ed arieggiati.

Periodo di produzione

Autunno - inverno.

Storia e tradizione

La salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia costituisce un prodotto di gran pregio e tradizione tanto che già nel 1966 era inserito nel menu di diversi ristoranti della provincia di Bari.

Tipologia di commercializzazione

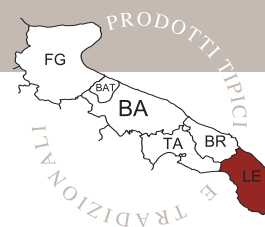
Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati - Vendita per corrispondenza.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra della salsiccia a punta di coltello, ultimi giorni di carnevale a Spinazzola (BAT).



SALSICCIA ALLA SALENTINA

Categoria del prodotto:

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Altre denominazioni:

SARDIZZA, SARSIZZA, SATIZZA

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE



La salsiccia leccese conosciuta anche con il nome di "Sardizza" è un prodotto a base di carne fresca di di diversa origine. La salsiccia della lunghezza di ca. 7-8 cm ha un colore rosastro ed aroma caratteristico derivato dagli ingredienti.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	22	47	-	-	511 kcal

Processo Produttivo

Gli ingredienti sono carne di maiale, vitello, pollo e tacchino in parti uguali, a cui sono aggiunti mortadella (2 g per kg di salsiccia), sale (13 g per kg di salsiccia) ed aromi di arrosto, quali limone, pepe, peperoncino, acqua, vino bianco e prezzemolo. Le parti di carne sono macinate insieme e poste in una bacinella in cui si aggiungono gli altri ingredienti. Si procede, quindi, alla miscelazione degli ingredienti per ca. 15 min fino a quando l'impasto non acquista una consistenza solida. In queste condizioni l'impasto è lasciato sostare per ca. 5 ore, così che la carne si insaporisca degli aromi. Successivamente, l'impasto è insaccato in budella naturali e legato, ottenendo salsicce delle dimensioni di ca. 7-8 cm. Le salsicce possono essere conservate per ca. 2 giorni in condizioni di refrigerazione. La cottura può essere effettuata alla brace, rosolata alla piastra o nell'olio.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

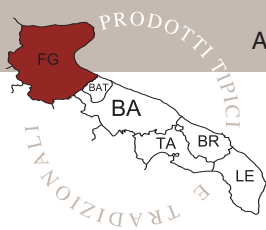
Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra della salsiccia e delle orecchiette, a Trepuzzi (LE), nel Salento, nella prima settimana di Settembre.
Sagra della salsiccia e dell'insalata grika, a Martignano (LE) nel mese di Luglio.



SALSICCIA DELL'APPENNINO DAUNO

Categoria del prodotto:

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

L'APPENNINO DAUNO (FG)

La salsiccia dell'Appennino Dauno presenta una grana media, forma a ferro di cavallo dalla lunghezza di circa 30 cm e diametro di circa 10 cm, colore rosso più o meno intenso. Al taglio, appare invece di colore roseo vivo con striature di grasso proprie del lombo suino.

Può essere commercializzata intera, confezionata sottovuoto, in atmosfera modificata, o in trance.

Le salsicce essiccate possono essere vendute senza subire ulteriori lavorazioni o conservate in barattoli sotto strutto di maiale o in olio di oliva extra vergine.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	35	17	47,3	-	-	491 kcal

Processo Produttivo

La carne di puro suino (spalla, rifili di prosciutto e di pancetta) accuratamente snervata viene tagliata a punta di coltello.

Gli ingredienti sono: sale, peperoncino piccante frantumato in polvere e semi di finocchio. L'impasto così ottenuto, viene insaccato in budella di maiale accuratamente pulite e sgrassate. Il prodotto viene bucherellato per consentire la fuoriuscita di liquido e quindi sottoposto ad essiccazione in ambienti asciutti ed arieggiati per circa 20-30 giorni.

Periodo di produzione

Da settembre a maggio.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

La salsiccia dell'Appennino Dauno deve necessariamente essere collegata alla Sagra del Maiale (giunta alla 23° edizione) e alla Sagra del Prosciutto (43° edizione) a Faeto, in quanto derivato del maiale, molto apprezzato dagli assidui frequentatori del posto.



SALSICCOTTI DI LATERZA

Categoria del prodotto:

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI LATERZA (TA)



Il salsicciotto di Laterza è un prodotto a base di carne fresca di manzo. La salsiccia della lunghezza di ca. 10 cm ha colore rossastro ed aroma caratteristico derivato dagli ingredienti.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	50	16	29	-	-	325 kcal

Processo Produttivo

Gli ingredienti sono ritagli di manzo, sale, pepe e prezemolo. Dopo triturazione della carne e miscelazione degli ingredienti in acqua, l'impasto è insaccato in budella naturali di pecora e legato, ottenendo salsicce delle dimensioni di ca. 10 cm. La cottura è generalmente effettuata allo spiedo in forno a legna per ca. 15 min.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

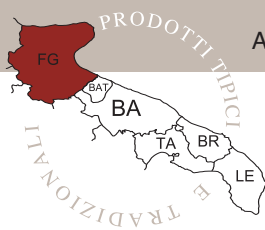
Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra del pane e dell'arrosto di Laterza, Laterza (TA) nel mese di Settembre.



SOPPRESSATA DELL'APPENNINO DAUNO

Categoria del prodotto:

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

L'APPENNINO DAUNO (FG)

La soppressata dell'Appennino Dauno si presenta a forma allungata di lunghezza variabile (esistono differenti pezzature), di colore rosso scuro per la presenza di pepe nero e peperoncino, avvolta da una pellicola naturale. Al taglio, appare invece di colore rosso vivo con striature di grasso proprie del suino. Può essere commercializzata intera o in trancette, confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	32	18	49	-	-	509 kcal

Processo Produttivo

La carne di suino viene selezionata, accuratamente snervata, e sottoposta a mondata.

Dopo la fase di mondata, la carne viene tagliata a pezzi e macinata a grana molto grossa, taglio a punta di coltello. Il prodotto, così lavorato, viene impastato e condito con sale, pepe intero, peperoncino piccante ed altre spezie.

L'impasto ottenuto, viene insaccato in budella naturale e legato in modo da dare la dimensione desiderata. Si procede bucherellando il budello, per poi sottoporre il prodotto ad una pressatura (da cui il nome) per circa 48 ore sotto assi di legno massello, per dargli la forma schiacciata e consentire la fuoriuscita del liquido e dell'aria.

Dopo questa fase il prodotto viene sottoposto ad essiccazione in ambienti asciutti ed arieggiati per circa 30 - 45 giorni.

Periodo di produzione

Da settembre a maggio.

Storia e tradizione

Testimonianze orali e pratiche tramandate di generazione in generazione in tutto il territorio dell'Appennino Dauno, situato interamente in provincia di Foggia, che comprende i comuni di Bovino, Accadia, Anzano di Puglia, Ascoli Satriano, Biccari, Candela, Castelluccio dei Sauri, Castelluccio Valmaggiore, Celle di San Vito, Deliceto, Faeto, Lucera, Monteleone di Puglia, Orsara di Puglia, Panni, Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia, Troia, etc.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

La soppressata dell'Appennino Dauno deve necessariamente essere collegata alla Sagra del Maiale (giunta alla 23° edizione) e alla Sagra del Prosciutto (43° edizione) a Faeto, in quanto derivato del maiale, molto apprezzato dagli assidui frequentatori del posto.



TOCCHETTO

Categoria del prodotto:

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI LUCERA (FG)



Il tocchetto presenta una forma rotondeggiante e schiacciata che ricorda quella della soppressata con eccellenti caratteristiche organolettiche. Viene venduto a pezzi interi dalla lunghezza di circa 10-12 cm e larghezza di 6-8 cm dopo essere stati confezionati sotto vuoto.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	37	21	40	1,4	-	450 kcal

Processo Produttivo

Il tocchetto si ricava dalla lonza del suino disossata e tagliata a pezzetti più o meno regolari, ortogonalmente al pezzo anatomico. I pezzetti di carne così tagliati vengono salati, conditi e lasciati riposare in salamoia con spezie e aromi tipici del posto per una settimana.

Dopo sette giorni la carne viene insaccata in budella naturale, quindi il tocchetto è appeso per qualche giorno a sgocciolare, poi viene compresso tra assi di legno.

Infine viene sistemato in cantine arieggiate dove resta per circa un mese, visitato periodicamente per il controllo della stagionatura.

Periodo di produzione

Da settembre a maggio.

Storia e tradizione

Il tocchetto è un alimento inventato dai pastori del XVIII secolo come pasto da consumare durante la transumanza dai monti dauni alla pianura del tavoliere. La forma schiacciata è dovuta al fatto che usavano mettere il tocchetto sotto la sella del proprio animale da soma.

Tipologia di commercializzazione

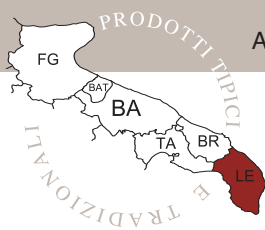
Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Il tocchetto di Lucera deve necessariamente essere collegato alla Sagra del Maiale (giunta alla 23° edizione) e alla Sagra del Prosciutto (43° edizione) a Faeto, in quanto derivato del maiale, molto apprezzato dagli assidui frequentatori del posto.



TURCINELLI

Categoria del prodotto:	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA DI LECCE

I turcinelli (turcinieddhi), conosciuti anche come "Mbodi", "Gnumarieddi" o semplicemente come involtini di fegato, sono un prodotto a base di interiora di capra e agnello. Sono di forma cilindrica e piccole dimensioni (diametro 2-3 cm, lunghezza 8-12 cm). L'aroma è caratteristico e derivato dagli ingredienti.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	76	12	6	2	-	105 kcal

Processo Produttivo

Gli ingredienti sono interiora di capra ed agnello, quali cuore, fegato, polmoni e milza, sale, pepe e prezzemolo. Le varie interiora sono tagliate in parti di piccole dimensioni e miscelate con gli altri ingredienti. L'intestino è preparato con una serie di lavaggi in acqua salata, acqua e limone e, quindi, lasciandolo asciugare per alcune ore. Si procede alla preparazione del budello con la rifilatura in strisce longitudinali. In seguito le interiora e gli altri ingredienti sono avvolte con le strisce di budellini o membrana peritoneale di agnello o capretto da latte in maniera da formare dei piccoli cilindri. E' consigliata la cottura alla brace.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Vendita per corrispondenza - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra dei turcinelli a Crispiano (TA), nel mese di Luglio.



ZAMPINA

Categoria del prodotto:

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI SAMMICHELE DI BARI (BA)



La zampina è un prodotto a base di carne mista fresca (bovino, ovino e suino) ed altri ingredienti che si presenta a forma di spirale ed è fermata da spiedini. Le dimensioni sono di 70-100 cm per kg di prodotto. Ha un colore rosso più o meno intenso. E' commercializzata sotto forma di prodotto sfuso in piccole e medie macellerie. Nei grandi supermercati è possibile trovare la Zampina confezionata in vaschette ad atmosfera controllata per prolungare la qualità e freschezza. Questo tipo di confezionamento consente di mantenere il prodotto in ottimo stato per circa 7-8 giorni, senza utilizzare conservanti e senza alterazioni del colore.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	48	14	37	-	-	389 kcal

Processo Produttivo

La preparazione è effettuata con carne mista, bovina (primo taglio), ovina (ritagli) e suina (ritagli), tritata al momento e condita con formaggio pecorino 50 g, basilico 10 g, pomodoro 200 g, sale 18 g e pepe 2 g per kg di prodotto. L'impasto è insaccato in budella di agnello o capretto. Il prodotto deve essere conservato in condizioni di refrigerazione ed essere consumato entro qualche giorno dalla preparazione. Generalmente, la zampina si arrotola in spire e si cuoce alla brace.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Alla zampina è legata una importante manifestazione della cucina tipica regionale. La Sagra della Zampina è sorta nel 1967 con il fine di promuovere e commercializzare i prodotti tipici di Sannicelle di Bari, grazie agli operatori del settore che, attenti alle tradizioni popolari, continuano a credere nella tipicità e qualità dei prodotti alimentari. La zampina è conosciuta per il suo particolare gusto e per il tradizionale protocollo di produzione.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

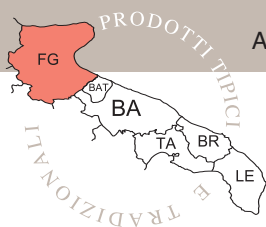
Iniziative di promozione

Sagra della Zampina, del bocconcino e del buon vino, a Sannicelle di Bari (BA), nell'ultimo sabato di Settembre.



CONDIMENTI





SUGO ALLA ZIA VITTORIA

Categoria del prodotto:	CONDIMENTI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA DI FOGGIA

Il sugo alla zia Vittoria è un condimento dal gusto molto intenso, dovuto proprio al miscuglio dei diversi ingredienti utilizzati. Il prodotto viene commercializzato in vasetti di vetro di varia capienza.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	87	1	8	3	1	89 kcal

Processo Produttivo

In una pentola si versa olio extravergine di oliva, in cui si fanno soffriggere aglio e cipolla, e quando hanno raggiunto la colorazione dorata si aggiungono pomodori, peperoni e sedano tagliati a pezzi. Una volta cotto il tutto si passa con uno spremipomodoro, si aggiunge il sale e si conserva in vasetti di vetro che vanno successivamente sterilizzati a bagnomaria o con un pastorizzatore.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



FORMAGGI





BURRATA

Categoria del prodotto: _____

FORMAGGI

Altre denominazioni: _____

-

Area di origine del prodotto: _____

LA PROVINCIA DI BARI E BAT



La burrata è un formaggio fresco ottenuto da latte vaccino, con uno strato esterno di pasta filata che contiene al suo interno pezzi di pasta filata e panna, ottenuta per affioramento.

La forma è sferica ed il peso variabile da 300 g a 1 kg.

La superficie è liscia e lucente, senza crosta, di colore bianco latte, e la struttura è fibrosa a sfoglie sovrapposte, che rilascia al taglio per leggera compressione del liquido lattiginoso.

La pasta può presentare distacchi in cui si accumula tale liquido lattiginoso.

Il sapore è tipico di latticino fresco, tendente all'acidulo.

L'odore è tipico della panna, fragrante, delicato, con una nota di latte lievemente acidulo.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	52	13	26	1,9	-	294 kcal

Processo Produttivo

Il latte vaccino filtrato e pastorizzato è acidificato fino a pH 6,1-6,2 mediante siero-innesto naturale, ottenuto dal siero della lavorazione del giorno precedente lasciato a temperatura ambiente. La coagulazione, previo riscaldamento del latte a 35-36°C, è ottenuta in 20-25 minuti mediante aggiunta di caglio bovino liquido. La rottura della cagliata è eseguita con uno spino di legno o acciaio a forma di "lira" o "cipolla" fino ad ottenere granuli delle dimensioni di un cece o nocella. Dopo sedimentazione, la cagliata è estratta manualmente e posta a maturare (2-4 h) su tavoli di acciaio a temperatura ambiente. La filatura della pasta avviene mediante immersione in acqua calda, eventualmente addizionata di sale, alla temperatura di 85-90°C. La pasta è modellata a forma di sfera, all'interno della quale è praticata una cavità in cui vengono aggiunti pezzi di pasta filata e panna, ottenuta per affioramento. Dopo la formatura a caldo della pasta, i singoli pezzi sono posti in acqua potabile fredda per tempi variabili (20-30') in funzione delle dimensioni, fino al rassodamento. Qualora non sia previsto l'uso di acqua addizionata di sale nella fase di lavorazione precedente, può essere prevista la salatura in salamoia. La burrata è venduta sfusa o previo confezionamento in vaschette o sacchetti di plastica, immediatamente dopo rassodamento della pasta.

Periodo di produzione

Tutto l'anno

Storia e tradizione

Le prime notizie sulla produzione della burrata risalgono ai primi anni del Novecento, presso le "masserie" di Andria.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra della Burrata ad Andria (BAT) nel mese di Ottobre.



CACIO

Categoria del prodotto:	FORMAGGI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA REGIONE PUGLIA

Il cacio è un formaggio ottenuto da latte di pecora o di capra, allevate in Puglia, miscelato con latte vaccino. Le sue caratteristiche organolettiche sono strettamente correlate al tipo di alimentazione del bestiame. Ha forma cilindrica (diametro 26-30 cm, scalzo 6-12 cm) a piatti piani. Se stagionato presenta crosta spessa di colore marrone scuro. La pasta è compatta, tenace ed asciutta e presenta occhiatura evidente ed irregolare. Il sapore è intenso, a volte piccante; l'odore è gradevole. Se consumato fresco (senza maturazione) oppure ad un mese circa dalla produzione ('nciratu) si presenta più burroso, sapido e di odore gradevole.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	60	17	21	-	-	257 kcal

Processo Produttivo

Il latte crudo di pecora o capra, aggiunto al latte vaccino è filtrato direttamente sulla caldaia di rame stagnata, attraverso teli di cotone a trama fine o con un colino a rete fine ed è portato alla temperatura di 35 °C a fuoco diretto, addizionato di caglio liquido di agnello o vitello (170-200 mL/t). La coagulazione avviene in 30 minuti e dopo 15 minuti circa di rassodamento, il coagulo è rotto con un bastone di legno detto "ruotolo". La cagliata è lasciata a riposo per qualche minuto e pressata manualmente sul fondo della caldaia. Successivamente è estratta con schiumarola e trasferita in fiscelle di giunco (fische) poste a spurgare su piani di legno inclinati. Le forme sono pressate manualmente e rigirate all'interno delle fiscelle al fine di attribuire al prodotto la forma finale; successivamente sono trasferite sui ripiani di legno ed impilate per 2-3 ore sotto forme di formaggio prodotte nei giorni precedenti.

La salatura è eseguita a secco, cospargendo con sale grosso dapprima il piatto superiore ed, il giorno successivo, la superficie rimanente. Le forme, ancora nelle fiscelle, sono lasciate sotto carico per 2-3 giorni, cambiandole di posizione nella pila.

Successivamente si estraggono dalla fiscella e si portano nei locali di stagionatura.

Periodo di produzione

Ottobre-Maggio

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda - Vendita per corrispondenza.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CACIOCAVALLO

Categoria del prodotto: FORMAGGI
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: LA REGIONE PUGLIA



Il caciocavallo è un formaggio a pasta filata semidura, ottenuto da latte vaccino. La forma è a pera con testina ed il peso variabile da 1 a 3 kg. La crosta è sottile, liscia, di marcato colore giallo paglierino. La pasta è omogenea, scagliosa nelle forme a lunga stagionatura, con lieve occhiatura, e di colore bianco o giallo paglierino più intenso verso l'esterno. Il sapore, influenzato dal periodo di stagionatura, può variare da molto delicato a piccante.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	30	37	31	2,3	-	436 kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte vaccino crudo è acidificato per aggiunta di siero-innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni. La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura di ca. 40°C, è ottenuta mediante aggiunta di caglio bovino liquido (35-40 ml per 100 kg). L'uso del caglio di capretto in pasta influisce sul sapore piccante del formaggio. La rottura manuale della cagliata mediante spini di legno è proseguita fino ad ottenere granuli della grandezza di un cece. La sosta della cagliata sotto siero è protratta per un tempo di 2-3 h. La filatura avviene in acqua bollente e la cagliata è modellata nella classica forma a pera con testina. Le singole forme sono poste in acqua fredda per tempi variabili in funzione delle dimensioni, fino a rassodamento. La salatura avviene in salamoia alla temperatura di 15-20°C. Le forme rimangono immerse nella salamoia per un tempo pari a ca. 8-9 h per kg di prodotto. In funzione della tipologia, la maturazione è protratta per un periodo di 3-6 mesi alla temperatura di ca. 15°C.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Il nome caciocavallo ha origine dalla modalità di stagionatura delle provole legate insieme, a cavallo di un bastone.

Tipologia di commercializzazione

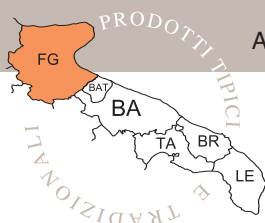
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra del caciocavallo, a Monteleone di Puglia (FG), nel mese di Agosto.



CACIOCAVALLO PODOLICO DAUNO

Categoria del prodotto:	FORMAGGI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	IL PROMONTORIO GARGANICO E SUB APPENNINO DAUNO (FG)

Il caciocavallo podolico dauno è un formaggio a pasta filata semidura, ottenuto da latte vaccino. La forma è a pera con testina ed il peso variabile da 2 a 3 kg. La crosta è sottile, liscia, lucida di colore giallo alabastro. La pasta è friabile, scagliosa, nella varietà a lunga stagionatura, con lieve occhiatura e di colore giallo intenso. Il sapore, influenzato dal periodo di stagionatura, è generalmente molto intenso, anche piccante. I prodotti presentano il marchio a fuoco, apposto dall'azienda produttrice, che certifica la conformità ed indica il tempo minimo di stagionatura. Lo stesso marchio è presente anche nei prodotti venduti in porzioni.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	40	26	25	0,2	-	330 kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte vaccino crudo di razza podolica è acidificato per aggiunta di siero-innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni. La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura di ca. 40°C, è ottenuta mediante aggiunta di caglio bovino liquido (ca. 25 ml per 100 kg). La rottura manuale della cagliata mediante spini di legno si prosegue fino ad ottenere granuli della grandezza di un chicco di riso. La sosta della cagliata sotto siero è protratta per un tempo di ca. 3 h, cui segue il taglio in pani ed una successiva sosta di ca. 20 min. I pani sono ulteriormente tagliati in listelle per facilitare la filatura che è eseguita a ca. 80°C in latticello. Con l'operazione di filatura la cagliata è modellata nella classica forma a pera con testina e poi legata con filo di nylon o fibra naturale. Le singole forme sono poste in acqua fredda per tempi variabili in funzione delle dimensioni, fino a rassodamento. La salatura avviene in salamoia alla temperatura di 15-20°C. Le forme rimangono immerse nella salamoia per un tempo pari a ca. 8-9 h per kg di prodotto. In funzione della tipologia, la maturazione è protratta per un periodo di 2-12 mesi alla temperatura di ca. 15°C.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Il nome caciocavallo ha origine dalla modalità di stagionatura delle provole legate insieme, a cavallo di un bastone. La localizzazione degli animali di razza podolica è concentrata quasi esclusivamente sul promontorio Garganico dove l'acqua è scarsa e la sopravvivenza è difficile. La razza podolica si suppone sia stata addomesticata in Medio Oriente nel IV millennio a.C.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CACIORICOTTA

Categoria del prodotto: FORMAGGI
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: LA REGIONE PUGLIA



Il cacioricotta è un formaggio ottenuto da latte ovino, caprino o misto, fresco o sottoposto a maturazione per circa 60 giorni.

Il formaggio stagionato ha forma cilindrica (diametro di 10-12 cm, altezza di 6-8 cm) e peso variabile da 300 a 600 g.

L'aspetto esterno ha un colore giallo paglierino e può presentare le impronte delle fuscelle.

La pasta è di colore bianco, friabile e priva di occhiature. Il sapore è delicato, gradevole e tendente al gusto di cotto.

L'odore è caratteristico con riferimento al latte ed ai trattamenti tecnologico utilizzati.

Il prodotto stagionato può essere usato come formaggio da grattugia per il condimento di piatti tradizionali.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

	Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
STAGIONATO	100%	31	32	32	2,7	-	427 kcal
FRESCO	100%	45	25	25	2,1	-	333 kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione direttamente sulla caldaia di lavorazione con mezzi tradizionali, il latte è riscaldato fino al raggiungimento della temperatura di circa 90°C e successivamente raffreddato a 40-43°C. Si procede, quindi, all'aggiunta di caglio liquido di agnello o vitello. Dopo 25-35 minuti avviene la coagulazione, cui segue il rassodamento della cagliata per circa 5 minuti. La rottura del coagulo mediante spino di legno (ruotolo) è protratta fino ad ottenere granuli delle dimensioni di un chicco di riso. Segue la sosta della cagliata sotto siero per circa 15 minuti, l'allontanamento del siero ed il deposito della cagliata sul fondo della caldaia. L'estrazione della cagliata avviene utilizzando le stesse fuscelle, alte circa 10 cm e con diametro di circa 15 cm, in cui essa è riposta. Segue la pressatura manuale delle forme della durata di 10-15 minuti. Le forme si lasciano ulteriormente spurgare mediante una leggera pressione su tavoli di legno a temperatura ambiente per 16-18 h. La salatura si effettua a secco per 24-48 h. Dopo salatura, le forme sono tolte dalle fuscelle e riposte su un ripiano di legno in locali ventilati per una pre-asciugatura. La cagliata è stagionata per circa 60 giorni, con l'accorgimento di rivoltare e lavare periodicamente le forme. Parte della produzione può essere venduta come prodotto fresco già qualche ora dopo l'ottenimento e senza essere sottoposta a salatura.

Periodo di produzione

Stagionale.

Storia e tradizione

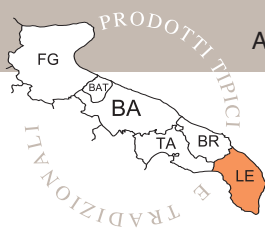
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda
Vendita per corrispondenza.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CAPRINO

Categoria del prodotto:	FORMAGGI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA DI LECCE

È un formaggio fresco ottenuto da latte crudo di capra. Ha forma cilindrica, superficie rugosa, gusto sapido. Se fresco, ha crosta assente di colore bianco e pasta morbida di colore bianco. Se stagionato ha crosta spessa e dura di colore giallo paglierino, pasta dura con presenza di occhiature e di colore giallino.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi di prodotto stagionato)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	39	28	23	-	-	319 kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte caprino crudo è portato all'ebollizione in caldaie di rame a fuoco diretto, raffreddato fino alla temperatura di 35-40°C ed aggiunto di caglio bovino liquido (25-30 ml per 100 kg). A coagulazione avvenuta (30-40 min), la rottura grossolana della cagliata è eseguita manualmente mediante spini di legno. La cagliata è raccolta e posta in fiscelle, dove si esegue la salatura a secco. In funzione del tipo di formaggio la fase di maturazione può essere quasi assente (2-3 gg) fino ad arrivare a 3-4 mesi per il formaggio da grattugia.

Periodo di produzione

Stagionale; dall'autunno alla primavera.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



GIUNCATA

Categoria del prodotto:	FORMAGGI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA REGIONE PUGLIA



La giuncata è un formaggio fresco ottenuto da latte vaccino, ovino, caprino o misto. La forma può essere rettangolare o cilindrica ed il peso variabile da 300 a 500 g. L'aspetto esterno ha un colore bianco, con superficie liscia e lucente. La pasta è molto fragile e ricca di siero. L'odore e il sapore sono caratteristici, delicati e di latte.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	70	9	12	5	-	164 kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte crudo vaccino, ovino, caprino o misto è riscaldato alla temperatura di 32-38°C in caldaie di rame stagnato ed aggiunto di caglio bovino liquido (ca. 10 ml per 100 kg). La coagulazione avviene in 25-30 min, a cui seguono 15-25 min di rassodamento. Quindi, si procede alla posa del coagulo per ca. 1 h su fascere di giunco, mediante cucchiari a forma circolare (cazzaruola) usati anche per facilitare lo spurgo del siero. Il formaggio è venduto come prodotto fresco già dopo qualche ora dall'ottenimento, senza essere sottoposto a salatura.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

La giuncata ha origini molto antiche ed è uno dei primi formaggi prodotti dalla tradizione casearia meridionale. Già conosciuta nel Medioevo, era ottenuta mediante l'aggiunta di caglio vegetale "u prufic" (lattice di fico) al latte caldo, immesso direttamente nei canestri di giunco, in cui è commercializzata e da cui deriva il nome. In provincia di Bari era prodotta nelle "Masserie" direttamente dai pastori, all'alba, prima di uscire con il gregge verso i pascoli dell'Alta Murgia. I pastori usavano consumarla, ancora calda, come prima colazione.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



MANTECA

Categoria del prodotto: FORMAGGI
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: LA REGIONE PUGLIA

Essendo un prodotto principalmente a base di burro, le caratteristiche organolettiche della manteca dipendono da quelle della crema del latte usata per la trasformazione. La forma è ovoidale o a pera con breve collo o testina ed il peso è di ca. 500 g. La pasta filata esterna è sottile, liscia, di colore bianco o giallo paglierino. Sotto la superficie è visibile la tipica struttura a sfoglie sovrapposte. Il sapore è dolce o leggermente sapido. L'odore è delicato e gradevole.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	45	10	41	0,47	-	411 kcal

Processo Produttivo

La crema è ottenuta per scrematura centrifuga o in seguito all'affioramento dal latte con una sosta di almeno 10 h. La crema, con un contenuto in grasso non inferiore all'80%, è successivamente raffreddata per 24 h e sottoposta al processo di zangolatura. Il burro così ottenuto è rivestito con pasta filata ed avviato alla salatura in salamoia satura per ca. 24 h. Il prodotto è consumato fresco. Tradizionalmente, le diverse fasi di produzione prevedono la lavorazione del burro in zangole di legno di faggio, la filatura della pasta in tini di legno e la salatura in contenitori di pietra.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



MOZZARELLA O FIOR DI LATTE

Categoria del prodotto:	FORMAGGI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA REGIONE PUGLIA



La mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino. La forma può essere diversa (tondeggianti, bocconcini, trecce e nodini) ed il peso variabile da 30 a 300 g in funzione della forma. L'aspetto esterno ha un colore bianco porcellanato, anche tendente al crema tenue in funzione della stagione, con superficie liscia. La pasta ha una struttura fibrosa, che rilascia al taglio liquido lattiginoso per leggera compressione, la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è caratteristico, delicato e tendente all'acidulo, con retrogusto composito derivante da attività enzimatiche. L'odore è caratteristico, delicato, di latte lievemente acidulo.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	58	18	19	0,7	-	246 kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte vaccino crudo è acidificato per aggiunta di siero-innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni avvenute nella medesima azienda o in aziende limitrofe. La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura di 35-37°C, è ottenuta mediante aggiunta di caglio bovino liquido con attività di chimosina pari almeno al 50%. La rottura manuale della cagliata mediante spini di legno è proseguita fino ad ottenere granuli della grandezza di una nocciola. La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile (2-5 h) in relazione al contenuto in fermenti lattici del siero innesto, fino al raggiungimento di valori di pH compresi tra 5,0 e 5,4. La filatura della pasta avviene mediante immersione in acqua calda, eventualmente addizionata di sale, alla temperatura di ca. 90°C (temperatura della pasta 58-65°C). Dopo formatura a caldo della pasta, i singoli pezzi sono posti in acqua potabile fredda per tempi variabili in funzione delle dimensioni, fino a rassodamento. Qualora non sia previsto l'uso di acqua addizionata di sale nella fase di lavorazione precedente può essere prevista la salatura in salamoia. Il confezionamento è effettuato in linea dopo rassodamento del formaggio. Il liquido di governo è costituito da acqua potabile o salsetta ottenuta secondo tradizione.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Sebbene senza un preciso riferimento alla mozzarella pugliese, l'origine di questo derivato caseario sembra risalire al Medio Evo.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Associazioni di produttori locali

Iniziative di promozione

Sagra della mozzarella, a Monopoli (BA), nel mese di Agosto.



PECORINO

Categoria del prodotto: FORMAGGI
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: LA REGIONE PUGLIA CON PREVALENZA DELLA ZONA DELLA MURGIA BARESE E DELL'APPENNINO DAUNO

Il pecorino è un formaggio ottenuto da latte ovino, di forma cilindrica. Può avere breve o lunga maturazione. La tipologia a breve maturazione (ca. 1 mese) è a pasta morbida di colore giallo chiaro, con occhiatura quasi assente, e peso di ca. 1 kg.

La tipologia a lunga maturazione (anche 1 anno) presenta una crosta rugosa, coriacea, di colore giallo scuro tendente al marroncino. Il peso può variare da 1 a 3 kg. La pasta è dura con occhiatura lieve e colore giallo paglierino intenso. Il sapore e l'odore sono molto intensi.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	34	25	32	0,2	-	389 kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte ovino crudo è riscaldato in caldaie di rame a fuoco diretto fino alla temperatura di 38-40°C ed aggiunto di caglio di capretto liquido (25-30 ml per 100 kg). A coagulazione avvenuta (ca. 30 min), la rottura manuale della cagliata è eseguita mediante spini di legno chiodati fino ad ottenere granuli della grandezza di un chicco di grano. La cagliata è raccolta e posta in fuscelle dalla sezione rotonda di plastica o giunco, dove si esegue una pressatura manuale per favorire l'ulteriore spurgo del siero. Dopo ca. 24 ore di sosta a temperatura ambiente, si esegue la salatura a secco che è ripetuta per 2-3 gg successivi. Le forme (dette pezze) sono estratte dalle fuscelle e sottoposte a maturazione che, in funzione della tipologia di prodotto, può durare da 1 a 12 mesi. La stagionatura è eseguita posizionando le forme su tavoli di legno posti in locali freschi e poco luminosi. Tradizionalmente, si esegue anche l'unzione delle forme con olio di oliva ed aceto, nelle cagliate con almeno 2-3 mesi di maturazione.

Periodo di produzione

Da fine inverno ad estate inoltrata

Storia e tradizione

Il pecorino è uno dei formaggi che vanta la più lunga tradizione casearia della regione Puglia. La sua produzione è legata alla transumanza dei greggi tra le montagne dell'Abruzzo ed il Tavoliere della Puglia. A partire dal 1970, il formaggio pecorino è stabilmente inserito nella documentazione relativa alla storia dei prodotti rustici della regione Puglia.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra del pecorino, a Minervino Murge (BAT), ultima domenica di Marzo.



PECORINO DI MAGLIE

Categoria del prodotto: _____

FORMAGGI

Altre denominazioni: _____

-

Area di origine del prodotto: _____

LA PROVINCIA DI LECCE E IN PARTICOLARE IL
COMUNE DI MAGLIE



Il pecorino di Maglie è un formaggio ottenuto da latte ovino a breve o lunga maturazione. La tipologia a breve maturazione (ca. 1 settimana) presenta pasta morbida di colore giallo chiaro, con occhiatura quasi assente, e peso di ca. 1 kg. La tipologia a lunga maturazione presenta una crosta rugosa, coriacea, di colore giallo scuro tendente al marroncino. Il peso può variare da 1 a 15 kg. La pasta è dura con occhiatura lieve e colore giallo paglierino intenso. Il sapore e odore sono molto intensi.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	34	25	32	0,2	-	389 kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte ovino crudo è riscaldato in caldaie di rame a fuoco diretto fino alla temperatura di 35-40°C ed aggiunto di caglio bovino liquido (25-30 ml per 100 kg). A coagulazione avvenuta (30-60 min), la rottura manuale della cagliata è eseguita mediante spini di legno fino ad ottenere granuli della grandezza di un chicco di grano. La cagliata è raccolta e posta in fiscelle dalla sezione rotonda di plastica o giunco, dove si esegue una pressatura manuale per favorire l'ulteriore spurgo del siero. Dopo una breve sosta a temperatura ambiente (1-2 h), si esegue la salatura a secco che è ripetuta ad intervalli di ca. 12 h. In funzione della tipologia, la fase di maturazione può essere di alcuni giorni fino ad 1 anno.

Periodo di produzione

Stagionale: da fine inverno ad estate inoltrata

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

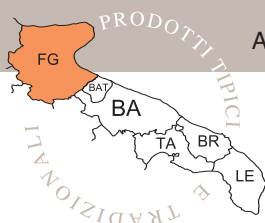
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Mercatino del Gusto: mostra della produzione gastronomica artigianale di pecorino del Salento, burrata e giuncata di Maglie. Si può partecipare ai laboratori del gusto, proiezioni cinematografiche e rassegne librarie. È allestito anche un percorso enogastronomico nei cortili. A Maglie (LE) nella prima settimana di Agosto.



PECORINO FOGGIANO

Categoria del prodotto:	FORMAGGI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA DI FOGGIA E IN PARTICOLARE LA ZONA GARGANICA

Il pecorino foggiano è ottenuto da latte ovino, prevalentemente della razza Gentile di Puglia ed è un formaggio a lunga o breve maturazione. La tipologia a breve maturazione (ca. 1 mese) è a pasta morbida di colore giallo chiaro, con lieve occhiatura, e peso di ca. 1-1,5 kg. La tipologia a lunga maturazione (anche 1 anno) presenta una crosta rugosa, coriacea, di colore giallo scuro tendente al marroncino. Il peso può variare da 2 a 20 kg. La pasta è dura con occhiatura accentuata e colore giallo paglierino intenso. Il sapore e odore sono molto intensi.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	34	25	32	0,2	-	389 kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte ovino crudo di razza Gentile di Puglia è riscaldato in caldaie di rame a fuoco diretto fino alla temperatura di 38-40°C ed aggiunto di caglio di capretto liquido (25-30 ml per 100 kg). A coagulazione avvenuta (ca. 30 min), la rottura manuale della cagliata è eseguita mediante un bastone di legno liscio ed a forma di cucchiaino, detto "m'natur", o liscio e chiodato, detto "spinu", fino ad ottenere granuli della grandezza di un chicco di grano. La cagliata è raccolta mediante colini di plastica e posta in fiscelle dalla sezione rotonda di giunco o vimini, dove si esegue una pressatura manuale per favorire l'ulteriore spurgo del siero. Dopo ca. 24 h di sosta a temperatura ambiente, si esegue la salatura a secco che è ripetuta per 2-3 gg successivi. Le forme (dette pezze) sono estratte dalle fiscelle e sottoposte a maturazione che, in funzione della tipologia di prodotto, può durare da 1 a 12 mesi. La stagionatura è eseguita posizionando le forme su tavoli di legno posti in locali freschi e poco luminosi. Tradizionalmente si esegue anche l'unzione delle forme con olio di oliva ed aceto, a partire da 2-3 mesi di maturazione. La stagionatura può essere anche eseguita ponendo le forme in sacchi di grano con lo scopo di mantenere una maggiore umidità delle forme.

Periodo di produzione

Stagionale; da fine inverno ad estate inoltrata.

Storia e tradizione

Il pecorino è uno dei formaggi della provincia di Foggia di più lunga tradizione. Le prime notizie risalgono già all'età dei greci. All'epoca degli Aragona erano distinte due varietà, il pecorino foggiano, di grande dimensioni e piccante, ed il pecorino dauno con un periodo di maturazione inferiore. Entrambe erano prodotte con latte di razze ovine locali, derivate da riproduttori di razza Merinos. Negli anni più recenti un'indagine sui generi alimentari di primo consumo nel Comune di Monte Sant'Angelo individua il pecorino foggiano tra gli alimenti di più largo consumo. La Rivista della Fiera dell'Agricoltura di Foggia cita, ca. 50 anni fa, il pecorino foggiano come condimento di piatti tipici della cucina foggiana e come formaggio tipico della zona della Capitanata.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



SCAMORZA

Categoria del prodotto:	FORMAGGI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA REGIONE PUGLIA



La scamorza è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino con un periodo di maturazione di 1 o 2 settimane. Ha forma di pera con breve collo o testina ed il peso è generalmente di 500 g.

La crosta è sottile, di colore bianco o giallo paglierino più o meno intenso in funzione del tempo di maturazione.

Nel sottocrosta e nei primi strati della pasta la struttura è tipicamente a sfoglie sovrapposte. Il sapore è dolciastro o leggermente sapido. L'odore è delicato e gradevole.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	44,9	25	25	1	-	334 Kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte vaccino crudo è riscaldato alla temperatura di 36-38°C in caldaie di rame ed aggiunto di siero-innesto naturale, derivante dalla lavorazione del giorno precedente. La coagulazione del latte è ottenuta in ca. 20-30 min mediante aggiunta di caglio bovino liquido, cui segue il rassodamento della cagliata. La rottura della cagliata mediante spini di legno è proseguita fino ad ottenere granuli della grandezza di una noce. La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile da 30 min a 3 h. La cagliata è estratta manualmente con l'aiuto dello spino o schiumarola e lasciata maturare per 4-24 h su piani di legno o acciaio. La filatura della pasta avviene mediante immersione in acqua calda, eventualmente addizionata di sale, alla temperatura di ca. 90°C. Dopo modellatura a forma di pera sormontata da un breve collo o testa, i singoli pezzi sono posti in acqua potabile fredda per tempi variabili, fino a rassodamento. La salatura avviene mediante immersione in salamoia satura per un tempo variabile in funzione delle dimensioni e della sapidità che si desidera ottenere. E' prevista la commercializzazione della scamorza fresca, senza maturazione, oppure può essere prevista una fase di maturazione (scamorza Altamurana) della durata di 7-14 gg. La scamorza può subire anche un processo di affumicatura.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda - Ristorazione

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



SCAMORZA DI PECORA

Categoria del prodotto:	FORMAGGI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA REGIONE PUGLIA

La scamorza di pecora fresca, presenta pasta tenace, moderatamente elastica, priva di occhiatura. Qualora sottoposta a breve stagionatura (7 - 10 gg.) la pasta aumenta di consistenza perdendo elasticità. Il sapore è gradevole, moderatamente salato, più intenso che nella scamorza vaccina; diviene più marcato nel prodotto stagionato.

Ha la caratteristica forma a pera, con breve collo a testina, su corpo panciuto, derivante dalla formatura manuale. Il peso è variabile da 300 a 600 g.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	40	32	26	0,4	-	364 kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte ovino crudo è riscaldato alla temperatura di 36-38°C in caldaie di rame ed aggiunto di siero-innesto naturale, derivante dalla lavorazione del giorno precedente. La coagulazione del latte è ottenuta in ca. 20-30 min mediante aggiunta di caglio bovino liquido (20-30 ml per 100 kg), cui segue il rassodamento della cagliata (10-15 min). La rottura manuale della cagliata mediante spini di legno, prosegue fino ad ottenere granuli della grandezza di una noce. La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile da 30 min a 3 h. La cagliata è estratta manualmente con l'aiuto dello spino o schiumarola e lasciata maturare per 4-24 ore su piani di legno o acciaio. La filatura della pasta avviene mediante immersione in acqua calda, eventualmente addizionata di sale, alla temperatura di ca. 90°C (temperatura della pasta 58-65°C). Dopo modellatura a forma di pera sormontata da un breve collo o testa, i singoli pezzi sono posti in acqua potabile fredda per tempi variabili in funzione delle dimensioni, fino a rassodamento. La salatura avviene mediante immersione in salamoia satura per un tempo variabile (da 10 min a 3 h) in funzione delle dimensioni e della sapidità che si desidera ottenere. E' prevista la commercializzazione della scamorza fresca, senza maturazione, oppure può essere prevista una fase di maturazione della durata di 7-10 gg.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



VACCINO

Categoria del prodotto: FORMAGGI
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: LA REGIONE PUGLIA



Il vaccino è un formaggio duro (maturazione ca. 8 mesi) o extra-duro (maturazione ca. 24 mesi) ottenuto da latte vaccino. La forma è cilindrica (diametro 20-25 cm e altezza 7-10 cm) ed il peso variabile da 2 a 3 kg. La crosta è leggermente rugosa per effetto della sosta nelle fuscelle, di colore giallo scuro in funzione del periodo di maturazione. La pasta è di consistenza più o meno dura, di colore giallo-biancastro tendente al giallo paglierino e può presentare una lieve occhiatura. Il sapore è piacevole, pronunciato, leggermente acidulo.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	61	18,7	19,5	-	-	253 kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte vaccino crudo è riscaldato alla temperatura di 36-38°C ed aggiunto di siero-innesto naturale, ottenuto dalla lavorazione del giorno precedente. La coagulazione del latte è ottenuta mediante aggiunta di caglio bovino liquido (35-40 ml per 100 kg). La rottura meccanica o manuale della cagliata mediante spini di legno prosegue fino ad ottenere granuli della grandezza di un chicco di riso. Dopo estrazione dal siero, la cagliata è posta in fuscelle di vimini, giunco o plastica, pressata per favorire l'ulteriore spurgo di siero e lasciata sostare per ca. 24 ore. La salatura è eseguita a secco, all'interno delle stesse fuscelle ed è ripetuta per 2-3 gg successivi. Successivamente, le forme di cagliata sono estratte dalle fuscelle ed avviate alla fase di maturazione che si protrae per 8-24 mesi in funzione della varietà di formaggio.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

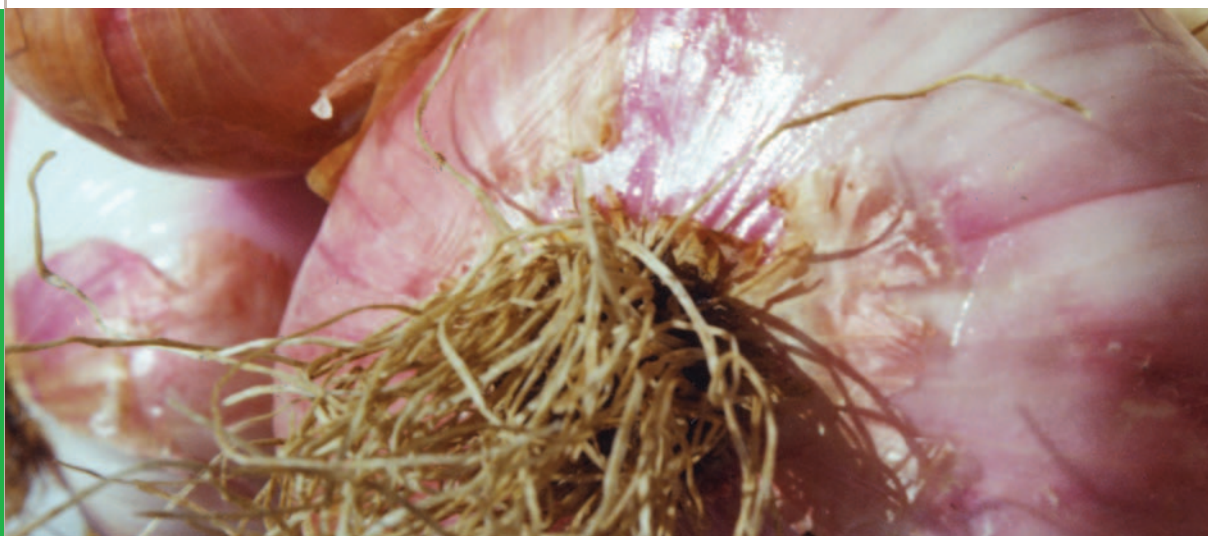
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

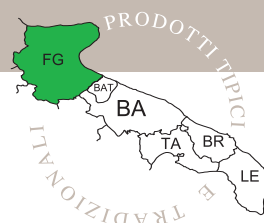
Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI





ARANCIA BIONDA DEL GARGANO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI ISCHITELLA, VICO DEL GARGANO, RODI GARGANICO (FG)



L'arancia bionda del Gargano, *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, ha un peso che varia da 150 a 200 g, forma leggermente oblunga, con collare nella zona del peduncolo, buccia particolarmente coriacea di colore giallo oro, sapore dolce e profumo caratteristico.

Il prodotto viene venduto in cassette di plastica, cartone o legno con peso differente secondo le richieste del cliente.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	87	0,7	0,2	7,8	1,6	34 kcal

Processo Produttivo

Le tecniche colturali sono abbastanza simili a quelle eseguite per altre cultivar di arancia. In particolare la potatura si effettua principalmente in primavera ma ci possono essere richiami durante altri periodi e tende a dare all'albero la forma di un "globo" o di una "cupola cava all'interno". L'irrigazione di "soccorsio" avviene nei periodi caldi in base alla necessità della pianta con la tecnica tradizionale della conca: sotto ogni albero si scava una conca che si riempie d'acqua attraverso un sistema di canaletti. Per quanto riguarda la difesa, si fanno trattamenti contro la fumaggine e la mosca della frutta, quando necessarie. La fioritura avviene 1-2 volte all'anno, ma la seconda fioritura quando c'è non è produttiva tanto che, a volte, si raccolgono i fiori e si vendono ad industrie cosmetiche. Gli alberi generalmente hanno almeno 80 anni. Le arance vengono raccolte e sistemate in cassette di plastica e depositate nei magazzini aziendali o in celle frigorifere appositamente costruite, in attesa della commercializzazione.

Periodo di produzione

Da marzo a maggio

Storia e tradizione

- "Fisica Appula" di Michelangelo Manicone, edizione 1807, ripubblicata nel 2000 da Malagrino - Bari.
- Rif. Azienda Agrumaria Ricucci, fondata nel 1850.
- Catasto Agrario del 1929 dal quale risultavano coltivati ad arancio complessivamente 166, 185 e 118 ha rispettivamente nei comuni di Ischitella, Vico del Gargano e Rodi Garganico.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati Ristorazione - Vendita per corrispondenza - Commercio elettronico

Aziende di produzione

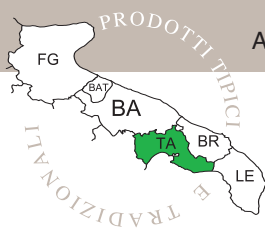
Si rimanda al sito www.tipicupuglia.it.

Organismi associativi

Comitato promotore IGP Arance Bionde del Gargano

Iniziative di promozione

Sagra dell'arancia e dei suoi derivati, a Vico del Gargano (FG) nel mese di Febbraio.



ARANCIA DOLCE DEL GOLFO DI TARANTO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI CASTELLANETA, GINOSA, MASSAFRA, PALAGIANELLO, PALAGIANO, STATTE E TARANTO (TA)

L'arancia dolce è il frutto del *Citrus sinensis* (L.) Osbeck cv Navelina con frutti di grossa pezzatura – forma sferica allungata – buccia di colore giallo – arancia tendente al rosso. Nella parte basale sono presenti solchi, a volte assai marcati. L'ombelico è di dimensioni ridotte, può presentarsi chiuso o aperto. La buccia di spessore medio e grana medio fine. Polpa di colore arancio, di ottimo sapore, di media tessitura e di buona succosità. Succo min. 35% del peso del frutto. Semi assenti. Il prodotto è collocato sul mercato allo stato fresco in cassette di plastica.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	87	0,7	0,2	7,8	1,6	34 kcal

Processo Produttivo

L'arancia del golfo di Taranto è collocata sul mercato allo stato fresco dopo raccolta, previa selezione e imballaggio.

Periodo di produzione

Ottobre-Maggio

Storia e tradizione

Gli agrumi del Golfo di Taranto vengono da sempre commercializzati allo stato fresco. Riferimenti storici sono attinenti anche all'età media degli impianti di agrumi che superano i 25 anni. Nel catasto Agrario del 1929 risultavano coltivati ad arancio nei comuni di Taranto, Palagiano, Castellaneta, Massafra rispettivamente 22, 13, 9 e 6 ha.

Tipologia di commercializzazione

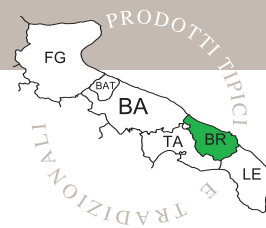
Distribuzione Moderna - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Comitato Promotore IGP Arance del Golfo di Taranto c/o Consorzio Agrumicoltori Tarantini.



ASPARAGI SOTT'OLIO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI BRINDISI



La porzione commestibile dell'asparago (*Asparagus officinalis* L.), è costituita dagli steli teneri detti turioni. Il prodotto si commercializza in vasetti di vetro di diverse dimensioni, da un minimo di 350 g ad un massimo di 800 g.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	82	3	10	2	2	111 kcal

Processo Produttivo

La materia prima proviene da aziende agricole locali. Gli asparagi vengono fatti bollire in aceto, vino e sale per 10-15 minuti. Vengono poi fatti scolare, raffreddare e asciugare. Infine si ripongono nei vasetti di vetro con aggiunta di aromi naturali quali menta, aglio, sale ed olio.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

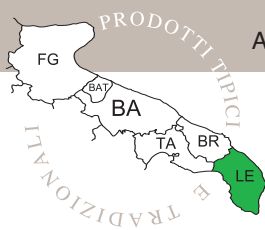
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra degli asparagi, a Candela (FG) nel mese di Maggio.



BATATA DELL'AGRO LECCESE

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	PATATA DOLCE, PATATA ZUCCHERINA, PATÀNA, TARÀTUFULU
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA DI LECCE

La parte edule della batata è costituita dalla radice ingrossata o di riserva con peso variabile dai 150 a 1000 g. La corteccia è di colore giallo-scuro fino al bruno rossastro e violetto. Il colore della polpa varia dal bianco crema, al giallo, all'arancio di diversa tonalità. Possono essere lessate in acqua; rosolate al fuoco; fritte e ricoperte di zucchero.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	74	1,2	0,3	21,3	2,3	87 kcal

Processo Produttivo

Dopo un'aratura di circa 30 - 35 cm, una fresatura e una baulatura del terreno, in aprile-maggio si effettua il piantamento a 100 cm tra le file e 20 cm sulla fila. Si propaga per talea ottenuta dal germogliamento della batata. Per il materiale di propagazione occorrono circa 300 kg/ha di radici. Si esegue la concimazione con un complesso ternario o binario. Per la sua coltivazione occorre avere a disposizione acqua di irrigazione in quanto ne è molto esigente. Essendo una specie molto rustica, i trattamenti antiparassitari sono ridotti al minimo. La raccolta avviene generalmente a mano in agosto-settembre con produzioni di 15-30 t/ha.

Periodo di produzione

Agosto-settembre

Storia e tradizione

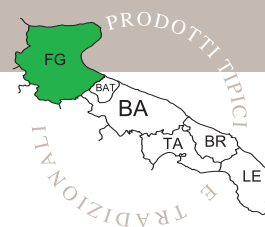
Di origine americana, si è adattata alle condizioni territoriali e climatiche della provincia di Lecce. Nella tesi di laurea in Scienze Agrarie, Francesco Micheli (1956) riporta notizie sulla coltivazione della batata dei comuni di Calimera, Castri di Lecce, Melendugno e Sanarica.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CAPPERI DEL GARGANO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL GARGANO, CON PREVALENZA NEL COMUNE DI MATTINATA (FG)



I capperi derivano dai boccioli fiorali delle piante di *Capparis spinosa* L. e *C. ovata* Desf. di forma sferica e ovoidale e vengono distinti in due calibri: inferiore a 5 mm, considerati di qualità superiore e sopra i 5 mm di qualità inferiore. Il colore al momento della raccolta è verde chiaro e diventa più scuro durante i processi di lavorazione. Il sapore è molto forte, quasi pungente.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	3	0,5	2	5	24,5 kcal

Processo Produttivo

I boccioli fiorali vengono raccolti prima che si aprano; si curano con abbondante sale marino grosso per una decina di giorni mescolandoli periodicamente. Durante questa fase fuoriesce l'acqua che contengono, che mista al sale forma la cosiddetta salamoia. Questa salamoia viene aggiunta in piccoli quantitativi insieme ad una spruzzata di aceto nella successiva fase di conservazione per evitare che il capperi si disidratati.

Periodo di produzione

Maggio-Settembre

Storia e tradizione

Il più importante riferimento storico ai capperi del Gargano è presente nel libro "La Fisica Appula" dello storico ecclesiastico Michelangelo Manicone, la cui prima edizione stampata a Napoli presso l'editore Domenico Sangiacomo, è datata 1807. In tale libro, ristampato nel 2000, dall'editore Paolo Malagrino sono menzionati i capperi del Gargano. Inoltre Trotter (1911) nel volumetto "A traverso il Gargano" (Boll. Orbotanico, Univ. Napoli, 3, 1-17) segnala la presenza del capperi sul Gargano.

Tipologia di commercializzazione

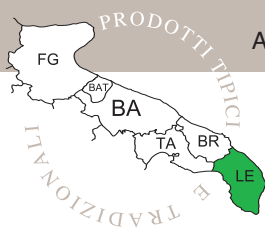
Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Recentemente è stata costituita l' "Associazione per la tutela del capperi", dei produttori di capperi e cime di capperi con sede a Mattinata (FG).



CAPPERI IN SALAMOIA

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA DI LECCE

I capperi derivano dai boccioli fiorali prevalentemente delle piante di *Capparis spinosa* L. e *C. ovata* Desf., di forma sferoidale e cuoriforme di colore verde.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	3	0,5	2	5	24,5 kcal

Processo Produttivo

La produzione varia essenzialmente con l'età della pianta da 1 a 5 kg/pianta. La raccolta, manuale e scalare, avviene nelle prime ore del mattino o nel tardo pomeriggio. Dai boccioli fiorali raccolti si elimina il peduncolo, si setacciano, si lavano e si mettono a macerare con il sale e si rigirano spesso per diversi giorni. Si confezionano in vasetti con tappo ermetico e si conservano anche per 2 anni in locali senza particolari accorgimenti. Prima di essere consumati si lavano con acqua e si mettono in aceto.

Periodo di produzione

Estate.

Storia e tradizione

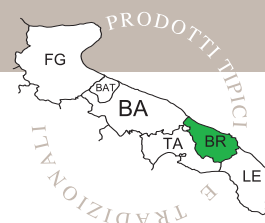
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati
Ristorazione - Distribuzione moderna - Vendita diretta in azienda

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CAPPERI SOTT'ACETO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI BRINDISI



I boccioli fiorali del capperò (*Capparis spinosa* L. e *C. ovata* Desf.) si presentano sodi, di colore verde bottiglia, con il tipico sapore piccante e vengono impiegati per condire carni, pesce, insalate, sulle pizze e come ingredienti in svariate salse. E' importante evitare di scaldare in modo eccessivo i capperi che, a contatto con il calore, perdono gran parte della loro peculiari caratteristiche e pertanto bisognerebbe aggiungere i capperi il più tardi possibile nella preparazione delle pietanze calde. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo si presenta in vasetti di vetro di diversa grandezza.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	2,6	0,1	2,1	1,5	20 kcal

Processo Produttivo

I capperi vengono raccolti a mano generalmente la mattina ad intervalli quasi settimanali per complessive 8-12 raccolte. Dopo la raccolta si lavano per togliere ogni traccia di polvere e si lasciano asciugare su un panno pulito. Si mettono a bagno in una soluzione di aceto e sale sufficiente a coprire i capperi. Si consumano dopo almeno un mese. Molto buoni sono anche i frutti, purché raccolti quando sono ancora di piccole dimensioni. Si conservano solitamente sotto aceto, ma con un liquido dall'acidità più leggera, poiché si consumano solitamente come stuzzichino con l'aperitivo, come se fossero dei cetriolini. In alternativa si possono usare per conferire l'aroma di capperi a varie salse. Nel mercato il valore dei capperi decresce con il crescere della dimensione dei boccioli. Infatti sono commercializzati in base alla dimensione con una scala da 7 a 16 (indicanti il diametro espresso in millimetri). Si possono anche mangiare i getti apicali che si conservano sott'olio o sott'aceto e possono essere aggiunti alle insalate per dare un pizzico di sapore in più.

Periodo di produzione

Maggio-Settembre

Storia e tradizione

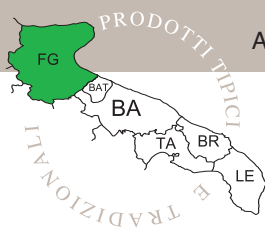
La pianta del capperò è utilizzata in cucina da lungo tempo. Ne parlano numerosi autori greci e latini. Nell'area brindisina la raccolta e trasformazione del capperò si effettua da alcune generazioni.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati - Vendita diretta in azienda - Commercio elettronico

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CARAMELLE DI LIMONE ARANCIA

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI ISCHITELLA, VICO DEL GARGANO, RODI GARGANICO (FG)

Le caramelle di limone arancio si presentano come strisce lunghe 3-5 cm, larghe 1-2 cm e spesse 0,5 cm di colore giallo arancio con zucchero in superficie.

Il prodotto viene venduto in confezioni di circa 200-250 grammi in buste di plastica trasparente per alimenti, per permettere al cliente la visione del prodotto finito.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	2	-	77	10	316 kcal

Processo Produttivo

La buccia dei limoni e delle arance tagliata a strisce, si lascia in acqua (continuamente rinnovata) per 4 giorni. In un tegame si prepara il caramello, composto da zucchero ed acqua, nel quale si immergono le striscioline di buccia. Si porta il tutto a cottura per circa 20 minuti.

Una volta asciutte le caramelle così ottenute si confezionano in bustine per alimenti.

Periodo di produzione

Da novembre a marzo.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda - Vendita per corrispondenza - Commercio elettronico.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CARCIOFINI SOTT'OLIO

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA REGIONE PUGLIA



Per la preparazione dei carciofini sott'olio (*Cynara cardunculus* L. subsp. *scolymus* Hayek) vengono impiegati i capolini raccolti nell'ultima fase di lavorazione (aprile-maggio) delle cv. Violetto di Provenza detto Francesino e "Catanese" o "Violetto di Sicilia" che assume numerosissimi sinonimi. Il prodotto si presenta con capolini interi, o talvolta divisi a metà o in quarti, di colore giallo di diversa tonalità e venduti in contenitori di vetro o latta.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	84	2	6	3	3	68 kcal

Processo Produttivo

I cuori di carciofo si immergono in acqua acidulata con succo di limone per evitarne l'ossidazione e quindi l'annerimento.

I cuori di carciofo così ottenuti vengono cotti per pochi minuti in aceto con aggiunta di succo di limone e sale. Si fanno scolare, raffreddare e si sistemano in vasetti di vetro (preventivamente sterilizzati a bagnomaria), si condisciono a piacere con aglio, prezzemolo, peperoncino, chiodi di garofano e infine si coprono con olio extra vergine di oliva.

Periodo di produzione

Primavera

Storia e tradizione

Gammino (1981) afferma che i carciofini sott'olio prodotti da sette industrie in provincia di Foggia all'epoca superavano i 53 milioni di pezzi.

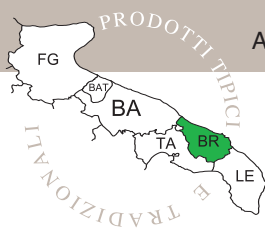
Gammino M., 1981. Indagini sulla trasformazione e commercializzazione dei prodotti orticoli in Puglia con particolare riguardo alla provincia di Foggia. Tesi di laurea. Fac. Agr. Univ. Bari.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi specializzati - Distribuzione moderna

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CARCIOFO BRINDISINO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

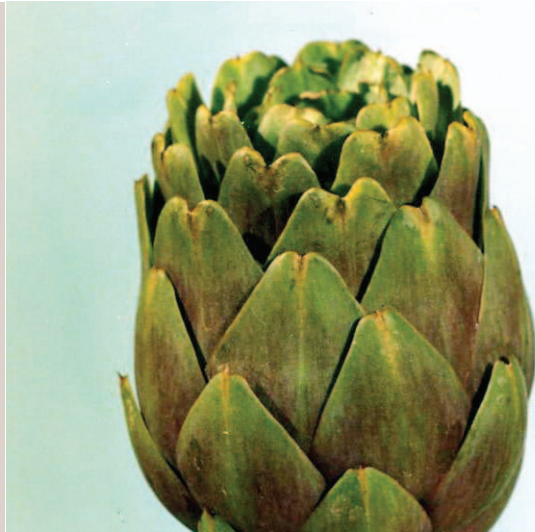
Altre denominazioni:

CATANESE, VIOLETTO DI SICILIA, VIOLETTO DI BRINDISI, LOCALE DI BRINDISI, BRINDISINO

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI BRINDISI, MESAGNE, SAN PIETRO VERNOTICO, LATIANO, ORIA, TORCHIAROLO, SANDONACI (BR)

Il carciofo brindisino, *Cynara cardunculus* L. subsp. *scolymus* (L.) Hayek, proviene da materiale di propagazione prelevato dalla Sicilia nel dopo guerra, probabilmente dalla cv. Catanese o Violetto di Sicilia. Presenta capolini di forma ovoidale, compatti con peso variabile da 150-200 g, brattee inermi, di colore verde con evidenti sfumature violette. Disponibile sul mercato da novembre a maggio, è utilizzato crudo o cotto in numerosissime ricette. Tipico è il “carciofino” sott’olio prodotto con capolini di piccole dimensioni.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	90	2	0,2	2	5	17,8 kcal

Processo Produttivo

L’impianto viene effettuato generalmente con carducci in diversi periodi dell’anno con piante disposte a 100 – 120 cm tra le file e 80 cm sulla fila. I capolini vengono tagliati a mano con parte dello stelo (20-35 cm) accompagnato da due o tre foglie. Il numero di capolini commerciabili per pianta varia da 6 a 10. Dal mese di aprile fino a tutto maggio si possono ottenere 3-4 capolini più piccoli che vengono raccolti senza stelo e destinati all’industria di trasformazione.

Periodo di produzione

Novembre-Maggio.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

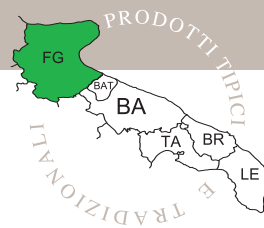
Mercati - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra del Carciofo Brindisino - San Pietro Vernotico



CAROTA DI ZAPPONETA

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI ZAPPONETA (FG)



La carota di Zapponea (*Daucus carota* L.) viene prodotta con la cv. Nantes (30%), le cui radici sono generalmente di forma cilindrica e raggiungono circa 20 cm, da una popolazione locale riprodotta dagli agricoltori derivante dalla 'S. Lorenzo' (con fittone terminante a punta che mal si adatta alle moderne tecniche di manipolazione) e dalla cv. Imperatore conosciuta da oltre 50 anni le cui carote possono raggiungere i 50 cm di lunghezza. Il prodotto è caratterizzato da un colore arancio intenso, lucente, tenero, croccante, dolce, ricco di vitamina A e molto digeribile.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	91	1,1	0,2	4,5	3,1	24,2 kcal

Processo Produttivo

La carota viene seminata a fine agosto-settembre a spaglio a cui seguono l'impagliatura e la fresatura (con cui si interra il seme e la paglia) e l'irrigazione. Dopo il diradamento si praticano normalmente 2-3 trattamenti anti-parassitari e la concimazione in copertura con fertilizzanti azotati. La maggior parte del prodotto si raccoglie nel periodo gennaio-metà marzo. Le carote vengono estirpate una per una, normalmente si eliminano le foglie e si depongono il prodotto in cassette o sacchi di plastica. La produzione si aggira intorno a 60 t/ha. Il prodotto dopo la raccolta, viene trasferito nei magazzini dove si effettua la pulizia con lavaggi in serie, poi si asciuga e si conserva in cassette. Le carote vengono vendute in cassette di peso variabile, o in vassoi di plastica oppure sotto forma di mazzetti. Le confezioni vengono etichettate secondo le norme vigenti.

Periodo di produzione

Autunno-Primavera

Storia e tradizione

Prodotto storicamente legato al territorio di Zapponea. La carota rappresentava, fino al 1985, la principale produzione degli arenili, ma negli ultimi anni, la superficie è diminuita notevolmente.

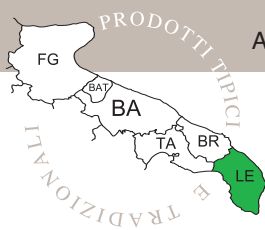
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Vendita diretta in azienda

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CARUSELLE SOTT'ACETO

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	INFIORESCENZE DI FINOCCHIO SELVATICO SOTT'ACETO, CARUSELLE ALLU CITU, FINUCCHIU RESTU
Area di origine del prodotto:	I COMUNI DI UGENTO, TRICASE, CASARANO, TAURISANO, SPECCHIA (LE)

Le caruselle sono costituite dall'infiorescenza del finocchio selvatico, *Foeniculum vulgare* Miller.

I fusti eretti, ramificati, di altezza che può superare 100-150 cm, portano all'apice i fiori gialli riuniti in ampie ombrelle da cui successivamente si formano i frutti, composti da due acheni ("semi" nel linguaggio comune).

Il prodotto si presenta come dei filamenti (pedicelli) di colore verde al cui apice ci sono i frutti.

Si vende in vasetti di vetro da 500 g.

E' un prodotto utilissimo per il condimento di molte pietanze come la classica pitta salentina, pesce, carne arrostita o anche lessa. La variante in olio può essere anche utilizzata per il condimento della pizza.



Caratteristiche nutrizionali

Il prodotto è impiegato come condimento in dosi tali da non apportare significative quantità di nutrienti.

Processo Produttivo

Le infiorescenze vengono raccolte, specialmente in estate, quando sono a maturazione cerosa.

Vengono pulite e fatte appassire in ambienti caldi e ventilati (non esposti al sole).

Successivamente l'infiorescenza viene posta in aceto dove si lascia fino al confezionamento in vasetti di vetro aggiungendo lo stesso aceto che è servito per la loro preparazione, quindi si chiudono ermeticamente e sono pronti per la vendita.

Periodo di produzione

Estate

Storia e tradizione

Le infiorescenze sono sempre state utilizzate come condimento per molte pietanze e il loro uso è stato tramandato fino a noi.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi specializzati - Altri canali

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CIPOLLA DI ACQUAVIVA DELLE FONTI

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	IL COMUNE DI ACQUAVIVA DELLE FONTI (BA)



Le cipolle di Acquaviva (*Allium cepa* L.) sono caratterizzate da bulbi sub-sferici con tuniche carnose e succulenti, di odore e sapore forte, avvolte da altre tuniche aventi funzioni protettive, sottili, papiracee di colore variabile dal rossastro al ramato.

I bulbi si presentano compatti, con elevato peso specifico, con diametro che varia da 7 a 15 cm, in rapporto alle tecniche di coltivazione e alla natura del terreno.

Le cipolle vengono commercializzate spesso intrecciate fra loro mediante le foglie a formare le classiche "serte".

In altri casi si possono trovare cipolle di Acquaviva sfuse in cumuli sui banchi dei mercati rionali.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	92	1	0,1	5,7	1,0	26 kcal

Processo Produttivo

La cipolla di Acquaviva viene coltivata in terreni di medio impasto tendenti a limosi, ben drenati ed aerati, sufficientemente profondi e con microclima prevalentemente mite.

Viene seminata nel mese di febbraio, raccolta nel mese di luglio e commercializzata nel mese di agosto.

Periodo di produzione

Estate

Storia e tradizione

La tradizione della cipolla di Acquaviva si desume dai seguenti documenti storici: Storia della Chiesa Palatina di Acquaviva delle Fonti dal 1779 al 1875 con cenno storico sulle condizioni civili della Chiesa dal 465 al 1778 del Cavaliere Sebastiano Lucani Canonico Palatino.

Presenza nella cultura popolare di poesie dedicate alla cipolla di Acquaviva tanto da individuare il comune "U Pais d'i cpodde".

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi specializzati
Distribuzione moderna.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

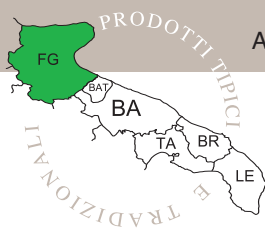
Organismi Associativi

Comitato per la tutela - valorizzazione della cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti.

Iniziative di promozione

Festa della cipolla, ad Acquaviva delle Fonti (BA), la 1ª domenica di Ottobre.

Sagra del calzone di cipolla, ad Acquaviva delle Fonti (BA), la 3ª domenica di Ottobre.



CIPOLLA DI ZAPPONETA

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI ZAPPONETA (FG)

La cipolla di Zaponeta, *Allium cepa* L., rappresenta, in ordine d'importanza, la seconda coltura degli arenili. Viene ottenuta da popolazioni locali, provenienti probabilmente dalla cv. Bianca di Barletta e vengono indicate con nomi che ricordano il periodo di raccolta: 'Marzaiola', 'Maggiola' o 'Maggiatica', 'Giugnese', 'Lugliatica', 'Agostana'. Il bulbo è di colore bianco avorio, sub-sferico nelle popolazioni precoci e tendenzialmente globoso nella 'Giugnese' e 'Lugliatica'. Il peso medio varia da 110, 170 e 215 g rispettivamente per la 'Maggiola', 'Giugnese' e 'Lugliatica'. Possiede un elevato contenuto di zuccheri e un basso livello di acido piruvico (precursore dei composti che causano la ben nota lacrimazione durante il taglio del bulbo stesso). Vengono vendute in sacchetti di peso variabile da 5 a 20 kg, o in vassoi di plastica ricoperte di pellicola trasparente, nel caso di consegna alla GDO. In ambo i casi il prodotto viene etichettato secondo le norme vigenti. Il consumo può avvenire allo stadio crudo o cotto.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	92	1,0	0,1	5,7	1,0	26 kcal

Processo Produttivo

I semi di popolazioni locali selezionate e riprodotte dagli agricoltori vengono seminati in appositi semenzai in piena aria larghi 100-150 cm e di lunghezza variabile durante il periodo agosto-settembre. Il trapianto ha luogo da novembre a febbraio e viene eseguito a mano con una densità che può superare 50 piante/m². Le operazioni colturali consistono nella disinfezione del terreno, fresatura, concimazione organica e minerale, lotta alle infestanti, trattamenti antiparassitari e interventi irrigui. La raccolta viene effettuata a mano, estirpando le cipolle una per una, e deposte in cassette di plastica aventi capienza di 25 kg.

Il prodotto dopo la raccolta viene lavato, asciugato, sistemato in cassette e conservato in celle frigorifere. La produzione commerciabile varia da 40 t/ha per la 'marzaiola' a 75-80 t/ha per la 'Giugnese' e 'Lugliatica'.

Periodo di produzione

Aprile - Maggio e Giugno - Agosto.

Storia e tradizione

De Vita (2001) riporta un contratto di affitto di un terreno del 1727 in cui si coltivava la cipolla ricadente nella odierna Zaponeta.

De Vita G. 2001. Zaponeta nei confini di torri e lidi. S. Ferdinando di Puglia, 62 p.

Nel Catasto Agrario del 1929, tra Margherita di Savoia e Manfredonia, in cui ricadeva l'odierno territorio di Zaponeta, risultavano coltivati a cipolla circa 130 ha.

Tipologia di commercializzazione

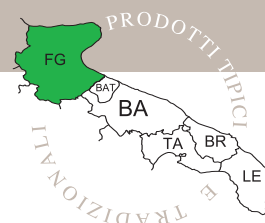
Distribuzione moderna - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra del canalicchio e delle cipolle, a Zaponeta (FG), nel mese di Agosto.



CONCENTRATO SECCO DI POMODORO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA



Il concentrato secco si ottiene da frutti di pomodoro (*Lycopersicon esculentum* Mill.) di numerose cultivar; è di colore rosso scuro, con profumo intenso, sapore tipicamente acido del pomodoro e consistenza pastosa.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	29	9,2	0,9	48	4,7	96 kcal

Processo Produttivo

I frutti vengono lavati, tagliati a pezzi, bolliti e spremuti con uno spremipomodoro. La passata così ottenuta viene cotta con aggiunta di sale fino, per circa 2 ore, versata in recipienti di creta per essere essiccata al sole per un periodo di 8-10 giorni avendo cura di mescolarla ogni tanto con un cucchiaino di legno. Quando il prodotto ha raggiunto la giusta concentrazione si mette in vasetti di vetro a chiusura ermetica con aggiunta di qualche foglia di basilico e un po' d'olio extra vergine di oliva e quindi si sterilizza a bagnomaria per circa 30 minuti.

Periodo di produzione

Estate

Storia e tradizione

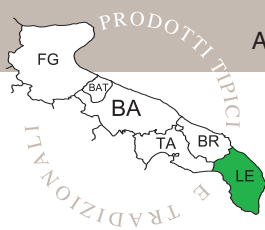
La preparazione del concentrato di pomodoro è una pratica molto antica in Puglia. A livello industriale Brandino Vignali a Basilicanova (Parma) nel 1888 produsse per la prima volta l'“estratto di pomodoro” secondo una tecnica che riprendeva quella della “conserva nera” ottenuta dalle famiglie contadine del parmense, facendo essiccare al sole il succo di pomodoro che era stato preventivamente concentrato in grandi pentoloni di rame.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda - Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CONSERVA PICCANTE DI PEPERONI

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA DI LECCE

La conserva piccante di peperoni è costituita da circa il 70% di peperoncino, 18% olio extra vergine di oliva, aceto, sale e aromi naturali. Il prodotto appare denso, di colore bruno rossastro, è commercializzato in vasetti di 180 e 350 g. Viene consumata spalmata sul pane, sulle frise, come aromatizzante nei sughi e sulle carni, ecc.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	67	1,3	18	6	1	200 kcal

Processo Produttivo

I peperoncini si raccolgono nelle ore mattutine, si lavano, si tritano e si mettono ad essiccare in zone ventilate. Una volta essiccati si mettono a macerare in un recipiente con olio extra vergine di oliva. Successivamente il prodotto si chiude in vasetti di vetro a chiusura ermetica e si pastorizza.

Periodo di produzione

Estate.

Storia e tradizione

Il peperoncino è stato da sempre coltivato, il suo consumo si è sviluppato inizialmente come fresco tagliato a pezzettini ed utilizzato per condimento. Successivamente per ampliare il periodo di disponibilità è stato trasformato in salsa e conserva. La modalità di preparazione della conserva piccante è stata tramandata oralmente da generazioni.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra del frate fuoco (peperoncino), a Scorrano (LE), nel mese di Ottobre.



COTOGNATA

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA



La cotognata ha un colore biondo tendente al bruno, consistenza pastosa, profumo intenso di frutta, molto dolce al palato. Il prodotto si trova commercializzato in vasetti di vetro o anche in pezzi.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	-	-	67	2	268 kcal

Processo Produttivo

Ingredienti: 2 kg di mele cotogne (meglio se un pò verdi), 2 kg di zucchero, la buccia di un limone, 1 litro di acqua.

Preparazione: mettere in una pentola l'acqua, la buccia di limone, le mele cotogne sbucciate e tagliate a pezzi e mezzo chilo di zucchero. Cuocere per un quarto d'ora. Scolare conservando l'acqua di cottura da utilizzare per la gelatina di mele cotogne. Passare al setaccio la polpa e metterla in una teglia. Versare lo zucchero rimanente e, a fiamma bassa, con un cucchiaino di legno mescolare continuamente. Proseguire la cottura, finché non si sia addensata, avendo cura che conservi sempre un colore biondo. Ancora calda, versarla nelle formine o stenderla su una spianatoia. Farla asciugare per una settimana in un luogo fresco ed asciutto. Quindi tagliarla a pezzi e conservarla in appositi barattoli.

Periodo di produzione

Ottobre

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



COTTO DI FICO

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA REGIONE PUGLIA

Il cotto di fico si ottiene dai frutti molto maturi del fico (*Ficus carica* L.). Si presenta sotto forma di un liquido di colore scuro, molto denso, molto dolce e con profumo intenso.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	18	5	1,2	75	-	331 kcal

Processo Produttivo

I fichi vengono spaccati e fatti bollire in una pentola con abbondante acqua fin quando si spappolano. Si tolgono dal fuoco e si mette il composto in un sacchetto di lino che viene strizzato fino a far uscire tutto il succo. Si rimette sul fuoco finché il liquido raggiunge la consistenza desiderata: né troppo liquido, né troppo denso.

Per verificarne la densità se ne versa un pò su un piattino, se non scivola e forma una 'lenticchia' ha raggiunto la giusta consistenza.

Periodo di produzione

Agosto-Settembre

Storia e tradizione

E' un prodotto tipico della tradizione contadina, in tutte le case si preparava il cotto di fichi che veniva poi utilizzato per la preparazione di dolci pasquali, ma soprattutto natalizi (cartellate).

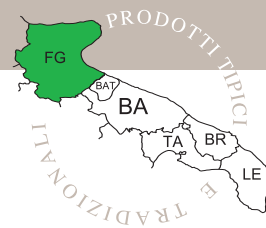
Sada L., 2001. "La cucina pugliese" 238 p. Newton & Compton Editori, Roma.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi specializzati

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



FAGIOLO DEI MONTI DAUNI MERIDIONALI

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	FASÙL
Area di origine del prodotto:	I MONTI DAUNI MERIDIONALI (FG)



Il fagiolo (*Phaseolus vulgaris* L.) presenta semi la cui lunghezza varia da 7 a 15 mm, a forma di cilindro o leggermente schiacciata, di colore bianco avorio. Il sapore è gradevole, con elevata digeribilità e facilità di cottura grazie alla buccia sottile.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	23	2	47	17,5	298 kcal

Processo Produttivo

La semina ha luogo a mano o con mezzi meccanici nel mese di maggio a file distanti 40 cm e 30-40 cm sulla fila con 3-4 semi per buchetta.

Una consuetudine degli agricoltori locali è l'impiego di cariossidi di mais durante la semina in modo tale che il mais serva da tutore per la pianta del fagiolo. La coltivazione esclude l'impiego di concimi e agrofarmaci di sintesi e di acqua per l'irrigazione. La raccolta avviene ad agosto; i baccelli vengono raccolti a mano quando diventano secchi iniziando dalla base della pianta. Successivamente si essiccano all'aria e si sgranano. I semi così ottenuti si setacciano, si asciugano e si commercializzano in sacchi di juta. La produzione varia da 0,5 a 2,0 t/ha.

Periodo di produzione

Agosto

Storia e tradizione

Citato nel testo storico "La mia Terra" di Mons. Rocco Paglia (1979), nel quale si indica chiaramente che è una coltivazione usualmente attuata come avvicendamento alla coltura del grano ed altri seminativi asciutti.

Tipologia di commercializzazione

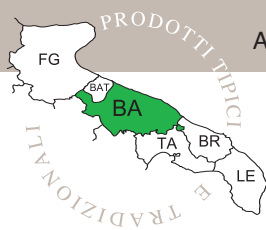
Vendita diretta in azienda

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

La prima sagra per valorizzare il "Fagiolo" è stata celebrata nel 1990, organizzata dalla Pro Loco del Comune di Faeto (FG).



FARINELLA

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI PUTIGNANO (BA)

La farinella si presenta sotto forma di farina di colore leggermente tendente al bruno con un sapore e profumo intenso dovuto alla tostatura dell'orzo e dei ceci.

La maschera del Carnevale di Putignano, "Farinella", prende il nome da questo prodotto.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	6,8	12	2,6	64	13	327 Kcal

Processo Produttivo

Il processo di produzione della farinella si articola nelle seguenti fasi:

-Tostatura dei ceci e dell'orzo con apposita macchina tostatrice per un tempo di 1 ora circa ad una temperatura di 150°;

-Macinatura (50 kg/ora) con mulino a pietra ed ottenimento di una miscela farinosa a cui si aggiunge un poco di sale. Tradizionalmente la farinella era lavorata in casa, usando mortaio e pestello di pietra. Essa è stata per tante generazioni di contadini, insieme ai fichi secchi, l'unico pranzo consumato durante i duri lavori dei campi; la stessa era custodita in un sacchetto di tela detto volgarmente "U'VOLZ" con cucchiaino annesso ed era mangiata in polvere accompagnata oltre che dai fichi secchi anche da erbe commestibili e cipolle selvatiche. Per la cena i contadini usavano mescolarla sempre con il MACCO (una specie di purè di fave). I signori, gli artigiani e i commercianti usavano la farinella al naturale sulla pasta al sugo, sulle verdure ben condite, con le patate lessate, con olio extra vergine di oliva ed acqua in dosi uguali, con le ciliegie, con l'uva, mescolata con le olive ben mature snocciolate e schiacciate ed infine, come un dolce, insieme allo zucchero con o senza acqua; per i bambini si preparava con acqua, zucchero, ed alcune gocce di olio di oliva.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Licenza n° 26 per l'esercizio dell'industria della macinazione dei cereali (orzo abbrustolito) rilasciata nell'anno 1943 al sig. Campanella Francesco dal Consiglio e Ufficio Provinciale delle Corporazioni di Bari.

Putignanissimo (periodico di Putignano) del 03/03/1981.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra della braciola e della farinella, a Putignano (BA) nel mese di Ottobre.



FAVE FRESCHE COTTE IN PIGNATTA

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI BARI



I semi della fava, *Vicia faba* L. var. major Harz, sono generalmente variabili nelle dimensioni e nella forma, obovati, globosi o compressi e di colore giallo-verdino o verde. Il seme fresco è tenero e di sapore dolce.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	81	6,1	0,5	5,3	5,9	49 kcal

Processo Produttivo

I baccelli freschi vengono sgranati, bolliti in acqua in pignatte di terracotta per circa 30-45 minuti con cipolla e olio extravergine d'oliva con aggiunta di sale nella fase finale della cottura. A fine cottura si condiscono con olio extra vergine di oliva della zona. Questo può rappresentare un piatto unico o può accompagnare pietanze di specie spontanee tipiche della zona, più frequentemente con cicorielle campestri.

Periodo di produzione

Primavera.

Storia e tradizione

La ricetta delle fave fresche cotte in pignatta ha origine in una leggenda risalente al 1400 e legata al Beato Giacomo. Si narra infatti che il frate, in uno dei suoi soliti momenti d'estasi di preghiera, si sia commosso al punto da lasciar cadere le sue lacrime nella pignatta in cui avrebbe dovuto cuocere le fave fresche per i fratelli del convento; infatti vi sono numerose citazioni e raffigurazioni dell'epoca che lo rappresentano mentre cuoce le fave con la dicitura "Beati voi, bitettesi, che mangerete le fave cotte nelle dolci lacrime di Fra Giacomo".

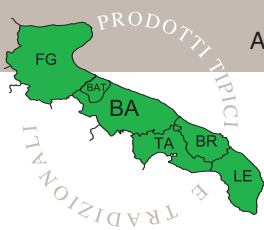
Troccoli G. 1901. Il Beato Giacomo da Bitetto. Feste centenarie. Faustino Ghilardi, O.F.M., 1989. Vita del Beato Giacomo da Bitetto.

Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



FICHI SECCHI

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA REGIONE PUGLIA

I fichi secchi si ottengono dai frutti maturi della pianta del fico (*Ficus carica* L.). Il fico secco si presenta disidratato, di colore bruno, tenero, molto dolce e molto pastoso.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	19,4	3,5	2,7	58	13	256 kcal

Processo Produttivo

I fichi interi e ben maturi si espongono al sole per 7-8 giorni su assi di legno proteggendoli con un velo e avendo cura di rigirarli frequentemente. Quando sono secchi, si calano per pochi secondi in acqua bollente; si sciolano e si lasciano asciugare su un canovaccio, indi si tagliano a metà dalla base al peduncolo senza staccare le due metà che vanno farcite con mandorle tostate, pezzi di cioccolata, miele e buccia tritata di limone. Si richiude il fico sovrapponendo le due metà. Si sistemano su una leccarda e si infornano per circa 30 minuti a 220°C. Ancora caldi si depongono in recipienti di creta alti detti "capasidde" e si aromatizzano i vari strati con "semi" di finocchio e foglie di alloro.

Periodo di produzione

Estate

Storia e tradizione

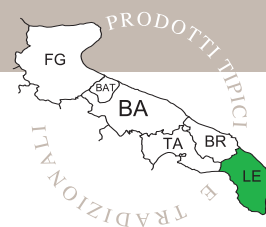
Di antiche origini, venivano preparati in tutte le case e sono legati alla tradizione storica della regione perché in passato giocavano un ruolo importante nell'alimentazione, specialmente contadina, fino alla scoperta dello zucchero.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



FINOCCHIO MARINO SOTT'ACETO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

RIPILI, CRITIMI, SAPLIPPICI, ERBA DI MARE

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE



Il finocchio marino, *Crithmum maritimum* L., è una pianta alofita le cui foglie sono carnose, glabre, cerose, glauche e aromatiche e rappresentano la materia prima per la produzione del finocchio marino sott'aceto.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	93	Tracce	Tracce	1	2	9 kcal

Processo Produttivo

Le foglie tenere, dopo essere state lavate si lasciano appassire leggermente, in giornate calde ciò avviene in mezza giornata, indi si mettono in vasetti a chiusura ermetica riempiti di aceto di vino bianco.

Periodo di produzione

Maggio-Agosto.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



FUNGHI SPONTANEI SOTT'OLIO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA

I funghi sott'olio provengono prevalentemente da colture in ambiente protetto o anche all'aperto del *Pleurotus ostreatus* Kummer (pleuroto), che ha trovato ampia diffusione nel comprensorio delle Murge. Cresce su tronchi, rami, ceppaie, radici o residui della vegetazione di piante erbacee poliennali. Presenta un cappello a forma di conchiglia o ventaglio con diametro di 5-15 cm con gambo corto; fruttifica nel periodo autunno-primaverile con temperatura inferiore a 18°C. La produzione si attesta sui 20-22 kg/100kg di substrato. Il fungo sott'olio conserva il suo colore naturale (grigio-lavagna e grigio chiaro con sfumature azzurrine o nocciola per il cappello e prevalentemente bianco per il gambo), ha consistenza soda nel gambo e carnosa nel cappello, gusto delicato.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	90	3	4	-	2	48 kcal

Processo Produttivo

I funghi si lavano abbondantemente, si fanno scolare; si porta ad ebollizione l'aceto in una pentola, indi si calano i funghi e si fanno sbollentare per qualche minuto. Dopo averli fatti sgocciolare, si sistemano a strati nei vasetti di vetro preventivamente sterilizzati, avendo cura di condire ogni strato con aglio, prezzemolo e peperoncino tritati. Infine si coprono con olio extra vergine di oliva. In alcuni comuni si utilizzano diversi funghi spontanei della zona come chiodini, porcini, cardoncelli (*Pleurotus eryngii*) e cambiano anche le essenze utilizzate per il condimento.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Associazione Culturale Piazza, 1997.
L'alta Murgia in cucina, ricette tradizionali. Piazza edizioni, Altamura (BA).

Tipologia di commercializzazione

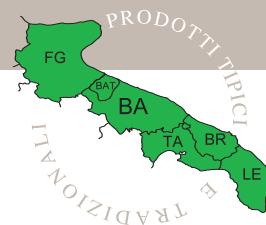
Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Distribuzione moderna.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra dei funghi, a Noci (BA) in Ottobre.
Sagra del fungo, a Putignano (BA), nel mese di Ottobre.
Sagra del fungo cardoncello e dei sapori della Murgia, a Minervino Murge (BAT) nel mese di Novembre.



LAMPASCIONI SOTT'OLIO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA



Il lampascione, *Leopoldia comosa* Parl., indicato anche come 'cipollaccio col fiocco', 'muscaro', 'porrettaccio', è un bulbo il cui peso medio commerciabile è di circa 16 g e può variare da 5 a 45 g, con diametro di 20-50 mm. La forma si può assimilare a quella di una piccola trottola. Il colore delle tuniche esterne varia dall'albicocca chiaro al rosa salmone al rosa antico. La porzione edule è intorno all'85% ed aumenta con l'aumentare del peso dei bulbi. E' comune in tutta la Puglia specialmente nelle zone collinari e nelle aree non coltivate. La raccolta è a mano, molto faticosa perché il bulbo si trova alla profondità di 20-30 cm e, specialmente in passato, avveniva con l'ausilio di un particolare tipo di zappa più lunga di quella tradizionale.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	62	2,2	9,9	17,8	3,60	166 kcal

Processo Produttivo

Principali operazioni: pulizia dei bulbi con eliminazione delle radici e delle tuniche più esterne, taglio a croce del girello o disco, lavaggio e mantenimento in acqua per diminuire il sapore amaro tipico del lampascione. Si mette sul fuoco una pentola con una miscela di acqua e aceto in parti uguali; quando si giunge ad ebollizione si calano i lampascioni e si fanno cuocere per 15-20 minuti. Indi si scolano, si asciugano, si dispongono in vasetti di vetro avendo cura di condire ogni strato con aglio, prezzemolo o foglia di menta o peperoncino tritato; alla fine si copre con olio extra vergine di oliva.

Periodo di produzione

Gennaio-Marzo

Storia e tradizione

Trattasi di un prodotto tipico della tradizione contadina. Bruni già nel 1857 indica i lampascioni sott'olio tra i diversi modi di consumare il bulbo.

Bruni, A. 1857. Descrizione botanica delle campagne di Barletta 1° ed., 205 p. Stamperie e Cartiere di Fibreno, Napoli; Cassitto, R.V., 1925. I lampasciuli. Piccole industrie rurali in Capitanata, 19 p. Tip. Cardone, Foggia.

Tipologia di commercializzazione

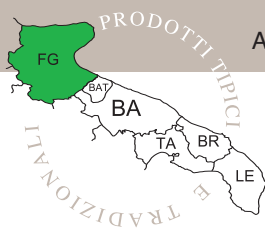
Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra del "pampasciulu", ad Acaya frazione di Vernole (LE), primo venerdì di marzo.



LIMONE DEL GARGANO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI RODI GARGANICO, ISCHITELLA, VICO DEL GARGANO (FG)

I frutti del limone femminello, *Citrus limon* (L.) Burm., hanno peso medio di 150-200 g, forma ovoidale, buccia di colore giallo alla maturazione, semi ovoidi piccoli, acuminati e lisci. La maggioranza degli alberi ha come età 70-80 anni.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	0,6	-	2,3	1,9	11 kcal

Processo Produttivo

Caratteristica è la fioritura del limone femminello che avviene 3-5 volte all'anno; quelle principali avvengono intorno ad aprile, giugno e dicembre. La potatura si effettua durante la primavera; l'irrigazione avviene con adeguate di soccorso effettuate con la tecnica della conca e spesso sono necessari trattamenti contro la fumaggine. La raccolta dei frutti maturi avviene a mano. I limoni vengono sistemati in cassette di plastica e depositati nei magazzini aziendali o in celle frigorifere appositamente costruite, in attesa della commercializzazione.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

La coltivazione del limone "Femminello del Gargano" risale sicuramente almeno ai primi anni del 1800 ed esistono numerosi riferimenti che comprovano l'antichità di questa coltura. Nella "Fisica Appula" di Michelangelo Manicone (1807), ripubblicata nel 2000 da Malagrino (Bari) viene descritta l'oasi agrumaria presente nel Gargano. L'Azienda Agrumaria Ricucci, situata nell'agro dei comuni di Rodi e Vico del Gargano, fondata nel 1850 incominciò la commercializzazione degli agrumi nella seconda metà dell'ottocento con la prima "Società

Agrumaria di Rodi". Presso l'azienda Ricucci sono ancora presenti numerose foto d'epoca che descrivono la lavorazione degli agrumi nel secolo scorso e numerosi manifesti pubblicitari d'epoca.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda - Internet

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Comitato promotore IGP Limone Femminello del Gargano.



MANDORLA DI TORITTO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

AMINUE

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI TORITTO (BA)



La mandorla di Toritto è il frutto del mandorlo, *Amygdalus communis* L. e si ottiene dalle cultivar autoctone 'Filippo Ceo' detta anche 'Aminue' (almeno il 70%), 'Antonio De Vito' (fino al 20%) e altre cultivar (fino al 10%). La Filippo Ceo è caratterizzata da un frutto in guscio dal peso di 5 g, il seme da un peso medio di 1,6 g con una percentuale di semi doppi o gemellari intorno al 30%. Per la sua spiccata pastosità è indicata per la preparazione di dolci a cui conferisce aroma intenso e piacevole e per la preparazione del latte di mandorla. Le mandorle si conservano ottimamente all'interno del loro guscio; se sgusciate, vanno conservate il più possibile al riparo da luce, aria, calore. Le mandorle, generalmente, vengono commercializzate in confezioni sigillate; se vengono vendute sfuse devono essere conservate in recipienti chiusi per evitare l'irrancidimento.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	14	16	51	4	14	539 kcal

Processo Produttivo

Le piante sono allevate a vaso con tre branche. La potatura di produzione invernale tiene conto che la fruttificazione avviene principalmente sui dardi. L'epoca media di fioritura ricade nella seconda metà di febbraio. La raccolta avviene generalmente in agosto – settembre mediante bacchiatura consistente nel battere con lunghe pertiche i rami per farne cadere a terra il prodotto ormai maturo. I frutti raccolti vengono liberati dal mallo e posti ad asciugare affinché il contenuto di acqua risulti inferiore al 7%; questo assicura una buona conservazione del prodotto. La produzione in mandorle prive del mallo è elevata e può raggiungere in media 1,3 t/ha.

Periodo di produzione

Estate.

Storia e tradizione

In provincia di Bari la mandorlicoltura era diffusissima e ha influenzato il paesaggio agrario e la cultura popolare: basti pensare al patrimonio di canzoni contadine pugliesi legato alle lunghe operazioni di smallatura. Nel comune di Toritto sono state selezionate varie cultivar che portano il nome di illustri cittadini di Toritto: la 'Antonio De Vito', la 'Genco' e la 'Filippo Ceo' (di cui sopravvive la pianta "madre" in località Matine di Toritto).

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Un consorzio, per la difesa e la promozione della mandorla torittese, è in via di costituzione. Il Presidio si pone come obiettivo la sopravvivenza della mandorlicoltura tradizionale.

Iniziative di promozione

Festa della Mandorla a Toritto (BA), nel mese di Settembre.



MARMELLATA DI ARANCIA E LIMONE

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA REGIONE PUGLIA

La marmellata di arancia e limone ha una consistenza più o meno compatta e un colore giallo arancio.

E' caratterizzata da un intenso odore di agrumi e da un sapore agro-dolce.

Il prodotto è confezionato in barattoli di vetro chiusi con tappo ermetico e con etichettatura del prodotto secondo le norme vigenti.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	36	tracce	-	55	-	220 kcal

Processo Produttivo

Per la preparazione della marmellata si utilizzano frutti appena raccolti.

Si taglia la parte interna degli agrumi lasciando la polpa, che si fa cuocere in pentole di acciaio inox, con aggiunta di acqua e zucchero (300 g/kg di polpa) fino a raggiungere la consistenza desiderata. Al termine della fase di cottura, il prodotto si versa in barattoli di vetro, chiusi ermeticamente e quindi si procede alla fase di sterilizzazione in bagnomaria per circa 20 minuti.

Periodo di produzione

Da novembre a marzo

Storia e tradizione

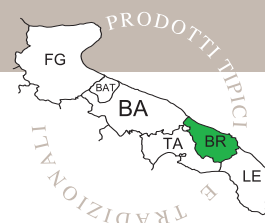
La più antica testimonianza risale all'anno 1000: Melo, principe di Bari, ne fece dono ai Normanni per convincerli a conquistare le Puglie. Alla fine del Settecento, Wolfgang Goethe immortalò la straordinaria biodiversità presente nella zona nel suo diario "Viaggio in Italia".

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Vendita in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



MARMELLATA DI FICHI

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI BRINDISI



Il prodotto è ottenuto dal frutto del *Ficus carica* L., viene commercializzato in vasetti di vetro di diverse dimensioni (da 200 a 380 g) chiusi con coperchio ermetico.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	40	0,6	-	55	2,2	222 kcal

Processo Produttivo

I fichi vengono sbucciati, spezzettati in un recipiente e mescolati con lo zucchero (quasi esclusivamente di canna). Si fanno riposare per una notte, indi si versano in una pentola apposita assieme alle scorze di limoni, si fa sciogliere lo zucchero a fuoco basso avendo cura di mescolare sempre. Una volta sciolto lo zucchero si alza la fiamma e si cuoce fino a quando la marmellata non è gelificata. Sarà pronta quando una goccia sul piattino, fatto precedentemente raffreddare in frigorifero, si solidificherà e non scivolerà via. Si eliminano le bucce di limoni e si versa, ancora calda, nei vasetti tiepidi e perfettamente puliti che devono essere subito chiusi e conservati in luogo asciutto e buio fino al momento dell'uso. Per togliere un pò del sapore dolciastro alla marmellata di fichi a volte si aggiunge, al momento della cottura, succo di limone o cannella. La resa è del 25%.

Periodo di produzione

Agosto - Settembre

Storia e tradizione

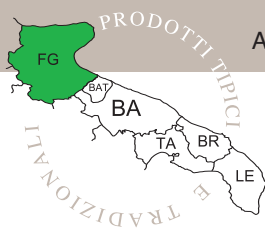
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Agriturismi - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



MELA LIMONCELLA DEI MONTI DAUNI MERIDIONALI

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	LIMONCELLA
Area di origine del prodotto:	I MONTI DAUNI MERIDIONALI (FG)

La mela limoncella è una vecchia cultivar italiana molto rustica, con pianta a portamento assurgente, particolarmente adatta agli ambienti di alta collina e media montagna dove risulta vigorosa e produttiva, tollerante alle avversità climatiche e alla ticchiolatura. I fiori sono di colore bianco candido, riuniti in numero medio di 6 per corimbo che quando allignano tutti, formano un mazzetto con 5-6 mele. Il frutto è piccolo con peso di 100-150 g, di forma ellissoidale, con buccia di colore giallo-verdastro, di medio spessore, poco cerosa e cosparsa di numerose e vistose lenticelle. Durante la prolungata conservazione assume un aspetto corrugato e grinzoso, diventa più aromatico, gustoso. La polpa, al giusto grado di maturazione, è bianca, croccante, profumata, fragrante e succosa. Un tempo ottimale di conservazione è circa 6 mesi.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	82	0,3	0,1	11	2,5	46 kcal

Processo Produttivo

Le tecniche colturali non si discostano da quelle effettuate per le altre specie frutticole.

La maturazione ha luogo durante il periodo settembre-ottobre.

La conservazione avviene in locali freschi ed al buio oppure sotto tettoie all'aperto in cassette basse.

Oltre che cruda, la "limoncella" si può consumare lessa o al forno e come ingrediente per la preparazione di focacce e dolci casalinghi. Inoltre dalle mele più piccole si può ottenere un profumatissimo sidro.

Periodo di produzione

Settembre - Ottobre.

Storia e tradizione

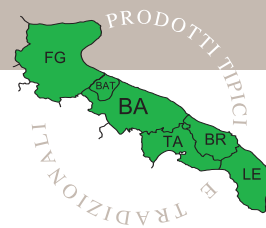
La mela limoncella è citata dal canonico Giampaolo di Ripalimosani nel 1819. Sono riportate notizie nell'opuscolo curato dall'Amministrazione Prov. di Foggia, Assessorato al Turismo nelle note gastronomiche, precisamente nel territorio di Orsara di Puglia ed inoltre nel testo di Leonardo De Luca da Panni "I verdi sentieri della collina" che descrive vicende negli anni precedenti alla seconda guerra mondiale.

Tipologia di commercializzazione

Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



MELANZANE SECHE AL SOLE

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA



Per la preparazione delle melanzane secche si impiegano frutti di *Solanum melongena* L., generalmente della tipologia a bacca cilindrica lunga, di colore violetto. Al momento dell'immissione al consumo il prodotto si presenta come fette secche di colore bruno-violaceo e viene commercializzato in buste alimentari trasparenti. Al momento del consumo, per reidratarle le melanzane secche vengono messe per alcuni minuti in acqua tiepida, poi si aggiunge la menta, l'aglio e l'olio extra-vergine di oliva. Tale prodotto viene utilizzato spesso come antipasto o contorno in un piatto denominato "melanzana alla poverella".

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	13	4	32	32	216 kcal

Processo Produttivo

Si utilizzano frutti del peso di 200-300 g che dopo il lavaggio vengono tagliati a fette longitudinali, salate e lasciate asciugare al sole fino ad eliminare circa il 70% del loro contenuto in acqua. A questo punto vengono bagnate con aceto di vino e asciugate. Oltre che allo stato secco, possono essere conservate sott'olio. Una variante alle melanzane affettate longitudinalmente è quella di essiccare i frutti più piccoli interi, il cui taglio viene eseguito dopo l'essiccazione; si spolverano di sale, si fanno bollire per qualche minuto in acqua salata, si scolano e si lasciano ad asciugare nuovamente al sole. In questa maniera si ritiene che la conservazione possa durare più a lungo.

Periodo di produzione

Estate.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Internet - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

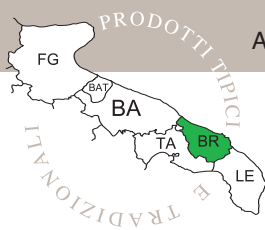
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra delle "Marangiane in festa", a Castri di Lecce nella terza decade del mese di Giugno.

Sagra della melanzana e del cornetto artigianale, a Monopoli - Contrada Cozzana - (BA), nel mese di Agosto.

Sagra del peperone e della melanzana, a Collemeto-Galatina (LE), nel mese di Agosto.



MELANZANE SOTT'OLIO

Categoria del prodotto: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni: -

Area di origine del prodotto: LA PROVINCIA DI BRINDISI

La melanzana *Solanum melongena* L. è una bacca di forme, dimensioni e colore variabili dal bianco al viola di tonalità diverse. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo lo si può trovare in vasetti di vetro piccoli o di media grandezza.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	1	4	2,5	2,5	50 kcal

Processo Produttivo

Dalle melanzane si elimina il peduncolo con l'annesso calice, si lavano, si sbucciano e si tagliano a listarelle, a rondelle o a fettine spesse massimo 5 mm. Si pongono in un recipiente forato, si cospargono col sale e si lasciano almeno una notte per eliminare parte dell'acqua in esse contenuta.

La mattina dopo si fanno cuocere in aceto per non più di 2-3 minuti. Una volta scolate bene, vanno asciugate ed appoggiate su teli tipo canovacci per almeno 12 ore e aromatizzate con origano, aglio e peperoncino rosso a pezzetti. Si sistemano a strati in vasetti che, una volta riempiti, si tengono per 12 ore capovolti e pressati con un disco rigido per eliminare l'acqua amarognola presente nelle melanzane. Quindi si riempie il vasetto di aceto che dopo 2 ore viene sostituito con olio extra vergine d'oliva fino a coprire completamente tutte le melanzane. Vanno conservate in luogo fresco e in assenza di luce e consumate almeno un mese dopo la data di preparazione.

Periodo di produzione

Estate

Storia e tradizione

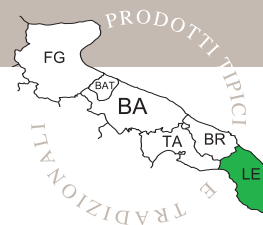
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



MELONCELLA

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

SPIULEDDHRA, MINUNCEDDHRA, CUCUMBARAZZU, CUMMARAZZU

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI NARDÒ, COPERTINO, SAN DONATO DI LECCE (LE).



La meloncella è il frutto immaturo del *Cucumis melo* L. Le varie denominazioni hanno origine dai diversi dialetti dei comuni salentini.

I frutti hanno forma cilindrica, alcune volte con un leggero restringimento nella zona peduncolare, spesso presentano una leggera costatura di colore più chiaro e una leggera peluria. Il colore varia dal verde chiaro al verde scuro e alcuni individui mostrano sfumature e chiazze più chiare. Il peso dei frutti commerciabili varia da 120 a 300 g; la sezione trasversale di quelli più grossi mostra la cavità placentare. La polpa è di colore verde chiaro. E' costituito da 95% di acqua, da un bassissimo contenuto di zuccheri, di sodio, di nitrati e dall'assenza di principi amari.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	94,8	0,8	0,2	1,5	0,3	11 kcal

Processo Produttivo

Per la coltivazione della meloncella si prepara il terreno con una aratura profonda, fresature accompagnate da concimazioni a base di fosforo e in copertura con concimi azotati. Il terreno viene generalmente pacciamato con plastica nera e l'irrigazione viene effettuata con tubi in plastica. La semina in pien'aria viene effettuata in marzo-aprile mentre in tunnel e in serra generalmente si trapiantano le piantine in febbraio-marzo. La distanza tra le file è circa 180 cm, mentre sulla fila è 50 cm. La raccolta inizia da fine aprile e termina a settembre. Il numero di frutti per pianta varia da 6 a 15.

Periodo di produzione

Maggio - Settembre.

Storia e tradizione

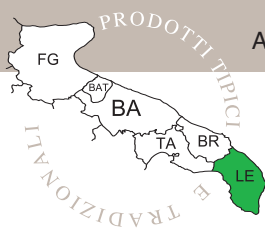
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



MOSTARDA

Categoria del prodotto: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni: -

Area di origine del prodotto: LA PROVINCIA DI BRINDISI

La mostarda presenta una consistenza densa, una colorazione bruno-rossastra, sapore agrodolce e aroma intenso.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	34	0,6	-	62	2,4	250 kcal

Processo Produttivo

I grappoli di uva (cv. Negroamaro) vengono raccolti interi, si distaccano gli acini, si lavano, si fanno bollire e successivamente si eliminano semi e bucce. Il mosto così ottenuto si rimette sul fuoco e si continua la cottura, aggiungendo zucchero, una cotogna sbucciata e tagliata a pezzi. Si mescola in continuazione perché non si attacchi alla pentola. La confettura così ottenuta si lascia raffreddare e si mette in vasetti di vetro ermeticamente chiusi con l'aggiunta di cannella e pepe garofano.

Periodo di produzione

Autunno.

Storia e tradizione

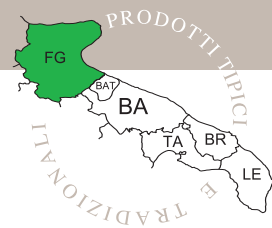
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



MOSTARDA DI UVA E MELE COTOGNE

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA



La mostarda di uva e mele cotogne presenta un colore biondo tendente al bruno, consistenza pastosa, profumo intenso di uva e mele cotogne e sapore dolce.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	35	0,23	1,6	60	2,32	255 kcal

Processo Produttivo

Per ottenere questo prodotto si parte dalla eliminazione dei semi dagli acini di uva, quindi si passa alla cottura degli acini stessi per un tempo di circa 30 minuti, mentre a parte vanno cucinate le mele cotogne preventivamente sbucciate e fatte a pezzi.

Al termine delle due cotture, i due prodotti ottenuti sono miscelati e il tutto viene nuovamente cotto per circa 2 ore con aggiunta di zucchero.

Ultimata la cottura il prodotto si pone in recipienti di terracotta, si ricopre con uno strato di olio extra vergine di oliva e con foglie di vite e di alloro legate fra di loro.

Periodo di produzione

Da ottobre a novembre.

Storia e tradizione

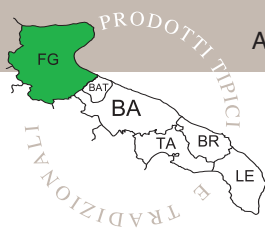
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA DI FOGGIA

L'olio extravergine aromatizzato proviene dai frutti dell'olivo, *Olea europea* L.
Ha colorazione, odore e sapore molto variabili in funzione degli ingredienti aggiunti e soprattutto delle loro quantità.
La durata del prodotto può raggiungere 2 anni.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	tracce	-	99,9	-	-	899 kcal

Processo Produttivo

Diverse sono le modalità di produzione, in funzione, sia dell'aroma che delle strategie aziendali.

La procedura è semplice, facile e si parte, quasi sempre, da olio extravergine di oliva Dauno Dop della cv. Ogliarola garganica.

Gli ingredienti impiegati possono essere: peperoncino, rosmarino, aglio e origano che dopo essere stati, ben lavati ed asciugati, vengono inseriti (separatamente) in bottiglie. Queste vengono riempite con l'olio, chiuse, etichettate e pronte alla commercializzazione.

Esiste anche l'olio aromatizzato al limone (o altri agrumi) che prevede la molitura contemporanea delle olive con i limoni (o altri agrumi, tipo bergamotto e arancia).

Il prodotto ottenuto viene confezionato in bottiglie chiuse, etichettate e pronte alla commercializzazione.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

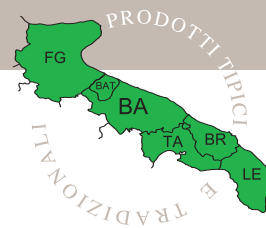
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati - Vendita diretta in azienda

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



OLIVE CAZZATE O SCHIACCIATE

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA



Presentano colorazione verde-bruna e odore e sapore caratteristico.

Il prodotto è commercializzato in barattoli di vetro riempiti con olio di oliva o in contenitori di banda stagnata con chiusura ermetica ed anche in questo caso riempiti con olio di oliva.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	57	-	40	-	2	360 kcal

Processo Produttivo

Per la preparazione si scelgono le olive più voluminose (ulie pasule) che vengono tenute in un recipiente con acqua fresca (prima fase di deamarizzazione) per almeno un giorno cambiando l'acqua più volte. Vengono schiacciate con un mazzuolo di legno facendo attenzione a non rompere il nocciolo, oppure vengono incise con un coltello. Successivamente le olive si snocciolano e si mettono in una damigiana di vetro, a boccaglio stretto, "limba" o "limmu" (tradizionale recipiente di terracotta vetrificata di forma svasata) con acqua fresca cambiata quotidianamente, almeno due volte al giorno, fino a quando perdono l'amaro (solitamente da sette a dieci giorni). Ad operazione ultimata si levano dall'acqua e si strizzano fino a sentirne l'olio tra le mani. Si condizionano a dovere con sale, aglio a pezzetti, finocchietto selvatico, peperoncino o olio al peperoncino. Si possono servire dopo qualche ora. Per la preparazione di conserve si rimescola il tutto e si lascia insaporire per almeno tre ore, quindi si rimescola ancora e con il prodotto si riempiono i vasetti di vetro, compattando bene le olive che, in caso contrario, si rammollirebbero col passare del tempo. Alla fine si rabbocca con olio extra vergine d'oliva, attendendo, prima di tappare, che l'olio occupi tutti gli spazi vuoti, eliminando così l'aria, all'interno del vasetto.

Periodo di produzione

Ottobre-Novembre.

Storia e tradizione

Per la produzione di questo prodotto viene impiegata la cv. Ogliarola leccese, la cui introduzione risale probabilmente a 2 millenni fa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda

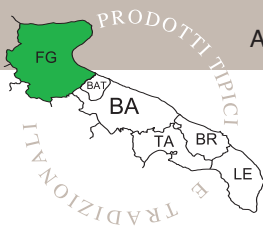
Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra della "sardizza e delle ulie cazzate" (salsiccia ed olive schiacciate), a Collepasso (Le) 3^a domenica di luglio.

Sagra dell'oliva schiacciata, a Martano (Le) 2/3^a decade di ottobre



OLIVE IN SALAMOIA

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA

Le olive (*Olea europea L.*) che si prestano meglio alla conservazione in salamoia presentano una forma allungata, somigliante ad una susina con base ristretta ed apice acuto e sottile, una tonalità di colore verde paglierino uniforme con lenticelle marcate, oppure nero intenso in tutto lo spessore della polpa. La polpa si presenta consistente e compatta, quasi croccante con la pellicola sottile. Il prodotto è commercializzato in barattoli di vetro riempiti con salamoia o in contenitori di banda stagnata con chiusura ermetica ed anche in questo caso riempiti con salamoia.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	78	1,2	11	1	2,8	108 kcal

Processo Produttivo

In un recipiente di terraglia alto e largo si mettono tanti litri d'acqua quanti sono i chili di olive. Le olive rimangono coperte di acqua per 4 giorni; poi l'acqua si scola e si aggiungono tanti etti di sale quanti erano i litri d'acqua. Si mescolano bene le olive facendo attenzione a non romperle e si tengono sotto sale per 24 ore. Successivamente, si aggiunge lo stesso quantitativo di acqua in precedenza eliminata, si mette il recipiente in luogo fresco e si lascia a riposo per 40-45 giorni. Trascorso questo tempo, si sgocciolano bene, vengono scottate e poste in vasetti con una salamoia, preparata facendo bollire l'acqua con sale grosso e aromi (fettine di limone, arancia, finocchio selvatico, alloro, peperoncino piccante, mirto). Il prodotto si conserva a temperatura ambiente anche un anno e laddove si utilizzano barattoli di vetro, in locali privi di luce.

Periodo di produzione

Novembre, Dicembre e Gennaio.

Storia e tradizione

Il sistema di conservazione delle olive in salamoia era conosciuto dagli antichi romani, i quali oltre alla salamoia adoperavano con generosa abbondanza finocchio selvatico essiccato, semi di lentisco, foglie di ruta, mosto cotto e aceto.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



OLIVE VERDI

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA



Le olive verdi (*Olea europea* L.) presentano una forma allungata, colorazione verde-scura, polpa consistente e compatta.

Il prodotto è commercializzato in barattoli di vetro o in contenitori di banda stagnata con chiusura ermetica riempiti con salamoia.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	76	0,8	15	1	3	142 kcal

Processo Produttivo

Si scelgono le cultivar con un buon rapporto polpa-nocciolo. Nella tecnologia di produzione sono previste due fasi: la deamarizzazione e la fermentazione. La deamarizzazione o addolcimento è l'operazione necessaria per eliminare l'oleuropeina (glucoside che conferisce il sapore amaro ai frutti). Si lavano e si coprono di acqua in cui si scioglie la soda caustica (20 g/kg di olive) a concentrazione variabile dall'1,5 al 3% in relazione al grado di maturazione delle olive ed alla temperatura, in un recipiente che non sia di metallo. Si lasciano a macerare a bagno fino a quando la polpa si stacca nettamente dal nocciolo (due-tre ore circa). Passato questo tempo si scola la concia e le olive si lavano in acqua per 4 o 5 giorni fino a che l'acqua sarà limpida. Trascorso il tempo stabilito si procede alla fase di fermentazione, quindi si sistemano le olive in barattoli ricoperti con una salamoia fredda che si ottiene facendo bollire l'acqua con sale alla dose di 100g/L, pepe e/o mirto e/o limone e/o alloro e/o noce moscata e/o semi di finocchio selvatico.

Periodo di produzione

Da Ottobre a Novembre.

Storia e tradizione

Viene impiegata la cv. Bella di Cerignola. Già ai primi del '900 queste olive, conciate, erano inviate in America in contenitori "Cugnett", tipici recipienti in legno da 5-10kg.

Tipologia di commercializzazione

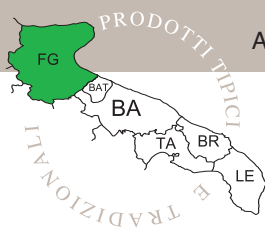
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra delle olive, a Sannicandro di Bari (BA) nel mese di Ottobre.



PATATA DI ZAPPONETA

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI ZAPPONETA (FG)

La patata di Zapponeta (*Solanum tuberosum* L.) viene prodotta prevalentemente con le cultivar: 'Elvira', 'Sieglinde', 'Spunta' e 'Nicola'. I tuberi sono di medie dimensioni, a pasta gialla, ricchi di amido e proteine, con polpa soda e non farinosa. Dopo la raccolta le patate vengono trasportate nei magazzini dove vengono pulite e calibrate. La conservazione per il tempo necessario alla vendita, è effettuata in celle frigorifere a 6°C, in cassette non molto profonde. Il prodotto viene venduto in cassette o in sacchetti di vario peso (in media 5 kg). Le confezioni più piccole sono etichettate secondo le norme riguardanti l'etichettatura dei prodotti vegetali.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	78	2,1	1	17,9	1,6	85 kcal

Processo Produttivo

Dopo la fresatura del terreno segue l'impagliatura, consistente nello spargere a mano la paglia sul terreno; si procede poi alla concimazione di fondo e/o alla letamazione; con una successiva fresatura s'interra la paglia e il concime. La patata primaticcia viene piantata nel periodo gennaio-febbraio impiegando tubero-seme selezionato importato. Questa operazione viene effettuata a mano, servendosi di pale, interrando il tubero-seme in buche di 25-30 cm di diametro e 20 cm di profondità. Successivamente viene praticata la concimazione in copertura, le opportune adacquate e 3-4 trattamenti antiparassitari. La raccolta viene effettuata in Aprile-Maggio a mano, estirpando le piante una ad una, e raccogliendo il prodotto in cassette di plastica. La produzione commerciabile si aggira intorno a 30 t/ha. Circa il 50% delle patate raccolte viene commercializzato, mentre l'altra metà viene reimpiegata all'interno dell'azienda e destinata principalmente come tubero-seme per la produzione della 'patata bisestile', che viene piantata nel periodo fine agosto-settembre e raccolta in novembre-dicembre.

Periodo di produzione

Aprile-Maggio, Novembre-Dicembre.

Storia e tradizione

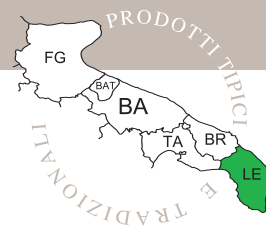
Prodotto storicamente legato al territorio di Zapponeta. Nel Catasto Agrario del 1929 nei territori di Margherita di Savoia e Manfredonia, a cui apparteneva l'odierno territorio di Zapponeta, erano coltivati a patata in complesso circa 265 ha.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



PATATA NOVELLA SIEGLINDE DI GALATINA

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

SIGLINDA TE GALATINA

Area di origine del prodotto:

LA COSTIERA IONICA SALENTINA (LE)



La patata 'Sieglinde', *Solanum tuberosum* L., è in commercio già dal 1939, è caratterizzata da tuberi di forma oblunga talvolta appuntiti nella parte ombelicale. I tuberi non sono grossi: infatti il 65% ricade fra 50 e 150 g, il 20% è inferiore a 50 g e solo il 15% mostra peso superiore a 150 g. L'epidermide è liscia, di colore giallo brillante, che nelle terre rosse assume color ruggine. La polpa è gialla, non si spappola alla cottura ed è classificata da "insalata", categoria A.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	81	2	0,3	15	1,4	71 kcal

Processo Produttivo

Il terreno viene preparato con un'aratura di circa 30-40 cm. Successivamente viene livellato con la fresatura. Per la "semina" vengono utilizzate piantatrici di precisione e i tuberi-seme vengono piantati a file distanti 70 cm e 20 cm sulla fila. In media vengono impiegati circa 1,5 t/ha di tuberi-seme. La concimazione viene effettuata con concimi a base di azoto e fosforo, inoltre si esegue la rincalzatura e trattamenti antiparassitari. La raccolta viene effettuata in aprile-maggio, con macchine che eseguono contemporaneamente tutte le operazioni dallo scavo alla pulizia al caricamento in cassoni di circa 0,5 t, oppure manualmente dopo aver dissotterrato le patate con semplici aratri. La produzione è molto più bassa rispetto alle altre cultivar e difficilmente supera le 20 t/ha. Le operazioni di selezione e imballaggio vengono eseguite con macchine, in capannoni al coperto, caratterizzati da sufficienti condizioni naturali di areazione, umidità e temperatura. solitamente vengono commercializzate in sacchi a rete da 5 kg.

Periodo di produzione

Aprile - Giugno.

Storia e tradizione

Costa, in un articolo del 1965 riporta, per la provincia di Lecce, la tecnica culturale, considerazioni economiche e dati sull'esportazione della cv. Sieglinde. Costa L. 1965. La coltura della patata in provincia di Lecce. 2° Conv. Naz. "Incrementi della produzione della patata", Castellammare di Stabia (NA) 26-28 aprile 1965: 568-570. Nel catasto agrario del 1929 per il comune di Galatina sono riportati in totale 51 ha coltivati a patata.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati - Vendita direttamente al mercato tedesco - Vendita diretta in azienda

Aziende di produzione

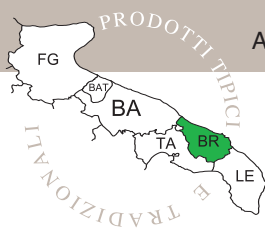
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Comitato promotore DOP Patata novella Sieglinde di Galatina

Iniziative di promozione

Sagra della patata Sieglinde, ad Alliste (LE) nel mese di Luglio.



PEPERONI SECCHI AL SOLE

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI BRINDISI

Per la preparazione dei peperoni secchi vengono utilizzati i frutti di *Capsicum annum* L., (provenienti dalle aziende agricole della zona) di diversa forma e colore della bacca (verde, giallo o rosso). Il prodotto viene commercializzato in bustine alimentari di diverse dimensioni.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	10	3	61	14	322 kcal

Processo Produttivo

Vengono preferiti i frutti di forma allungata che si tagliano a strisce in senso longitudinale e si pongono sui graticci (cannizzi) per farli essiccare. Durante la notte i graticci vengono riposti in locali freschi e asciutti per non far assorbire l'umidità notturna. Questa operazione dura alcuni giorni fino a quando il prodotto perde il 70% dell'acqua in esso contenuta. A questo punto si bagnano con aceto di vino e si asciugano con delicatezza. Il prodotto si conserva allo stato secco oppure può essere messo sott'olio.

Periodo di produzione

Estate.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

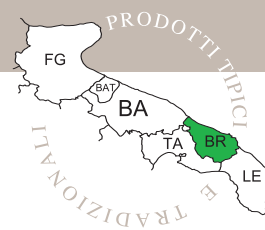
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Internet - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra del peperone e della melanzana a Collemeto-Galatina (LE), nel mese di Agosto.
Sagra dei peperoni ad Acquarica di Lecce (LE) nel mese di Agosto.



PEPERONI SOTT'OLIO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI BRINDISI



Il peperone (*Capsicum annum* L.) è una bacca carnosa verde, gialla o rossa con dimensioni, forme e spessore della polpa molto variabili. Per ottenere un ottimo prodotto i frutti devono essere consistenti al tatto, la polpa ben soda e il peduncolo ben saldo. Il taglio dei peperoni può essere fatto in diversi modi (a strisce o a pezzetti) ma all'atto dell'immissione al consumo si trovano sempre in vasetti di vetro di diverse dimensioni.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	83	1	10	3	2	106 kcal

Processo Produttivo

Si scelgono i frutti con polpa spessa, che vengono puliti eliminando la placenta con i semi. Vengono tagliati a falde larghe 3-4 cm. Si porta ad ebollizione l'aceto mescolato all'acqua e al sale. Si fanno bollire per 3-4 minuti, si scolano, si mettono ad asciugare per qualche ora su un canovaccio.

Si procede al confezionamento in vasetti di vetro a chiusura ermetica. Ai peperoni si aggiungono foglie di basilico, pepe e si copre con olio d'oliva. Si conservano in un luogo buio e fresco; dopo 30 giorni sono pronti per il consumo.

Periodo di produzione

Estate.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Internet - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra del peperone e della melanzana a Collemeto-Galatina (LE), nel mese di Agosto.

Sagra dei peperoni ad Acquarica di Lecce (LE) nel mese di Agosto.



POMODORI SECCHI AL SOLE

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA REGIONE PUGLIA

Si impiegano frutti del *Lycopersicon esculentum* Miller di forma allungata simili a quelli che vengono usati per i pomodori pelati. Il pomodoro essiccato, si presenta di colore rosso più o meno vivo e la buccia, dopo l'essiccazione, ha una consistenza cuoiosa. È tipico sia l'odore che il sapore. Il pomodoro essiccato viene confezionato in vasi da 212, 314, 580, 3100, 4250 ml, in buste sottovuoto da 1 kg e sfuso in cartoni da 10 kg.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	27	14	3	43	12	255 kcal

Processo Produttivo

Si raccolgono i pomodori rossi e maturi, si lavano e si asciugano. Si tagliano longitudinalmente in due metà senza dividerli, si tolgono i semi e si lasciano al sole (sui "cannizzi"). Si spolverano di sale per aumentare la velocità di disidratazione. La sera vengono messi in un locale asciutto per preservarli dall'umidità. Questa operazione viene effettuata per 3-4 giorni fino a che l'umidità non scende al 30% e la buccia si presenta ormai dura e di colore rosso vivo. Possono essere conservati allo stato secco o messi sott'olio.

Periodo di produzione

Estate.

Storia e tradizione

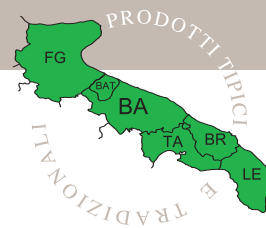
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Internet - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



POMODORI VERDI E POMODORI MATURI SECCHI SOTT'OLIO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA



Per la preparazione dei pomodori verdi e dei pomodori maturi secchi sott'olio si utilizzano le bacche di *Lycopersicon esculentum* Miller. Nella conserva di pomodori verdi, questi assumono una colorazione verde bruna. In quella di pomodori maturi secchi una colorazione rosso bruno.

Il prodotto è venduto in vasetti dai 200 ai 380 g.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	57	5	14	17	5	214 kcal

Processo Produttivo

Per la preparazione dei **pomodori verdi sott'olio** si tagliano i frutti ancora verdi a fette longitudinali o a rondelle, si dispongono a strati in un recipiente cospargendole di sale e si lasciano riposare per una notte. La mattina seguente si mettono a bagno nell'aceto e si lasciano per 3 o 4 ore, indi si fanno scolare per 12 ore. Si dispongono a strati nei barattoli di vetro cospargendoli con aglio tagliato a pezzetti sottili, peperoncino a pezzetti, origano e altri aromi a piacere. Si ricoprono con olio extravergine di oliva, si lasciano riposare e si chiudono ermeticamente i vasetti.

Per i **pomodori maturi secchi sott'olio** si procede innanzitutto scegliendo frutti lunghi e sodi della tipologia San Marzano. Lavati e asciugati, si tagliano a metà nel senso della lunghezza e si lasciano essiccare al sole. Si sistemano su un graticcio e si cospargono di sale per favorire l'eliminazione dell'acqua di costituzione, si espongono al sole durante il giorno rigirandoli di tanto in tanto e durante la notte si pongono in locali secchi e asciutti. Quando sono completamente secchi si immergono in aceto di vino e si strizzano. A questo punto si dispongono nei vasetti e man mano che si formano gli strati si ricoprono con olio e aromi. L'ultimo strato di pomodori deve essere completamente coperto di olio e per questo motivo prima di chiudere il vasetto ermeticamente si aspetta un giorno per poter rabboccare. Il prodotto è pronto per l'uso non prima di un mese.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

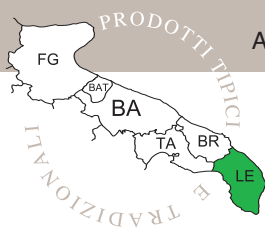
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



POMODORO DA SERBO GIALLO

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	PUMMITORO TE 'MPISA GIALLU, PUMMITORU TE PRENDULA GIALLU
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA DI LECCE

Il pomodoro da serbo giallo (*Lycopersicon esculentum* Miller) viene ottenuto da una vecchia popolazione riprodotta dai coltivatori. I frutti sono caratterizzati da un peso medio di 25 g, buccia spessa, di colore giallo oro, con elevato numero di semi. Le bacche presentano un buon tenore zuccherino, sapore acidulo e sono particolarmente apprezzate per il gusto e la serbevolezza confermata anche da ricerche sperimentali. Il prodotto, al momento della vendita si presenta riunito in grappoloni le cui bacche sono inserite su un filo di spago.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	94	1	0,2	3,5	2	19 kcal

Processo Produttivo

Il semenzaio viene preparato dagli agricoltori che conservano il seme dell'anno precedente. Le piantine vengono messe a dimora ad aprile, su terreni profondi e coltivate in regime di aridocoltura. La raccolta avviene scaramene da luglio a settembre. La serbevolezza delle bacche consente di conservare i pomodori in grossi grappoli che vengono appesi in luoghi asciutti ed areati, e conservati per tutto l'inverno. Il prodotto, oltre ad essere utilizzato per l'autoconsumo, viene usato in alcuni forni per la produzione di focacce e di pane condito, tipo "pizzi".

Periodo di produzione

Luglio-Settembre

Storia e tradizione

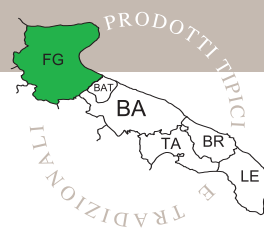
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



SALICORNIA SOTT'OLIO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA



La salicornia, *Salicornia europaea* L., è una pianta alofita.

Il fusto è alto 30-40 cm articolato con ramificazioni opposte. I fusticini teneri e carnososi costituiscono la parte commestibile che è di colore verde glauco sfumato di rosso.

È frequente lungo l'intero arco costiero della provincia di Foggia e anche in prossimità dei laghi di Lesina e Varano, inoltre, la si può coltivare provvedendo all'irrigazione con acqua salmastra.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	50	30	9,9	5,8	3,2	232 kcal

Processo Produttivo

I fusticini teneri vengono lavati, bolliti in una soluzione di acqua ed aceto per circa 45 minuti. Si fanno raffreddare, si sfilacciano in modo tale da eliminare la parte residua più lignificata e si dispongono in vasetti di vetro con olio extravergine di oliva e con aggiunta di aglio e menta.

È conosciuta anche con il nome di *asparago di mare* vista la sua somiglianza con l'asparago selvatico.

Periodo di produzione

Primavera.

Storia e tradizione

Lordi E., 1993. S. Nicandro, le tradizioni, i piatti, i giochi, i mestieri di una volta. Gioiosa Editrice, Sannicandro Garganico (FG).

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



SALSA DI POMODORO

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA REGIONE PUGLIA

La salsa di pomodoro si ottiene da frutti di pomodoro (*Lycopersicon esculentum* Mill.) di numerose cultivar. Viene venduta in bottiglie con capsule a chiusura ermetica e di vetro trasparente per mostrare il colore rosso della salsa.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	90	1,2	0,12	6,2	0,61	31 kcal

Processo Produttivo

La salsa di pomodoro viene prodotta con diversi metodi. 1) Al naturale: i frutti vengono spaccati per eliminare parte dei semi; indi vengono cotti e con l'ausilio di un spremipomodori si separa la polpa dalle bucce e dai semi. La polpa ottenuta si versa nelle bottiglie ermeticamente chiuse e sterilizzate in grosse pentole colme di acqua per 30 minuti dall'inizio dell'ebollizione, quindi si fanno raffreddare, si avvolgono in coperte per evitare differenze di temperatura con l'esterno che potrebbero rompere le bottiglie. 2) Al naturale: si differenzia dal primo metodo per l'aggiunta di basilico, cipolla e sale, la polpa viene bollita, per 15 minuti, quindi versata calda in bottiglie chiuse subito ermeticamente, disposte in cassette, avvolte in coperte (mante) e fatte raffreddare. 3) Aggiunta di acido salicilico: la polpa ottenuta viene mescolata ad acido salicilico alla dose di 1g/1kg di polpa, imbottigliata e così è pronta sia alla conservazione che all'uso immediato.

All'atto dell'imbottigliamento possono essere aggiunti diversi aromi. Nell'etichettatura del prodotto sono contemplate tutte le voci che regolamentano la vendita di tale prodotto.

Periodo di produzione

Agosto - Settembre.

Storia e tradizione

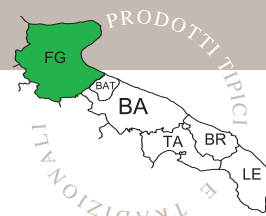
La modalità di preparazione della salsa di pomodoro è molto antica in Puglia. La salsa veniva realizzata all'aperto, nelle strade di quartiere e costituiva un vero e proprio rito, nonché un momento di festa, a cui spesso partecipavano parenti, amici e vicini di casa. La materia prima proviene da coltivazioni pugliesi, il prodotto viene preparato in modeste quantità, ha un gusto particolare e la ricetta viene tramandata oralmente da generazioni.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



VICIA FABA MAJOR ECOTIPO “FAVA DI CARPINO”

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI CARPINO (FG)



La fava di Carpino (*Vicia faba var. major* Harz.) è caratterizzata da semi piccoli, compressi e con una fossetta nella parte inferiore. La cuticola al momento della raccolta è di colore verde e con il tempo diventa color bianco sabbia. Se opportunamente essiccati al sole si conservano per lungo tempo.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	11	26	1,5	58,3	25	341 kcal

Processo Produttivo

I terreni calcarei e argillosi di Carpino sono perfetti per la coltivazione delle fave e non a caso proprio qui, da sempre, si coltiva una popolazione locale tra le più apprezzate della Puglia. Si produce in rotazione con grano duro, bietola da zucchero, pomodoro e lupino. La semina avviene nei mesi di ottobre e novembre. Non si impiegano fertilizzanti di sintesi e agrofarmaci, le infestanti vengono eliminate con la sarchiatura e scerbatura. Fiorisce scalarmente 90-120 giorni dopo la semina; la maturazione completa dei baccelli ha luogo 170-210 giorni dalla semina. A giugno, quando le piante sono ingiallite, si estirpano a mano, si legano in covoni (i cosiddetti manocchi) e si lasciano seccare sul campo. Nel frattempo si predispongono un'area circolare (arij) bagnando il terreno, ricoprendolo di paglia e pressandolo. Lo scopo è quello di creare uno strato duro e compatto su cui trebbiare. Nel mese di luglio, quando i manocchi sono ben secchi, si sistemano sull'arij (dopo aver eliminato la paglia) e, quando il sole è alto, si trebbia: un tempo un agricoltore stava al centro dell'area, mentre uno o più cavalli giravano intorno schiacciando i covoni. Quindi, con tradizionali forche di legno, si separavano i semi dai fusti e foglie e per eliminare le particelle più piccole, si sollevavano le fave con pale di legno e si gettavano in aria approfittando della brezza pomeridiana. La trebbiatura con i metodi tradizionali oggi è stata sostituita da quella meccanica.

Periodo di produzione

Estate.

Storia e tradizione

“Folclore Garganico” di Giovanni Tancredi (1938). Nel Catasto Agrario del 1929 nel comune di Carpino risultano coltivati a fave 303 ha.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di valorizzazione e tutela delle fave di Carpino

Iniziative di promozione

Festa della Pesatura. Pesatura delle fave secondo le antiche tradizioni contadine, a Carpino (FG) il 25/26 del mese di Giugno.
Sagra dell'olio d'oliva e delle fave, a Carpino (FG) il 12 Agosto.



VINCOTTO

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA REGIONE PUGLIA

Il vincotto si presenta di colore bruno con riflessi rossi più o meno intensi, molto dolce e denso per la caramellizzazione degli zuccheri presenti nel mosto d'uva. In genere la commercializzazione del vincotto avviene in bottiglia.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	18	4,1	0,8	75,4	tracce	325 kcal

Processo Produttivo

Il processo di produzione tradizionale per l'ottenimento del vincotto prevede la bollitura, per circa 12-15 ore, in una grossa caldaia di rame o acciaio del mosto d'uva appena pigiato, ottenuto da uve raccolte tardivamente per avere una maggiore concentrazione di zuccheri. L'operazione di bollitura è condotta a fuoco diretto fino all'evaporazione di un terzo o anche più del contenuto di acqua del mosto, così da ottenere un sentore di caramello. Dopo questa energica pastorizzazione e riduzione della massa, il vincotto ottenuto viene posto, dopo essere stato raffreddato, in vasi di creta per una decina di giorni, dopodiché si passa all'imbottigliamento.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

I contadini producevano in passato un preparato derivante dalla cottura del mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve. Era così prezioso che risultava l'unico condimento che la popolazione locale utilizzava nel corso delle festività invernali e talvolta, a scopo terapeutico.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



ZUCCHINE SECHE AL SOLE

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA



Le zucchine sono il frutto immaturo della *Cucurbita pepo* L. Esse sono di forma cilindrica con buccia di colore verde scuro striato o punteggiato, oppure verde chiaro o giallo. La polpa è sempre bianca, più o meno acquosa. Le cultivar impiegate sono prevalentemente la 'Striata d'Italia', la 'Verde di Milano', la 'Rigata pugliese', la 'Veneziana', la 'Bianca Sarda'. Il prodotto è da sempre utilizzato nella regione, infatti è tipica l'essiccazione delle zucchine, le quali al momento del consumo vengono reidratate in acqua tiepida per alcuni minuti e poi condite con olio extra-vergine d'oliva, aglio e menta per ottenere quella che comunemente sono chiamate zucchine alla poverella.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	21	1,6	23	21	191 kcal

Processo Produttivo

I frutti impiegati sono lunghi circa 15 cm. Dopo il lavaggio vengono affettati in senso longitudinale; le fettine vengono salate e lasciate asciugare per far perdere l'umidità in eccesso. Quando sono essiccate, umidità del 30%, vengono bagnate con aceto di vino e subito asciugate molto delicatamente per non rovinare il prodotto. Infine le zucchine vengono conservate allo stato secco in recipienti chiusi o poste sott'olio.

Periodo di produzione

Estate.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

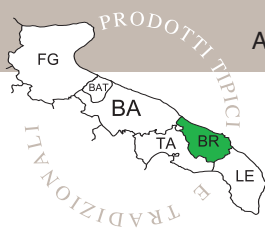
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Internet - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra della zuccina alla poverella, a Monopoli (BA), ultima settimana di Maggio.



ZUCCHINE SOTT'OLIO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI BRINDISI

La zuccina, *Cucurbita pepo* L., è il frutto a maturazione commerciale, sodo con epidermide lucida. Le cultivar impiegate sono: la Lunga e la Striata. Le zucchine prima della preparazione vengono tagliate a "ronde" e "all'atto dell'immissione al consumo si possono trovare in vasetti di vetro.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	86	1	10	1	1	100 kcal

Processo Produttivo

Le zucchine lavate, intere o a pezzi vengono messe a bollire in acqua e aceto. A cottura ultimata si fanno asciugare, dopodiché si dispongono in vasetti di vetro, si coprono di olio d'oliva extra vergine e si aggiungono gli aromi: aglio, prezzemolo, peperoncino, pepe nero, foglie di basilico ecc.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

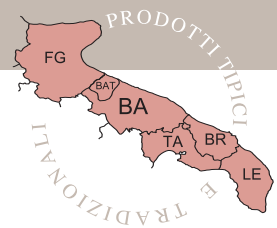
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

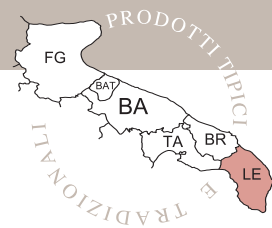
Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



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





AFRICANI

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE



Il prodotto si presenta in forma di parallelepipedo di circa 4 cm di larghezza, 2 cm di altezza e 10 cm di lunghezza, la faccia superiore è di forma concava. Il colore è bianco ghiaccio.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	4	8	3	84	-	395 kcal

Processo Produttivo

Il prodotto è costituito da tuorli d'uovo e zucchero nella misura di tre uova per ogni 100 g di zucchero. I tuorli d'uovo e lo zucchero si mescolano energicamente in una pentola con un cucchiaino di legno per circa 30 min. Ottenuta una crema morbida con piccole bollicine d'aria in superficie, si trasferisce il preparato in forme rettangolari di carta da forno di dimensioni di circa 10x4 cm di base e 2 cm di altezza e si pone in forno a 200°C per circa 5 min. Lasciato raffreddare per 4-5 ore, il prodotto è rimosso dalla forma e conservato in vasi di vetro a chiusura ermetica.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

È un prodotto nato nei primi anni dell'ottocento, originariamente con il nome di "dita degli apostoli", successivamente cambiato in "africani" anche se ancora oggi non è nota la motivazione. La tradizione è stata tramandata oralmente dagli antichi pasticceri alle nuove generazioni.

Tipologia di commercializzazione

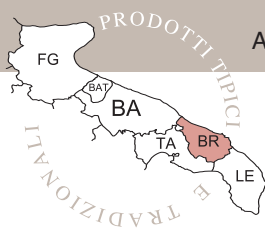
Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Iniziative di promozione da parte del gruppo folkloristico "Cantieri Koreya".



BISCOTTO DI CEGLIE MESSAPICA

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI CEGLIE MESSAPICA (BR)

È un pasticcino prodotto a Ceglie Messapica di colore bruno a base di mandorle tostate, con fragranze di marmellate di ciliegie o amarene e, appena, di limone; sono ricoperti di una glassa a base di zucchero e cacao (cilèpp). Sono venduti in tutti i forni, bar e pasticcerie di Ceglie Messapica, oltre ad essere offerti in tutti i ristoranti del paese. Il biscotto originale è di forma quadrangolare irregolare (di circa 1,5x1,5 cm), messo in vendita sfuso a peso, imbustato o incartato al momento dell'acquisto. Nei ristoranti il biscotto si presenta spesso di dimensioni ridotte rispetto al tradizionale. Le varianti sono costituite dal differente ripieno; infatti, la marmellata può essere di amarena, ciliegie, fichi o aromatizzati al caffè.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10,2	5	9	76,1	-	405 kcal

Processo Produttivo

La materia prima principale è la mandorla, la quale intera, tritata, macinata, tostata, trova sempre un suo ruolo in tutte le ricette pugliesi. Le mandorle utilizzate sono esclusivamente prodotte dai mandorleti dell'Alto Salento. Le varietà di mandorlo più utilizzate, oltre alla 'Cegliese', che si distingue per il guscio semiduro, sono 'Fragiulio', 'Tuono', 'Filippo Ceo', ed altre in misura minore. È un pasticcino a base di mandorle tostate, con fragranze di marmellate di ciliegie o amarene e, appena, di limone; sono ricoperti di una glassa a base di zucchero e cacao (cilèpp). Gli ingredienti suddetti vengono impastati e messi a cuocere in teglie in forno. A fine cottura si tolgono dal forno e una volta raggiunta la temperatura ambiente, viene fatta la glassatura con zucchero e cacao.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

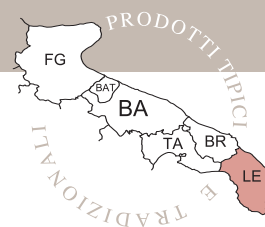
I biscotti cegliesi erano prodotti dalle famiglie contadine in occasione di feste importanti e dei banchetti nuziali. Sono venduti, in particolare, in tutti i forni, bar e pasticcerie di Ceglie, oltre ad essere offerti in tutti i ristoranti Cegliesi. Un tempo, non tanto lontano, era tradizione, nelle ricorrenze importanti (matrimoni, battesimi, cresime), offrire a parenti ed amici, caratteristici dolcini confezionati con mandorle tritate, zucchero e miele ed innaffiati da ottimo rosolio, preparati artigianalmente in casa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



BOCCA DI DAMA

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE



Il prodotto si presenta di forma circolare con un doppio strato di pasta, uno strato intermedio di crema, glassato con zucchero fondente bianco ed una ciliegia sulla parte superiore.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	43	7	18	30	1	310 kcal

Processo Produttivo

Ingredienti: per la pasta: 20 uova, 700 g di zucchero, 1 kg di farina 00, 100 g di miele, 25 g di lievito chimico; per la crema pasticcera: 400 g di zucchero, 1 L di latte, 250 g di farina 00, 5-6 tuorli di uovo.

Per ottenere la pasta occorre montare gli ingredienti tutti insieme. Appena montati, si fanno le caratteristiche forme a cupoletta e si mettono in forno a 180°C per circa 25 minuti. Si raffreddano spargendo sopra il savoiardo e una miscela di strega. Successivamente si prepara la crema pasticcera montando gli ingredienti; appena pronta si stende la crema sulla pasta. Si copre il tutto con un altro disco di pasta e si aggiunge uno strato di zucchero glassato sulla parte superiore. Infine, si aggiunge una ciliegia.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

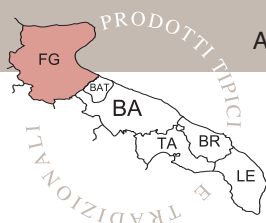
Il dolce è prodotto personalmente dal pasticcere secondo antiche tradizioni, la produzione avviene secondo tradizioni familiari.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CALZONCELLI

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA

Il nome calzone deriva dal latino medievale "calisone" e sta ad indicare "dolce di farina e di mandorle". I calzocelli sono considerati un dolce natalizio tradizionale della provincia di Foggia, caratterizzati dalla particolare forma di cuscinetto e dal colore giallo scuro.

Il ripieno ha colore marrone, conferito dalle castagne. Il sapore caratteristico deriva dalla combinazione dei due ingredienti principali: le castagne del Gargano ed il miele di fiori di ciliegio. La shelf-life del prodotto è di circa 15-20 giorni (breve in quanto le castagne tendono ad inacidirsi). Le varianti che si riscontrano nel territorio foggiano per la produzione dei calzocelli, si riferiscono all'uso di ripieni differenti. Si usa, infatti, anche il ripieno di ceci e cioccolato, di mostarda di uva o di mele cotogne. Inoltre, ci sono differenti forme e dimensioni. Il calzocello tradizionale (con castagne e miele) è un prodotto venduto al banco di pasticcerie e panifici, sfuso o in piccole confezioni.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	12,4	5	7	71	4	343 kcal

Processo Produttivo

La preparazione dei calzocelli si suddivide in più fasi, a partire dalla preparazione del ripieno fino ad arrivare alla cottura.

- Ripieno: la preparazione del ripieno è molto complessa e richiede tempi lunghi e grande maestria; proprio per questo, solitamente, si preparano grandi quantitativi. Gli ingredienti sono numerosi e tutti, come già detto, di origine naturale. Sono necessari: castagne del Gargano tritate, miele (di solito di fiori di ciliegio), succo d'arancia, vino bianco, polvere di cacao, zucchero, cannella e caffè. Gli ingredienti vengono mescolati insieme, molto lentamente, badando bene alle quantità, in quanto, ogni dose in più o in meno può determinare una consistenza non idonea.

- Sfoglia: gli ingredienti base sono: farina tipo 00, zucchero, olio e vino bianco. Si crea l'impasto e si stende una sfoglia molto sottile (circa 2 mm). Stesa la sfoglia, si passa alla vera preparazione dei calzocelli.

Con l'ausilio di un cucchiaino si pongono sulla sfoglia palline di ripieno distanti tra loro circa 5 cm e, ad operazione completata, si coprono le palline di ripieno con un altro strato di sfoglia. Si completa ritagliando i piccoli fagottini con apposite taglierine da cucina che conferiscono al calzocello bordi orlati e/o dentellati. La cottura è tradizionalmente fatta per frittura in olio extra vergine di oliva.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

De Leo C, 1994. "Natale...tradizioni e gastronomia", ed. Associazione Culturale "Nuovi Spazi", Grafilandia, pag. 37.

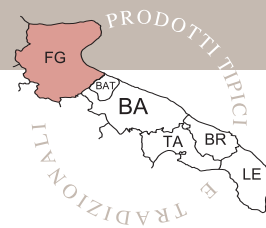
Tancredi G., 1938. "Folklore Garganico", ed. Armiotta e Marino, pag. 422

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna - Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CALZONE DI ISCHITELLA

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI ISCHITELLA (FG)



Il calzone di Ischitella è una focaccia chiusa di forma variabile prevalentemente arrotondata di diametro di circa 40 cm con bordo arrotondato, farcita con cipollotti, uva passa e acciughe sotto sale.

Il colore è dorato con alcune parti più scure dovute al grado di cottura, molto friabile, di sapore salato e leggermente agrodolce.

Il prodotto, per la composizione delle materie prime, deve essere consumato preferibilmente nell'arco di 24-48 ore.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	58,2	5	8	23	5	180 kcal

Processo Produttivo

Il processo produttivo segue due fasi essenziali: la preparazione dell'impasto avviene su tavole di legno (denominate "i tavler") con farina, acqua, uova, sale, lievito madre e olio extravergine di oliva.

Il calzone viene farcito con acciughe preventivamente lavate, uva passa, cipollotti tritati e macerati prima con olio e sale in cui sono passate le acciughe e richiuso a portafoglio, ripiegando bene gli orli e abbassando il tutto con il matterello.

La cottura avviene in forni commerciali o in forni a legna casalinghi a cupola, ("i furnidd"), per circa 30 minuti alla temperatura di 230°C, disponendo i calzoni su teglie ricoperte da fogli di carta da forno.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Il calzone di Ischitella è un prodotto storicamente legato alla tradizione culinaria del comune di Ischitella, soprattutto come dolce quaresimale tipico della settimana santa, quando in tutto il paese l'odore di questa focaccia ne fa da padrone. La memoria orale dei nostri nonni ne comprova l'esistenza intorno al 1800.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



CARTELLATE

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA

La cartellata è un tipico dolce natalizio della tradizione culinaria pugliese. Si presenta come dolcetto friabile, croccante, con bolle dovute alla frittura e con odore tipico di vino bianco (classico ad esempio l'odore del vino Verdeca Gravinese).



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	20	7	19	53	-	411 kcal

Processo Produttivo

Si pongono gli ingredienti in una piccola impastatrice a lenta agitazione fino a che la massa si compatta e si asciuga (all'incirca dopo 15 minuti). L'impasto così ottenuto viene poi lasciato riposare per circa 10 minuti.

Successivamente si fanno a mano piccole palline di massa che vengono stese col mattarello. La sfoglia che si ottiene è larga ca. 20 cm e di lunghezza variabile. Lo spessore è di 1-2 mm.

Posta sul bancone, la massa è tagliata in striscette larghe 3 cm. Queste vengono successivamente piegate a "U" e contemporaneamente se ne unisce il lembo in modo alternato.

Contemporaneamente, si arrotola il tutto a spirale.

Le cartellate così preparate, vengono poste in teglie ad asciugare per 4-5 ore.

Si passa poi alla fase di frittura, alla temperatura di 150°C per 1-2 minuti, sino a quando il colore inizia a diventare dorato.

Segue la fase di raffreddatura all'aria per 10-20 minuti, alla fine le cartellate vengono spolverate con zucchero a velo e cannella, oppure si ricoprono di cotto di fichi o miele.

Periodo di produzione

Festività natalizie.

Storia e tradizione

La cartellata è un dolce tipico pugliese diffuso in tutta la Puglia. La cartellata simboleggia, per il popolino, le lenzuola di Gesù Bambino. nei paesi neogreci figura tra le tredici pietanze del pranzo di Natale.

"Dolci bocconi di Puglia - storia, folklore, nomenclatura dialettale delle paste dolci", 1981, pagg. 85-87, 109, 129.

Carnacina L., Veronelli L. 1974, "La cucina rustica regionale. Italia meridionale", Biblioteca Universale Rizzoli.

Tipologia di commercializzazione

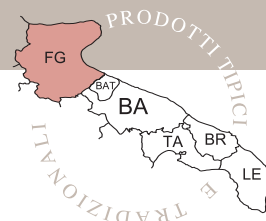
Vendita diretta in azienda

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

"Sagra della cartellata e del dolce natalizio"
Comune di Trani (Bat) - Periodo natalizio



CAVATELLI

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA



I cavatelli sono un tipo di pasta fresca di colore giallino chiaro la cui forma, affusolata e arrotolata, è detta "a tre dita".

Possono essere venduti al sfusi e in tal caso possono essere conservati per un periodo di 2-3 giorni in frigo. Oppure, possono essere venduti preconfezionati in atmosfera protettiva con conservazione in frigo sino a 3 mesi.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	24	12	2,3	59	1,4	305 kcal

Processo Produttivo

Gli ingredienti sono: semola di grano duro, farina 00 e acqua. Questo tipo di pasta fresca può essere venduta "sfusa al banco" o "confezionata in ATM". Nel caso dei cavatelli freschi, da vendere sfusi, gli ingredienti (farina 00 e acqua) vengono impastati nella "impastatrice", l'impasto così ottenuto viene poi posto nella "macchina formatrice". Dopo i cavatelli si pongono in "essiccatoio a ventola chiusa" per 5 minuti e sono quindi pronti per la commercializzazione e la distribuzione. Nel caso dei cavatelli freschi, preconfezionati, in ATM, i cavatelli ottenuti dopo la fase di impasto e di formatura, subiscono un processo di pastorizzazione seguito dal confezionamento in ATM (atmosfera protettiva con il 70% di azoto e il 30% di anidride carbonica). Segue un'asciugatura spinta del prodotto che porterà i cavatelli a possedere un'umidità non inferiore al 24%. In entrambi i casi il prodotto necessita del mantenimento della conservazione refrigerata (0-4°C).

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

1. "Esiste una gastronomia foggiana?" di Vitulli Antonio (VIAN) – Estratto da: Rivista della XVII Fiera

dell'Agricoltura di Foggia pag. 6;

2. "La cucina garganica – Il promontorio in padella" di Giovanni Nino Arbusti ed. MCS anno 1988 pag. 53;

3. "La cucina Pugliese" di Luigi Sada ed. Newton-Compton anno 2003 pag. 19 e 67;

4. "La cucina rustica regionale" di Carnicina-Veronelli Vol. 3 Italia Meridionale ed. Biblioteca Universale Rizzoli anno 1974 pagg. 83 e 112.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Ttradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



DITA D'APOSTOLI

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

OI A NUVOLO, OI A NNEULA, OI A NEMULA, OI NCANNULATI

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA

Le dita degli apostoli hanno la forma di un piccolo cannolo farcito, ottenuto arrotolando piccole frittatine. La farcitura è composta di ricotta fresca dolcificata e aromatizzata. Hanno un delicato colore giallo paglierino tendente al bianco, poichè la superficie viene spolverizzata con zucchero a velo.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	5	7,5	2,5	81	1,2	376 kcal

Processo Produttivo

Per la farcitura si amalgama la ricotta fresca, con zucchero o miele, in modo da ottenere un impasto cremoso. A questo si aggiunge cacao o vincotto o in alternativa un liquore dolce.

A parte si prepara una pastella di albume d'uovo e un pizzico di sale, come per le crêpe. In una padella si fa scaldare del burro con qualche goccia di olio extra vergine di oliva; aiutandosi con un cucchiaino si versano piccole quantità di pastella nell'olio caldo e si lasciano dorare da ambo le parti, ottenendo così delle piccole frittelle rotonde. Una volta raffreddate si farciscono col composto di ricotta e si arrotolano per formare dei piccoli cannoli.

Si sistemano su un piatto da portata e si spolverano con zucchero a velo e cannella. Il dolce va conservato in frigo e servito freddo.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

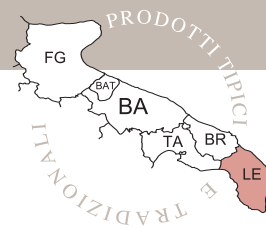
Stagnani V. 2005. Dita degli apostoli, il tipico dolce della tradizione contadina riceve un riconoscimento ufficiale. Gazzetta Mezz., 02/06/05. Nel succitato articolo Vittorio Stagnani riporta notizie storiche della originale ricetta in Capitanata, Terra di Bari e Salento, risalente alla metà del XIX sec. e di Luigi Sada che nel 1970 nella "Bibliotechina" della Taverna, storico ristorante di Bari, descrive la preparazione delle dita degli apostoli.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati
Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



DOLCETTO DELLA SPOSA

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

DOLCETTO BIANCO

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE



Il prodotto può avere una qualsiasi forma ovale, tonda, quadrata, a rombo, ecc. dipende anche dalle esigenze del cliente. In effetti essendo un prodotto molto laborioso quasi sempre vengono fatti solo su ordinazione.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	39	2	5	52	1	247 kcal

Processo Produttivo

Le mandorle dopo essere state sbucciate vengono macinate con lo zucchero e le bucce d'arance finché non si ottiene una pasta omogenea. A questo punto si fanno le forme che si mettono in cottura con lo zucchero che si fa bollire per circa 30 minuti. Dopo questa fase le forme si posano sulle teglie, si rimette lo zucchero e si cuociono per altre 6 ore, dopo ciò sono pronti per la vendita.

Periodo di produzione

Tutto l'anno

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



DOLCI DI PASTA DI MANDORLE (PASTA REALE)

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA

Il dolce di pasta di mandorle si presenta nella tipologia di pasticcini da dessert, di consistenza friabile e con aroma mandorlato intenso, del peso di 20-30 g. Anche la forma finale può subire delle piccole differenze derivanti dalla maestria del pasticciere.

I dolcetti vengono posti su vassoi in ferro ed esposti all'interno di banconi a temperatura ambiente.

Proteggendoli con una pellicola di plastica trasparente se ne mantiene ulteriormente la fragranza.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10,8	9,9	23,4	54,6	-	463 kcal

Processo Produttivo

La fase iniziale del processo produttivo è detta "raffinatura" e si esegue con la raffinatrice nella quale si inseriscono zucchero e mandorle che in passaggi ripetuti e identici vengono tritati (o macinati) sino ad avere una grana di dimensioni medio-piccole. La suddetta miscela, sul piano da lavoro viene arricchita con l'aroma e con aggiunte graduali di albume che ha la funzione di collante dello zucchero alla mandorla. Questa fase, detta "impastatura", può essere eseguita a mano o nella impastatrice planetaria. Terminerà quando l'impasto avrà consistenza non troppo molle. L'impasto viene quindi inserito in tasche di tela con bocchette rigate. A questo punto, si preparano le teglie in ferro con sopra la carta da forno, per pressione della mano, si fa fuoriuscire l'impasto e crea a proprio piacimento le formette dei dolcetti ("a cuoricino", "a rosetta", "a torciglione", o addirittura "ad occhio di Polifemo"). I dolcetti vengono spolverati con zucchero normale (come nella tradizione) o da zucchero a velo dopodiché rimangono ad asciugare per 5-6 ore. Segue la fase di "infornatura" delle teglie che dura circa 10 minuti, alla temperatura di 190-200°C. Segue infine la "raffreddatura" all'aria per circa un'ora.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

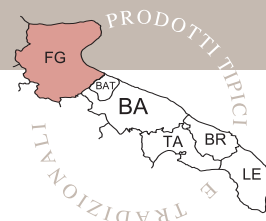
Molte ed antiche sono le testimonianze che riconducono i dolci di pasta di mandorle nella tradizione tipica pugliese. Questi in varie arie della Puglia prendono forme e nomi differenti e le diverse tipologie vengono preparate in genere per le festività religiose. Esempi sono: le "pastriche", l'"Agnus Paschalis", l'"Agnus Dei", "vocchele", il "dolcecrude", la "pecheredda all'erta". "Dolci bocconi di Puglia - storia, folklore, nomenclatura dialettale delle paste dolci", di Sada Luigi Edizioni del Centro librario 1981 - Bari.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



FARRATA DI MANFREDONIA

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

A FARRÉTE

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI MANFREDONIA (FG)



La farrata è una focaccia di grano un tempo preparata con il farro, ha forma di una pagnotta di circa 10 cm di diametro e spessore di 6-7 cm, è molto soffice anche a causa della farcitura a base di ricotta, emana il profumo intenso del grano cotto e della menta-maggiorana.

Il prodotto è venduto a pezzi singoli; vi sono diverse pezzature: piccola da 70-80 g; media (che è quella classica venduta in città) da 140-150 g e grande da 270-280 g.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	54	9	17	16	3	250 kcal

Processo Produttivo

Le materie prime impiegate consistono in: farina di grano tenero, proveniente da mulini locali o della provincia di Bari; ricotta fresca di pecora proveniente dagli allevamenti situati nel territorio del Parco del Gargano; cariossidi di grano duro locale cotte in acqua calda; foglioline di menta-maggiorana.

Il processo produttivo è costituito da quattro fasi essenziali:

- preparazione dell'impasto con farina tipo 00, acqua e sale grosso;
- preparazione della farcitura con ricotta fresca di pecora, cariossidi intere di grano duro bollito, menta-maggiorana, cannella, sale e pepe;
- dall'impasto ottenuto inizialmente si preparano delle sfoglie di pasta molto sottili, dalla forma circolare, si introduce su una singola sfoglia circolare la farcitura, si sovrappone un'altra sfoglia circolare e si richiudono con le mani le due sfoglie come un calzone, si cosparge sulla parte superiore dell'uovo sbattuto;
- si pone il prodotto in teglie metalliche il cui fondo viene cosperso preventivamente con poco olio e farina tipo 00, e si mette a cuocere in forno per circa 20 minuti a circa 180°C.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

La farrata era una focaccia preparata con il farro, un cereale dei Romani: durante la conferratio i Patrizi offrivano una focaccia di farro agli dei e agli sposi. Quando il farro fu sostituito dal grano, la focaccia di grano riempita di ricotta e menta maggiorana, era offerta a tutti gli invitati durante le nozze. In seguito la farrata divenne un tipico prodotto quaresimale. Nacquero le venditrici di farrate; ora sono i piccoli monelli a venderle: belli i loro versi e le loro caratteristiche grida ogni alba fino alle 7. Giuseppe Antonio Gentile, Arti e mestieri a Manfredonia – Centro di documentazione storica Manfredonia.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra della farrata, a Manfredonia (FG) nel mese di Febbraio



FOCACCIA A LIBRO DI SAMMICHELE DI BARI

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

FECAZZE A LIVRE

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI SAMMICHELE DI BARI (BA)

La focaccia a libro presenta una forma circolare con diametro di circa 30-35 cm e spessore di circa 3-4 cm; esternamente è croccante e ha un colore tendente al bruno, mentre è soffice e di colore bianco all'interno.

Il prodotto viene venduto a pezzi oppure a forme intere che vanno da piccole pezzature di circa 130 g a quelle più grandi che arrivano a 600-700 g.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	40	6,7	13	39	-	300 kcal

Processo Produttivo

Ingredienti: farina tipo 00, acqua, lievito naturale o di birra, sale, olio extra vergine di oliva e, a scelta, patate lesse passate.

Il processo produttivo segue quattro fasi essenziali:

- 1) Preparazione dell'impasto: si mescolano in un'impastatrice per un tempo di 25 minuti i vari ingredienti, quali acqua, farina tipo "00", il lievito naturale e il lievito di birra, sale, un pò di olio e, a scelta, le patate lesse passate;
- 2) Lievitazione per circa 30 minuti;
- 3) Preparazione delle forme: si stende la pasta e si condisce con origano ed olio (facoltativamente si possono aggiungere pomodori freschi a pezzi ed olive verdi denocciolate); quindi la pasta si richiude prima su stessa a formare un rotolo e poi si arrotola a spirale in modo tale da avere una forma circolare;
- 4) Cottura: si effettua la cottura in forni a legna (metodo tradizionale) o elettrici per un tempo di 20-25 minuti.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

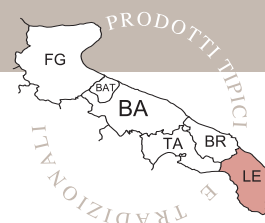
Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra della focaccia a libro, a Sammichele di Bari (BA), il 25/26 Settembre.



FRISELLE DI ORZO E DI GRANO

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE



La frisa si presenta con una forma circolare liscia da un lato, ruvida dall'altro e di colore marrone scuro, con peso medio di circa 50 g. Si conserva per lungo tempo.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	9,1	0,6	71	8,8	326 kcal

Processo Produttivo

Il lievito viene preparato la sera precedente. Si prende della farina di semola di orzo e di grano si aggiunge lievito di birra ed acqua ove si era fatto sciogliere del sale. Si amalgama il tutto fino ad ottenere un impasto elastico e morbido. Il tutto si lascia lievitare per 10-12 ore. La mattina si prepara la farina di orzo e grano su un tavolo e si aggiunge il lievito che si era preparato la sera precedente amalgamando il tutto con acqua tiepida ed un pò di sale. Si impasta fino a farla divenire morbida ed elastica a questo punto si inizia a farla roteare, con il palmo delle mani e si tagliano cilindri lunghi 15 cm. Queste forme così ottenute si attorcigliano su se stesse in modo da formare una spirale. Tali forme si lasciano ad indurire per circa due ore. Contemporaneamente si accende il forno che si fa riscaldare intorno ai 200-250°C. Si infornano le forme di pasta per circa due ore. Dopo la cottura si tolgono dal forno e si spaccano in modo diagonale, si rimettono nel forno per la biscottatura ad una temperatura di 150°C.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

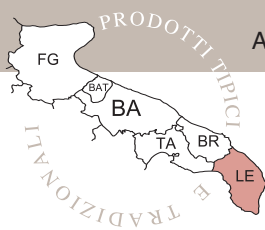
Vendita diretta in azienda

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Festa della frisella, a Putignano (BA), nel mese di Luglio.
Sagra "ta Friseddha" a Taviano - fraz. Mancaversa - (LE)
Sagra della frisella, a Marittima (LE), nel mese di Agosto.



FRUTTONE

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

BARCHIGLIA

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE

Il fruttone è un prodotto tradizionale leccese composto da pasta frolla con ripieno di pasta di mandorle e marmellata di pere e ricoperto da uno strato di cioccolato o zucchero fonde.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	12	5	17	64	1	409 kcal

Processo Produttivo

Si prepara prima la base di pasta frolla nel modo seguente: si prende la farina e si fa un buco nel centro dove si aggiunge la margarina e si lavora al fine di farla amalgamare bene. Si aggiunge lo zucchero, durante l'impasto, si continua ad impastare e si aggiungono i tuorli d'uovo, la bustina di lievito e la vaniglia. Si continua ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. In seguito la pasta frolla si mette nelle formine aiutandosi con i pollici al fine di farla aderire alla parete e fare un buco nel centro. Si aggiunge il condimento (mandorle, amarene, ciliegie, albicocche) e si ricopre con altra pasta frolla. Sempre con i pollici si fanno aderire bene i due strati e si fa al centro una piccola cupoletta, si passa con un pennello uno strato di uovo sbattuto e si mette tutto nel forno per la cottura, per circa 15 minuti a 180°C. Alla fine, una volta raffreddati i dolcetti vengono cosparsi con cioccolata liquida.

Periodo di produzione

Tutto l'anno

Storia e tradizione

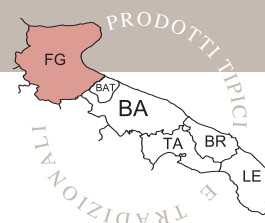
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



FUSILLI

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA



I fusilli si presentano come spaghetti, spessi, arrotolati a spirale, della lunghezza variabile tra 7 e 10 cm. Sebbene l'uso di uova può anche non essere previsto, l'aggiunta determina un colore giallo più intenso della pasta. I fusilli sono conservati in condizioni di refrigerazione ed il consumo deve avvenire entro 4-5 gg per il prodotto fresco senza uova, mentre per il prodotto ottenuto con le uova la conservazione è di 2-3 gg.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	10	1,4	76	2	357 kcal

Processo Produttivo

I fusilli sono un tipo di pasta fresca ottenuto con semola di grano duro, acqua, nel rapporto 1:0,3, e uova (2 per kg di impasto). La produzione, un tempo realizzata a mano, è oggi effettuata mediante attrezzature specifiche. Generalmente, la semola proviene dai molini del comprensorio foggiano. Dopo miscelazione degli ingredienti, l'impasto è sottoposto a formatura ottenendo bastoncini della lunghezza di 15-20 cm, i quali sono successivamente arrotolati intorno a ferri di sezione quadrata. La pasta è, quindi sfilata, stesa su taglieri di legno e tagliata. I fusilli, con umidità del 20-25%, non subiscono alcun processo di essiccamento e sono pronti per essere venduti al banco, sfusi, ed esposti in cestini di plastica o vimini.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

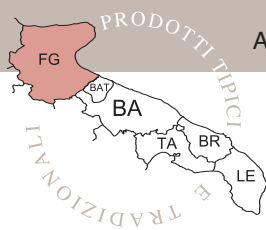
Alcune zone del Tavoliere di Puglia come Foggia, Manfredonia, San Severo, Lucera, Torremaggiore vantano un'antica tradizione nella produzione artigianale di diverse tipologie di pasta. Tra queste, una delle forme più tradizionali della cucina casereccia foggiana è costituita dai fusilli. Si tratta di pasta casalinga lavorata con il caratteristico berrettino quadrangolare, lungo circa 20 cm, che viene compresso e fatto rotolare con le mani più volte. La Rivista della XVII Fiera dell'Agricoltura di Foggia, circa quarant'anni fa, cita i fusilli nell'ambito di alcune ricette di piatti tradizionali foggiani. In particolare, i fusilli sono citati nei menù tradizionali della cucina foggiana per un famoso primo piatto, la cosiddetta "pasta asciutta".

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



GRANO DEI MORTI

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA

Il grano dei morti è un piatto dal gusto molto intenso dovuto al miscuglio dei diversi ingredienti. Il nome del prodotto deriva dalla voce bizantina "kolba", in greco "kollyba" (frumentum coctum). Questa preparazione discende dalla tradizione dei cristiani di rito greco di consumare, nella ricorrenza dei Morti, il grano bollito benedetto durante la funzione religiosa; col tempo è stato arricchito di altri ingredienti che ne migliorano il gusto, ne accentuano altresì la valenza fortemente rituale e simbolica. È il caso dei chicchi di melograno, un frutto di origine fenicia, simbolo di rinascita e di vita che, dai tempi più antichi, era posto nelle tombe, accanto al grano, per assicurare al defunto il necessario nutrimento e una speranza di resurrezione dopo la morte. Anche le noci erano care agli antichi che le definivano "le ghiande di Giove" essendo indubbiamente le più gustose, tra le ghiande di cui erano costretti a cibarsi in periodi di estrema carestia.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	14	10	13	55	6,6	377 kcal

Processo Produttivo

Ingredienti: 500 g di cariossidi di grano, cotto di fichi, frutta candita, cannella, chiodi di garofano, mandorle, gherigli di noce, cioccolato, melograno.

Preparazione: tenere a bagno per circa 3 giorni i chicchi di grano liberati dalla pula, avendo cura di cambiare l'acqua ogni giorno. Cuocere il grano in abbondante acqua fino all'apertura delle cariossidi, lavarlo varie volte e tenerlo ancora un pò in acqua. Sbucciare le cariossidi in acqua bollente, tostare le mandorle e tritarle assieme ai gherigli di noci. Togliere dall'acqua il grano un'ora prima di servirlo e condirlo con abbondante cotto di fichi, il trito di mandorle e noci, pezzetti di frutta candita, scaglie di cioccolato, cannella, chiodi di garofano e chicchi di melograno. Amalgamare bene il tutto e servirlo.

Periodo di produzione

Novembre.

Storia e tradizione

Scheda del grano cotto (grano dei morti); <http://www.agroqualità.it/prodotti-tradizionali/puglia>
Il culto per i morti a Manfredonia di Franco Rinaldi; <http://www.manfredoniaeventi.it>

Tipologia di commercializzazione

Il prodotto non viene commercializzato ma è un prodotto tipicamente prodotto in casa e consumato nell'ambito familiare.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



INTORCHIATE

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI BARI



Le intorciate si presentano sotto forma di piccole treccine, di colore dorato, molto friabili; il peso di una treccina è di circa 20 g, lo spessore è di circa 1 cm.

Hanno il classico profumo del cereale. Vi è la variante dolce in cui si impastano insieme zucchero, margarina, olio, vino bianco e sale; una volta preparate le treccine vanno passate nello zucchero semolato, farcite con le mandorle e cucinate direttamente in forno. Il prodotto viene venduto confezionato in sacchetti di plastica per alimenti.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	19	6	16	55	1	388 kcal

Processo Produttivo

Le materie prime impiegate consistono in farina "00" ricavata dalla macinazione di grani teneri prodotti nel territorio delle Murge, olio extra vergine di oliva della provincia di Bari, vino bianco pugliese, acqua, sale, lievito e mandorle della zona di Toritto (Ba).

Il processo produttivo è costituito da cinque fasi essenziali:

- Preparazione dell'impasto con farina, acqua, olio, vino bianco, lievito naturale o di birra e sale;
- Preparazione delle classiche forme a treccina;
- Bollitura delle treccine in acqua calda;
- Farcitura delle treccine con le mandorle preventivamente bollite e pelate;
- Cottura in forno per un tempo di 15-20 minuti circa.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

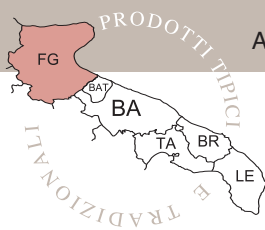
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati
Distribuzione moderna

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



LAGANE

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI ISCHITELLA (FG)

Tagliatella molto stretta di circa 0,5 cm di larghezza e 25-40 cm di lunghezza, di colore giallo dorato. Ottime con i ceci. Essiccazione all'aria.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	12	13	2	69	3	350 kcal

Processo Produttivo

Le lagane è una pasta ottenuta dall'impasto della semola di grano duro con uova e tanta acqua tiepida, quanta ne occorre per ottenere una pasta liscia e consistente. Dall'impasto si ottengono delle sfoglie sottili che saranno tagliate a strisce di circa 0,5 cm di larghezza.

Le attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione sono: impastatrice meccanica, tavoliere in legno, essiccatoio, cestini in vimini o plastica per la commercializzazione. Le trafilè devono essere in bronzo.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

L'esistenza di un tipo di preparazione abbastanza simile all'odierna sfoglia è attestata già nella Grecia del primo millennio A.C., dove con il termine "làganon" si indicavano delle sfoglie di pasta larghe e piatte, tagliate a strisce.

Nel 35 A.C., il poeta Orazio così descrive nelle "satire" la propria cena: "...quindi me ne torno a casa alla mia scodella di porri, ceci e lagane".

Le lagane si sono diffuse nel corso dei secoli in tutto il territorio dell'impero romano, anche se la diversità di materie prime, da luogo a luogo, portò varianti nella loro

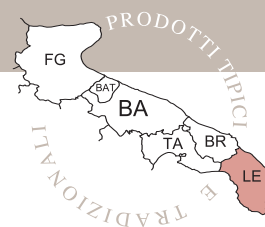
composizione. La semola di grano duro con la quale la pasta veniva comunemente preparata nel meridione (i romani importavano il grano dall'Egitto e dalla Sicilia), era infatti raramente reperibile nelle regioni del Centro-Nord, a causa del clima più umido e freddo, favorevole alla coltivazione del grano tenero.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



LASAGNE ARROTOLATE

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE



Le lasagne arrotolate sono strisce di pasta arrotolate su se stesse, condite con vari tipi di salse. Si presentano di colore bianco con consistenza cresposa al tatto. L'impasto delle lasagne deve risultare morbido ed elastico.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	3	11	0,3	82	2,6	375 kcal

Processo Produttivo

Si stende la farina di semola di grano su un tavolo, possibilmente di legno, si fa un foro al centro del cumulo di farina. In questo foro si aggiunge acqua e si amalgama piano piano, fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Quando l'impasto è pronto, con l'aiuto di un matterello, si stende fino a raggiungere lo spessore di circa 2 mm, si tagliano strisce larghe di 1,5 - 2 cm e lunghe circa 30 cm. Queste strisce si arrotolano e si lasciano su una tavola per farle essiccare.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

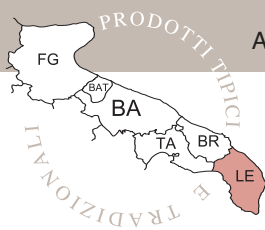
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



MACCARUNI

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE

La pasta si presenta di un colore grigio più o meno intenso a seconda della farina utilizzata, di forma cilindrica con un foro centrale.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	3	11	0,3	82	2,6	375 kcal

Processo Produttivo

La farina di semola e l'acqua vengono amalgamate fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. L'impasto viene steso e stirato con le mani per formare dei piccoli cilindri di spessore pari a 2 mm e di lunghezza variabile tra 7 e 10 cm. Si posa un lungo ferro da maglia allungato sui piccoli cilindri di pasta, e si fa una pressione con il palmo della mano, si fa roteare avanti ed indietro, finché il ferro si infila nella pasta e forma un foro centrale. La pasta si posa su una tavola, dove è stata posta della farina, e si lascia ad asciugare. Quando la pasta viene prodotta a macchina viene fatta passare in un pastorizzatore e successivamente in un essiccatore per circa 6-7 ore.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



MANDORLA RICCIA DI FRANCAVILLA FONTANA

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

CUNFIETTI RIZZI, MENNULI RIZZE

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI DI FRANCAVILLA FONTANA (BR)



La mandorla, *Amygdalus communis* L., è di qualità eccezionale, paesana, coltivata nel Salento. Si tratta di mandorle dolci, dure, provenienti dalle cultivar: 'Tondina' e 'mandorla a mazzetta' detta anche 'racemosa' o 'cinquecinque' perchè porta i frutti a gruppetti di 5 o più molto fitti sui rami, di forma tonda caratterizzata da epidermide ruvida che consente allo zucchero di attaccarsi facilmente. Il prodotto finito ha forma ovoidale (molto simile ad una mandorla), con superficie riccia e di colore bianco per la presenza dello zucchero. La consistenza è tenera e friabile all'esterno, dura e croccante all'interno per la presenza della mandorla abbrustolita, il tutto ha un sapore dolciastro.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	14	16	51	4	14	539 kcal

Processo Produttivo

Si pongono le mandorle sgusciate in teglie rettangolari di ferro, in un solo strato, per farle dorare nel forno a legna. In una pentola di rame (conca) sistemata su bracieri di carboni ardenti vengono ricoperte di zucchero mediante un movimento ondulatorio che dura per 70 minuti. L'arricciatura si ottiene passando queste mandorle, ancora tiepide, in un'altra conca, sempre su carboni accesi ma a fuoco più lento, facendole oscillare per 2 ore e mezzo, mentre da un colino posto in alto gocciola il giulebbe. In questa fase si spremono, per profumarle, qualche goccia di succo di limone e cedro e infine ancora calde si spolverano di vaniglia. A questo punto si pongono in larghe guantiere e si fanno raffreddare a temperatura ambiente in luogo riparato e non ventilato. Vengono vendute sfuse subito dopo la preparazione; nel caso la vendita sia dilazionata si conservano in vasi di vetro a chiusura ermetica.

Periodo di produzione

Tutto l'anno, in particolare a Settembre e durante il periodo di carnevale.

Storia e tradizione

In occasione della festa della Madonna della fontana, patrona della città di Francavilla Fontana, che ricorre il 14 settembre, il prodotto si può trovare in tutte le vie, le piazze, le pasticcerie e i bar del paese. Nella tradizione del luogo, nel periodo di Carnevale, questo prodotto, a dimostrazione di affetto, viene scambiato tra coppie, familiari e amici.

Argentina N., 1975. Folklore francavillese. Ditta artigianale Giovanni Tardio risalente al 1931.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



MANDORLACCIO

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI RUVO DI PUGLIA E MODUGNO (BA)

Il mandorlaccio è un prodotto tradizionale pugliese e precisamente della provincia di Bari.

Per la preparazione del mandorlaccio si utilizzano prodotti semplici e genuini, tra cui farina di mandorle, zucchero, uova, miele e mandorle pralinate.

Il mandorlaccio all'atto dell'immissione al consumo si presenta di forma cilindrica e viene venduto in confezioni di cartone esagonale.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	17	15	30	37	-	478 kcal

Processo Produttivo

Il mandorlaccio è preparato con farina di mandorle, uova montate, miele e ricoperto di mandorle pralinate.

La cottura avviene in forno. Il prodotto può essere conservato per circa tre mesi.

La preparazione e la conservazione avvengono in locali e con attrezzature idonee a garantire igiene e sicurezza (pasticcerie).

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Il mandorlaccio è un dolce tipico della tradizione contadina pugliese, le cui origini risalgono ad antichi riti legati alla fecondità della terra. Le fasi della preparazione sono le stesse tramandate da diverse generazioni.

Tipologia di commercializzazione

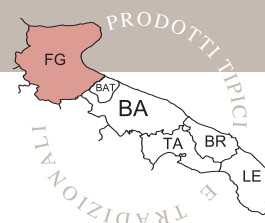
Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati
Ristorazione - Vendita per corrispondenza.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di Imprese "Mastri Mandorlai".



MANDORLE ATTERRATE

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA



Il dolce presenta una forma irregolare, colore variabile in base al tipo di cioccolato utilizzato, estremamente croccante. In bocca si sprigiona sia il sapore lievemente amarognolo delle mandorle che la sapidità del cacao. Le varianti riscontrate si riferiscono essenzialmente all'utilizzo del caramello o del miele (piccolissime produzioni) al posto del cioccolato. Il tipo maggiormente prodotto e consumato è quello con cioccolato al latte. Il dolce è venduto quasi esclusivamente sfuso dalle stesse aziende produttrici (forni, pasticcerie). Nella provincia di Foggia vi sono poche e piccole attività commerciali che vendono il prodotto confezionato e con propria etichetta. Le confezioni, solitamente di 500 g, sono composte da vassoi rettangolari in cartone, contenenti il prodotto e pellicola in plastica trasparente con etichetta come copertura.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	15	4,6	18	58	3	412 kcal

Processo Produttivo

Il processo produttivo è molto semplice e rapido e prevede innanzitutto la preparazione dei singoli ingredienti:

- mandorle: la parte edule interna viene tostata (o abbrustolita) in forno al fine di renderla croccante;
- cioccolato (al latte o fondente): viene acquistato in forma di tavolette; queste vengono fuse (solitamente a bagno maria) per essere utilizzate.

I due ingredienti così preparati vengono mescolati in parti uguali e amalgamati accuratamente badando a non rompere le mandorle e creare un impasto omogeneo. Con l'ausilio di un cucchiaino da cucina, si prelevano mucchietti, dell'amalgama preparata, e si pongono su una spianatoia di legno in attesa che il cioccolato si asciughi e solidifichi. I dolcetti così formati sono pronti per la vendita.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

- La cucina delle Murge. Curiosità e tradizioni, di Maria Pignatelli Ferrante, Franco Muzzio editore, pag. 272;
- Quaderni della "nuova poesia". Collana n. 6 diretta da Daniele Giancane in "Gargano amore. Reperti di ghiottonerie garganiche", di Michele Capuano, anno 1987, pag. 64;

- "Natale... tradizioni e gastronomia", di Carmine De Leo, Associazione culturale "Nuovi spazi", Grafilandia, anno 1994, pag. 37;
- "La cucina garganica. Il promontorio in padella", di Giovanni Nino Arbusti, ed. MCS, anno 1988, pag. 235;
- "La cucina pugliese in 400 ricette tradizionali", di Luigi Sada, Newton & Compton Editori, anno 2003, pag. 220;
- "Dolci bocconi di Puglia" di Luigi Sada, Edizioni del Centro Librario, anno 1981, pag. 74.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



MOSTACCIOLI

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA

I mostaccioli hanno generalmente forma circolare con diametro di 5-7 cm, spessore di 1-2 cm e peso di 40-50 g; sono molto soffici ed emanano il profumo intenso delle spezie (chiodi di garofano e cannella) e delle essenze (buccia di limone e di arancia grattugiate). Il colore è marrone scuro tendente al nero. A piacimento possono essere aggiunte o eliminate dalla ricetta base le varie spezie ed essenze, quali i chiodi di garofano, la buccia di limone o la cannella. Il prodotto è commercializzato in buste di plastica per alimenti o venduto sfuso a peso.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	29	7	1	59	2	275 kcal

Processo Produttivo

Ingredienti: 1 l di vincotto, 500 g di farina "00" e 500 g di semola rimacinata, 100 g di cioccolato fondente grattugiato, un cucchiaino di cacao amaro, 150 g di zucchero, 100 g di mandorle tostate e tritate, una buccia di limone ed una di arancia grattugiate, mezzo bicchiere di olio extra vergine di oliva, 150 ml di latte, ammoniaca per alimenti, qualche chiodo di garofano tritato. Procedimento: al vincotto riscaldato e versato in un contenitore sono aggiunti tutti gli altri ingredienti amalgamandoli bene; se l'impasto è troppo morbido viene aggiunta ulteriore farina.

Il composto è distribuito, con l'aiuto di un cucchiaino, in piccoli porzioni di forma tonda in una teglia foderata con carta da forno e spolverizzata di farina.

La cottura è in forno a 200°C per 10-15 minuti.

Periodo di produzione

Tutto l'anno in particolare durante le festività natalizie.

Storia e tradizione

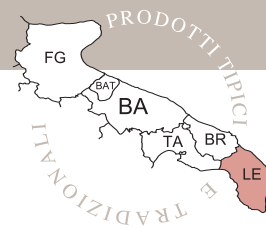
L. Sada – La cucina pugliese – Tradizioni Italiane Newton.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



MUSTAZZUELI

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

MUSTAZZÙELI 'NNASPRATI, MUSTAZZÒLI 'NNA-SPARATI, SCAGLIÒZZI, CASTAGNOLE

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE



Il prodotto si presenta di una colorazione marrone lucido con delle striature chiare se viene aggiunto troppo zucchero.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	27	5	5	60	2	286 kcal

Processo Produttivo

Si preparano le mandorle facendole scottare in acqua bollente poi si tolgono le bucce e si tostano nel forno per circa 5 minuti. Quindi si passano nel mortaio e si sbriciolano. Si mettono le mandorle sul tavolo e si aggiunge la farina e gli altri aromi, si impasta il tutto fino ad ottenere una sfoglia alta circa 3 - 4 cm e si taglia in modo da formare dei piccoli cubetti che si mettono nel forno ad una temperatura di 200°C per circa per 20 minuti. Dopo essere stati sfornati si coprono con un altro preparato denominato "glassa" che contribuisce a dare un aspetto lucido.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

E' un prodotto nato dalla cultura popolare ed utilizzato molto nelle fiere e sagre popolari. per questo motivo non esistono documenti scritti, essendo un prodotto tramandato dalle massaie.

La tradizionalità del prodotto è assicurata:

- dalla provenienza locale della materia prima;
- dalla produzione che avviene secondo tradizioni familiari;
- dalle caratteristiche qualitative e dalla particolarità del gusto.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



ORECCHIETTE

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA

Le orecchiette presentano una classica forma rotondeggiante e un colore giallo dorato. Possono essere vendute in vassoi, sfuse, al banco, oppure pre-confezionate in atmosfera modificata, e in tal caso la confezione è rappresentata da buste di plastica trasparente da 500 g. In entrambi i casi si parla di *pasta fresca*.

La conservazione per entrambe le tipologie deve essere in frigo tra 0° e 4°C. Il periodo di conservazione è nel primo caso di 4-6 giorni mentre nel secondo sarà di circa 3 mesi e lo si leggerà in etichetta.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	13	0,3	55	2,6	275 kcal

Processo Produttivo

Si pone nell'impastatrice semola e acqua. L'impasto passa successivamente nella macchina formatrice, che consente di ottenere il prodotto finito. Se il prodotto andrà venduto sfuso, al banco, seguirà la fase di asciugatura nell'essiccatoio a ventola. Tale fase dura circa 15 minuti. Se il prodotto sarà pre-confezionato, subisce prima una pastorizzazione nel pastorizzatore per ridurre la carica batterica. Si può così passare alla fase di confezionamento che prevede l'aspirazione dell'aria e l'impiego di atmosfera modificata (ATM) cioè composta da una miscela al 70% di azoto e al 30% di anidride carbonica.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Secondo Sada (1991) le orecchiette erano presenti a Bari e in qualche paese della puglia nella seconda metà del 1500, sembra siano nate a Sannicandro di Bari e che il nome deriva da un dolce ebraico le "Orecchie di aman". Una testimonianza molto antica (del 1966) si può rinvenire in un antico menù, affisso in un tipico locale di Bari, che cita tra i propri piatti le orecchiette. "La cucina della terra di Bari" Sada L., 1991, 170 p., F. Muzzio Editore, Padova.

Tipologia di commercializzazione

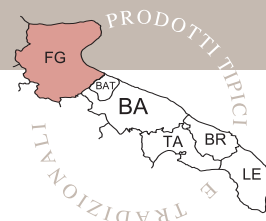
Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra delle orecchiette, a Cisternino (BR) nel mese di Agosto; a Sannicandro di Bari (BA) il 15 Agosto; a Monopoli (BA) nella prima settimana del mese di Settembre; a Deliceto (FG), la prima domenica di Agosto.



OSTIE RIPIENE

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI MONTE SANT'ANGELO (FG)



Le ostie ripiene si presentano sotto forma ovale di lunghezza di circa 15 cm e larghezza di 7 cm. Le ostie esternamente hanno colore bianco panna, mentre internamente si presentano di colore marrone-rossastro dovuto alla caramellizzazione dello zucchero e del miele con le mandorle tostate. Esternamente l'ostia ripiena appare facilmente frantumabile (caratteristica dovuta alla natura intrinseca dell'ostia stessa), mentre internamente ha una consistenza vischiosa determinata dallo zucchero e dal miele. Il sapore è prevalentemente dolce, gradevole e intenso, con aroma che richiama molto il miele; la cannella conferisce un retrogusto leggermente amaro. Le ostie ripiene possono avere differenti dimensioni e vengono vendute sfuse o preconfezionate in sacchetti di plastica trasparente "per alimenti".

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	15	3	7	71	-	359 kcal

Processo Produttivo

Le ostie vanno preparate mescolando acqua e farina fino ad ottenere una pastella. Usando l'apposito attrezzo arroventato sul fuoco, si otterranno le cialde. A parte si versano in un tegame, preferibilmente di rame, il miele, lo zucchero e le mandorle tostate. Si fa sciogliere a fuoco lento il tutto, rimescolando continuamente fino a che le mandorle saranno ricoperte da questo denso sciroppo e iniziano a scoppiettare. Si aggiunge la cannella e dopo un'ultima rimescolata si spegne il fuoco. Su un piano di marmo si adagiano le ostie già pronte e su di esse si stenderà il composto ancora bollente. Con l'altra metà delle ostie si copre il composto e per far sì che si incollino e rimangano diritte si mette sopra una tavoletta di legno con dei pesi e si lascia raffreddare.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

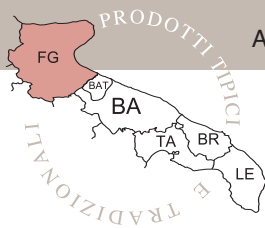
La leggenda narra che un giorno nelle cucine del Monastero della Trinità di Santa Chiara, mentre alcune monache preparavano l'impasto per le sacre ostie, delle mandorle caddero in una ciotola di miele caldo, appena cotto. Una di loro, accortasi del fatto, non avendo all'istante alcunché per raccogliercle, pensò bene di servirsi di due pezzi di ostie, le mandorle, ricoperte di miele, si attaccarono alle ostie formando un unico composto. Così nacque l'ostia "chiene", dolce tipico montanaro, particolare nella forma e dal gusto delicato.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



PANE DI ASCOLI SATRIANO

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI ASCOLI SATRIANO (FG)

Il pane di Ascoli Satriano è un prodotto di pezzatura variabile fra 2 e 5 kg. Ha forma rotonda con doppio taglio o forma allungata, detta "Filone di Orazio". Ha un colore bruno dorato con leggera infarinatura superficiale. Questo prodotto ha origine da semola di grano duro della provincia di Foggia, ottenuta anche dalla macinazione del germe della cariosside, con la biga o pasta acida, acqua e sale. Il pane di grano duro prodotto ad Ascoli Satriano è menzionato sin dai tempi dell'antica Roma.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	10	2,3	49	9,8	257 kcal

Processo Produttivo

La produzione del pane di Ascoli Satriano comincia con la preparazione della "biga" o pasta acida: la pasta della panificazione precedente è tenuta in contenitori aerati ad una temperatura ottimale per almeno 12 ore prima della fase di impasto vera e propria, mentre in estate si rinnova ogni quattro ore con farina e acqua salata tiepida. Al momento della produzione del pane, alla "biga" è aggiunta semola ed acqua; l'impasto così ottenuto si lavora almeno per trenta minuti. Al termine della fase di impasto avviene la puntatura dove la pasta è lasciata riposare; quindi viene effettuata la pezzatura di vario peso e la pasta è fatta lievitare per un tempo di circa cinque ore in cassetti di legno.

Al termine della fase di lievitazione alle pezzature viene data la forma di pani circolari o a forma di filone che, dopo una nuova breve fase di riposo, sono infornate a 220°C. All'interno del forno si procede allo spostamento delle pagnotte per migliorarne ed uniformarne l'asciugatura. Al termine della cottura in forno i pani, con un peso variabile dai 2 ai 5 kg, sono lasciati raffreddare ad una temperatura di almeno 30°C. Il prodotto denominato Pane di Ascoli Satriano è conservato a temperatura ambiente ed ha una shelf-life di 4-5 giorni, se conservato in un luogo fresco e asciutto.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Orazio cita nella sua V Satira del I Libro il pane prodotto ad Ascoli Satriano, cittadina rinomata tutt'oggi per il fiorire di una tradizione legata al buon pane di grano.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta con conservazione in scansie di legno - Negozi della GDO.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



PANE DI GRANO DURO

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA



Il pane di grano duro è un prodotto alimentare ottenuto dalla lievitazione e successiva cottura in forno di un impasto di farina e acqua. Le materie prime per la produzione del pane di grano duro sono: farina, acqua, sale e lievito.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	10	2,3	49	9,8	257 kcal

Processo Produttivo

Per la produzione del pane di grano duro s'impastano acqua, semola, sale e lievito naturale per 30 minuti e si lascia riposare l'impasto. Segue la formazione dei pezzi e la pesatura. Quindi si procede alla lievitazione in cassette di legno, all'incisione delle forme e alla cottura a temperatura ottimale. Durante la cottura si procede allo spostamento delle pagnotte nel forno per migliorarne l'asciugatura. Alla fine quando il prodotto è pronto è raffreddato alla temperatura di 30°C.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



PANE DI LATERZA

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI LATERZA (TA)

Il pane di Laterza è prodotto con farina di semola di grano duro rimacinata (es. varietà Simeto, Appulo, Arcangelo), acqua, sale e lievito naturale. Le pezzature sono da 1, 2 e 4 kg con un diametro, rispettivamente di ca. 25, 35 e 45 cm. Si presenta sotto forma di pagnotte con forme varie (casereccio, ciabattone, mattonella, sfilatino, treccia, torciglione e marsigliese). Lo spessore della crosta è di ca. 3 mm ed il colore della mollica è bianco avorio. Il profumo è di cereale che ricorda il granaio ed il sapore è ben definito tendente all'acidulo.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	10	2,3	49	9,8	257 kcal

Processo Produttivo

Per la produzione sono usati semola rimacinata di grano duro, ottenuta dalla macinazione di grani duri delle varietà più diffuse nel territorio laterzino (es. Simeto, Appulo, Arcangelo), acqua, sale e lievito naturale. Il processo di lievitazione ha la durata di ca. 6 h e la cottura dell'impasto avviene in forno a legna, utilizzando fascine di legna di bosco e/o di ulivo, o in alternativa nocciolino di albicocca.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

La tradizione agricola, ed in particolare della panificazione, ha radici molto lontane nel territorio di Laterza. Le prime notizie relative alla produzione di pane nel territorio di Laterza risalgono al V secolo A.C. Il pane, allora chiamato "focaccia", era di farro ed orzo, ed era prodotto con o senza lievito e veniva cotto sotto la cenere o sopra la brace. L'ampia documentazione disponibile testimonia come Laterza abbia da sempre rappresentato un punto di riferimento per le diverse civiltà relativamente alle tecniche di panificazione. Attualmente, la produzione di pane stimata in più di 10 t al giorno, è prevalentemente commercializzata al di fuori della regione.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Ristorazione - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

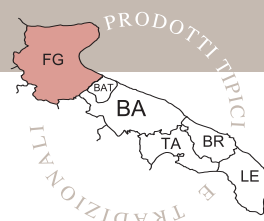
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio "pane di Laterza".

Iniziative di promozione

Sagra del pane e dell'arrosto di Laterza, a Laterza (TA) nel mese di Settembre.



PANE DI MONTE SANT'ANGELO

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

PANE DI MONTE SANT'ANGELO "LI PANETT"

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI MONTE SANT'ANGELO (FG)



La denominazione di pane di Monte Sant'Angelo è propria del pane ottenuto mediante l'antico sistema di lavorazione che prevede l'utilizzo di lievito naturale (lievito madre o pasta acida), sale, acqua e farina di grano tenero.

Il prodotto si presenta con pezzature da 1 a 7 kg, ben cotto, leggermente poroso con crosta lucente e croccante, odore gradevole. La forma è circolare, con spessore della crosta non superiore ai 7 mm ed altezza della forma non superiore ai 9 cm. La crosta ha colorito bruno, lucente, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori e fessure. La mollica è bianca, soffice, senza macchie e di sapore gradevole e non acida. Ha valori di umidità non superiori al 31% ed un pH di circa 5,6. Il prodotto denominato Pane di Monte Sant'Angelo è conservato a temperatura ambiente e, se conservato in un luogo fresco ed asciutto, si conserva in modo ottimale per 4-5 giorni.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	8	0,5	59	3	273 kcal

Processo Produttivo

La preparazione del lievito naturale è effettuata almeno 12 ore prima della fase di impasto vera e propria, disponendolo in panetti da 500 g ottenuti dall'impasto del giorno precedente. La fase di impasto prevede un rimpasto della pasta acida con acqua e farina, prima che questa sia usata nella panificazione. Per 100 kg di farina di tipo 0 sono necessari ca. il 10% di lievito madre, il 2% di sale ed il 65% di acqua. L'intero processo ha una durata di ca. 30 min. Terminato l'impasto, la pasta è lasciata riposare per un'ora ca. in cassoni di legno, coperti con canovacci di cotone per permetterne la lievitazione. Successivamente la pasta è posta su tavoli da lavoro, dove sono fatte le pezzature delle forme tradizionali da 1 a 7 kg mediante modellazione a mano; alla pasta è data la forma dell'otto con una strozzatura decentrata, tale da creare due forme legate, una più grande ed una più piccola, che vengono sovrapposte l'una all'altra; segue poi un nuovo riposo in cassoni di legno per altri 15-20 min. Le forme sono poste all'interno di canovacci di cotone, uniformemente cosparsi di farina, di diametro variabile e poste all'interno di cestini di vimini, avendo cura che la forma più piccola sia schiacciata da quella più grande. Un'ulteriore fase di lievitazione, con un tempo medio di un'ora, precede la fase di cottura del pane per un'ora e ad una temperatura di 220°C.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

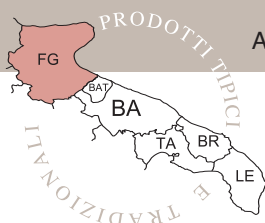
La tradizionale produzione del pane di Monte Sant'Angelo è descritta nel libro "Folclore Garganico" di Giovanni Tancredi, pubblicato nel 1938.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta con conservazione in scansie di legno - Negozi della GDO.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



PASTA DI GRANO BRUCIATO

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI CERIGNOLA (FG)

La pasta di grano bruciato è caratterizzata dall'uso come ingrediente di grano tostato e successivamente sottoposto a macinatura. Diverse tipologie di pasta possono essere prodotte con questo ingrediente, una delle più diffuse sono i cicatelli. È questo un tipo di pasta fresca la cui forma è affusolata, arrotolata e definita "a 1 dito". Il colore della pasta è grigio scuro, conferito dall'impiego di semola di grano arso. La pasta può essere commercializzata come prodotto fresco, sfuso da banco con un periodo di conservazione di 3-4 gg, o confezionata in atmosfera modificata con un periodo di conservazione di ca. 3 mesi.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	11	1,4	73	4,2	349 kcal

Processo Produttivo

Diverse tipologie di pasta (es. cavatelli, cicatelli ed orecchiette) possono essere prodotte con la semola di grano arso. La definizione di grano arso deriva dal processo di tostatura che è applicato al grano duro. La tostatura ha luogo in forno dove è applicata la temperatura di ca. 250°C per un tempo di 2-3 h. Il grano tostato è successivamente sottoposto a macinatura. In particolare, per la produzione dei cicatelli sono usati semola di grano duro, acqua e semola di grano arso nel rapporto 1:0,4:0,2. Generalmente, le semole sono prodotte in molini della provincia di Foggia. Dopo miscelazione degli ingredienti, l'impasto è avviato alla macchina formatrice per la produzione della tipologia di pasta desiderata. L'essiccamento avviene in essiccatore chiuso a ventola per un tempo di ca. 5 min, così da ottenere una umidità del prodotto pari al 20-25% che consente la sua commercializzazione come pasta fresca, sfusa da banco. Può essere applicato anche il confezionamento in atmosfera modificata in buste sigillate, e in questo caso, sono praticati sia un processo di essiccamento più spinto fino a raggiungere il 18-20% di umidità e sia trattamenti termici di risanamento (pastorizzazione) per garantire condizioni igieniche ottimali durante la conservazione prolungata.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

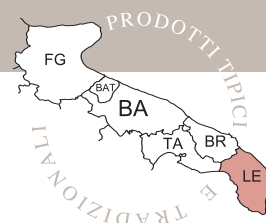
È tradizione della Daunia produrre pasta con grano arso. Originariamente, questo tipo di grano si otteneva dalla "spigolatura" dei campi di grano dopo l'accensione delle stoppie, quando sul campo si raccoglievano le spighe sfuggite alla mietitura, che erano cotte dal fuoco. Le paste lavorate con semola di grano arso, assumono una colorazione tendente al marrone-viola. Nella tradizione popolare è diffusa la ricetta "cicatille de grane arse", piccola pasta casereccia del foggiano di semola di grano scottato dal sole.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda - Distribuzione Moderna.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



PASTICCIOTTO E BUCCUNOTTU GALLIPOLINO

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI LECCE



Il pasticciotto ha forma ovale, un colore giallo scuro con macchie di bruciatura, dovute alla cottura, è ricoperto da uno strato di zucchero. Presenta una doppia consistenza: dura all'esterno morbida internamente.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	22	7	18	51	-	384 kcal

Processo Produttivo

Per la pasta frolla: si dispone la farina a fontana. Al centro si pone la margarina e si lavora per farla amalgamare bene. Si aggiungono zucchero, tuorli d'uovo, una bustina di lievito, vaniglia: si continua ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Per la crema pasticcera: si mette un pentolino sul fuoco con zucchero e tuorli d'uovo. Si amalgama bene il tutto, si aggiunge la farina ed il latte sempre mescolando. Successivamente si aggiungono limone e vaniglia e si mescola fino ad ottenere una crema non troppo densa da raffreddare velocemente in un altro recipiente. La pasta frolla viene quindi posta nelle forme facendola aderire bene alle pareti. Al centro si pone la crema pasticcera e si ricopre con uno strato di pasta frolla. Con i pollici si fanno aderire i due strati formando al centro una cupoletta e si inforna.

La variante prodotta a Gallipoli viene spolverizzata con zucchero a velo, e prende il nome di **buccunottu gallipolino**.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Premio "Il Gallone d'Oro". Per il miglior "pasticciotto" della provincia di Lecce. Obiettivo della manifestazione è promuovere e valorizzare questo dolce tipico del Salento; a Specchia Gallone - fraz. di Minervino di Lecce (LE) nel mese di Dicembre.



PETTOLE

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA

La pettola ha la classica forma della frittella; si presenta lievemente croccante nella parte esterna e di colorazione dorata a causa del processo di frittura, mentre è molto soffice e di colore bianco nella parte interna. Va consumata calda.

Le materie prime impiegate sono farina "00" (ricavata dalla macinazione di grani teneri), semola rimacinata di grano duro, e olio extra vergine di oliva regionale.

Esistono varianti regionali realizzate con acciughe, calate nel vincotto caldo o passate nello zucchero semolato.

Il prodotto viene venduto sfuso a peso.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	23	9	2	63	2	306 kcal

Processo Produttivo

Ingredienti: 200 g di farina tipo "00", 800 g di farina di grano duro, sale q.b., acqua tiepida, vino bianco, olio extra vergine di oliva, lievito di birra.

Impastare farina, acqua, lievito e sale. Lavorare a lungo fino ad avere una pasta elastica e morbida; lasciare lievitare finché la pasta raddoppia di volume. Intingere le mani nel vino bianco, strappare ed allungare i pezzi di pasta e friggerli in olio bollente finché avranno un aspetto dorato.

Periodo di produzione

Tutto l'anno ed in particolare durante le festività natalizie e pasquali.

Storia e tradizione

L. Sada – La cucina pugliese – Tradizioni Italiane Newton

Tipologia di commercializzazione

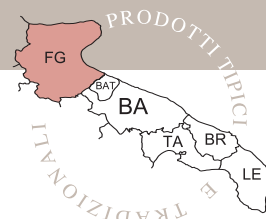
Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

"Pettole nelle gnostre e cioccolata in sagra" - Comune di Noci (Ba) - metà Dicembre.
Monopoli - 19-20 Settembre;
Spinazzola - Dicembre e Gennaio;
Castelluccio Val Maggiore - 26 Dicembre.



PIZZA SFOGLIA E SCANNATEDDA

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI ISCHITELLA (FG)



La pizza sfoglia si presenta come focaccia arrotolata di 15-20 cm di diametro, mentre la scannatedda è una focaccia intrecciata di 20-25 cm di lunghezza. Entrambe sono farcite con fiori di finocchio dolce selvatico, che conferisce al prodotto un leggero e quasi impercettibile aroma amaro, sale e olio extravergine di oliva. La focaccia arrotolata si prepara a partire da filoni-strisce di pasta lavorata che vengono arrotolate su se stesse fino ad ottenere una focaccia di forma rotonda. La focaccia intrecciata, invece, si prepara sempre a partire dagli stessi filoni lunghi i quali però, invece di arrotolarsi su se stessi, sono intrecciati, dando al prodotto finale una forma allungata. Entrambi i prodotti presentano un colore bruno dorato chiaro ed un peso che si aggira intorno ai 400-500 g. La caratteristica di entrambi i prodotti è quella di avere un sapore molto gradevole, e una persistente presenza di unto sia al tatto che al gusto.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	6	5	46	40	2	594 kcal

Processo Produttivo

La preparazione dell'impasto avviene in conche di legno "falzator" con lievito naturale "crescend", semola di grano duro e acqua. La successiva lavorazione viene fatta su tavole di legno "Tavler" fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dopo la lievitazione dell'impasto, le fasi si differenziano per quanto riguarda la focaccia arrotolata (pizza sfoglia) e la focaccia intrecciata (scannatedda). La focaccia arrotolata viene sfogliata e farcita con fiori di finocchio dolce selvatico, olio extravergine di oliva e sale e quindi va arrotolata. Mentre per la focaccia intrecciata si aggiungono all'impasto già lievitato sempre fiori di finocchio dolce selvatico, olio extravergine di oliva e sale e successivamente con l'impasto ottenuto si formano delle trecce. La cottura avviene in forni commerciali inforni a legna casalinghi a cupola "furnidd" alla temperatura di 220 °C per circa 20-25 minuti.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

La scannatedda è un prodotto storicamente legato alla tradizione culinaria del comune di Ischitella. Risale al periodo della I guerra mondiale in quanto non essendoci ingredienti per pasticceria si era cercato di creare con ingredienti semplici e soprattutto economici qualcosa di buono.

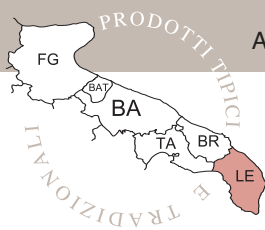
"I piatti tipici di Ischitella" Tesi di laurea, Rel. Prof.ssa Cantucci.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



PUCCE - ULIATE

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

PANE DI SEMOLA, PANE DI ORZO

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE

Le pucce sono pani a sezione circolare di diametro 25-35 cm, mentre le uliate sono più piccole (10-20 cm di diametro). Entrambe hanno superficie bruna ed interno di colore chiaro, tendente al bianco. L'uliate, in più, è caratterizzata dalle olive locali maturate in salamoia.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	10	2,3	49	9,8	257 kcal

Processo Produttivo

Dopo aver fatto sciogliere il lievito in acqua tiepida, si versa il composto nella farina e si impasta, quindi si lascia riposare l'impasto. Lievitando, il prodotto raddoppia il suo volume; a questo punto si cosparge il fondo di una teglia di alluminio con farina di grano duro e si mettono i tozzetti del prodotto in varia misura. Si inforna per circa 30 minuti in forno caldo a 200-250 °C.

Le uliate sono una variante delle "pucce" poichè hanno la stessa preparazione ma nell'impasto vengono aggiunte le olive nere (con il nocciolo) e dell'olio extravergine d'oliva che le rende più morbide e profumate.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Un tempo in tutte le case veniva fatto il pane e, pertanto, anche le "pucce" o le "uliate" erano una consuetudine.

Da ricerche effettuate sul territorio, fra le aziende agricole e di trasformazione, ma anche presso le stesse massie, l'unico dato storico di fondamentale importanza riguarda il consumo delle "pucce" il giorno dell'immacolata (8 dicembre).

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda - Distribuzione moderna
Sagre e feste paesane - Fiere.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra della puccia a Novoli (LE) nel mese di Settembre.
Festa della Madonna dell'Uragano: Sagra della puccia, a Minervino (BA) nel mese di Settembre.



RAVIOLI CON RICOTTA

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA



I ravioli con la ricotta presentano colore giallo dorato e forma rotondeggiante di circa 5 cm di diametro. Il ripieno è costituito da impasto di ricotta di pecora, prezzemolo, formaggio e pepe.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	37	12	23	27	1	363 kcal

Processo Produttivo

Poniamo nella Impastatrice Planetaria i seguenti ingredienti: semola, uova e acqua.

L'impasto che si otterrà, passa successivamente nella macchina anche detta Laminatrice, che produce la sfoglia lunga 50 cm e larga 15 cm. Tale sfoglia si taglia a mano e passa poi nella macchina formatrice o Raviolatrice che consente di ottenere il prodotto finito. Questa presenta, al di sopra, un imbuto nel quale si pone il ripieno che fuoriesce, confezionato, all'interno dei ravioli.

La fase finale sarà in Essiccatoio a ventola per circa 10 minuti.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non esistono documenti scritti, essendo un prodotto tramandato oralmente dalle massaie. Attualmente questi sistemi di preparazione sono stati acquisiti da negozi specializzati chiamati "pastai".

La tradizionalità del prodotto è assicurata:

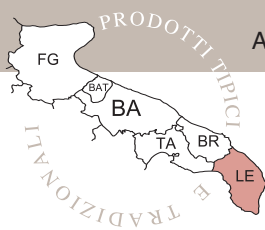
- dalla provenienza locale della materia prima;
- dalla produzione che avviene secondo tradizioni familiari;
- dalle caratteristiche qualitative e dalla particolarità del gusto.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



RUSTICO LECCESE

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE

Il rustico si presenta di forma circolare di diametro di 10- 13 cm, con un doppio strato di pasta sfoglia con besciamella, mozzarella e pomodoro. Si deve consumare caldo per gustare tutti i sapori degli ingredienti impiegati.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	21	10	26	41	1	438 kcal

Processo Produttivo

Per la pasta sfoglia: alla farina si aggiunge l'acqua, lo strutto, il sale, la margarina vegetale e si mescola. L'impasto così ottenuto si stende sulla sfogliatrice al fine di ottenere degli strati di pasta alti circa 4 mm. Con dei calchi di forma circolare si taglia la pasta che verrà usata per lo strato inferiore e superiore del rustico.

Condimento: la farcitura è composta da besciamella, mozzarella fior di latte, polpa di pelato, pepe nero e sale, viene preparata in apposite coppe di acciaio inox.

Si pone la farcitura su un disco di pasta sfoglia e si chiude con un altro disco di pasta sfoglia. Con l'aiuto di uno stampino si fa una leggera pressione al centro del rustico al fine di far assumere una forma a cupola. Il prodotto così ottenuto si mette nel frigo ad una temperatura di circa 4 °C per circa due ore. Terminata la fase di riposo si spennella con amalgama di uova intere sbattute ed il tutto viene informato a 260 °C per circa 15 minuti.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

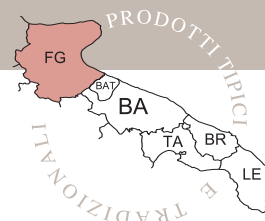
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



SCALDATELLI

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA



Gli scaldatelli sono taralli di colore dorato, lucido, croccante, con aroma fragrante, misto tra olio e vino e che rilasciano, durante la masticazione, un retrogusto piacevole di finocchio. Chiamati anche "taralli scaldati" sono dei prodotti tipici dell'antica tradizione foggiana. La provincia di Foggia è la zona di maggiore e migliore produzione di frumento (e quindi di farine) e vanta anche la produzione di un olio extravergine di oliva a denominazione (Dauno DOP). Questo rende gli scaldatelli unici e tipici del territorio. Devono essere conservati in luogo asciutto, a temperatura ambiente, anche per 5-7 mesi. Numerose sono le varianti. Alcuni produttori impiegano per la preparazione dell'impasto, oltre all'olio, anche l'acqua e lo strutto, allo scopo di esaltare il gusto e la sapidità del prodotto. Inoltre, ci sono diversi panifici che realizzano Scaldatelli aromatizzati al peperoncino, alla cipolla, al pepe o alla pizza.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	4,9	7,3	12,1	66,7	9	401 kcal

Processo Produttivo

La ricetta tradizionale prevede un impasto di: farina 00 (1 kg), olio extravergine di oliva (200 g), 1 bicchiere di vino bianco, 1 cucchiaino di semi di finocchio e 20 g di sale fino. Tutti gli ingredienti vengono posti nella impastatrice meccanica per un tempo variabile tra 10 e 20 minuti. L'impasto ottenuto viene poi posto nel cilindro raffinatoro che porta ad ottenere dei "filoni" del peso di ca. 1 kg. Questi sono successivamente inseriti nella grissinatrice che realizza tubetti di impasto di spessore simili a grissini. Questi vengono tagliati (lunghezza 10 cm e peso 40-50 g) e poi sagomati a formare un "cerchietto" (tarallo). Alcuni produttori tagliano i grissini a 50 cm realizzando però forme diverse: a "cancelletto" o ad "8 schiacciato", ad "8 allungato" o a "chiocciolina". Le forme così ottenute vengono posizionate su tavole di legno o teglie di metallo, le quali, vengono interamente immerse in grandi bollitori con l'ausilio di una carrucola. Inizia così la fase di bollitura o "scaldatura" del prodotto (da cui il nome scaldatelli). L'immersione è fatta in acqua bollente (100°C) per 3-4 min. La fase che segue è l'asciugatura all'aria, che dura circa 10 ore. Solo dopo potranno essere infornati per la cottura vera e propria (a circa 210-250°C per 20-30 min). Gli scaldatelli sono così pronti per il confezionamento in buste di plastica per alimenti, etichettate e dal peso variabile da 500 g ad 1 kg.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

"Metti a tavola il Mediterraneo", di Michele Campanaro e Loredana Olivieri, anno 1993, pag. 8. Numerosi siti internet, tra i quali www.sulgargano.it e www.prolocosantagatadipuglia.it confermano le antiche origini degli scaldatelli.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



SCARCELLE

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA

Le materie prime impiegate consistono in farina "00" ricavata dalla macinazione di grani teneri prodotti nel territorio delle Murge, olio extra vergine di oliva regionale e uova di allevamenti locali.

La forma della scarcella può variare; e il peso è di circa 250-300 g.

Nei diversi comuni della Regione si possono utilizzare differenti ricette per l'impasto.

Il prodotto viene venduto sfuso o confezionato in sacchetti di plastica per alimenti.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	10	7,4	70	1,5	387 kcal

Processo Produttivo

Per la preparazione delle scarcelle occorrono i seguenti ingredienti: 1 kg di farina 00, 200 g di zucchero, 2 dl di olio extravergine di oliva, 6 uova intere e 2 tuorli, un pizzico di sale, 1 bustina di lievito in polvere, 1 bustina di anesine (confetti colorati).

Il processo produttivo prevede l'impasto rapido di tutti gli ingredienti; ottenuto l'impasto si lascia riposare per dieci minuti. Successivamente si stende la pasta e si modella al fine di realizzare soggetti pasquali e/o infantili (bambole, cestini).

Le forme così realizzate vengono spennellate con l'uovo sbattuto e decorate con le anesine.

A questo punto s'inforna a 180 °C per circa 45 minuti.

Periodo di produzione

Festività Pasquali.

Storia e tradizione

E' un piatto tipico legato alla tradizione culinaria della regione. Generalmente lo si preparava per i bambini durante le festività pasquali.

L. Sada – La cucina pugliese – Tradizioni Italiane Newton

Altamura antichi sapori - Da una cucina povera per necessità ad una cucina povera per attualità - Donne in.

Tipologia di commercializzazione

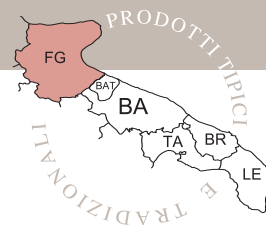
Dettaglio tradizionale - Negozi specializzati Pasticcerie.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra della scarcella - Comune di Statte (TA) - Lunedì dell'Angelo



SEMOLA BATTUTA

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA



La semola battuta è una pastina fresca venduta esclusivamente al banco. Si presenta sottoforma di chicchi di riso dalla forma disomogenea e frammentata, di colore giallo intenso e consistenza fresco-umida. È venduta al banco, in cestini di vimini, deve essere conservata in condizioni di refrigerazione e consumata entro 4-5 gg dalla produzione. Si abbina molto bene con brodo di carne.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	27	13	5	51	3	301 kcal

Processo Produttivo

Gli ingredienti sono semola di grano duro, brodo (acqua arricchita con estratto di carne), nel rapporto 1:0,1 e uova (5 per kg di semola). Generalmente, la semola è prodotta in molini della provincia di Foggia. Dopo miscelazione degli ingredienti, l'impasto è avviato alla sfogliatrice e, quindi, alla tagliatrice. Si ottiene così una pastina di dimensioni molto piccole, come chicchi di riso. Il prodotto non subisce alcuna fase di essiccazione ed asciugatura.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

La semola battuta è riconosciuta da lungo tempo come prodotto tipico e tradizionale della provincia di Foggia. È inserita nell'elenco delle paste alimentari pugliesi.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



TARALLI

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA

I taralli sono croccanti anelli di pasta realizzati esclusivamente con farina di grano tenero, olio di oliva, vino bianco e aromatizzati con spezie. Sono un alimento di origine pugliese, in particolare della provincia di Bari e attualmente esportati in tutto il mondo. Croccanti e friabili, sostituiscono il pane durante il pasto e sono ideali per uno spuntino o per un break.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	8	14	64	2	414 kcal

Processo Produttivo

I Taralli sono ottenuti dall'impasto di farina, acqua salata, olio extravergine di oliva e vino bianco secco. I pezzi di pasta allungati 15 cm circa, vengono uniti all'estremità in modo da chiuderli ad anello, bolliti e cotti in forno. Può essere prevista l'aggiunta di semi di finocchio selvatico. La preparazione e la lavorazione devono avvenire in locali e con attrezzature idonee a garantire igiene e sicurezza. La conservazione avviene in luogo fresco e asciutto.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

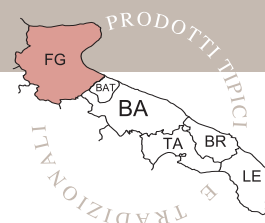
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra dei Tarallucci e Vino, ad Alberobello (BA) nel mese di Aprile.



TARALLI NERI CON VINCOTTO

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA



I taralli neri con vincotto sono un prodotto tipico della cucina tradizionale foggiana, un tempo venivano preparati per festeggiare matrimoni e fidanzamenti. Hanno generalmente forma circolare con diametro di 15-20 cm, uno spessore di 2-3 cm, un singolo pezzo pesa circa 350-400 g, sono molto friabili ed emanano il profumo intenso delle spezie (chiodi di garofano e cannella) e delle essenze (buccia di limone o di arancia grattugiate). Il colore è marrone scuro tendente al nero. A piacimento possono essere aggiunte o eliminate dalla ricetta base le varie essenze naturali, quali chiodi di garofano, buccia di limone, cannella. Il prodotto è commercializzato a pezzi singoli in bustine di plastica per alimentazione o venduto sfuso a peso.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	20	7,9	10	56	4,5	346 kcal

Processo Produttivo

Per la preparazione dei taralli neri con vincotto sono necessari 500 g di farina, 150 g di zucchero, 100 g di vincotto, 75 g di cioccolato fondente, 50 g di mandorle, 50 g di olio extravergine di oliva di Capitanata, 75 g di cacao amaro, 250 ml di latte, 1 cucchiaino di bicarbonato (agente lievitante), mezzo cucchiaino di miele, buccia grattugiata di mezza arancia, cannella in polvere e chiodi di garofano.

Si tritano le mandorle e si riduce a scaglie il cioccolato. Disposta la farina a fontana sulla spianatoia si aggiungono nel cratere tutti gli ingredienti; si mescola energicamente fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo e abbastanza consistente. Sulla spianatoia, spolverizzata di farina, si forma un salsicciotto di diametro variabile da 2 a 4 cm e lo si seziona trasversalmente in pezzi di lunghezza variabile (da 15 a 50 cm). Si uniscono le estremità di ogni pezzo in modo da formare delle ciambelle; si unge con olio la piastra da forno sulla quale si dispongono le ciambelle avendo cura di mantenerle distanziate le une dalle altre. Si procede alla cottura in forno caldo a 160-180°C per circa 15 minuti.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Questo tipo di prodotto, per lo più natalizio, ha preso corpo e forma, a partire dalla seconda metà del cinquecento, tra sante mura, frutto della fantasia e delle mani operose delle suore di clausura.

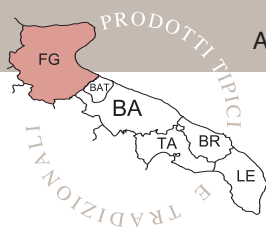
I segreti dei dolci sipontini di Natale - di Teresa La Scala - tratto dal sito internet www.manfredonia.net.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - negozi specializzati.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



TROCCOLI

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA

Pasta fresca simile agli spaghetti della lunghezza di 30-40 cm ma, rispetto a questi, più spessa, fresca ed umida. Gli ingredienti sono: semola di grano duro, acqua e uova. La materia prima proviene tutta da mulini della zona. Di colore giallino brillante per l'impiego delle uova. È una pasta fresca di semola che viene venduta solo al banco sfusa. Va conservata per un periodo di 2-3 giorni in frigo. L'esposizione, per la vendita, è fatta in banconi refrigerati dove i troccoli sono posti in cestini di plastica o vimini.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	13	3	51	2,6	290 kcal

Processo Produttivo

Una ricetta tipica per questo tipo di pasta fresca prevede i seguenti ingredienti: 750 g di semola, 200 g di acqua e 2 uova (ciascuna di circa 25 g). Gli ingredienti vengono impastati nella impastatrice; l'impasto viene posto nella trafila-formatrice dalla quale si ottiene il prodotto finito. Successivamente la pasta è sottoposta ad una semplice asciugatura della durata di circa 20 minuti.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

1. "Esiste una gastronomia foggiana?" di Vitulli Antonio (VIAN) – Estratto da: Rivista della XVII Fiera dell'Agricoltura di Foggia pag. 5;
2. "Quaderni della Nuova poesia" collana n. 36 diretta da Daniele Giancane in "Gargano Amore - Reperti di ghiottonerie garganiche" di Michele Captano anno 1987 pag. 28.
3. "Enogastronomia dauna" in "Cucina bella e buona" di Vincenzo Buonassisi ed. Di Baio Editore pag. 3

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

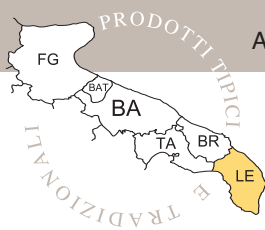
Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA





CÌCIRI E TRYA

Categoria del prodotto:

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

Altre denominazioni:

LASAGNE E CECI ALLA SALENTINA, LAJANA E CÌCIRI, LÀCANA E CÌCIRI, MASSA, MASSA E CÌCIRI

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE

È un piatto tipico locale, usato in passato dalle famiglie povere, in quanto era fatto da semplici ingredienti che potevano essere facilmente prodotti in loco come dimostrano i dati del Catasto Agrario del 1929. Il termine trya deriva dall'arabo itrya ed era in origine un manufatto di pasta filiforme (Sada, L. 1991. La cucina della terra di Bari, 168 p. F. Muzzio Editore, Padova).



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	17	16	12	53	7	360 kcal

Processo Produttivo

I ceci vengono messi a bagno la sera precedente per agevolarne la cottura. La mattina si prepara la lasagna con farina di semola di grano duro, acqua e sale, si fa amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico, si stira su un tavolo con l'aiuto di un mattarello e si taglia a strisce di circa 2-3 cm. La pasta così ottenuta si lascia indurire. Si cuociono i ceci in tegame di terra cotta aggiungendo olio, sale, prezzemolo, acqua, cipolla ed un pomodoro per dare profumo. Si fa friggere un po' di pasta nell'olio al fine di farla diventare croccante, oppure si tagliano pezzettini di pane e si fanno rosolare in olio. A questo punto si mescola il tutto (ceci, pasta frita, pasta cruda, pane fritto) in una padella continuando la cottura per far amalgamare tutti gli ingredienti.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non esistono riscontri storici scritti, ma soltanto informazioni delle persone anziane. Nel Catasto Agrario del 1929 si rileva che la coltura del cece, anche se con superfici da 1 a 5 ha (ad esclusione di Miggiano in cui ne venivano coltivati 15 ha) era presente in quasi tutti i comuni della provincia di Lecce.

Tipologia di commercializzazione

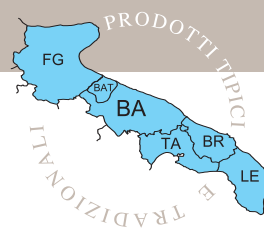
Ristorazione.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it

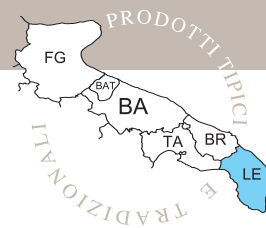
Iniziative di promozione

Sagra "te Ciceri e Trya", a Ugento (LE) il 9 Agosto.



PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI





ALICI MARINATE

Categoria del prodotto:

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI GALLIPOLI (LE)



È una preparazione a base di alici, aceto, olio di semi di girasole, prezzemolo ed origano. Dopo la sfilettatura delle alici, esse sono lasciate macerare in presenza degli altri ingredienti per 4-5 h e, quindi, confezionate in vaschette di plastica chiuse ermeticamente.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	79	8	4	1	1	72 kcal

Processo Produttivo

Gli ingredienti sono alici, aceto, olio di semi di girasole, prezzemolo ed origano. Dapprima si toglie la testa delle alici, quindi si aprono a metà, si toglie la lisca, si puliscono con cura e si adagiano a strati su di una teglia, in cui si aggiungono aceto, olio di semi di girasole, prezzemolo e origano. La preparazione è lasciata macerare per 4-5 h, procedendo, quindi, al confezionamento in vaschette in cui è aggiunto nuovo olio di semi di girasole ed aceto, prima di procedere alla chiusura ermetica.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

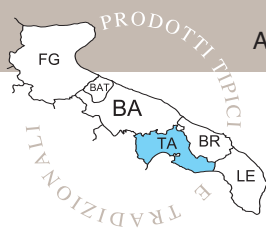
Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



COZZA TARANTINA

Categoria del prodotto:

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

MAR GRANDE E MAR PICCOLO DEL GOLFO DI TARANTO (TA)

La Cozza Tarantina è allevata secondo metodi tradizionali nel Mar Piccolo e Mar Grande di Taranto. La qualità è garantita dalla modalità di immissione sul mercato. Dopo l'allevamento, la cozza rimane integra poiché non è staccata dal suo gruppo di appartenenza. In tal modo, la cozza non perde il proprio liquido consentendole una prolungata vitalità e una migliore conservazione.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	82	11	2,7	3,4	-	84 kcal

Processo Produttivo

Il Mar Piccolo di Taranto è il maggior centro di produzione di cozze del Mediterraneo. Le coltivazioni di cozze, denominate "quadri", sono formate da un numero variabile (4-6) di file parallele di pali di castagno, infissi per la punta sul fondo del mare. Sotto la superficie del mare, i pali sono collegati tra loro mediante corde di materiale sintetico, dette "libàni". Sono detti "camere" gli spazi delimitati da quattro pali; "vende" i "libàni" che delimitano i quattro pali delle "camere", "crociere" i "libàni" disposti secondo le diagonali del quadrato determinato dalle "vende". Il periodo più intenso per la riproduzione delle cozze in Mar Piccolo è novembre-gennaio. Le larve delle cozze conducono per qualche tempo vita pelagica; in seguito hanno tendenza a fissarsi a corpi sommersi che si trovano sulla superficie del mare, nella zona fortemente illuminata dal sole. Tali corpi sommersi sono appunto i pali, i "libàni", le "vende" e le "crociere". In primavera, le corde appaiono nere per l'enorme numero di minuscole cozze che vi aderiscono tramite i filamenti di bisso, dando vita, nel loro insieme, alla "semente" di cozza. Ad aprile, le corde cariche di semente sono tagliate e appese verticalmente nei "quadri" alle "vende" ed alle "crociere", in attesa che le cozze abbiano raggiunto maggiori dimensioni. I "libàni" con le cozze attaccate prendono il nome di "pergolati". La lunghezza dei "pergolati" è scelta in modo tale che quando sono sospesi nei "quadri", la loro estremità inferiore rimanga distante dal fondo almeno 80 cm, per impedire la conta-

minazione delle cozze. A primavera le cozze ammassate sui "pergolati" sono diradate. A ca. 12-16 mesi dal fissaggio delle larve, le cozze sono pronte per essere poste in commercio, sempre che abbiano raggiunto la taglia minima commerciale, stabilita dal D.P.R. 1639/68 in 5 cm. Negli ultimi anni si è diffuso l'uso di impianti sostenuti da galleggianti, che consentono un allevamento in acque più profonde.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

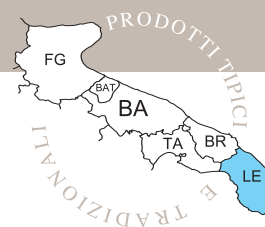
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra del Pesce e della Cozza Tarantina, a Taranto nel mese di Settembre.



SCAPECE GALLIPOLINA

Categoria del prodotto:

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI GALLIPOLI (LE)



La Scapece di Gallipoli è una preparazione a base di pesce pescato dai pescatori di Gallipoli. La preparazione consiste nella frittura e successiva marinatura del pesce insieme agli altri ingredienti. Il prodotto è di colore giallo limone con gli strati di pesce alternati agli strati di briciole di pane.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	60	13	12	11	0,2	204 kcal

Processo Produttivo

Gli ingredienti sono pesce (pupilli, opette, femminelle, argentini, maschulari e tremule) di dimensioni molto piccole (2-10 cm), pescato dai pescatori di Gallipoli, pane non lievitato preparato appositamente, zafferano, aceto di vino rosso leccese, farina 00 e olio di semi di soia. Il pesce è selezionato, lavato, pulito e fritto in olio di semi di soia. Dopo cottura, il pesce è deposto in tini di legno di castagno alternandolo con strati di mollica di pane. Il pane è di grano duro, essiccato, grattugiato e passato al setaccio. Di solito sono realizzati 7 strati, detti anche "calette", l'ultimo dei quali deve essere di pane. Successivamente, si aggiunge l'aceto che è stato precedentemente miscelato con farina 00 e zafferano per impartire la colorazione giallo limone. La preparazione è lasciata riposare per 1-2 gg, così che il pesce sia marinato. Nelle ultime fasi può ancora essere prevista l'aggiunta di aceto. La preparazione è conservata in condizioni di refrigerazione.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

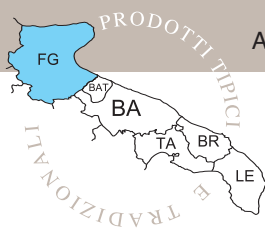
Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra delle scapece, a Gallipoli (LE) nel mese di Luglio.



SCAPECE DI LESINA

Categoria del prodotto:

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI LESINA (FG)

La scapece di Lesina è una preparazione alimentare a base di anguille arrostite o fritte conservate in olio d'oliva. Nel prodotto finito le anguille si presentano di color giallo-marrone chiaro, consistenti, di sapore agrodolce dal gusto assai particolare. Viene venduto suddiviso in tranci di 6-8 cm, contenuti in vasetti di vetro dal peso di 240 g cadauno, accompagnati da un'etichetta in carta che specifica la composizione del contenuto.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	60	15	22	0,6	-	259 kcal

Processo Produttivo

Le anguille selezionate manualmente, vengono sottoposte a pulitura esterna, eviscerazione e risciacquo. A questo punto sono pronte per essere cucinate in due modi differenti:

- 1) vengono tagliate in pezzi di 6-8 cm, infarinate e fritte in olio bollente, condite con menta e aglio e quindi conservate con olio extra vergine di oliva e aceto in vasetti di vetro.
- 2) vengono arrostite intere, quindi tagliate in pezzi di 6-8 cm, condite con menta e aglio e quindi conservate con olio extra vergine di oliva e aceto in vasetti di vetro.

Periodo di produzione

Da Settembre a Dicembre.

Storia e tradizione

Un riferimento storico è individuabile nel libro "I ricettari di Federico II dal "Meridionale" al "Liber de coquina"", datato tra il 1230 e il 1250. Lo storico ecclesiastico Michelangelo Manicone nel V tomo della sua "Fisica Appula", edizione del 1807 fa menzione della Scapece di Lesina.

Tipologia di commercializzazione

Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)





RICOTTA

Categoria del prodotto:

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA



La ricotta fresca, ottenuta da siero di latte vaccino, ovino, caprino o misto, ha una forma cilindrica ed il peso è variabile da 100 a 500 g. L'aspetto esterno presenta una superficie ruvida, di colore bianco latte.

Il sapore è tipico di latticino fresco, delicatamente acidulo.

L'odore è caratteristico, fragrante di latticino.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	75	8	10	3,5	-	136 kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il siero vaccino, ovino, caprino o misto è posto in caldaie di rame o acciaio e riscaldato lentamente a fuoco diretto fino al raggiungimento della temperatura di circa 70°C, mantenendo la massa in agitazione con uno spino di legno.

Si procede all'aggiunta di latte ed, eventualmente, sale; quindi la temperatura della massa è innalzata a 83-95°C. All'affioramento delle siero-proteine denaturate è sospeso il riscaldamento e l'agitazione, facendo seguire una sosta di ca.15 min.

Successivamente, la massa è raccolta mediante schiumarola e posta in fiscelle.

Non è prevista alcuna fase di maturazione ed il prodotto è venduto fresco.

Periodo di produzione

Tutto l'anno per la varietà prodotta da latte vaccino.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Festa della ricotta, a Carlantino (FG) nel mese di Maggio.



RICOTTA FORTE

Categoria del prodotto:

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

Altre denominazioni:

RICOTTA "SCANTA"

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA

La ricotta forte ottenuta da siero di latte vaccino, ovino, caprino o misto è di consistenza morbida, cremosa e spalmabile, e di colore crema. Può essere presente in superficie uno strato oleoso di colore giallo. Il sapore è molto piccante e sapido. L'odore è molto pungente, penetrante ma gradevole.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	61	18	19	2	-	251 kcal

Processo Produttivo

Il siero vaccino, ovino, caprino o misto, eventualmente addizionato di latte (ca. 12%), è filtrato, posto in caldaia di rame o acciaio e riscaldato lentamente a fuoco diretto fino al raggiungimento di 75-80°C, mantenendo la massa in agitazione con uno spino di legno. All'affioramento delle siero-proteine denaturate è sospeso il riscaldamento e l'agitazione, facendo seguire una sosta di ca. 10 min. Successivamente, la massa è raccolta mediante schiumarola e posta in fuscelle. Lo spurgo della scotta avviene a 15-25°C per 3-4 gg su tavoli di legno inclinati, concomitantemente all'inizio della fase di irracidimento. Estratta dalle fuscelle, la massa è miscelata con sale (20 g per kg di prodotto) e posta in contenitori tronco-conici di terracotta smaltata o legno, dove durante il periodo di maturazione (ca. 5 mesi) si procede al continuo rimescolamento per favorire le attività enzimatiche e la consistenza omogenea e cremosa della pasta.

Periodo di produzione

Tutto l'anno per la varietà prodotta da latte vaccino.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



RICOTTA MARZOTICA LECCESE

Categoria del prodotto:

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE



La ricotta marzotica leccese, ottenuta da siero di latte ovino, ha forma cilindrica e peso di ca. 500 g. L'aspetto esterno è di colore azzurroastro con una crosta spessa ca. 0,5 cm. La pasta ha una grana burrosa e compatta. Il sapore è delicato, ben definito e tendente al dolciastro. La varietà più stagionata è tradizionalmente usata come condimento per la pasta.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	64	13	19	2	-	231 kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte ovino (pecore di razza Sarda o Leccese) è riscaldato alla temperatura di 35-36°C ed aggiunto di caglio bovino liquido (30-40 ml per 100 kg). Dopo coagulazione (20-30 min), si esegue la rottura grossolana della cagliata che è successivamente estratta dal siero e posta in fiscelle per completare l'operazione di spurgo. Il siero recuperato è riscaldato fino a 60°C, aggiunto di latte fresco e quindi portato alla temperatura di 90°C. La ricotta ottenuta è deposta nelle fiscelle, salata ed avvolta con erba mazzolina. Dopo ca. 12 h, la ricotta è tolta dalle fiscelle e lasciata maturare per ca. 10-15 gg. La maturazione può essere prolungata anche per periodi più lunghi. La produzione può essere eseguita anche a partire da latte caprino.

Periodo di produzione

Stagionale: da Settembre ad Aprile.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



RICOTTA SALATA O MARZOTICA

Categoria del prodotto:

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

Altre denominazioni:

R'COTTA TOST

Area di origine del prodotto:

LA REGIONE PUGLIA

La Ricotta Marzotica ottenuta da siero di latte vaccino, ovino o misto ha una forma cilindrica (diametro ca. 15 cm e altezza ca. 20 cm) ed un peso variabile da 300 a 500 g. L'aspetto esterno ha un colore bianco o bruno qualora sia presente lo strato di crusca. La pasta è semidura, friabile, non elastica e di colore bianco. Il sapore è marcato, salato e tendente al siero usato per la produzione. L'odore è deciso, non penetrante, piacevole.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	64	13	19	2	-	231 kcal

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il siero vaccino o ovino è posto in caldaie di rame o acciaio e riscaldato lentamente a fuoco diretto fino al raggiungimento di 78-82°C, mantenendo la massa in agitazione con uno spino di legno. All'affioramento delle siero-proteine denaturate è sospeso il riscaldamento e l'agitazione, facendo seguire una sosta di ca. 15 min. Successivamente, la massa è portata rapidamente all'ebollizione, raccolta mediante schiumarola e posta in fiscelle. Lo spurgo della scotta avviene a 15-25°C su tavoli di legno inclinati. Estratte le forme dalle fiscelle, sono cosparse di sale su tutta la superficie. In alcune zone di produzione può essere prevista la fase di "incruscamento" che consiste nel fare aderire alla superficie della forma uno strato omogeneo di crusca di grano duro. La maturazione procede per un tempo variabile da 10 a 30 gg.

Periodo di produzione

Tutto l'anno per la varietà prodotta da latte vaccino.

Storia e tradizione

La produzione della Ricotta Marzotica è legata alle tradizioni gastronomiche delle campagne pugliesi.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI INSERITI NELLA 6^A REVISIONE DELL'ELENCO NAZIONALE CON D.M. DEL 10/07/2006





CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE





CARNE AL FORNELLO DI LOCOROTONDO

Categoria del prodotto:	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni:	CARN O FURNID DU CURDUN
Area di origine del prodotto:	IL COMUNE DI LOCOROTONDO (BA)



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	65	30	4	-	-	156 kcal

Descrizione

La carne al fornello di Locorotondo si presenta come spiedoni di agnello e agnellone cotti in forno.

Processo Produttivo

La carne di agnello ed agnellone viene tagliata a pezzi del peso di 80 -100 grammi circa, ed infilata in spiedoni d'acciaio lunghi 70 cm e larghi 2 cm. Viene quindi cotta all'interno di un forno quadrato con lati ed altezza di 1 m.

All'interno del forno, sul lato sinistro, vi è una base rialzata di cinque centimetri dove è posizionato il carbone di quercia o leccio in quantità tali da produrre una temperatura all'interno di circa 170°-190°, per la durata di 1 ora circa.

Per i primi 40 minuti lo spiedo è tenuto sulla destra del forno in posizione verticale, e successivamente avvicinata al fuoco, per consentire la doratura restando sempre in posizione verticale.

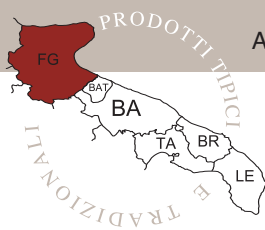
Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Rosato P., 1960. "STRÈTA – STRÈTE cose ditte à paisène", versi in dialetto locorotondese.

Centro di Cultura Popolare "Antonio Bruno", Locorotondo.



CARNE DI CAPRA

Categoria del prodotto:	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni:	PRIMATICCIO, CORVESCO, MULATTIO
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA DI FOGGIA



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	74,8	19,2	5	-	-	122 kcal

Processo Produttivo

Capretti alimentati con latte materno, animali adulti al pascolo ed alimentati in stalla con sfarinati di cereali e pellettati. La carne va conservata in frigo.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Prima della 2ª Guerra Mondiale era abitudine diffusa vendere il latte di capra nei paesi portandosi le capre in lattazione. La richiesta di latte era soddisfatta al momento con una pronta mungitura. Allevamenti di capre, per soddisfare questo bisogno e per la richiesta di carne, erano ubicati a ridosso delle ultime case. A S. Marco in Lamis (FG), sul finire degli anni 60, erano ancora attivi almeno due allevamenti nei pressi dell'abitato.

Descrizione

Carni fresche ottenute per lo più da capretti di 40 giorni (nel periodo natalizio e pasquale) ed animali adulti (nel mese di agosto).



CARNE PODOLICA

Categoria del prodotto:

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Altre denominazioni:

BOVINO PUGLIESE

Area di origine del prodotto:

LE PROVINCE DI BARI, BARLETTA, TARANTO, FOGGIA



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	73	25	3	-	-	127 kcal

Descrizione

La carne non è riconducibile ai canoni estetici comuni, pertanto risulta non molto gradita al consumatore moderno perché: il grasso è giallo (perché gli animali mangiano erbe ricche di carotene); la consistenza è fibrosa; il gusto è intenso, leggermente dolciastro. I vitellini di questa razza nascono frumentini (cioè con il pelo rossiccio) e mantengono quel colore del pelo sino a tre mesi. La razza della Murgia ha pelo grigio ma più scuro rispetto a quella allevata nel foggiano e sul Gargano. Sia i maschi che le femmine sono dotati di corna un po' ricurve, non troppo lunghe. La razza è definita "materna" nel senso che la vacca ha una alta fertilità, è "longeva" perché la vita media si aggira intorno ai 13-14 anni e a "grande efficienza produttiva" in quanto le vacche raggiungono il peso di 800-850 kg, mentre i tori in media tra i 900-950 kg.

Processo Produttivo

Questo bovino ha uno straordinario potere di adattamento ad ambienti molto difficili e grande capacità di utilizzare risorse alimentari altrimenti inutilizzabili. La Podolica, pur essendo una primipara tardiva (intorno ai tre anni), è caratterizzata da una buona fecondità e da una lunga carriera riproduttiva. La maggior parte delle vacche, rimane in allevamento fino a oltre 12 anni, con un elevato numero di nati per ciascuna fattrice. L'intervallo interparto medio è di circa 15 mesi. Le notevoli differenze di peso rilevate alle diverse età sono dovute, principalmente, alle diverse disponibilità alimentari nelle varie zone di allevamento. I bovini sono venduti attorno ai 15-16 mesi per il macello, con pesi che si aggirano intorno ai 300-350 kg. In qualche caso, per quanto riguarda i maschi, si producono vitelloni più pesanti, macellati intorno ai 2 anni di età e con un peso di 500 kg. Di solito vi sono circa un paio di tori per azienda.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Russi A., 1900: I bovini pugliesi. Agricoltura Pugliese, 1 (10), 145. Vivarelli, 1915. I bovini di razza Pugliese Agricoltura Pugliese, 5 (6), 93. Checchia N., 1934. La razza bovina pugliese. Riv. Agricola, 30 (676), 28.



INVOLTINO BIANCO DI TRIPPA DI LOCOROTONDO

Categoria del prodotto: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
Altre denominazioni: GNUMERÉDDE SUFFUCHÈTE DU CURDÛNNE
Area di origine del prodotto: IL COMUNE DI LOCOROTONDO (BA)



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	73	15	6,5	1,6	-	125 kcal

Processo Produttivo

La trippa grezza viene pulita solo ed esclusivamente a 62° C e lavorata in quadratini di 6 x 6 cm. I prestomaci, gli stomaci e le millefoglie, vengono bolliti (90°C) per 15 minuti, tagliati a striscioline, arrotolati nei quadratini di trippa con foglie di prezzemolo e legati con budellino d'agnello anch'esso bollito. La lavorazione è del tutto effettuata a mano con l'uso di forbici e appositi coltelli su taglieri in marmo o acciaio, sgrassatori e caldaia per la bollitura.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Rosato P., 1960. "STRÈTA – STRÈTE cose ditte à paisène" versi in dialetto locorotondese. Centro di Cultura Popolare "Antonio Bruno", Locorotondo.

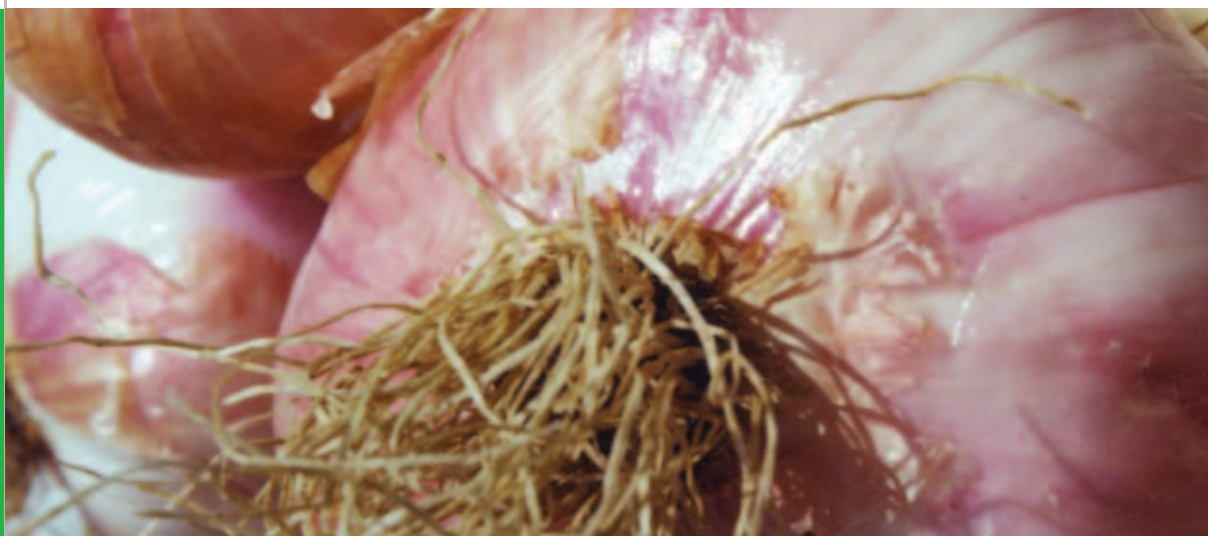
Iniziative di promozione

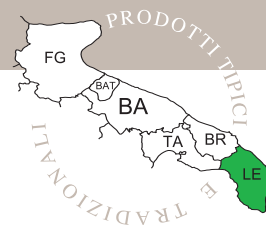
Sagra degli "gnummered suffuchète", a Locorotondo (BA), nella prima settimana di Agosto.

Trippa di agnellone con all'interno stomaci e prestomaci avvolte con budella di agnellone e prezzemolo, cotte con cipolla, buccia di formaggio pecorino, pomodori, sale e pepe, per 4 ore nella pignatta (contenitore di terracotta) a fuoco molto lento.



PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI





ALBICOCCA DI GALATONE

Categoria del prodotto: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni: ARNACOCCHIA DI GALATONE
Area di origine del prodotto: I COMUNI DI GALATONE, NARDÒ, SECLÌ E SANNICOLA (LE)



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	86	0,4	0,1	6,8	0,8	28 kcal

Descrizione

Si tratta di una popolazione locale precoce di albicocca. La drupa è di dimensioni molto piccole, paragonabile a quelle di una noce; il colore sfuma dal giallo chiaro al rosa tenue, con piccole screziature più scure presso l'attacco del peduncolo. Il frutto ha un profumo intenso e caratteristico che si coniuga con un sapore molto dolce ed una spiccata succosità.

Processo Produttivo

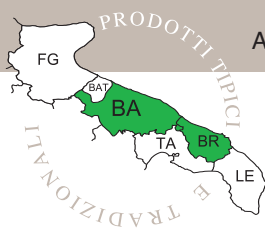
La pianta preferisce terreni poco profondi, calcarei e ricchi di scheletro e viene innestata su franco o mandorlo amaro. Fruttifica dopo tre anni ed è abbastanza longeva, in quanto pur non raggiungendo dimensioni notevoli, può essere produttiva per oltre cinquanta anni. La raccolta si effettua scalarmene nei mesi di maggio e giugno.

Periodo di produzione

Maggio-Giugno.

Storia e tradizione

Albicocca autoctona la cui produzione è molto apprezzata, come primizia, dai consumatori locali. La tradizionalità della produzione è confermata dai numerose aziende agricole di Galatone (Caputo, De Franchis Erroi, Marzano e Vaglio.) e dalla presenza di impianti ed alberi isolati di età quasi secolare nelle contrade Madonna delle Grazie, Cappuccini, Piterta, Pinnella, Delfini e Zamboi.



BARATTIERE

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	CIANCIUFFO, PAGNOTTELLA, COCOMERAZZO
Area di origine del prodotto:	I COMUNI DI POLIGNANO A MARE, MONOPOLI, ALBEROBELLO E FASANO (BA) (BR)



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	95	0,8	0,2	2	0,3	13 kcal

Processo Produttivo

L'impianto della coltura avviene per semina diretta o trapianto sia in pien'aria, in piccoli tunnel e in serra per anticipare o ritardare la raccolta a fine estate-inizio autunno. La pianta assume aspetto sarmentoso con steli di colore verde scuro, sottili, con internodi molto lunghi, produce in media 4-6 frutti per pianta. La raccolta viene effettuata scalaramente quando i frutti presentano polpa consistente e croccante. Con il procedere dell'accrescimento del frutto i semi si ingrossano, diventano duri e devono essere eliminati al momento del consumo e ciò fa aumentare la percentuale di scarto.

Periodo di produzione

Primavera-Autunno

Storia e tradizione

La coltivazione del barattiere è molto antica, ma nei seguenti documenti sono riportate notizie sulla coltura da almeno 25 anni.

Rotolo G. 1978. La coltura in asciutto del "carosello" in agro di Alberobello. Tesina di laurea in Orticoltura. Fac. Agraria, Univ. Bari.

Bianco V.V., Pace M., 1979. Confronto fra popolazioni di "Carosello" (*Cucumis melo* L.). Atti Convegno "La coltura del melone in Italia", 1979 Verona: 165-172.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

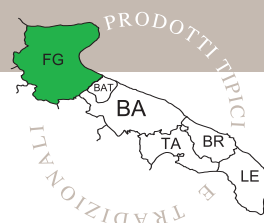
Il barattiere, *Cucumis melo* L., si raccoglie immaturo, si mangia crudo senza condimento, spesso accompagnando la pasta asciutta condita con caciocotta o come ingrediente di diverse insalate.

Il frutto è glabro di forma tendenzialmente sferica a volte leggermente affusolata nella zona peduncolare.

Il peso oscilla intorno a 400-600 g ma possono ritrovarsi anche di oltre 1000 g.

Il colore dell'epicarpo dei frutti immaturi è verde di diversa tonalità, mentre a maturazione fisiologica diventa giallo.

La polpa, dapprima croccante, poi, man mano che il frutto matura, diventa sempre più soffice, sapida e profumata, mentre il colore, all'inizio è verde di varia tonalità, tende al rosato nei frutti più maturi. E' gradito dai consumatori per l'assenza del sapore amaro, l'elevato contenuto di acqua, il basso contenuto di zuccheri, la sensazione di freschezza e per la buona digeribilità, sicuramente migliore del cetriolo.



CARCIOFO DI SAN FERDINANDO DI PUGLIA

Categoria del prodotto: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni: VIOLETTO DI PROVENZA O SAN FRANCESINO
Area di origine del prodotto: LA PROVINCIA DI FOGGIA



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	90	2	0,2	2	5	18 kcal

Descrizione

Il carciofo di San Ferdinando, *Cynara cardunculus* L. subsp. *scolymus* (L.) Hayek, si riferisce prevalentemente alla cv. Violetto di Provenza con capolini di forma ovoidale, compatti con peso variabile da 120 a 220 g, brattee inermi, di colore violetto con sfumature verdi; disponibile sul mercato da settembre a maggio e viene utilizzato crudo o cotto in numerosissime ricette. Tipico è il "carciofino" sott'olio prodotto con capolini di piccole dimensioni.

Processo Produttivo

L'impianto viene effettuato generalmente con carducci in diversi periodi dell'anno con piante disposte a 100 – 120 cm tra le file e 80 sulla fila. L'anticipo di produzione nel mese di settembre è dovuto al precoce risveglio della carciofaia che consiste in una prima abbondante adacquata che si effettua agli inizi di luglio. I capolini vengono tagliati a mano con parte dello stelo (20-35 cm) accompagnato da due o tre foglie. Il numero di capolini commerciabili per pianta varia da 6 a 10. Dal mese di aprile fino a tutto maggio si possono ottenere 3-4 capolini più piccoli che vengono raccolti senza stelo e destinati all'industria di trasformazione.

Periodo di produzione

Settembre-Maggio

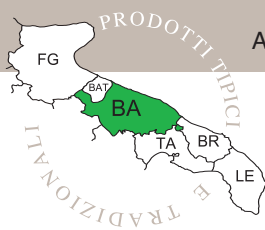
Storia e tradizione

Di Terlizzi (1974) riporta che le prime coltivazioni del carciofo nella zona di San Ferdinando risalgono al 1940 ad opera di Leonardo Todisco e Felice Monfredo e successivamente al 1942 a Cosimo Di Viccaro.

Di Terlizzi G. (1974). La coltivazione del carciofo in agro di San Ferdinando di Puglia. Tesi di laurea in orticoltura. Fac. Agr. Univ. Bari.

Iniziative di promozione

Fiera Nazionale del Carciofo Mediterraneo di San Ferdinando di Puglia, giunta nel 2005 alla 45ª edizione.



CICERCHIA

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	FASUL A GHENG, CICERCOLA, CECE NERO, INGRASSAMANZO, DENTE DI VECCHIA, PISELLO QUADRATO
Area di origine del prodotto:	LA MURGIA BARESE (BA)



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	31	2,7	51	1,1	352 kcal

Processo Produttivo

La semina avviene generalmente in febbraio - marzo. La cicerchia, come le altre leguminose, non ha bisogno di concimazioni azotate perché possiede i batteri simbiotici capaci di fissare l'azoto, né di trattamenti antiparassitari; viene effettuata una sarchiatura per controllare le specie infestanti. In luglio, quando le foglie ingialliscono e i legumi imbruniscono, le piante vengono falciate. Le piante falciate si raccolgono in mucchi e si lasciano per circa una settimana esposte al sole affinché i baccelli completino l'essiccamento. La sgranatura viene eseguita manualmente o mediante macchine. Generalmente al momento della conservazione i semi posseggono 10% di acqua. Le cicerchie vengono conservate in contenitori a chiusura ermetica in luoghi freschi.

Periodo di produzione

Luglio

Storia e tradizione

Nel Catasto Agrario del 1929 la cicerchia era presente come coltura principale nei comuni di Andria, Putignano e Spinazzola rispettivamente per 53, 19 e 16 ha. In agro di Bitetto, Barletta, Conversano, Gravina in Puglia e Noci è indicata generalmente consociata all'olivo. Murer F., 2005. Antiche ricette della tradizione popolare. Edizioni pugliesi.

Iniziative di promozione

Cesano -Terlizzi, "sagra del pizzarello, delle olive e delle cicerchie"; Spinazzola, "Festa dei Santi: festa dei ceci e delle cicerchie"; Cassano: degustazioni di cicerchie, cotte con ricette locali in occasione della "Sagra della Birra".

Descrizione

La cicerchia (*Lathyrus sativus* L.) è un'antica leguminosa da granella simile alla pianta dei ceci, più rustica, coltivata quasi sempre in terreni marginali con scarso livello di tecnica colturale, resiste alla siccità ed alle basse temperature. I semi sono cuneiformi, angolosi, di colore biancastro, marrone-grigiastro o giallo crema. Il peso di mille semi varia da 300 a 500 g. I legumi vengono venduti sfusi o confezionati in sacchetti di diversi formati. Prima della cottura necessita di un lungo periodo di ammollo.



CILIEGIE DI PUGLIA

Categoria del prodotto: _____ PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni: _____ CERASE
Area di origine del prodotto: _____ LA REGIONE PUGLIA



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	86,20	0,8	-	9	0,49	38 kcal

Descrizione

Il ciliegio dolce, *Prunus avium* L., produce frutti che a maturità possono raggiungere un peso fresco intero di 7-10 g per le cultivar precoci come la 'Fuciletta' e la 'Forli' e 10-18 g per quelle tardive come la 'Ferrovia', sorretti da un peduncolo più o meno lungo. La ciliegia è una drupa con la buccia di colore da rosa a rosso scuro, secondo le cultivar, polpa succosa che costituisce generalmente il 93% del peso dell'intero frutto fresco e un nocciolo duro che racchiude il seme. La 'Ferrovia', con circa il 60% della produzione è la cultivar leader della cerasicoltura pugliese; è caratterizzata da fioritura tardiva, da frutto grosso, cordiforme, appuntito, buccia di colore rosso vivo e con polpa rosa, soda, croccante, succosa e aderente al nocciolo, con epoca di raccolta che inizia nella seconda metà di giugno. Altre cultivar presenti nel territorio pugliese sono: la 'Burlat' (20%), mentre il restante 20% è costituito da: 'Giorgia', 'Lapins', 'Forli' e molte altre.

Processo Produttivo

Il ciliegio è generalmente allevato a vaso impalcato a circa 30-50 cm con 500-600 piante/ha. La potatura è leggera e serve principalmente per contenere l'altezza della pianta. Le altre tecniche colturali non differiscono da quelle seguite per le altre specie da frutto. La raccolta è manuale ed il momento della raccolta viene stabilito adottando come indice di maturazione la colorazione della buccia delle drupe.

Periodo di produzione

Maggio-Giugno

Storia e tradizione

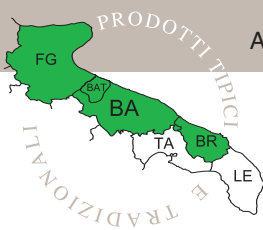
La presenza del ciliegio viene segnalata nel 1572 nell'Archivio Diocesano di Molfetta, dove viene riportato il numero di alberi di nere; tale nome indica ancora oggi il Magaleppo (*Prunus mahaleb* L.) che rappresenta il tradizionale portainnesto del ciliegio dolce in questa zona. Salvatore Mondini (1919) nel libro "I trattati di commercio e i prodotti della orticoltura italiana" indica la provincia di Bari fra quelle più importanti per l'esportazione delle ciliegie. Uno studio dell'Ispettorato Agrario Provinciale risalente al 1930 menziona che dalla stazione di Bisceglie partivano, con destinazione nazionale ed europea, circa 2900 t di ciliegie per il consumo fresco, che rappresentavano la quasi totalità di quelle nella regione Puglia.

Organismi Associativi

Consorzio di tutela della Ciliegia tipica di Bisceglie; Comitato promotore Dop Ciliegia Ferrovia del Sud-Est Barese; Comitato Promotore DOP Ciliegia Ferrovia di Turi; Comitato Promotore IGP Ciliegia di Terra di Bari.

Iniziative di promozione

Sagra della Ciliegia a Conversano e Turi (BA) nel mese di Giugno; a Corato nel mese di Maggio.



CIMA DI RAPA

Categoria del prodotto: _____ PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni: _____ -
Area di origine del prodotto: _____ LE PROVINCE DI BARI, BAT, BRINDISI, FOGGIA.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	91,4	2,9	0,3	2	2,6	22 kcal

Processo Produttivo

Le popolazioni precoci vengono seminate già in agosto, mentre per quelle medio-tardive e tardive si effettua il trapianto in autunno e talvolta in febbraio. Le distanze sono variabili di 40-80 cm tra le file e 20-30cm sulla fila. La durata del ciclo colturale in relazione alle popolazioni e all'epoca di impianto varia da 60 a 150 giorni. La cima di rapa esige laute concimazioni azotate. Per le colture estivo-autunnali e spesso per quelle che si raccolgono in primavera, è necessario disporre di acqua per l'irrigazione. La produzione varia in funzione delle popolazioni, l'epoca e modalità di impianto, l'andamento climatico, del numero e dimensione delle foglie che accompagnano l'infiorescenza e può variare da 10 a oltre 40 t/ha.

Periodo di produzione

Settembre-Aprile.

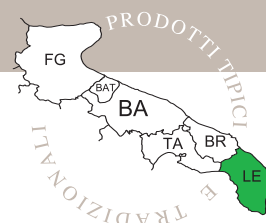
Storia e tradizione

Notizie sulla coltivazione da almeno 50 anni della cima di rapa in Puglia sono riportate nelle seguenti pubblicazioni: Micheli F., 1956. L'orticoltura in Provincia di Lecce. Tesi di laurea. Fac. Agr. Univ. Bari.

Calabrese, N. Signorella, G. Bianco, V. V. 2003. La cicoria catalogna e la cima di rapa: due ortaggi tipici della Puglia. Italus Hortus 10 (3), 218-222.

Descrizione

La cima di rapa (*Brassica rapa* L.), è detta anche 'broccoletto di rapa'. La porzione edule è costituita dall'infiorescenza, i cui boccioli sono di colore verde di diversa tonalità, e dalle foglie più giovani che sono piccole, con margine intero o subintero e dotate di pruina cerosa. La Puglia è la regione con il più ricco patrimonio di popolazioni di cima di rapa, frutto del lavoro di lunghi anni di selezione operata principalmente dagli agricoltori. Esse prendono il nome dall'epoca di raccolta, dalla durata del ciclo colturale, dalla località di coltivazione. Esempi sono: 'Quarantina di Otranto', 'Novantina di Nardò', 'Cima grossa di Fasano', 'Natalina di Taviano o di Bisceglie', 'Tardiva di Martina Franca', 'di Marzo', 'Marzaiola', 'Marzarola' di Putignano, Noci, Carovigno, ecc. Ciò offre la possibilità di disporre del prodotto da agosto a maggio. La cima di rapa ha un sapore caratteristico, si consuma esclusivamente cotta, in numerose ricette spesso in abbinamento a purè di fave, orecchiette, fagioli, farinella, ecc.



FAVA DI ZOLLINO

Categoria del prodotto: _____ PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni: _____ CUCCIA
Area di origine del prodotto: _____ LA PROVINCIA DI LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	11	26	1,5	58,3	25	341 kcal

Descrizione

I semi della fava di Zollino, *Vicia faba* var. major Harz., hanno un aspetto schiacciato, leggermente più grosso rispetto alle fave ottenute da cultivar commerciali. Il baccello non ha più di 5 semi che sono cotti. La 'Cuccia', termine con il quale viene indicata la fava di Zollino, è oggi a rischio di estinzione.

Processo Produttivo

Nonostante lo sviluppo agricolo del secolo scorso le fave di Zollino, essendo destinate al consumo familiare e ad occupare gli orti degli agricoltori locali, sono ottenute attraverso una agro-tecnica tradizionale tramandata nel corso delle generazioni da padre in figlio. Come vuole la tecnica colturale popolare, le fave ottenute nell'annata precedente da piante accuratamente scelte dall'agricoltore, vengono seminate nel mese di novembre e raccolte in un unico passaggio a pianta intera nella prima metà di maggio.

La trebbiatura del prodotto, dopo un'adeguata esposizione al sole, viene realizzata attraverso la battitura delle piante con dei bastoni sui moderni spiazzzi aziendali, pur esistendo, ancora oggi alcune realtà in cui la trebbiatura manuale, strettamente legata alla cultura contadina della Grecia salentina, avviene sulle vecchie aie, gelosamente custodite dai contadini locali.

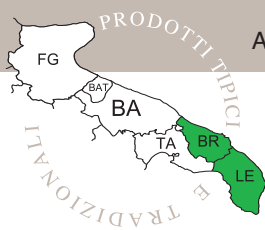
Periodo di produzione

Giugno

Storia e tradizione

La coltivazione della fava di Zollino è comprovata dalle testimonianze di anziani contadini, i quali ricordano che i propri nonni partecipavano di persona alla coltivazione e alla tradizionale trebbiatura del prodotto.

Nel Catasto Agrario del 1929, nei comuni di Zollino, risultano coltivati a fava 13 ha in totale.



MÙGNULI

Categoria del prodotto: _____ PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni: _____ SPURIATU, SPUNTATURE, CAULU, PÖERU
Area di origine del prodotto: _____ LA PROVINCIA DI LECCE E PARTE DI QUELLA DI BRINDISI



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	3,4	0,3	2	3	24 kcal

Processo Produttivo

I semenzai vengono preparati a partire dalla metà di giugno fino alla metà di settembre, a seconda della disponibilità o meno di acqua. La semina, è manuale, seguono la scerbatura e i trattamenti antiparassitari contro larve di insetti e roditori. Il trapianto viene eseguito a file distanti 80- 100 cm e 40-50 cm sulla fila, dopo 20-25 giorni dalla semina, quando le piantine sono alte circa 10-20 cm. La raccolta, che generalmente inizia circa 90 giorni dopo il trapianto, viene realizzata scalaramente a partire dalla metà di novembre fino a marzo – aprile, prelevando quelle che comunemente vengono chiamate “spuntature” costituite dall’infiorescenza e una porzione di stelo sul quale sono inserite le foglie tenere che vengono anche utilizzate.

Periodo di produzione

Novembre-Aprile

Storia e tradizione

A conferma dell’antico impiego dei mùgnuli basterebbero le numerose ricette tradizionali che lo vedono protagonista, quali la “massa e cauli” e la “trya cu li mùgnuli”. A tale riguardo si allegano le attestazioni ricevute dai Presidenti pro-tempore dell’Unione dei Comuni della Grecia Salentino e della Costa Orientale e dal sindaco di Galatone. Pubblicazione a cura dell’Istituto di Genetica Vegetale del CNR di Bari (ricercatori: Laghetti/Falco).

Descrizione

Il ‘mugnolo’ (*Brassica oleracea* L. var italica Plenck) è un raro ortaggio, della Famiglia delle Brassicaceae, tipico del Salento, simile al cavolo broccolo di cui, secondo recenti indagini, ne costituisce il progenitore dal quale questi ultimi sono stati selezionati. Morfologicamente è ben distinguibile dal broccolo per l’infiorescenza più piccola e meno compatta; i singoli fiori del mugnolo sono bianchi, più grandi e con brattee fiorali più ampie rispetto a quelle del broccolo. Anche le sue caratteristiche organolettiche sono peculiari e spesso lo fanno preferire al broccolo. Numerose sono le ricette tradizionali che lo vedono protagonista, tutte miranti ad esaltare il suo sapore dolce e aromatico.



OLIVA DA MENSA

Categoria del prodotto: _____ PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O

TRASFORMATI

Altre denominazioni: _____

MELE DI BITETTO, UALIE DOLC

Area di origine del prodotto: _____

LA PROVINCIA DI BARI



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	58	1,5	27	5	4,4	268 kcal

Descrizione

Drupa di forma ovale, di colore verde durante lo sviluppo e nera a maturazione avvenuta.

Processo Produttivo

Le olive vanno avviate alla lavorazione entro 48 ore dalla raccolta, il sistema di lavorazione è quello detto "in salamoia al naturale o alla greca". Le olive subiscono un processo di conservazione in salamoia piuttosto lento; si distinguono 2 fasi: quella iniziale o tumultuosa, della durata di 20-30 giorni durante i quali il prodotto in salamoia all' 8-10% subisce un lento processo di deamarizzazione e di fermentazione aerobica.

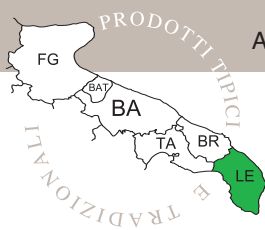
Nella seconda fase le olive vengono conservate in contenitori chiusi dove la fermentazione anaerobica procede lentamente e consente il completamento del processo di deamarizzazione. La conservazione delle olive in forma intera, snocciolata, farcita o condita, avviene in contenitori della capacità massima di 10 Kg. Possono essere utilizzati ingredienti facoltativi quali: sale, aceto, olio extra vergine di oliva, spezie, erbe ed estratti naturali.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

La varietà Termito di Bitetto è una varietà autoctona come attestato in antichi documenti curiali e notarili rinvenuti. Uno di essi risale all'inizio del secondo millennio, essendo stato emesso il 6 maggio 1186 anno XXI del regno di Guglielmo il Buono, pubblicato col numero CXXXI nel Codice Diplomatico Normanno di Alfonso Gallo; trattasi di una dichiarazione di riconoscimento di proprietà di alcuni appezzamenti di terreno situati nell'agro di Bitetto e nella quale più volte è riportata la parola latina "Termitum" in riferimento alla varietà di alberi ivi coltivati. Un altro è contenuto in un protocollo notarile del secolo XVIII e riguarda un atto rogato a Bitetto il 18 novembre 1763 da notaio Giuseppe Tommaso Mastrangelo nel quale, tra le spese annualmente elencate e sostenute da un tutore per lavori ai terreni di proprietà di alcuni minori, vi è riportata una per lavori di "innesti degli alberi di olive termiti".



PISELLO NANO DI ZOLLINO

Categoria del prodotto: _____ PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni: _____ PISELLO NANO DI ZOLLINO
Area di origine del prodotto: _____ LA PROVINCIA DI LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	13	21,7	2.	48,2	-	286 kcal

Processo Produttivo

La coltivazione viene effettuata in asciutto con semi opportunamente autoprodotti dagli agricoltori locali in terreni che assicurano una buona riserva idrica e una buona esposizione. Coltivato prevalentemente come pisello da sgranare allo stato secco, destinato al consumo familiare ma anche alla vendita, le piante vengono raccolte intere e trebbiate rigorosamente a mano nell'aia aziendale. Per garantire l'integrità del seme, viene eseguita la cernita a tavolino. Il prodotto destinato alla vendita è molto apprezzato per cui il consumatore, alla ricerca di gusti particolari e antichi, è disposto a spendere anche 1-1,5 Euro al chilo in più rispetto al prodotto disponibile nella grande distribuzione.

Periodo di produzione

Giugno-Luglio

Storia e tradizione

Le tecniche di coltivazione per il "Pisello nano di Zollino" attuate dagli agricoltori, sono state tramandate oralmente fino ad oggi. Nel Catasto Agrario del 1929 per il comune di Zollino risultano coltivati a pisello in totale 27ha.

Descrizione

Con il termine di "Pisello nano di Zollino" viene identificato un particolare ecotipo locale di pisello (*Pisum sativum* L.), coltivato da lungo tempo nel territorio zollinese, che nel corso del tempo ha raggiunto un armonico equilibrio con le particolari condizioni climatiche e podologiche consentendo di ottenere semi di ottime caratteristiche organolettiche. Le piante sono caratterizzate da un fusto di 25-30 cm che portano a maturazione numerosi baccelli, di medie dimensioni. I semi sono utilizzati esclusivamente allo stato secco.



UVA DA TAVOLA

Categoria del prodotto: _____ PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni: _____ -

Area di origine del prodotto: _____ LA PROVINCIA DI BARI



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	80	0,5	0,1	15	1,5	63 kcal

Descrizione

L'uva da tavola (*Vitis vinifera* L.) si ottiene da numerose cultivar sia a bacca bianca che nera. Alcune sono state ottenute da lungo tempo come la cv Italia (1911), la 'Palieri' (1958), la 'Vittoria' (1978), le altre sono di più recente costituzione: 'Big Perlon', 'Black Magic', 'Centennial', 'Red Globe' e 'Sublima'. In campo i grappoli, appena raccolti, vengono posti in cassette di legno di 7-10 kg o in cestini di 1 Kg; in cartone di 1-2 kg; vengono commercializzate, inoltre, confezioni di materiale e capienza diversa, ricoperti o meno da film plastici. Le caratteristiche qualitative risultano ottime.

Processo Produttivo

In Puglia l'uva da tavola viene prodotta con la forma di allevamento indicata come "tendone pugliese". L'irrigazione è a goccia. Nel periodo invernale si effettua la potatura dei tralci dell'anno precedente, la sistemazione e la legatura dei capi a frutto, l'allontanamento e la bruciatura dei tralci potati, la concimazione di fondo e la lavorazione del terreno ad una profondità di 15-20cm. In primavera si esegue la legatura e la sistemazione della nuova vegetazione e delle infiorescenze, il diradamento dei grappoli, l'eliminazione delle foglie poste nelle vicinanze dei grappoli (allo scopo di mantenere arieggiati il più possibile i grappoli e rendere efficaci i trattamenti antiparassitari), acinellatura (eliminazione dai grappoli degli acini piccoli che vengono denominati 'corallini'). In giugno- luglio si effettua la pulitura del grappolo pochi giorni prima della raccolta allo scopo di eliminare gli acini non sani. La raccolta avviene, a seconda della modalità di copertura del tendone, da luglio a dicembre.

Periodo di produzione

Estate-Autunno

Storia e tradizione

Secondo Donno (1973), il primo tendone per la coltivazione dell'uva da tavola fu eseguita nel 1924 a Noicattaro (Ba) con la cv. Regina Bianca. La Sagra dell'uva che si svolge a Rutigliano (BA), giunta nel settembre 2005 alla 41ª edizione, dimostra la produzione dell'uva da oltre 25 anni. Altre sagre si svolgono a: Adelfia (BA), Castellaneta (TA), Grottaglie (TA) e Guagnano (LE). - Musci G., 1934. Per una più larga coltivazione delle uve da tavola in terra di Bari, Cons. Vitic. Prov. Bari.

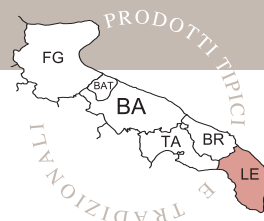
Iniziative di promozione

Sagra dell'uva: Rutigliano nel mese di Ottobre
Adelfia, 2ª decade del mese di Dicembre.



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





CUDDHURA

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

CUDDHURA CU L'OE, PALOMBA, PALUMMEDDHRA, PANAREDDHRA, PUDDHICA CU L'OE

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	16,4	8	12	62	1	375 kcal

Descrizione

La cuddhura è una ciambella di varie forme in cui si inseriscono una o più uova, intere, con tutto il guscio. In passato, durante la Quaresima si manteneva uno stretto digiuno durante il quale era rigorosamente vietato "ncammarare" ovvero consumare carne, uova e persino formaggio, quindi quando il mezzogiorno del Sabato Santo "cadeva il panno" e le campane annunciavano la Resurrezione, si rompeva immediatamente il digiuno, mangiando questa sorta di ciambella con le uova.

Quelle a forma di animale (solitamente galletto) o di bambola, venivano donate ai bambini e nessun giovane poteva esimersi dal regalarne una, generalmente a forma di panierino, alla "zita".

Processo Produttivo

Gli ingredienti sono: farina, zucchero, olio extravergine d'oliva, uova, latte, ammoniaca, uova sode.

Si impasta la farina con l'olio, lo zucchero e le uova. Si aggiunge l'ammoniaca, sciolta nel latte tiepido e si lascia riposare la pasta per mezz'ora. Quindi si sagomano le cuddhure nelle forme desiderate e si pongono al centro di ognuna di queste, una o più uova, bloccandole con qualche strisciolina della stessa pasta.

Si adagiano poi su una placca da forno e si infornano a temperatura moderata, sino a quando saranno ben cotte e dorate.

Periodo di produzione

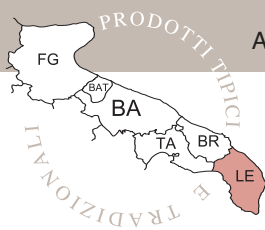
Tutto l'anno

Storia e tradizione

- Almanacco salentino 1968-69 Edizioni Nuova Apulia
- Puglia dalla terra alla tavola, Mario Adda Editore, 1979
- Dolci bocconi di Puglia, Edizioni del Centro Librario 1981.

Iniziative di promozione

"Sagra della cuddhura" - Comune di S. Cesarea Terme (Le) - Pasqua



CUPETA

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

CUPETA TOSTA

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	3	9	74	3	392 kcal

Processo Produttivo

La cupeta viene realizzata in almeno tre versioni: cupeta nera, con mandorle intere; cupeta bianca, con mandorle pelate e cupeta macinata, con mandorle pelate e tritate. Si mette lo zucchero nel polsonetto, si bagna con l'acqua in modo che ne derivi uno sciroppo molto denso; si pone sulla fiamma - che dev'essere abbastanza viva - e quando lo zucchero raggiunge un bel colore ambrato, si unisce un analogo quantitativo di mandorle. Si mescola bene, si aromatizza con la vaniglia e si sorveglia, mescolando di tanto in tanto. Quando lo zucchero, bollendo, non genera più schiuma e appare limpido, viene tolto prontamente dalla fiamma onde evitare che superi la cottura. Si versa il contenuto del polsonetto sopra un tavolo di marmo unto di olio, dove si procede a spatolarlo un bel po', rivoltandolo ripetutamente con uno specifico utensile, che si utilizza a mo' di spatola. Appena accenna ad indurirsi si stende velocemente e - utilizzando sempre il coltello - si rifila ai bordi in modo da ottenere una forma rettangolare. Infine, si taglia la cupeta così ottenuta, a stecche larghe due dita e spesse una.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Viene riportata in tutte le guide gastronomiche e nei testi di cucina pugliese e salentina, che la accreditano univocamente come antica e popolare.

-Le ricette della mia cucina pugliese. Ediz. Del Riccio.1981.

- Almanacco Salentino 1968-69. Edizioni Nuova Abulia.

Descrizione

Gli ingredienti della cupeta sono: mandorle leggermente tostate, zucchero e aroma alla vaniglia.

Si presenta come lunghe stecche di zucchero caramellato con mandorle tostate. Si tratta di una preparazione di sicura tradizione ultrasecolare, come dimostra la sua popolarità e diffusione.



MARZAPANE

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

BISCOTTO TIPICO O PASTA SECCA

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI MINERVINO MURGE (BAT)



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10,8	9,9	23	54,6	-	455 kcal

Descrizione

Il Marzapane è composto da mandorle, zucchero, uova, corteccia di limoni. La materia prima è la mandorla. Di solito si preferisce impiegare quelle di varietà pugliesi, per lo più provenienti dai comuni di Ceglie del Campo, Palo del Colle, Andria e Minervino. Tali varietà sono ritenute le migliori per aroma e consistenza. Per quanto riguarda i limoni, si preferiscono quelli locali di varietà a buccia più spessa. Il prodotto non contiene conservanti. Il Marzapane, di consistenza croccante, si presenta con forma irregolare a rombi o losanghe con sopra zucchero a granellini; il colore è marroncino chiaro. L'elemento predominante all'atto della degustazione è la mandorla (che caratterizza il marzapane anche nell'odore) con leggero retrogusto di limone.

Processo Produttivo

Gli ingredienti sono: 5 Kg di mandorle, 3 Kg di zucchero, 20 uova e 3 limoni grattugiati. Le mandorle vengono tritate quindi impastate a mano con le uova, lo zucchero e le scorze di limone grattugiate. Ottenuto l'impasto, lo si lavora fino a formare un salame un po' schiacciato; si procede quindi con il taglio di pezzetti di forma romboidale o rettangolare ("a losanga"). Questi tocchetti vengono passati nello zucchero dopodiché posti in teglie. Qui riposano circa 30 minuti prima di essere infornati per la cottura, alla temperatura di 190 °C per 12-15 minuti. Il prodotto viene quindi sfornato e lasciato raffreddare. Può essere venduto "confezionato" con un tempo di conservazione (in luogo fresco e asciutto) che si aggira tra i 3-5 mesi, ovvero venduto al banco (refrigerato) come prodotto "sfuso" fresco (shelf-life di circa 20 giorni). In caso di confezionamento in atmosfera modificata con impiego di azoto e ossigeno la conservazione si può protrarre anche sino a 6 mesi.

Periodo di produzione

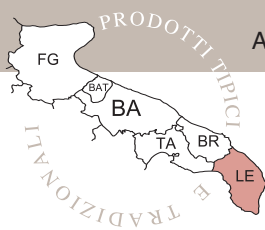
Tutto l'anno.

Storia e tradizione

A testimonianza della longevità di questo prodotto, è stata reperita una fattura di vendita di Marzapane, datata 19/12/1980, che dimostra il commercio di questo gustoso alimento da oltre 25 anni. Sul volume "L'alta Murgia" della collana "Puglia Rurale", pubblicata nel 1999, nella sezione dedicata a Minervino Murge, a pagina 170 sono riportate le specialità gastronomiche del territorio, tra cui, il "marzapane", considerato un dolce tipico della tradizione natalizia di Minervino.

Iniziative di promozione

Sagra dei dolci e del sospiro - Bisceglie nel mese di Dicembre.



PESCE E AGNELLO DI PASTA DI MANDORLE

Categoria del prodotto:	PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA DI LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	39	2	5	52	1	247 kcal

Processo Produttivo

Gli ingredienti sono: mandorle pelate e zucchero per la pasta di mandorle; confettura di pere o marmellata di agrumi, faldacchiera (in sostanza zabaglione cotto), cioccolato fondente e, facoltativamente, canditi d'agrumi. Si macinano le mandorle con un uguale quantitativo di zucchero, si stempera con un poco d'acqua e si cuoce a fuoco moderato, sino a quando l'impasto si stacca dalle pareti della casseruola. Quando l'impasto è freddo si stende con il matterello sino allo spessore di circa un centimetro e si foderà lo stampo in gesso a forma d'agnellino accovacciato o di pesce, precedentemente spolverato di zucchero a velo. Si fardisce con la marmellata, pezzetti di cioccolato fondente e faldacchiera. Si ricopre con altra pasta di mandorle e si capovolge su vassoi di cartone per alimenti o cestini in legno, quindi viene decorato. L'agnellino, viene guarnito con della pasta di mandorle stemperata con albume d'uovo, che, passando attraverso il beccuccio di una siringa per pasticciare, produce un decoro piacevolissimo ed efficace, in quanto molto simile ad un vero vello d'agnello. Si applica la faccia dell'agnellino e si completa con confettini argentati, nastrino, bandierina recante spesso i simboli della Pasqua e si ricopre con un foglio di cellophane trasparente.

Periodo di produzione

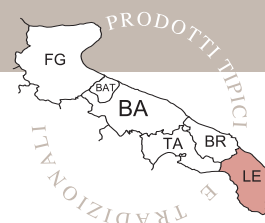
Natale e Pasqua

Storia e tradizione

Il pesce e l'agnello di pasta di mandorle compaiono praticamente in tutte le pubblicazioni di cucina salentina, fra queste:
- Dolci bocconi di Puglia, di Luigi Sada Edizioni del Centro Librario, 1981 pag. 63 e 83.

Descrizione

L'agnellino di pasta di mandorle, è un dolce tipico della Pasqua. Per Natale, invece, con gli stessi ingredienti e con lo stesso procedimento si realizza il pesce. L'agnello, nella simbologia cristiana, rappresenta il sacrificio di Cristo; il pesce, Cristo e la Ragione. Questo dolce, in entrambe le forme, veniva storicamente (almeno dalla fine dell'ottocento) confezionato dalle suore del Monastero benedettino di san Giovanni Evangelista di Lecce e, per la sua squisitezza, è richiesto in tutt'Italia e all'estero. Per la sua prelibatezza e per l'elevato costo era detto: "tuce te li signuri" (dolce dei signori). Da almeno 50 anni viene preparato nella quasi totalità delle pasticcerie di Lecce e Provincia.



PISTOFATRU

Categoria del prodotto:

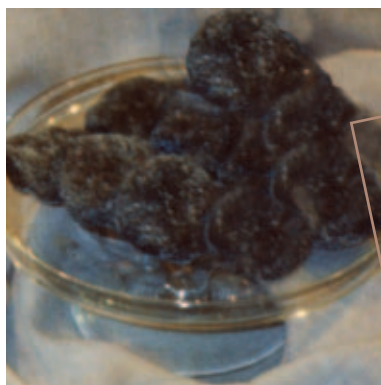
PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	8	7	3	69	3	324 kcal

Descrizione

E' un dolce povero a base di semola di grano duro e vincotto, aromatizzato e reso solido a mezzo di cottura. Di antichissima origine, viene considerato l'antesignano dei dolci salentini, e come tale viene accreditato su diversi testi di cucina e di tradizioni salentine. La denominazione "pistofatru" deriva probabilmente da farro pesto.

Processo Produttivo

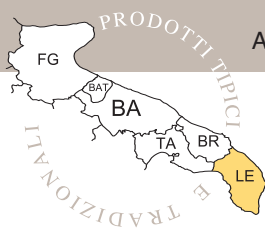
Ad un dato quantitativo di vincotto (prodotto tradizionale della nostra regione) posto a scaldare in una casseruola, si aggiunge il venti per cento di semola di grano duro. Si continua a cuocere, mescolando con un cucchiaino di legno sino a quando la stessa abbia assorbito completamente il vincotto e si stacca dalle pareti della casseruola. A fine cottura si aggiunge cacao e si aromatizza con cannella in polvere. L'impasto viene trasferito in una terrina, si lascia raffreddare e si taglia a tranci romboidali che vengono cosparsi di zucchero semolato.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Almanacco Salentino 1970-72. Congedo Editore
Puglia dalla terra alla tavola. Adda Editore 1979



PURCEDDHRUZZI

Categoria del prodotto: PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
 Altre denominazioni: PURCIDDHUZZI- PURCEDDHI
 Area di origine del prodotto: LA PROVINCIA LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	4	8	76	1	392 kcal

Processo Produttivo

Si pone la farina a fontana sulla spianatoia, si versa al centro olio d'oliva, sale e vino bianco secco intiepidito. Si impasta il tutto e si raccoglie a palla, la quale si avvolge in un panno dove si farà riposare per un paio d'ore. Si ricavano da questa dei cordoni di pasta di un centimetro di diametro, si tagliano in cilindretti di circa due centimetri di lunghezza che si passano su apposita tavoletta scanalata (oppure sui rebbi di una forchetta o qualunque altro oggetto capace di imprimere una zigrinatura).

Si friggono in ottimo olio di frantoio (aromatizzato con delle bucce di limone o mandarino) e vengono ritirati ben dorati e croccanti; quindi sono riposti su carta assorbente. Si immergono, infine, man mano nel miele scaldato a bagnomaria, si ritirano con l'aiuto di una cazzuola, si dispongono in terrine e si guarniscono con confettini colorati (detti «anisini»), pinoli, mandorle spellate e cannella in polvere.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

È un prodotto di antichissima origine. Già ai tempi dei romani venivano comunemente consumati dei piatti di pasta fritta condita con miele e spezie. Piatti simili sono stati comunemente consumati sino a qualche secolo addietro.

Oggi è un dolce devozionale, legato pressochè esclusivamente, alla tradizione natalizia. Come tale, è infatti accreditato da tutti i libri di cucina salentina, tra questi: "Puglia, Dalla Terra Alla Tavola" pag.351 e 357 - Mario Adda editore 1979; Almanacco Salentino 1968-69 pag. 262.

Descrizione

I purceddhuzzi sono un tipico dolce salentino. Si presentano come gnocchetti di pasta, fritti e cosparsi di miele e confettini colorati.



ZÈPPULA SALENTINA

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

ZÈPPOLA

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE E BRINDISI



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	57	6	6	29	1	188 kcal

Descrizione

Le zeppole sono ciambelle in pasta bigné fritte e guarnite con crema pasticcera. La zèppola, è un dolce diffuso con varie versioni e denominazioni un po' in tutt' Italia. Nel Salento però viene commercializzato su vasta scala, raggiungendo volumi economici di un certo rilievo.

Processo Produttivo

Gli ingredienti sono: farina 00, acqua, uova, strutto e pochissimo sale. Con questi si prepara una pasta bigné. Con un sacco a *poché*, munito di bocchetta a stella del diametro di tre centimetri si realizzano delle ciambelle toroidali di 10-12 cm di diametro, utilizzando come supporto dei fogli di carta oleata unti di strutto. Per la frittura occorrono due padelle colme di olio di oliva a differenti temperature; le zeppole vengono passate prima nella padella con olio a temperatura tiepida, onde si gonfino e si rassodino. Vengono, quindi, passate nella seconda padella, a temperatura più alta perché finiscano di cuocere e si colorino. Vanno sgocciolate molto ben colorite e, quando si raffreddano, vengono cosparse di zucchero semolato e guarnite, a mezzo di una siringa da pasticciere, di crema pasticcera, infine spolverate con cannella in polvere.

Periodo di produzione

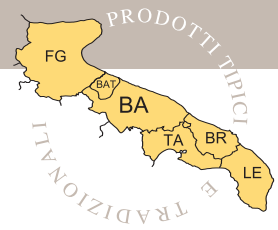
Tutto l'anno.

Storia e tradizione

La ricetta di un dolce simile alle zeppole compare già con il nome di "tortanetti di pasta bigné" nel Cuoco Galante, dell'oritano Vincenzo Corrado (1738-1836). Prendendo spunto da questi, sarà il pasticciere napoletano Pintauro, alla fine del Settecento ad approntare questo dolce anche per il giorno di san Giuseppe. Appellativo e usanza, secondo lo storico della gastronomia Luigi Sada, sono stati introdotti alla fine dell'Ottocento. Il nome deriva dal latino tardo zippulae. Referenze bibliografiche: Le ricette della mia cucina pugliese, edizioni Del Riccio 1981; Dolci bocconi di Puglia, Edizioni del Centro Librario 1981.

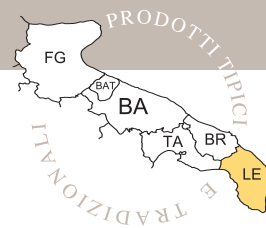
Iniziative di promozione

Festa di San Giuseppe con degustazione delle zeppole il 19 Marzo a Maglie (LE)
Festa di San Giuseppe e sagra della zeppola, il 19 Marzo a Cutrofiano (LE)



PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA





AGNELLO AL FORNO ALLA LECCESE

Categoria del prodotto:

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

Altre denominazioni:

AUNICEDDHRU ALLU FURNU

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	57	13	14	13	0,9	233 kcal

Descrizione

Sfornato di agnello con patate e aromi.

Processo Produttivo

Si tagliano le patate a grossi spicchi, si friggono, sino a dorarle, e si sistemano in un tegame sino a ricoprirne il fondo. A parte si fa rosolare in olio l'agnello fatto a piccoli pezzi e quando questo è ben rosolato si bagna con vino rosato del Salento (facendolo evaporare alzando la fiamma). Si sistema, quindi, l'agnello sulle patate irrorandolo con il suo stesso intingolo e lo si ricopre con altre patate fritte, spolverizzandolo con formaggio pecorino dolce, pangrattato, pepe e prezzemolo. Si pone, infine, in forno caldo per circa mezz'ora.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

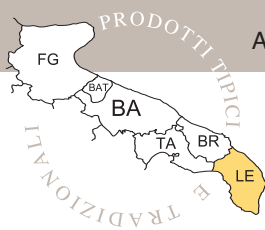
Tipologia di commercializzazione

Ristorazione

Storia e tradizione

È un piatto preparato in tutti i paesi della provincia; la ricetta viene riportata dalla quasi totalità dei libri di ricette salentine tra questi:

- Le Ricette Della Mia Cucina Pugliese, Edizioni Del Riccio, 1981, pag. 63
- Puglia Dalla Terra Alla Tavola, Mario Adda Editore, 1979, pagg. 358, 419



FAVE BIANCHE E CICORIE

Categoria del prodotto:	PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
Altre denominazioni:	FAE JANCHE E CICORE, FAE NETTE E FOJE, FAE E FOJE, FAVI E FOGGHI, 'NCAPRIATA.
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	78	3	10	3	4	117 kcal

Processo Produttivo

Le fave secche, private della buccia, ovvero della coriacea cuticola esterna, vengono poste a bagno per circa dieci ore, quindi cotte, coperte d'acqua, in pignatta da sole o con qualche spezia e olio extravergine d'oliva. Quando acquisiscono l'aspetto di una purea, si levano dal fuoco e si servono in fondine in cui sono state poste delle verdure selvatiche lesse (*Cichorium intybus* L., *Picris echinoides* L., *Sonchus oleraceus* L., ecc...) da sole o miste, il tutto condito con altro olio extravergine d'oliva.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Tipologia di commercializzazione

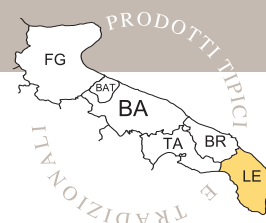
Ristorazione.

Storia e tradizione

Fonti bibliografiche: Guida Turistica e Gastronomica / Puglia, Istituto Geografico De Agostini, 1979; Puglia dalla Terra alla Tavola ADDA Editore, 1979.

Descrizione

Le fave bianche e cicorie si presentano come una purea di fave decorticate, cotte in pignatta. L'origine di questo piatto è molto antica. Si tratta di un piatto molto nutriente per l'elevata presenza di proteine, carboidrati e calorie, e allo stesso tempo abbastanza digeribile.



GALLETTO DI SANT'ORONZO

Categoria del prodotto: PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
Altre denominazioni: IADHRUZZU TE SANTU RONZU
Area di origine del prodotto: IL COMUNE DI LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	61	17	18	1	0,6	234 kcal

Descrizione

Il galletto di Sant'Oronzo è un galletto ruspante di primo canto cotto in umido con salsa di pomodoro. E' un piatto che da antica data, viene tradizionalmente consumato in occasione della festa di Sant'Oronzo, Patrono di Lecce.

Processo Produttivo

Il galletto viene spiumato e fiammeggiato, onde eliminare la peluria residua. Si eviscera e si lava diligentemente. Intero o diviso in pezzi si rosola con olio extravergine e cipolla tritata, si sfuma con vino rosso e si porta a cottura a fuoco lento con l'aggiunta di pomodori freschi e salsa di pomodoro aggiungendo acqua a piccole riprese, sino alla completa cottura.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Fonti bibliografiche:

Guida Turistica e Gastronomica. Puglia De Agostani. 1979.

AA.VV., 1979. Guida Gastronomica d'Italia, De Agostani.

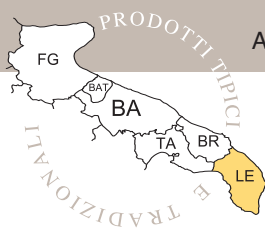
Foscarini E., 1990. Cucina popolare di Terra d'Otranto di Antonio Edoardo, Capone Editore.

Tipologia di commercializzazione

Ristorazione.

Iniziative di promozione

Festa di Sant'Oronzo, il 25-26-27 del mese di Agosto a Lecce.



GRANO STUMPATO

Categoria del prodotto: PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
Altre denominazioni: CRANU STUMPATU
Area di origine del prodotto: LA PROVINCIA LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	60	4,7	1,7	14	3,02	91 kcal

Processo Produttivo

Il grano viene posto a bagno per circa dodici ore quindi pestato a lungo nel mortaio facendo attenzione a non rompere le cariossidi. Viene in seguito lasciato asciugare al sole, setacciato, ispezionato minuziosamente, lavato e messo nuovamente ad asciugare al sole. Prima della cottura il grano viene messo ancora a bagno per almeno una notte e posto a cuocere coperto d'acqua per circa una/due ore senza mai girarlo. Viene consumato condito con sugo di pomodoro e formaggio grattugiato. Oggigiorno alcune aziende locali producono ottimo grano duro e lo pongono in commercio previa perlatura artigianale continuando così a soddisfare le richieste del mercato locale di cui ha tratto vantaggio la ristorazione tipica.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Certamente d'origine molto antica, questo piatto è accreditato come tale, da molti autori di libri di cucina salentina; tra queste fonti bibliografiche: Puglia dalla Terra alla Tavola, 1979, Mario Adda Editore, pag. 345.

Iniziative di promozione

Sagra de lu granu stumpatu, a Poggiardo - fraz. Vaste - (LE) nel mese di Agosto.

Descrizione

La materia prima del grano stumpato sono le cariossidi del grano duro perlato (*Triticum durum* Desf.). L'operazione di perlatura si esegue per mezzo di un grosso mortaio di pietra calcarea, lo stompo, e di un adeguato pestello di legno duro, generalmente d'ulivo.



MELANZANATA DI SANT'ORONZO

Categoria del prodotto:	PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
Altre denominazioni:	MERANGANATA DE SANTU RONZU, PARMIGIANA DE SANTU RONZU
Area di origine del prodotto:	IL COMUNE DI LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	64	10	8	15	-	171 kcal

Descrizione

Tortino a base di melanzane fritte, variamente farcito, cosparso di salsa di pomodoro e cotto in forno.

Processo Produttivo

Le melanzane si affettano, si pastellano e si friggono in olio di oliva extravergine. Quindi si dispongono a strati in una teglia, alternandoli con sugo di pomodoro fresco al basilico, pecorino grattugiato e facoltativamente, capperi sott'aceto; si termina con sugo di pomodoro e formaggio. Si cuoce in forno molto caldo e si serve subito. Tradizionalmente si usa cuocerla alla brace utilizzando un "forno" di campagna (un grande coperchio di lamiera zincata sul quale si dispone la brace rovente). La versione sopra descritta, è quella salentina, ma esistono molte versioni arricchite che utilizzano, al posto dei capperi, fettine di uova sode, fette di mozzarella o caciocavallo e fettine di salame o mortadella al pistacchio o ancora polpettine di manzo al ragù. Questa versione di parmigiana può costituire anche un piatto unico e costituisce, insieme al galletto, il menu tradizionale della festa di Sant'Oronzo.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

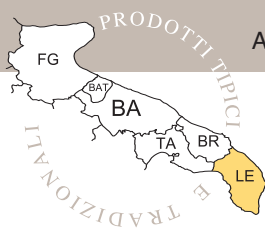
L'origine molto antica di questo piatto, è accreditata, da molti autori di libri di cucina salentina. Tra queste fonti bibliografiche:-

-Guida Gastronomica d'Italia, DE AGOSTINI 1979 pag. 463.

- Guida Turistica Gastronomica di Puglia, DE AGOSTINI 1979 pag. 53

Iniziative di promozione

Festa di Sant'Oronzo 25-26-27 Agosto a Lecce



PAPARINE 'NFUCATE

Categoria del prodotto: PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
Altre denominazioni: PAPARINE FFUCATE, PAPARINE CRUFFULATE, PAPARINE FRITTE
Area di origine del prodotto: LA PROVINCIA DI LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	69	11	12	3	4	162 kcal

Processo Produttivo

Le piante di papavero dopo la raccolta vengono pulite, vengono eliminate le foglie vecchie, e vengono risciacquate più volte. Si pongono, ancora grondanti d'acqua, in una pentola con olio d'oliva nel quale è stato fatto rosolare qualche spicchio d'aglio e si fanno stufare lentamente a pentola scoperchiata. Quando i rosolacci sono quasi cotti si aggiunge una manciata di olive nere in salamoia, della cv. Cellina di Nardò, una spruzzatina d'aceto e, a piacere, un po' di peperoncino. Si aggiunge, quindi, il sale e si completa la cottura.

Periodo di produzione

Autunno-Primavera.

Storia e tradizione

Secondo Ditunno e Lamusta (1997), gli abitanti di Miggiano (LE) sono detti mangiapaparine e durante la "fiera te Miscianu" la pianta del papavero viene offerta lessata con la carne di maiale. Ditunno e Lamusta, 1997. Saperi e aromi da piante e frutti spontanei della Puglia Peninsulare. Ediz. Amici della "A. De Leo, Br.". Questo piatto è riportato in alcuni libri di cucina salentina; Puglia dalla Terra alla Tavola, 1979, Mario Adda editore. Almanacco Salentino 1970-72 Congedo Editore.

Descrizione

Con il termine paparine, in provincia di Lecce, si indicano le piante di rosolaccio o papavero rosso (*Papaver rhoeas* L.). La pietanza consiste in rosolacci stufati con olive. Questa infestante è molto comune nelle colture di cereali e viene raccolta dall'autunno sino all'inizio della primavera, quando cioè le piante si trovano ancora allo stadio di rosette di foglie basali tenere. In alcuni paesi si ritiene indispensabile mescolare i rosolacci con un'altra specie spontanea, il «lapazio» o «lapazzo» (*Rumex* spp.). Tale consuetudine di unire le due specie viene attestato dall'antico detto di molti paesi del leccese che cita: *Ti la paparina cce mi nni fazzu, ci no ttegnu lu lapàzzu?*



PISELLI A CECAMARITI

Categoria del prodotto: PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
Altre denominazioni: PISIEDDHRI CU LI MUERSI, MUERSI E PISIED-
 DHI
Area di origine del prodotto: IL COMUNE DI LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	77	4	4	11	3	92 kcal

Descrizione

Piselli secchi cotti in pignatta con tocchetti di pane fritto.

Processo Produttivo

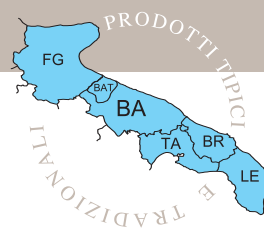
Si tengono a bagno i piselli secchi per almeno dieci ore, si mettono a cuocere, coperti di sola acqua, in una pignatta di terra cotta, preferibilmente al fuoco di legna. Dopo la schiumatura, per insaporire il tutto, si aggiungono alcuni ortaggi in piccola quantità, quali: cipollotto, sedano, prezzemolo, pomodorini da serbo senza buccia e semi. Quindi si sala, si aggiunge olio extravergine d'oliva e si lascia cuocere lentamente sino a quando i piselli non avranno raggiunto la consistenza di una purea. A parte, si friggono - sempre in olio extravergine d'oliva - tocchetti di pane di grano duro salentino che si dispongono sul fondo dei piatti. Si versa sopra la purea di piselli (spesso si aggiungono pure delle verdure lessate), si cosparge con un altro filo d'olio e si serve.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Antichissima l'origine di questo piatto, ricchissimo di carboidrati e calorie, che tradizionalmente veniva consumato come prima colazione dai contadini, prima di recarsi al lavoro.
 Congedo M., 1970-72. Almanacco Salentino. Mario Congedo Editore, Galatina.
 Puglia dalla Terra alla Tavola, ADDA Editore. 1979.



PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI





COZZE PICCINNE ALLU RIÈNU

Categoria del prodotto:

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

Altre denominazioni:

CUZZEDDHRE ALLU RIÈNU

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	70	7	2	9	5	82 kcal

Descrizione

Le chiocciole in questione (*Euparypha pisana Muller*) sono le più piccole fra quelle eduli salentine, ma anche le più visibili, infatti, nel periodo estivo, questi gasteropodi non si nascondono tra le pietre, né si sotterrano come le altre specie, ma si sigillano saldamente con un sottile epiframma vitreo ad un sostegno qualunque, generalmente vegetazione secca. Sono, quindi, le stoppie, i luoghi dove le chiocciole eleggono il proprio habitat preferito, sfidando la canicola, ed è lì che vengono ricercate e raccolte, dai diretti consumatori oppure da raccoglitori professionisti che ne fanno stagionalmente commercio, solitamente in forma ambulante. Il consumo di questo piatto è a dir poco arcaico, in una terra come il Salento avara come poche altre di proteine nobili, questi molluschi hanno costituito una risorsa alimentare troppo abbondante e a portata di mano per rinunciarvi, come tutti i testi di gastronomia locale accreditano univocamente.

Processo Produttivo

Vengono lavate accuratamente, accertandosi che siano tutte vive e poste sul fuoco in una pentola con abbondante acqua fredda. Si fanno bollire per una decina di minuti provvedendo a schiumarle ripetutamente. Indi si scola l'acqua in eccesso, si sala abbondantemente e si cospargono con il profumatissimo origano che cresce spontaneo nelle macchie salentine (*Origanum heracleoticum* L.). Prima di servirle, si lasciano intiepidire coperte, in modo da esaltarne sapore ed aroma.

Periodo di produzione

Estate-Autunno

Storia e tradizione

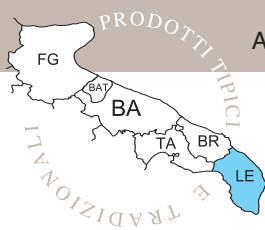
Puglia dalla Terra alla Tavola, Mario Adda editore 1979, pag. 357.
Almanacco Salentino 1968-69 Congedo Editore pag. 164,165.

Organismi Associativi

Associazioni di produttori locali

Iniziative di promozione

Sagra della "cuzzeddhra pizzicata" a Corigliano d'Otranto nel mese di Agosto.



MONACELLE

Categoria del prodotto:	PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI
Altre denominazioni:	MUNACEDDHRE 'MPANNATE, MUNACEDDHRI 'MPANNATI, MONACEDDHI 'MPANN, UDDRATIEDDHRI, COZZE MUNACEDDHRE ALLA GINUVESE
Area di origine del prodotto:	IL COMUNE DI LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	70	5	12	9	2	159 kcal

Processo Produttivo

Varie le possibili utilizzazioni gastronomiche di questo mollusco, ricercato e considerato prelibato in tutto il Salento. Una delle varianti più comuni è la seguente: si lavano le chioccioline, si privano dell'opercolo e si lasciano a bagno in acqua. Si pone in una casseruola, abbondante cipolla affettata, si spolverizza di sale e si lascia appassire con dell'ottimo olio d'oliva. Si uniscono le chioccioline ben sgocciolate, qualche foglia d'alloro e si continua la cottura a fiamma allegra. Si regola ancora di sale e quando comincia ad affiorare nuovamente l'olio, si versa un bicchiere di vino (particolarmente indicato il Rosato del Salento) che si lascia evaporare. Quindi si serve ben caldo.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Fra le varie fonti bibliografiche:
Almanacco Salentino, Congedo Editore 1968.
Puglia dalla Terra alla Tavola,
ADDA Editore 1979.

Iniziative di promozione

Sagra "ta municeddha" a Cannole (LE) nel mese di Agosto.

Descrizione

Le monacelle sono chioccioline della specie *Helix aperta* Born opercolate, ovvero, nella fase di letargo. La denominazione deriva dalla colorazione marrone del nicchio che ricorda appunto, il saio dei monaci. Il loro uso è attestato come tradizionale in tutte le pubblicazioni di cucina salentina.



POLPO ALLA PIGNATTA

Categoria del prodotto:

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

Altre denominazioni:

PURPU A PIGNATTA

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	63	20	9	5	-	180 kcal

Descrizione

Polpo, cotto in umido con ortaggi ed erbe aromatiche

Processo Produttivo

Si usano polpi piuttosto grossi che vanno battuti e strofinati su una superficie ruvida sino a quando abbiano perso la naturale viscidità, divenendo sodi al tatto, indi si tagliano a tocchetti, si mettono in una pignatta di terracotta con: pomodori tagliuzzati, abbondante cipolla (o cipollotti) affettati molto finemente, prezzemolo, olio, un po' di pepe nero macinato fresco e un dito d'acqua. Si pone la pignatta a cuocere a fiamma molto moderata e coperta in modo che cuocia lentamente, per quanto possibile, «con la sua stessa acqua». Quando il polpo avrà acquisito una colorazione rossastra e la forchetta si infila facilmente, è cotto al punto giusto. Va servito ben caldo. Una variante prevede l'aggiunta a metà cottura di patate tagliate a cubetti.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

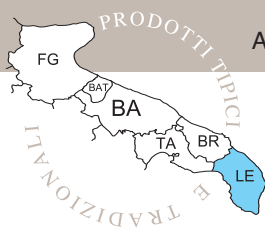
La ricetta del polpo alla pignata è riportata in tutti i libri di ricette salentine, tra questi:

- Puglia Dalla Terra Alla Tavola, Mario Adda Editore, 1979. Almanacco Salentino, Mario Congedo Editore, 1970-72.

Iniziative di promozione

Sagra "te lu purpu" a Melendugno (LE) nel mese di Agosto.

Sagra del polpo a Mola di Bari (BA) nel mese di Agosto.



ZUPPA DI PESCE ALLA GALLIPOLITANA

Categoria del prodotto:

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI LECCE



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	60	15	9	12	3	194 kcal

Processo Produttivo

Gli ingredienti della zuppa di pesce alla gallipolitana, sono: pesci da zuppa (scorfani, pesci prete, tordi, capponi, pezzi di razza e di pescatrice, tranci di cernia con qualche pezzo di testa, tranci derivati dalla parte ventrale di qualche grongo, qualche pesce bianco, saraghi e pagelli), seppie, cozze, gamberi, pomodori pelati, cipolla, olio extravergine d'oliva, spicchi d'aglio, vino bianco secco, aceto, prezzemolo, sale, pepe nero. I pesci vanno eviscerati e squamati; le seppie, spellate e eviscerate; le cozze private del bisso e raschiate sulle valve. Infine, il tutto viene lavato accuratamente. In un largo tegame si versa un filo d'olio extravergine d'oliva, vi si fanno scaldare la cipolla tritata e gli spicchi d'aglio e, prima che imbrioniscano, si sfuma con una spruzzata di vino bianco secco. Si aggiungono i pomodori pelati trituriati, una manciata di prezzemolo tritato, si annacqua il tutto, si sala e si porta ad ebollizione. A fiamma bassa si fa cuocere sino a quando il brodo, si sarà ridotto della metà. Si calano prima le seppie, poi le cozze con tutte le valve e i gamberi. Si fanno cuocere per qualche minuto e si uniscono man mano i pesci, iniziando da quelli dalle carni più sode, per finire a quelli dalle carni più tenere. Verso fine cottura, si dà una spruzzata d'aceto di vino e si aggiusta di sale. La zuppa si porziona su fette di pane tostato, si versa sopra il brodetto e si serve.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

- Puglia dalla terra alla tavola, Mario Adda Editore-1979.
- Guida turistica e gastronomica / Puglia, Istituto Geografico de Agostini- 1979.

Descrizione

La zuppa di pesce alla gallipolitana è una preparazione in umido a base di pesci, crostacei e molluschi. Questa zuppa, viene considerata la diretta discendente della cosiddetta "zuppa bruna", l'antico brodetto degli antichi greci, che ovviamente, negli ultimi secoli, si è arricchita del pomodoro. Ciò che più la contraddistingue e la rende originale è la spruzzatina d'aceto finale, che ha il compito di rinfrescarne il gusto ed esaltarne il sapore.



COME RICONOSCERE LA QUALITÀ GARANTITA

Le etichette diventano sempre più un documento completo di informazioni vitali alla conoscenza di un prodotto da parte del consumatore finale. Dalla fine degli anni novanta in particolare le nuove normative emanate dall'Unione Europea hanno imposto regole di trasparenza assoluta riguardo alla filiera produttiva di ciascun singolo prodotto.

Ci sono poi una serie di prodotti fortemente caratterizzati da una serie di caratteristiche che li legano indissolubilmente ad un territorio o ad un processo di lavorazione, o i cui produttori sono associati in consorzi.

In questi casi intervengono nuove tutele che proteggono questi prodotti da adulterazioni, imitazioni o semplicemente smarrimento e oblio della tradizione.

Al riconoscimento già esistente dei vini Doc e Igt per i prodotti fortemente legati dalla tradizione al proprio territorio, dal 1996 l'Unione Europea ha affiancato i marchi Dop e Igp a tutela delle altre tipologie di prodotto.

Ecco di seguito una sintetica ma precisa definizione dei marchi:



DOP: Denominazione d'Origine Protetta

Definisce un prodotto originario di una certa regione, le cui caratteristiche sono essenzialmente o esclusivamente dipendenti dall'origine geografica (intesa come un insieme di fattori naturali e umani). Inoltre, tutte le fasi della produzione devono avvenire nella zona individuata.



IGP: Indicazione Geografica Protetta

Definisce un prodotto originario della regione o Paese le cui caratteristiche possano essere ricondotte all'origine geografica. Almeno una fase della produzione deve avvenire nella zona individuata.

Doc: Denominazione d'Origine Controllata

Definisce il nome geografico di una zona viticola vocata utilizzata per designare un prodotto di qualità e rinomato le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale e ai fattori umani. La Doc assicura l'origine del vino.

Igt: Indicazione Geografica Tipica

Definisce il nome geografico di una zona utilizzata per designare il prodotto (vino o mosto) che ne deriva.



PRODOTTI DOP



DELLA REGIONE PUGLIA:

FORMAGGI:

- Canestrato Pugliese DOP (Canestrato Foggiano o Pecorino Dauno)
- Caciocavallo Silano DOP

OLIO DI OLIVA:

- Olio extravergine Dauno DOP
- Olio extravergine Terra di Bari DOP
- Olio extravergine Collina di Brindisi DOP
- Olio extravergine Terra d'Otranto DOP
- Olio extravergine Terre Tarentine DOP

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, PASTICCERIA, CONFETTERIA:

- Pane di Altamura DOP

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRA- SFORNATI:

- Oliva Bella della Daunia DOP



CANESTRATO PUGLIESE DOP



RICONOSCIMENTO: REG. CE N.1107/96 (GUCE L. 148/96 DEL 21.06.1996)

Categoria del prodotto:

FORMAGGI

Altre denominazioni:

CANESTRATO FOGGIANO O PECORINO DAUNO

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA E PARTE DELLA PROVINCIA DI BARI E BAT



Il canestrato pugliese è un formaggio a pasta dura cruda, ottenuto da latte intero di pecora di razza gentile di Puglia, originaria della razza merinos.

Il nome di questo formaggio deriva dai canestri di giunco (caratteristici prodotti tradizionali dell'artigianato pugliese) nei quali lo si fa stagionare.

Il sapore, più delicato nel fresco e più intenso in quello a stagionatura prolungata, è deciso e lievemente piccante. Il suo sapore deriva oltre che dal tipo di pascolo e dal latte, principalmente dal caglio di agnello essiccato e con molta cura conservato con bucce secche di aranci, limoni e foglie di ortica.

Il canestrato pugliese si presta a svariati abbinamenti. (vedi box sotto)

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	33,3	28,5	29	0,1	-	375 Kcal

Processo Produttivo

La lavorazione del canestrato pugliese avviene con una tecnologia caratteristica derivante dalla tradizione casearia pugliese. Si tratta di un processo molto lungo, a seconda delle dimensioni delle forme, che vanno dai 7 ai 14 chili.

Nel periodo di lavorazione, le forme vengono racchiuse nei canestri di giunco che conferiscono la caratteristica rugosità della crosta, e in questi vengono pressate per fare fuoriuscire l'eccesso di umidità. La salatura, che rappresenta il procedimento fondamentale per la preparazione, si effettua a secco con sale grosso marino (quello tipico delle saline di Margherita di Savoia), sparso intorno alla forma.

Una volta tolte dai canestri, le forme vengono poste a stagionare in ambienti freschi. Durante la fase della stagionatura (almeno 90 giorni) le forme vengono più volte rivoltate e spazzolate. Al termine, la crosta dura e spessa viene trattata con olio extravergine di oliva.

La durata della maturazione va da un minimo di 3 mesi per poter essere consumato fresco, fino a circa 12 mesi per l'utilizzo da grattugia.

Periodo di produzione

Da Dicembre a Maggio

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Coop. Caseificio Pugliese a r.l. - Corato (BA); Cordisco San Paolo di Civitate (FG)

Organismi di controllo

BIOAGRICOOOP S.c.r.l. - Casalecchio di Reno (BO)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il canestrato pugliese giovane viene utilizzato abbinato con bacche di fave, pera o verdure crude in pinzimonio; maturo è da preferire grattugiato su piatti di pasta asciutta al ragù di carne o di involtini. È considerato secondo piatto se accompagnato da sedano, cicoria, olive nere e ravanelli servito scheggiato dalla forma.



CACIOCAVALLO SILANO DOP



RICONOSCIMENTO: REG. CE N.1263/96 (GUCE L. 163/96 DEL 02.07.1996)

Categoria del prodotto: FORMAGGI
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: PUGLIA, CALABRIA, BASILICATA, CAMPANIA E MOLISE

Formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca intero proveniente da allevamenti ubicati nella zona di produzione.

Ha forma ovale o tronco-conica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali, con insenature derivanti dalla posizione dei legacci.

Il peso è compreso tra 1 e 2,5 kg; crosta sottile, liscia, di marcato colore paglierino.

Pasta omogenea, di colore bianco o giallo paglierino più intenso all'esterno e meno carico all'interno. Sapore aromatico, piacevole, fusibile in bocca, delicato e tendente dolce quando il formaggio è giovane, piccante a maturazione avanzata.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	37	28,4	26	0,1	-	348 Kcal

Processo Produttivo

Il latte impiegato per la produzione del Caciocavallo Silano deve essere coagulato alla temperatura di 36-38°C usando caglio in pasta di vitello o di capretto. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Segue la maturazione della cagliata (energica fermentazione lattica) della durata media di 4-10 ore. La maturazione della pasta è completata quando la stessa "fila", cioè quando parti di essa immerse in acqua quasi bollente si allungano in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti. Segue la modellazione della forma. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Infine, si dà alla pasta la forma opportuna e, laddove prevista, si procede alla formazione della testina.

Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia. La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni, ma può protrarsi più a lungo.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Formaggio conosciuto fin dai tempi della Magna Grecia; già Ippocrate nel 500 a.C. parlava del "Cacio". Storicamente prodotto in prevalenza nei territori di diffusione delle razze bovine autoctone del meridione d'Italia.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

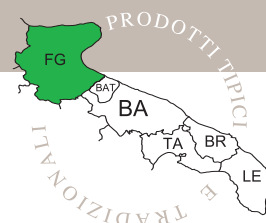
Consorzio di tutela formaggio Caciocavallo Silano - Camigliatello Silano (CS)

Organismi di controllo:

Is.Me.Cert. (Istituto Mediterraneo per la Certificazione dei prodotti e dei processi nel settore agroalimentare)
Centro Direzionale Is.G/1 - Napoli

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Formaggio da tavola ricco di qualità nutritive, può essere utilizzato anche come ingrediente in molteplici ricette del sud-Italia; si abbina con il Locorotondo bianco, il Cirò rosso, e il Taurasi rosso.



OLIO EXTRAVERGINE DAUNO DOP

RICONOSCIMENTO: REG. CE N.2325/97 (GUCE L. 322/97 DEL 25.11.1997)

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA



Ha colore tendente dal verde al giallo. Acidità massima dello 0,6%. Odore leggermente fruttato. Sapore fruttato con spiccata sensazione di piccante e di amaro. A seconda della zona e della composizione varietale si identificano 4 menzioni differenti di olio: Basso Tavoliere, Gargano, Alto Tavoliere, Sub Appennino

- Basso Tavoliere (70% varietà Coratina): profumo intenso, erbaceo, fruttato, netto; sapore dolce con decise note di amaro e piccante, tipico retrogusto di carciofo. Si apprezza anche per la sua densità e pastosità tattile.

- Gargano (70% varietà Ogliarola garganica): profumo netto di oliva e abbastanza fruttato; sapore dolce, delicatamente fragrante, tipico retrogusto di mandorlato.

- Alto Tavoliere (80% varietà Peranzana o Provenzale): profumo intenso, fruttato, netto di oliva con note erbaceo-floreali; sapore fruttato con buon equilibrio amaro/piccante.

- Sub Appennino (70% varietà Ogliarola, Coratina, Rotondella): profumo fruttato tenue, netto di oliva; sapore dolce con sfumature sui generis.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	tracce	-	99,9	-	-	899 kcal

Processo Produttivo

La raccolta delle olive atte alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Dop Dauno deve avvenire solo per brucatura.

Periodo di produzione

La raccolta delle olive avviene entro il 30 gennaio. La molitura delle olive entro tre giorni dalla raccolta.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di Tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Dauno – Daunia Verde - Foggia (FG)

Organismi di controllo:

Agroqualità - Roma (RM)

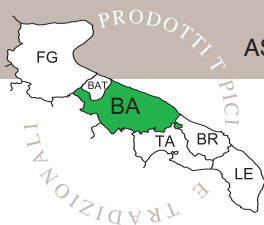
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Gli accostamenti gastronomici sono i più vari a seconda della tipologia di olio utilizzata.

Il Basso Tavoliere ben si addice a paste e minestre dai sapori forti, agli arrosti e ai piatti a base di verdure cotte; il Gargano ha sapore più delicato e quindi ben si abbina ai piatti a base di pesce e crostacei o verdure crude.

L'Alto Tavoliere si addice a pinzimoni, insalate, bruschette, oppure a piatti decisi sia a crudo sia in cottura.

Infine il Sub Appennino è ideale per frittiture raffinate e per usi in pasticceria.



OLIO EXTRAVERGINE TERRA DI BARI DOP



RICONOSCIMENTO: REG. CE N.2325/97 (GUCE L. 322/97 DEL 25.11.1997)

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DELLA PROVINCIA DI BARI, APPARTENENTI ALLE ZONE IDENTIFICATE COME CASTEL DEL MONTE, BITONTO E MURGIA DEI TRULLI E DELLE GROTTE

L'olio extravergine Terra di Bari Dop è accompagnato da 3 menzioni geografiche distinte a seconda della zona di produzione e di coltivazione degli olivi: "Castel del Monte", "Bitonto" e "Murgia dei Trulli e delle Grotte".

A seconda della sottomenzione, l'olio Terra di Bari Dop è prodotto con prevalenza di diverse varietà di olivo: Coratina per la sottomenzione "Castel del Monte"; Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Coratina per la sottomenzione "Bitonto"; Cima di Mola per la sottomenzione "Murgia dei Trulli e delle Grotte".

L'olio Terra di Bari in generale ha colore tendente dal giallo al verde, ha sapore fruttato con leggero retrogusto piccante e amaro.

L'odore fruttato ricorda il profumo di erbe e mandorle fresche.

L'acidità non supera lo 0,60%.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	tracce	-	99,9	-	-	899 kcal

Processo Produttivo

Per la produzione dell'olio extravergine Terra di Bari Dop sono ritenuti idonei gli oliveti, generalmente coltivati in forma specializzata con allevamento a vaso tronco-conico, i cui terreni sono caratterizzati in maniera maggiormente diffusa da terra rossa poggiate sulla roccia calcarea.

Per la produzione del Terra di Bari Dop accompagnata dalle menzioni geografiche aggiuntive gli oliveti devono essere compresi nella stessa zona di produzione delle sottomenzioni indicate.

La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.

Periodo di produzione

La raccolta delle olive deve avvenire entro fine Gennaio. Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro due giorni dalla raccolta delle olive.

Storia e tradizione

In provincia di Bari la tradizione olivicola è molto forte. Già in epoca romana il suo commercio era florido. Successivamente in epoca medioevale ebbe un nuovo slancio e si diffuse sino a Venezia da dove ripartiva verso alcuni paesi dell'Europa continentale.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

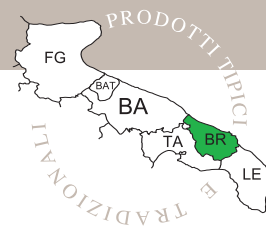
Cons. di Tutela e Valorizzaz. dell'olio extravergine di oliva Dop Terra di Bari Terrautentica - Bari (BA)

Organismi di controllo:

C.C.I.A.A. - Bari (Ba)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Ottimo su grigliate di pesce, insalate, legumi e primi piatti leggeri.



OLIO EXTRAVERGINE COLLINA DI BRINDISI DOP

RICONOSCIMENTO: REG. CE N.1263/96 (GUCE L. 163/96 DEL 02.07.1996)

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI BRINDISI COINCIDENTE CON L'ULTIMO TRATTO ORIENTALE DELL'ALTOPIANO DELLE MURGE, AD UNA ALTITUDINE COMPRESA TRA I 50 E I 350 METRI S.L.M.



La Dop Collina di Brindisi è un ottimo olio sotto diversi aspetti: ha un colore tendente dal verde al giallo, presenta un'acidità massima dello 0,80%, è dolce, ha sapore e odore delicatamente fruttato con lieve percezione di piccante e di amaro.

È ottenuto per il 70% da olive del tipo Ogliarola, mentre il restante è frutto di varietà di olivo Cellina di Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino e Picholine.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	tracce	0	99,9	-	-	899 kcal

Processo Produttivo

Per la produzione dell'olio extravergine a Dop Collina di Brindisi sono da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, posti entro un limite altimetrico fino a 413 m s.l.m., sono classificabili come calcarei, bianchi cristallini, del Cretaceo (Terre Rosse), ad eccezione della fascia costiera caratterizzata da tufo calcareo con argille intercalate del Pleistocene.

Periodo di produzione

Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 48 ore dal conferimento delle olive al frantoio.

Storia e tradizione

La diffusione degli olivi in terra brindisina ha origini molto lontane; ne danno oggi prova magnifici olivi secolari presenti nel territorio.

L'Ogliarola, la varietà d'oliva principale di quest'olio, è detta anche Chiarita ed era già diffusa ai tempi dei Romani.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

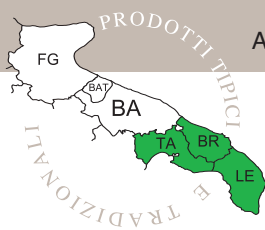
Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva DOP Collina di Brindisi - Ostuni (BR)

Organismi di controllo:

BIOAGRICOOOP S.c.r.l. - Casalecchio di Reno (BO)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Collina di Brindisi DOP è adatto a condire e impreziosire ogni pietanza.



OLIO EXTRAVERGINE TERRA D'OTRANTO DOP



RICONOSCIMENTO: REG. CE N.1065/97 (GUCE L. 156/97 DEL 13.06.1997)

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI LECCE E ALCUNI COMUNI DELLE PROVINCE DI TARANTO E BRINDISI.

Presenta acidità massima dello 0,80%. Colore giallo o verde con sfumature verdi. Sapore fruttato leggermente piccante ed amarognolo. Odore fruttato con lieve percezione di foglia.

La DOP "Terra d'Otranto" è ottenuta per almeno il 60% dalle varietà di olivo Cellina di Nardò e Ogliarola (localmente denominata Ogliarola Leccese o Salentina).



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	tracce	-	99,9	-	-	899 kcal

Processo Produttivo

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a DOP Terra d'Otranto sono idonei gli oliveti situati entro un limite altimetrico di 517 m. s.l.m., i cui terreni, di origine calcarea del Cretaceo, con lembi di calcari del Terziario inferiore e medio ed estesi sedimenti calcareo-sabbiosi-argillosi del Pliocene e del Pleistocene, appartengono alle terre brune o rosse, spesso presenti in lembi alternati, poggianti su rocce calcaree.

La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta.

Periodo di produzione

La raccolta deve avvenire entro il 31 gennaio, mentre le operazioni di molitura entro 2 giorni dalla raccolta.

Storia e tradizione

Prende il nome dal termine usato anticamente dai monaci Basiliani per indicare il territorio che si estende ad arco tra le Murge e la costa ionica ed adriatica. La coltivazione dell'olivo fu introdotta da Fenici e Greci, ma furono gli stessi monaci Basiliani che ne fecero un'attività florida.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

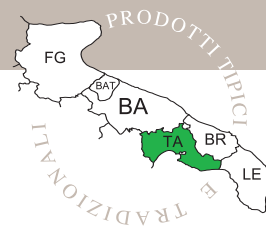
Consorzio Tutela Olio TERRA D'OTRANTO DOP - Lecce (LE)

Organismi di controllo:

C.C.I.A.A. di Lecce - Lecce (Le)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Le sue caratteristiche lo rendono adatto per impreziosire grigliate di pesce, insalate, verdure bollite, legumi, pasta di grano duro.



OLIO EXTRAVERGINE TERRE TARENTINE DOP

RICONOSCIMENTO: REG. CE N. 1898 DEL 29.10.2004 (GUCE L. 328 DEL 30.10.2004)

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI GINOSA, LATERZA, CASTELLANETA, PALAGIANELLO, PALAGIANO, MOTTOLA, MASSAFRA, CRISPIANO, STATTE, MARTINA FRANCA, MONTEIASI E MONTEMESOLA (TA)



Questa Dop è il frutto di una varietà di olive: Leccino, Coratina, Ogliarola, Leccese, Barese e Massafrese e Frantoio, presenti da sole o congiuntamente fino ad un massimo dell'80%. Il restante 20% è costituito da altre varietà minori presenti sul territorio.

Si presenta leggermente fluido. Colore giallo verde. Sapore fruttato con lieve percezione di amaro e piccante. Acidità max dello 0,6%.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	tracce	-	99,9	-	-	899 kcal

Processo Produttivo

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a dop Terre Tarentine sono ritenuti idonei gli oliveti situati entro un limite altimetrico di 520 m s.l.m. i cui terreni di origine calcarea del Cretaceo, con lembi di calcari del Terziario inferiore e medio ed estesi sedimenti calcareo-sabbiosi-argillosi del Pliocene e del Pleistocene, appartengono alle terre brune e rosse spesso presenti in lembi alternati poggiati su rocce calcaree.

Periodo di produzione

La raccolta delle olive è effettuata da ottobre a gennaio. Prima della molitura le olive possono rimanere al frantoio per max 72 ore.

Storia e tradizione

La coltivazione dell'olivo in questa terra risale già al primo millennio a.C. ad opera dei Messapi. Il successivo avvento da parte di Fenici e Greci ne consentì l'affermazione come attività agricola di gran pregio.

Aziende di produzione

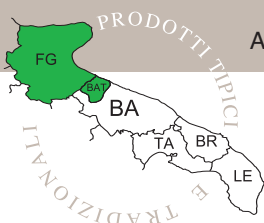
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extravergine "Terre Tarentine" - Taranto (TA)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Ottimo condimento per primi con verdure, ma il suo aroma delicato lo rende altrettanto gradito su secondi di carne o di pesce.



OLIVA BELLA DELLA DAUNIA DOP



RICONOSCIMENTO: REG CE 1904/2000 (GUCE L: 200/57 DEL 08.09.2000)

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI CERIGNOLA, ORTA NOVA, STORNARELLA E TRINITAPOLI E GLI AGRICOLI DI SAN FERDINANDO E STORNARA (BAT E FG)

Oliva da mensa di colore verde o di colore nero. Al consumo la prima ha colore verde paglierino uniforme con lenticelle marcate, mentre la varietà scura presenta colore nero intenso in tutto lo spessore della polpa. Entrambe hanno forma allungata, somigliante ad una susina, con base ristretta ed apice acuto e sottile; delicatezza, sapore e consistenza piena e compatta della polpa, quasi croccante, sottigliezza della pellicola; pesa circa 11 g ed ha una resa in polpa di circa l'80%.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

	Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
VERDI	100%	89	1,01	6,45	0,1	tracce	63 kcal
NERE	100%	86	0,87	9,73	0,11	tracce	92 kcal

Processo Produttivo

Per evitare il contatto delle olive con il terreno devono essere usati dei teli. L'irrigazione deve terminare 10/15 giorni prima della raccolta per non danneggiare le drupe che risultano troppo turgide e delicate. Il trasporto deve essere fatto in modo idoneo per evitare danni al frutto. A tal fine devono essere impiegate idonee cassette di plastica. Le olive verdi "Bella della Daunia" a D.O.P. subiscono un processo di trasformazione Sistema Sivigliano mentre le olive nere "Bella della Daunia" a D.O.P. subiscono un processo di trasformazione Sistema Californiano. Viene conciata in appositi contenitori di legno detti "cugnetti" da 5-10 kg e conservata in contenitori di vetro o di terracotta.

Su tutte le confezioni della bella della Daunia deve comparire l'icona grafica rappresentativa della Dop ovvero una danzatrice che nella mano sinistra stringe un ramo di ulivo sollevato dalla figura.

Periodo di produzione

La raccolta avviene per le olive verdi dal 10 ottobre al 20 novembre, per le olive nere dal 25 ottobre al 10 dicembre.

Storia e tradizione

L'introduzione della Bella della Daunia nel territorio foggiano si deve a feudatari provenienti da diverse nazioni che attirati dalla terra fertile e dal clima mite decisero di insediarsi nella zona. Da circa sei secoli è l'oliva da tavola per eccellenza. La sua coltivazione, iniziata attorno al 1400, si è trasformata in attività produttiva di notevole importanza per Cerignola. Inizialmente detta "oliva di Spagna", venne ribattezzata Bella di Cerignola dal nome del Comune nel quale ebbe la sua massima diffusione. Oggi la Bella della Daunia può considerarsi una varietà autoctona.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicupuglia.it.

Organismi Associativi

Consozio di Tutela Oliva da Mensa Dop Bella della Daunia - Cultivar Bella di Cerignola
Piazza della Repubblica, 1 - Cerignola

Organismi di controllo:

Agroqualità - via Montebello 8, Roma (RM)



PANE DI ALTAMURA DOP

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI ALTAMURA, GRAVINA DI PUGLIA, POGGIORSINI, SPINAZZOLA E MINERVINO MURGE, IN PROVINCIA DI BARI E BAT



Il pane di Altamura è un prodotto di panetteria ottenuto dal rimacinato di semola di grano duro. Il prodotto si ottiene secondo l'antico sistema di lavorazione che prevede l'uso di lievito madre o pasta acida, sale marino, acqua.

Il rimacinato di semola di grano duro utile alla preparazione del pane di Altamura deve essere ricavato dalla macinazione di grani duri delle varietà «appulo», «arcangelo», «duilio» e «simeto» prodotte nel territorio previste dal disciplinare.

Il pane di Altamura, di peso non inferiore a 0,5 kg, può assumere due forme distinte: la tradizionale forma accavallata detta localmente "skuanète" con baciature ai fianchi, oppure la forma bassa detta localmente "a cappidde d' prèvte" senza baciature.

La mollica è di colore giallo paglierino, la crosta è scura e alta almeno 3 mm., odore caratteristico.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	max 33%	8	0,1	52	3,8	230 kcal

Processo Produttivo

Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, lievito madre ottenuto con minimo 3 rinnovi, sale marino, acqua alla temperatura di 18 °C. S'impasta il tutto per 20 min, segue la fase della lievitazione e la prima fase del riposo (ca. 90 min). Dopo, si procede con la pesatura e la prima modellatura, entrambe effettuate a mano. Si lascia riposare la pasta per 30 min. Si esegue un'ulteriore modellatura manuale, seguita da un periodo di riposo di almeno 15 min. Prima di essere infornata la «pagnotta» viene capovolta e viene posta nel forno alla temperatura di 250°C. La bocca del forno viene lasciata aperta per almeno 5 min per consentire la fuoriuscita del vapore e favorire l'asciugamento della crosta. Si procede, quindi, a sfornare le pagnotte di pane, che vengono adagiate su assi di legno. Anche la cottura prevede delle fasi ben precise. Inizialmente si lascia la bocca del forno aperta, dopo circa 15 min si chiude e la cottura procede per almeno 45 min. Ultimata questa fase, il pane di Altamura viene lasciato per 5 min nel forno con la bocca aperta per favorire la fuoriuscita del vapore e dare la caratteristica croccantezza alla crosta.

Il pane di Altamura è considerato di qualità unica per via dell'impiego dei grani duri di pregio coltivati nella zona e dell'acqua potabile normalmente utilizzata nel territorio.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Il pane è stato sempre un alimento base per le popolazioni alto murgiane. Preparato nelle proprie case in pezzature piuttosto grandi veniva poi portato in forni pubblici per la cottura a legna.

Il poeta Orazio nel 37 a.C., nel Libro I, V delle Satire, nel rivisitare il paesaggio della sua infanzia, nota l'esistenza del «pane migliore del mondo, tanto che il viaggiatore diligente se ne porta una provvista per il prosieguo del viaggio».

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio per la tutela del Pane di Altamura - Altamura (BA)

Organismi di controllo:

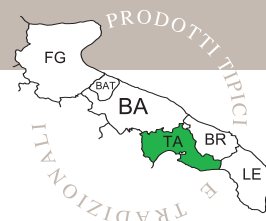
BIOAGRICOOOP - Casalecchio di Reno (BO)



PRODOTTI IGP  DELLA REGIONE PUGLIA:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI:

- Clementina del golfo di Taranto IGP



CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO IGP

RICONOSCIMENTO: REG. CE N. 1665 DEL 22.09.2003 (GUCE L. 235 DEL 23.09.2003)

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI PALAGIANO, MASSAFRA, GINOSA, CASTELLANETA, PALAGIANELLO, TARANTO, STATTE (TA).



Forma sferoidale leggermente schiacciata ai poli; buccia liscia o leggermente rugosa di colore arancio con un massimo del 30% di colorazione verde; polpa di colore arancio, contenuto minimo in succo pari al 40% del peso frutto.

Aroma intenso e persistente, sapore dolce e aromatico.

Apirene (si possono accettare un max del 5% di clementine contenenti al massimo tre semi).

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	87,5	0,9	0,1	8,7	1,2	37 kcal

Processo Produttivo

La forma di allevamento utilizzata per la coltivazione delle clementine del Golfo di Taranto è il globo-vaso, la potatura è praticata ogni anno a primavera inoltrata con tagli limitati specialmente nei primi anni.

L'albero da frutto delle Clementine del golfo di Taranto va irrigato tutto l'anno, in assenza di pioggia. La tecnica più in uso è quella a goccia o a zampillo. La raccolta viene effettuata manualmente con l'ausilio di forbici per evitare il danneggiamento del frutto.

Periodo di produzione

Da Novembre a Marzo

Storia e tradizione

La coltura degli agrumi in questa zona risale al XVIII secolo, ma solo a partire dal 1900 assume carattere specializzato.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di tutela della Igp Clementine del Golfo di Taranto - c/o CAT - Palagiano (Ta)

Organismi di controllo:

IS.ME.CERT. Istituto Mediterraneo di Certificazione dei prodotti e dei processi del settore agroalimentare
Centro Direzionale Is.G/1 - Napoli

LE DOC, LE IGT E I PRINCIPALI VITIGNI PUGLIESI

Doc DAUNIA E DINTORNI

- SAN SEVERO**
Bombino Bianco
Trebiano Toscano
Montepulciano d'Abruzzo
- CACC'È MMITTE DI LUCERA**
Uva di Troia
- ORTANOVA**
Sangiovese
- ROSSO CANOSA**
Uva di Troia
- ROSSO CERIGNOLA**
Uva di Troia

Doc LE TERRE DI FEDERICO

- CASTEL DEL MONTE**
Uva di Troia
Aglanico
Bombino Nero
Pampanuto
Chardonnay
Sauvignon
Pinot Bianco
Pinot Nero
- MOSCATO DI TRANI**
Moscato Bianco
- ROSSO BARLETTA**
Uva di Troia

Doc PUGLIA

- ALEATICO DI PUGLIA**
Aleatico

I.G.T.

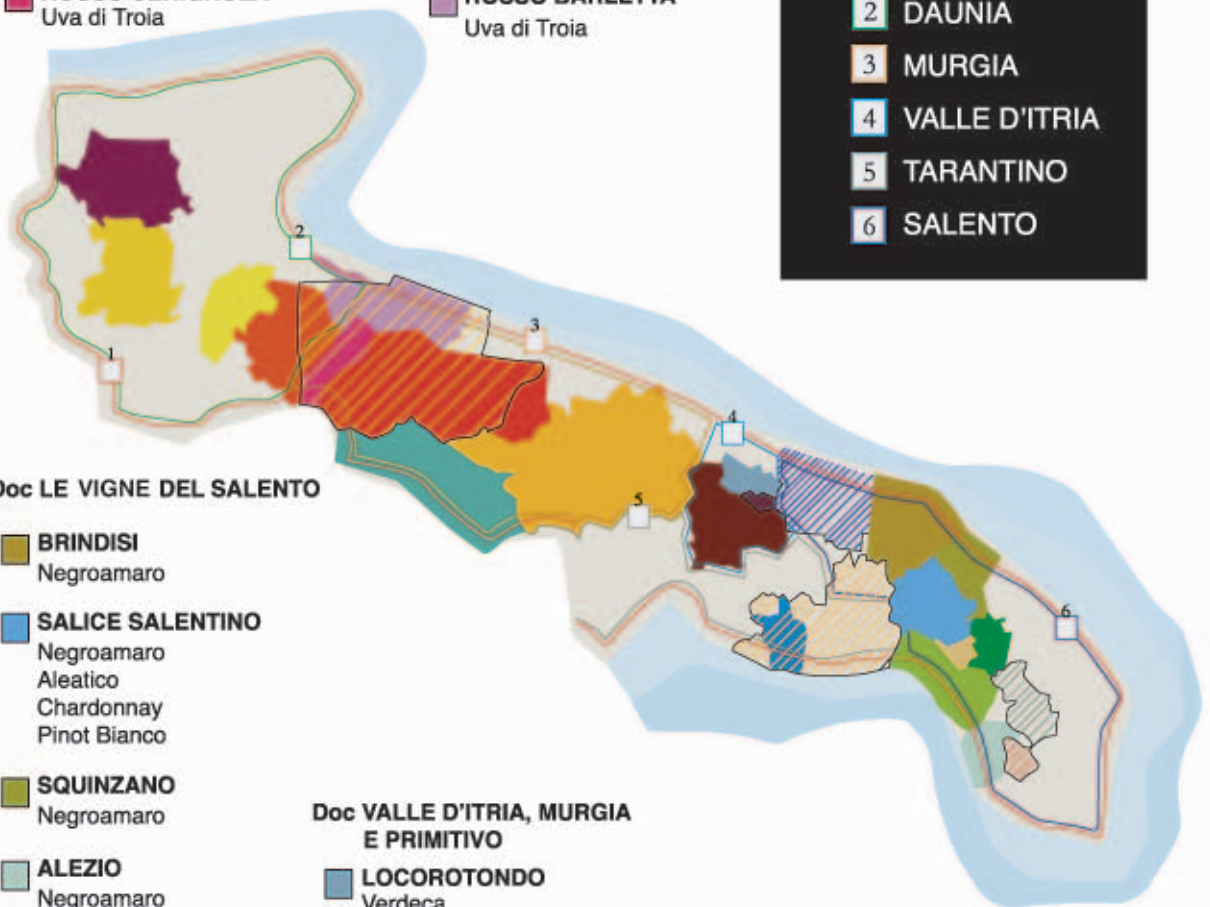
- 1 PUGLIA
- 2 DAUNIA
- 3 MURCIA
- 4 VALLE D'ITRIA
- 5 TARANTINO
- 6 SALENTO

Doc LE VIGNE DEL SALENTO

- BRINDISI**
Negroamaro
- SALICE SALENTINO**
Negroamaro
Aleatico
Chardonnay
Pinot Bianco
- SQUINZANO**
Negroamaro
- ALEZIO**
Negroamaro
- LEVERANO**
Malvasia Bianca
Negroamaro
- MATINON**
Negroamaro
- NARDO'**
Negroamaro
- COPERTINO**
Negroamaro
- GALATINA**
Negroamaro
Chardonnay

Doc VALLE D'ITRIA, MURCIA E PRIMITIVO

- LOCOROTONDO**
Verdeca
Bianco d'Alessandro
- OSTUNI**
Impigno
Ottavianello
- MARTINA FRANCA**
Verdeca
Bianco d'Alessano
- GIOIA DEL COLLE**
Aleatico
Primitivo
Trebiano Toscano
- GRAVINA**
Malvasia del Chianti
Greco di Tufo
Bianco d'Alessandro
- LIZZANO**
Negroamaro
Malvasia Nera
Trebiano Toscano
- PRIMITIVO DI MANDURIA**
Primitivo





ALEATICO DI PUGLIA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 29 MAGGIO 1973

Categoria del prodotto:	VINI DOC
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA REGIONE PUGLIA

L'Aleatico di Puglia è un vino da dessert. E' prodotto in versione dolce naturale e liquoroso dolce naturale. Entrambi hanno colore rosso granato con sfumature violacee, tendente all'arancione se invecchiato. Ha gradazione piuttosto elevata. Dai 14-15° del dolce naturale ai 18,5° del liquoroso. All'esame olfattivo rivela aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento con note fruttate di ciliegie e prugna; sapore: pieno, vellutato, moderatamente dolce il dolce naturale e dolce il liquoroso.

L'Aleatico di Puglia se lasciato invecchiare per almeno 3 anni può fregiarsi dell'etichetta Riserva.

Va consumato in media entro 5 anni della vendemmia, eccezion fatta per la tipologia Riserva il cui consumo può protrarsi sino a 10 anni.



Processo Produttivo

L'Aleatico di Puglia si ottiene quasi interamente – almeno l'85% - dall'omonimo vitigno.

L'innalzamento alcolico della versione "liquoroso" è dovuto al leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie.

Storia e tradizione

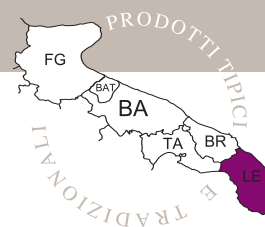
Non si conosce bene l'origine di questo vitigno; c'è chi lo riconduce alla Grecia e chi invece sostiene che provenga dalla Toscana.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Per via della gradazione elevata e il gusto prevalentemente dolce, questo vino ben si addice ad accompagnare la tipica pasticceria pugliese, come zeppole e dolci di pasta di mandorle. Va servito in calici per vini dolci passiti ad una temperatura di 12-14° o 14-16° per la versione "Riserva".



ALEZIO DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 9 FEBBRAIO 1983

Categoria del prodotto:

VINI DOC

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI ALEZIO, GALLIPOLI, TUGLIE E SANNICOLA (LE)



L'Alezio, vino prodotto nella parte più meridionale della Puglia, può essere rosso o rosato.

Il rosso ha colore rosso rubino con accenni arancioni se invecchiato; odore persistente, vinoso se giovane e fruttato se invecchiato con ricco bouquet e sentori di marasca e tabacco, sapore secco, decisamente caldo con gradevole retrogusto amarognolo. Il rosato ha colore rosa corallo intenso, odore persistente, sapore vinoso, asciutto e più vellutato con leggero retrogusto amarognolo. Entrambi hanno una gradazione alcolica di minimo 12°. Se invecchiato per almeno 2 anni l'Alezio può portare in etichetta la qualificazione "Riserva", con una gradazione alcolica minima di 12,5°. L'Alezio, rosso o rosato, va consumato entro 3-5 anni dalla vendemmia; la tipologia Riserva invece ben si conserva fino a 6-8 anni dalla vendemmia.

Processo Produttivo

L'Alezio proviene quasi per intero dalle uve del Negroamaro, a cui possono unirsi da sole o in modo congiunto le uve di Malvasia Nera di Lecce, Sangiovese e Montepulciano.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

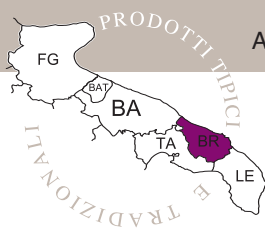
Organismi Associativi

Consorzio di tutela del vino Doc Alezio – Alezio (Le)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

L'Alezio è un vino da tutto pasto anche se predilige l'abbinamento con preparazioni complesse dai sapori decisi come bracioline alla barese o arrosti.

L'Alezio rosso va servito in calici per vini rossi di corpo ad una temperatura di 16-18°, mentre il rosato sprigiona al meglio i suoi sentori in calici ampi e aperti.



BRINDISI DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 22 NOVEMBRE 1979

Categoria del prodotto:	VINI DOC
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	I COMUNI DI BRINDISI E MESAGNE (BR)

Il Brindisi ha una gradazione alcolica almeno di 12°. Si distingue nelle versioni “rosso” e “rosato”. Invecchiato per almeno due anni e con una gradazione alcolica non inferiore ai 12,5°, il Brindisi può riportare nell’etichetta la qualificazione di “Rosso Riserva”. Il rosso è di colore rosso rubino con riflessi arancioni se invecchiato; odore vinoso e persistente, sapore asciutto, tannico e vellutato con retrogusto amarognolo. Il rosato ha, invece, colore rosa tendente al cerasuolo tenue, odore armonioso e ugualmente intenso e fruttato con lievi sentori di mirtillo e lamponi; al palato si presenta armonioso, di corpo ben equilibrato, secco.



Processo Produttivo

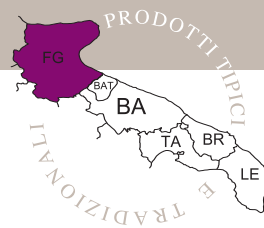
Il Brindisi Doc si ottiene per almeno il 70% da uve di Negroamaro; il restante 30% può essere composto da Malvasia nera di Brindisi, Sussumaniello, Montepulciano e Sangiovese da soli o congiuntamente; il Sangiovese però non può superare il 10%.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Brindisi rosso si accosta volentieri a pasta e fagioli, primi al ragù di carne, carni bianche lessate, formaggi stagionati; nel tipo “riserva”: arrostiti, selvaggina, formaggi forti. Il rosato predilige l’abbinamento con antipasti, pesce in zuppa, pollo, coniglio, formaggi freschi, cozze al gratin e triglie al cartoccio.



CACC'E MMITTE DI LUCERA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 13 DICEMBRE 1975

Categoria del prodotto:

VINI DOC

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI LUCERA, TROIA E BICCARI (FG)



Il Cacc'e Mmitte di Lucera è preparato solo nel "rosso".

È di colore rosso rubino non molto intenso. Odore persistente, fruttato con percezioni di melograno e marasche.

All'esame gustativo si rivela caldo, secco e poco tannico.

Ha una gradazione non inferiore a 11,5°.

Processo Produttivo

Il Cacc'e Mmitte di Lucera si ricava da vitigni di Uva di Troia (35-60%) con l'aggiunta di Sangiovese e Malvasia nera (25-35%) e, da sole o congiuntamente, di uve provenienti da vitigni di Trebbiano toscano, Malvasia del Chianti e Bombino bianco (per non più del 30%).

Storia e tradizione

Alcuni studiosi ritengono che il vitigno principale di questa Doc, l'Uva di Troia, sia originario dell'Asia minore, in seguito introdotto in Puglia dagli antichi Greci. Secondo altri, invece, si tratta di un vitigno autoctono, tesi confermata dalla denominazione della vite, che trae origine da Troia, un piccolo comune in provincia di Foggia. Di certo si sa che è coltivato in questa zona sin dal X secolo. Esistono varie credenze anche sul particolare nome di questo vino; quella più diffusa è legata alla modalità di degustazione secondo la quale questo vino va versato nel bicchiere per berlo subito per poi riempirlo nuovamente.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

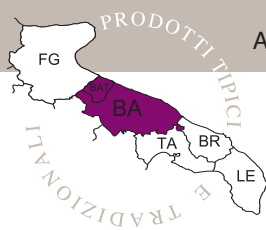
Organismi di Tutela

Consorzio di tutela del Vino Doc Cacc'e Mmitte di Lucera - Lucera (FG)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Cacc'e Mmitte di Lucera ben si addice a primi a base di carne, pastasciutte pugliesi con ragù, insaccati e carni di ogni tipo.

Va servito in calici ampi per vini rossi giovani. Rivela tutte le sue qualità se bevuto entro 2-3 anni dalla vendemmia.



CASTEL DEL MONTE DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 19 MAGGIO 1971

Categoria del prodotto:	VINI DOC
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	COMUNE DI MINERVINO MURGE E PARTE DEI COMUNI DI PALO DEL COLLE, ANDRIA CORATO, TRANI, RUVO DI PUGLIA, TERLIZZI, BITONTO, TORITTO E BINETTO (BA E BAT)

Il Castel del Monte comprende una varietà di vini molto ampia; ben 9 le preparazioni che spaziano dal Bianco al Rosso al Rosato, allo Chardonnay, al Sauvignon, al Pinot Bianco, Pinot Bianco da Pinot Nero, Pinot Nero, all'Aglianico Rosso e Rosato. Il bianco presenta colore paglierino, odore delicato e leggermente vinoso, sapore asciutto, fresco, gradazione alcolica minima 10,5°. Il rosso ha un colore variante dal rubino al granato, odore vinoso e gradevole, sapore asciutto, armonico e giustamente tannico. Gradazione alcolica non inferiore a 12°. Il rosato è di colore rosato con toni di rubino, all'olfatto risulta vinoso delicato e fruttato mentre al palato si scopre asciutto, armonico e gradevole. Gradazione alcolica minima 11°. Lo Chardonnay ha colore paglierino molto chiaro, all'olfatto è delicato e fruttato; al gusto è asciutto, pieno e armonico. Gradazione minima 10,5°. Il Sauvignon: ha colore paglierino, odore intenso e caratteristico, sapore asciutto e armonico. Gradazione alcolica minima 10,5°. Il Pinot bianco ha colore paglierino; odore delicato, fine e caratteristico; sapore armonico e asciutto; gradazione non inferiore a 10,5°. Il Pinot bianco da Pinot nero presenta colore paglierino chiaro, odore fresco e delicato; sapore asciutto, pieno e armonico e gradazione minima di 11°. Il Pinot nero presenta colore rubino di media intensità, all'olfatto è fine e gradevole, al gusto è asciutto, pieno ed armonico, gradazione alcolica non inferiore a 12°. L' aglianico rosso ha colore rosso rubino di diverse intensità, odore vinoso, delicato e caratteristico, sapore asciutto e armonico, gradazione alcolica di 12°. L' aglianico rosato presenta colore rosato di varia intensità, odore delicato e fragrante, sapore: asciutto, armonico e persistente, gradazione minima 11°.



ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Castel del Monte "Bianco" si abbina a piatti di pesce, asparagi, lampascioni, latticini freschi. Va servito a 10-12°; il "Rosso" a primi con condimenti a base di carne, arrostiti, formaggi dal sapore deciso; la varietà "Rosato" va servito ad una temperatura di 14-16° e ben si accosta con salumi dolci, minestre leggere, primi con verdure, carni bianche bollite, formaggi non molto stagionati. Lo Chardonnay, servito a 10°, enfatizza antipasti leggeri, frutti di mare, formaggi teneri. Il Sauvignon, invece, lega con frutti di mare, minestre leggere di verdura, passati di verdure, formaggi molto delicati; va servito ad una temperatura di 10°. Il "Pinot Bianco da Pinot Nero" va servito a 12° ed è ottimo con pesce magro, frutti di mare, formaggi teneri e delicati. Il "Pinot Nero", servito a 16°, ben si abbina a carni bianche, umidi leggeri, formaggi di media stagionatura delicati, frittate. "L'Aglianico Rosso" prevede come abbinamento gastronomico antipasti di insaccati, formaggi di media stagionatura, pasta con sughi a base di carne, arrostiti leggeri o bolliti, pollame e coniglio al forno; va servito a 16°. Infine "L'Aglianico Rosato" servito a 13-14° si consiglia con antipasti misti, zuppe di verdura, bolliti di carni bianche, umidi leggeri, zuppe di pesce aromatizzate al pomodoro, funghi arrostiti, formaggi teneri di sapore delicato.

Processo Produttivo

Variegata è la composizione dei vitigni che concorrono alla formazione di questa Doc a seconda della tipologia prescelta: Pampanuto, Chardonnay e Bombino Bianco, Uva di Troia, Aglianico, Montepulciano Bombino nero, Sauvignon, Pinot bianco, Pinot nero.

Storia e tradizione

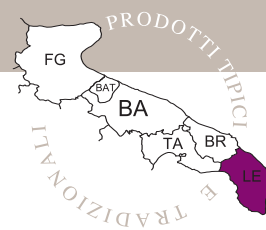
Il nome di questo vino riecheggia il famoso castello federiciano a forma ottagonale e presente nel territorio di Andria.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio per la Tutela dei Vini Doc Castel del Monte - Corato (BA)



COPERTINO DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 2 NOVEMBRE 1976

Categoria del prodotto:

VINI DOC

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI COPERTINO, CARMIANO, ARNESANO E MONTERONI ED IN PARTE I TERRITORI COMUNALI DI GALATINA E LEQUILE (LE).



Il Copertino è un vino presente nella tipologia rosso e rosato. Se invecchiato 2 anni e con una gradazione alcolica minima di 12,5° può fregiarsi dell'etichetta "Riserva". Il Copertino Rosso ha un colore rosso rubino di varia intensità con riflessi violacei se giovane altrimenti tendente all'arancio; il suo odore è persistente e vinoso, il sapore è asciutto, vellutato, sapido e generoso ed ha un retrogusto amarognolo. Gradazione non inferiore a 12°. All'esame visivo il Copertino Doc Rosato si presenta di colore rosa salmone tendente al cerasuolo con riflessi ramati. All'olfatto si rivela intenso e persistente, leggermente vinoso, fruttato con sentori di ciliegie e leggermente erbaceo. Di sapore secco, abbastanza caldo, quasi morbido, poco tannico, di corpo, abbastanza sapido ed equilibrato. Anch'esso deve avere gradazione minima di 12°.

Processo Produttivo

Si ottiene principalmente dai vitigni Negroamaro, ma è ammessa anche il concorso di uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Montepulciano nella misura massima del 30% e Sangiovese nella misura massima del 15%.

Aziende di produzione

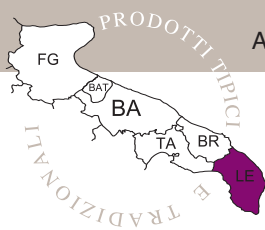
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di Tutela del Vino Doc Copertino c/o Cantina cooperativa S. Giuseppe di Copertino - Copertino (LE).

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Copertino Doc Rosato si abbina a salumi leggeri, spaghetti con le cozze al pomodoro, pesce in umido e magri, zuppe di verdura, funghi, mozzarelle, ricotta, formaggi freschi e teneri. Va consumato entro due anni dalla vendemmia. Il Copertino Doc Rosso invece va servito su minestre asciutte, carni lessate bianche, formaggi stagionati, risotti; il tipo "riserva" si abbina meglio su primi robusti, carni arrosto rosse, selvaggina. La tipologia Riserva predilige abbinamenti con primi più strutturati e carni rosse alla griglia, o magari formaggi ovinii stagionati.



GALATINA DOC

RICONOSCIMENTO: D.D. 24 APRILE 1997

Categoria del prodotto:	VINI DOC
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	I COMUNI DI GALATINA, CUTROFIANO, ARADEO, NEVIANO, SECLÌ, SOGLIANO CAVOUR E COLLEPASSO (LE)

Il Galatina Doc si produce nella tipologia Rosso, Negroamaro, Chardonnay, Bianco e Rosato, entrambi anche nella tipologia frizzante. Il Galatina bianco è di colore di un leggero giallo paglierino con riflessi verdi; il suo odore è delicato e gradevolmente fruttato; il sapore è asciutto, vivace e caratteristico. La gradazione alcolica complessiva risulta di 11 gradi. Il Galatina Chardonnay è di colore paglierino, di odore delicato e gradevole, di sapore asciutto e consistente. La gradazione alcolica è di 11 gradi. Il Galatina rosato è di colore rosa tendente al cerasuolo delicato; il suo odore è leggermente vinoso, un po' persistente e fruttato. La gradazione alcolica complessiva è di 11,5 gradi. Il Galatina rosso ha un colore rosso rubino con riflessi rosso mattone se invecchiato. L'odore è vinoso e intenso, il sapore è pieno, asciutto, robusto, vellutato e caldo. La gradazione alcolica minima è di 12°. Il Galatina Negroamaro può avere la qualifica di "riserva" se risulta di almeno 12,5° ed è invecchiato per almeno due anni.



Processo Produttivo

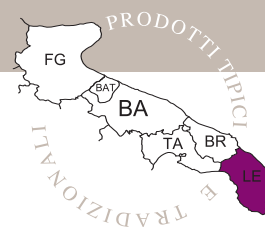
Il Galatina bianco è composto prevalentemente da Chardonnay (Min. 55%). La tipologia Chardonnay è data da uve del vitigno Chardonnay per almeno l'85%. Il Galatina rosso e Galatina rosato vengono preparati con uve di Negroamaro per almeno il 65%. Il Galatina Negroamaro è, per almeno l'85%, fatto da uve di vitigno Negroamaro.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Galatina Bianco lega bene con antipasti leggeri, spaghetti alla marinara, risotti delicati a base di pesce, minestre leggere di verdure e formaggi teneri. Il Galatina Chardonnay è un buon aperitivo sui frutti di mare e le minestre leggere e delicate a base di verdure. Il Rosato è consigliato su antipasti misti anche con salumi, pesce al forno con condimenti, carni bianche di sapore delicato, formaggi teneri. Il Rosso ben si addice ad abbinamenti con primi di pastasciutta, carni arrosto, pollame al forno e formaggi stagionati. Il Negroamaro va bene su primi a base di carne, carni al forno o arrostiti di carni, formaggi stagionati. Il tipo "riserva" va meglio con le carni rosse di sapore deciso e con la selvaggina.



GIOIA DEL COLLE DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 2 NOVEMBRE 1976

Categoria del prodotto:

VINI DOC

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI COPERTINO, CARMIANO, ARNESANO E MONTERONI ED IN PARTE I TERRITORI COMUNALI DI GALATINA E LEQUILE (LE).



Il Gioia del Colle si produce nella versione Rosso, Bianco, Rosato, Primitivo e Aleatico dolce e Aleatico liquoroso dolce. Il Rosso ha un colore dal rubino al granato, un odore vinoso con sentori di prugne seche, secco caldo e fresco al tempo stesso al gusto, giustamente tannico, di corpo equilibrato, una gradazione minima di 11,5°. Il rosato è appena più leggero (minimo 11°) di colore rubino delicato e di sapore asciutto e fresco; il Bianco ha un colore paglierino chiaro e gradazione alcolica non inferiore a 10,5°, un profumo gradevole e fruttato ed un sapore fresco e asciutto. Il Primitivo è ottenuto solo da uve provenienti dal vitigno Primitivo, ha una gradazione minima di 14° ed un colore violaceo tendente all'arancio quando invecchia; il sapore è pieno ed armonico. L'Aleatico si suddivide a sua volta in dolce e liquoroso dolce.

Processo Produttivo

Si ottiene principalmente dai vitigni Negroamaro, ma è ammessa anche il concorso di uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Montepulciano nella misura massima del 30% e Sangiovese nella misura massima del 15%.

Aziende di produzione

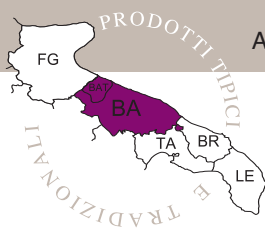
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di Tutela del Vino Doc Gioia del Colle - Gioia del Colle (BA).

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Copertino Doc Rosato si abbina a salumi leggeri, spaghetti con le cozze al pomodoro, pesce in umido e magri, zuppe di verdura, funghi, mozzarelle, ricotta, formaggi freschi e teneri. Va consumato entro due anni dalla vendemmia. Il Copertino Doc Rosso invece va servito su minestre asciutte, carni lessate bianche, formaggi stagionati, risotti; il tipo "riserva" si abbina meglio su primi robusti, carni arrosto rosse, selvaggina. La tipologia Riserva predilige abbinamenti con primi più strutturati e carni rosse alla griglia, o magari formaggi ovini stagionati.



GRAVINA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 4 GIUGNO 1983

Categoria del prodotto:	VINI DOC
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	I COMUNI DI GRAVINA IN PUGLIA E POGGIORSINI, E PARTE DEI COMUNI DI ALTAMURA E SPINAZZOLA, IN PROVINCIA DI BARI E BAT.

Il vino «Gravina» Doc esiste solo nella tipologia bianco.



Processo Produttivo

Il Gravina Doc si ottiene dalle uve dei vitigni Malvasia del Chianti (40-65%); Greco di Tufo e Bianco d'Alessano (35-60%).

Aziende di produzione

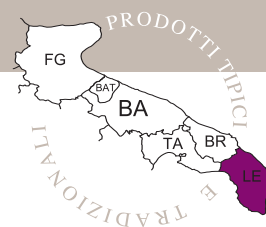
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di Tutela del Vino Doc della Murgia Carsica - Gravina (BA)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il tipo secco si accompagna bene con frutti di mare crudi, ostriche, crostacei, piatti a base di pesce, sia arrosto, minestre leggere in brodo, uova, mozzarelle e formaggi teneri e delicati; lo spumante è più consigliato come aperitivo.



LEVERANO DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 15 SETTEMBRE 1979

Categoria del prodotto:

VINI DOC

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI LEVERANO, COMPRESA LA FRAZIONE DEL MEDESIMO INTERCLUSA TRA I COMUNI DI ARNESANO E COPERTINO (LE)



Processo Produttivo

Il rosso e il rosato vengono da uve da vitigno Negroamaro (65-100%), ma può utilizzare anche uve da vitigni Malvasia Nera di Lecce, Sangiovese, Montepulciano e Malvasia bianca, che, da soli o congiuntamente, non devono superare il 35% del totale, limitatamente al 10% per la Malvasia bianca. Il bianco viene da uve Malvasia bianca (65-100%) ma può esserci anche del Bombino bianco e Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente, fino al 35%.

Il Leverano include diverse tipologie: Bianco, Bianco Passito, Bianco vendemmia tardiva, Rosso, Rosso Novello, Rosso Riserva, Rosato, Malvasia Bianca, Negroamaro Rosso e Rosato. Il rosso può portare la qualifica di "riserva" se invecchiato per almeno due anni e di almeno 12,5 gradi. All'esame visivo si presenta di color giallo paglierino piuttosto chiaro. Ha odore abbastanza intenso e poco persistente, fruttato, floreale con delicati sentori di mela, pesca e fiori bianchi. Il gusto è secco, morbido, abbastanza fresco, quasi sapido, debole di corpo e abbastanza equilibrato. La gradazione alcolica complessiva è di 11 gradi. Il Rosato ha colore rosato tendente al cerasuolo tenue, talvolta con lievi riflessi arancione. Il profumo è leggermente vinoso e fruttato quando è giovane, il sapore asciutto, fresco, armonico e gradevole. Gradazione alcolica totale è di almeno 11,5 gradi. La versione Rosso ha colore rosso rubino tendente al granato, con riflessi arancioni quando invecchiato. Il profumo è vinoso, gradevole, caratteristico e il sapore asciutto e armonico con delicato fondo amarognolo. La sua gradazione alcolica totale minima è di 12 gradi.

Storia e tradizione

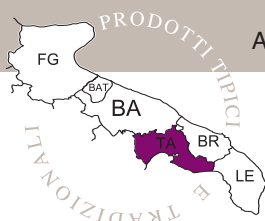
Il Leverano Doc prende il nome dalla città situata nel Salento meridionale, a sud-ovest di Lecce.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Leverano Bianco si beve con antipasti, minestre in brodo, spaghetti alla marinara, zuppe di pesce in bianco, uova, formaggi teneri. Il rosato è consigliato con antipasti, salumi, risotti leggeri, minestre e passati di verdura, primi leggeri, zuppe di pesce. Il rosso si unisce bene a primi piatti a base di carne, carni magre al forno, pollame in umido o al forno, arrosti di ovini, formaggi di mediamente stagionati.



LIZZANO DOC

RICONOSCIMENTI: D.P.R. . 21 DICEMBRE 1988

Categoria del prodotto: _____

VINI DOC

Altre denominazioni: _____

-

Area di origine del prodotto: _____

L'INTERO TERRITORIO DEI COMUNI DI LIZZANO E FAGGIANO E DUE ISOLE AMMINISTRATIVE IN PROVINCIA DI TARANTO (TA)

Il Lizzano si produce nelle tipologie Rosso, Rosato, Bianco, Negroamaro rosso, Negroamaro rosato e Malvasia nera. Il rosso ha un colore rosso che va dal rubino al granato, un odore vinoso ed un sapore asciutto ed armonico; ha una gradazione alcolica minima totale di 11,5°. Il Lizzano rosato ha un colore che tende al rubino delicato, un odore lievemente vinoso che è fruttato se giovane, il sapore è asciutto e fresco; la sua gradazione minima totale è di 11,5°. Il Lizzano bianco è di colore paglierino leggero, di odore delicato e un po' fruttato e di sapore asciutto, fresco ed armonico; la sua gradazione alcolica minima è di 10,5°. Il Negroamaro rosso è di colore rubino tendente al granato, di odore vinoso e di sapore asciutto ed armonico; la gradazione minima totale è di 12°. Il Negroamaro rosato ha un colore rosato tenue con riflessi porpora, un odore fragrante e un sapore asciutto e delicato; la gradazione minima è di 12°. Il Lizzano Malvasia nera ha un colore rosso pieno, un caratteristico aroma ed un sapore vellutato e appena aromatico; la sua gradazione minima totale è di 12°.



Processo Produttivo

Il Lizzano Rosso e rosato è preparato con uve Negroamaro (60-80%) e da Sangiovese, Montepulciano, Bombino nero e Pinot nero da soli o congiuntamente, fino al 40%; può esservi anche la Malvasia nera di Brindisi o Lecce entro il 10% del totale. Il Lizzano Bianco proviene da Trebbiano toscano (40-60%) e Pinot e Chardonnay (per il 30% almeno); può concorrervi la Malvasia lunga bianca fino al 10% e Sauvignon e Bianco d'Alessano fino al 25%. Il Lizzano Negroamaro rosso o rosato deriva da uve di Negroamaro per almeno l'85% e possono concorrere la Malvasia nera di Brindisi o Lecce, Montepulciano, Sangiovese e Pinot nero da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%. Il Lizzano Malvasia nera contiene almeno l'85% di Malvasia nera di Brindisi e/o Lecce, ma possono esservi anche uve di Negroamaro, Montepulciano, Sangiovese e Pinot nero per il 15%, da soli o congiuntamente.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Lizzano rosso si accompagna a risotti a base di carne, ragù non molto consumati, carni lessate e arrostiti magri e formaggi a media stagionatura. Il Lizzano rosato va bevuto su antipasti, salumi, minestre in brodo, pesci alla griglia, zuppa di pesce, carni bianche. Il Lizzano bianco predilige antipasti a base di pesce, frutti di mare, minestre in brodo, brodetti e zuppe di pesce, uova, formaggi teneri. Il Negroamaro rosso va bene con risotti e pasta al ragù, carni lessate e arrostiti, formaggi medi. Il Negroamaro rosato preferisce antipasti, salumi, minestre in brodo, pesci alla griglia, carni bianche bollite o in umidi leggeri. Il Lizzano Malvasia nera ben accompagna primi piatti con sugheretti o condimenti a base di carne, cani ovine o pollame al forno, formaggi affumicati.



LOCOROTONDO Doc

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 10 GIUGNO 1969

Categoria del prodotto:

VINI DOC

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI LOCOROTONDO (BA) E CISTERMINO ED IN PARTE IL TERRITORIO COMUNALE DI FASANO (BR)



Il Locorotondo Doc si produce nella tipologia Bianco e nella tipologia Spumante. All'esame visivo presenta colore verdolino o paglierino chiaro; l'odore è delicato, caratteristico, gradevole; al gusto presenta sapore asciutto e delicato. La gradazione alcolica minima è di 11°.

Processo Produttivo

Alla sua produzione partecipano le uve provenienti dai vitigni Verdeca e Bianco d'Alessano, e in misura inferiore Fiano, Bombino, Malvasia Toscana.

Storia e tradizione

Deve il suo nome all'omonimo comune situato nella Valle d'Itria, famosa per le sue bellezze paesaggistiche e per la forte presenza dei trulli, tipiche case dal tetto a forma conica.

Aziende di produzione

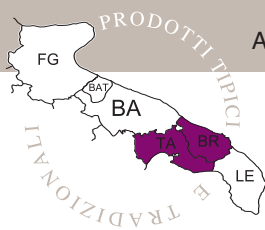
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio Tutela e Valorizzazione Locorotondo Doc - Locorotondo (BA)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Questo vino, tra i più promettenti vini bianchi pugliesi, si abbina bene a primi leggeri o portate a base di pesce, a formaggi teneri e delicati.



PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 30 OTTOBRE 1974

Categoria del prodotto: _____

VINI DOC

Altre denominazioni: _____

-

Area di origine del prodotto: _____

MANDURIA, CAROTINO, MONTEPARANO, LEPORANO, PULSANO, FAGGIANO, ROCCAFORZATA, S. GIORGIO JONICO, S. MARZANO DI S. GIUSEPPE, FRAGAGNANO, LIZZANO, SAVA, TORRICELLA, MARUGGIO, AVETRANA, TALSANO E TARANTO (TA) E I COMUNI DI ERCHIE, ORIA E TORRE (BR)

Si produce il Primitivo di Manduria rosso, dolce naturale, liquoroso dolce naturale e liquoroso secco. Queste ultime tre tipologie necessitano di un periodo di invecchiamento minimo di due anni. Il rosso ha colore rosso tendente al violaceo, o all'arancione se invecchiato. All'olfatto presenta aroma leggero caratteristico; al palato risulta gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento. Il rosso ha gradazione minima di 14°C, mentre il dolce naturale di 16°C, il liquoroso secco di 18°C e il liquoroso dolce naturale di 17,5°C



Processo Produttivo

Il Primitivo di Manduria è prodotto dall'omonimo vitigno.

Storia e tradizione

Il nome di questo vino riprende il nome del vitigno da cui ha origine e richiama la precocità di maturazione delle sue uve.

Aziende di produzione

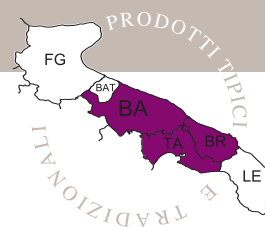
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria Doc
- Manduria (TA)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Primitivo di Manduria rosso è un vino da pasto che ben si abbina ad arrosti di carni rosse, grigliate di carni, pastasciutte al ragù, zuppe corpose e selvaggina, formaggi stagionati. Le tipologie dolce naturale, liquoroso dolce naturale e liquoroso secco sono invece vini da fine pasto, da preferire con dolci tipici pugliesi e vanno serviti in calici da dessert o comunque per vini passiti entro 7-8 anni dalla vendemmia.



MARTINA FRANCA DOC

RICONOSCIMENTI: D.P.R. 10 GIUGNO 1969

Categoria del prodotto:

VINI DOC

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI MARTINA FRANCA E CRISTIANO (TA),
ALBEROBELLO (BA) E PARTE DI CEGLIE
MESSAPICA E OSTUNI (BR)



Vino bianco, prodotto anche nella versione spumante. Presenta colore verdolino o paglierino chiaro, odore vinoso, delicato, caratteristico, gradevole, sapore asciutto e delicato, gradazione minima 11°.

Processo Produttivo

Il Martina Franca Doc si ottiene da uve Verdesca per il 50-65%, Bianco d'Alessano per il 35-50%, Fiano, Bombino Bianco e Malvasia Toscana per un massimo del 5%.

Aziende di produzione

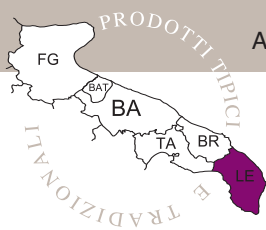
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di tutela del Vino DOC Martina Franca –
Martina Franca (TA)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Martina Franca Doc si abbina a preparazioni poco strutturate: insalate delicate di pesce di mare, antipasti di crostacei e frutti di mare, zuppa di cozze con olio d'oliva e aglio, piccoli pesci fritti, risotti e paste al sugo bianco di pesce, pesce bollito o al cartoccio, seppie in umido con verdure, frittate e latticini freschi.



MATINO DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 19 MAGGIO 1971

Categoria del prodotto:	VINI DOC
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	COMUNE DI MATINO E PARTE DEI COMUNI DI PARABITA, ALEZIO, TAVIANO, CASARANO, MELISSANO, TUGLIE, GALLIPOLI (LE).

Il vino Matino DOC è ammesso nelle versioni rosso e rosato.

Il Matino rosato ha un colore rosa intenso che tende all'oro dopo il primo anno di invecchiamento; l'odore è appena vinoso, il sapore secco ed armonico. Ha una gradazione minima complessiva di 11,5°.



Processo Produttivo

Il Matino DOC principalmente dalle uve provenienti dal Negroamaro (70-100%) ma vi possono concorrere anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia Nera e Sangiovese (Max 30%).

Aziende di produzione

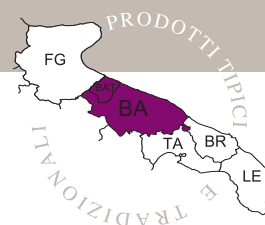
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di Tutela Vino Doc Matino c/o Cantina fra produttori agricoli vitivinicoli – Matino (LE)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Matino Doc Rosato si abbina a preparazioni abbastanza strutturate, in particolare alici in tortiera, seppie cotte in padella con olio, aglio, vino bianco, pomodori sale e pepe, zuppe di pesce. spaghetti con le cozze, crostacei e molluschi, pesce al cartoccio, formaggi teneri. Va consumato entro due anni dalla vendemmia. La versione Rosso va degustata con salumi stagionati, primi piatti con sughi robusti di salsiccia, carni di maiale e agnello al forno o in umido, carni rosse alla griglia, formaggi vaccini stagionati.



MOSCATO DI TRANI DOC

RICONOSCIMENTI: D.P.R. 11 SETTEMBRE 1974

Categoria del prodotto: _____

VINI DOC

Altre denominazioni: _____

-

Area di origine del prodotto: _____

TRANI, BISCEGLIE, RUVO, CORATO, ANDRIA, CANOSA, MINERVINO E PARTE DEI COMUNI DI CERIGNOLA, TRINITAPOLI, BARLETTA, TERLIZZI E BITONTO (BA E BAT).



E' un vino da dessert prodotto nelle versioni dolce e liquoroso. Il Moscato di Trani dolce ha gradazione alcolica minima di 12,5°. Il tipo liquoroso ha una gradazione non inferiore a 18° e va invecchiato almeno un anno. Il Moscato di Trani dolce all'esame visivo si mostra di colore giallo dorato; l'odore è intenso con aroma caratteristico; al palato si percepisce dolce, vellutato; il Moscato di Trani liquoroso ha colore giallo dorato, all'olfatto risulta di aroma intenso caratteristico; il sapore, invece, è alcolico, dolce, vellutato.

Processo Produttivo

E' frutto delle uve del vitigno Malvasia Bianca (almeno 85%) a cui possono aggiungersi quelle di altri vitigni nella misura massima del 15%. È consentito un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie.

Aziende di produzione

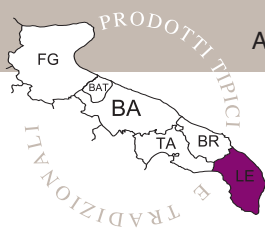
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di tutela del vino Doc Moscato di Trani – Trani (BAT)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Ben si addice ad accompagnare dolci di pasta secca ma anche torte alla crema e al cioccolato. Va servito in coppe.



NARDÒ DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 6 APRILE 1987

Categoria del prodotto:	VINI DOC
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	I COMUNI DI NARDÒ E PORTO CESAREO (LE)

Il Nardò Doc si produce nelle tipologie Rosso e Rosato. Il Nardò Doc Rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso con lievi toni arancione se invecchiato. Il profumo è vinoso, intenso, il sapore armonico, poco amarognolo, vellutato e giustamente tannico. La gradazione alcolica minima per entrambi i vini è di 11,5°. Con gradazione alcolica minima di 12,5° e invecchiamento di due anni può portare in etichetta la qualificazione Riserva. All'esame visivo il Nardò Doc Rosato si presenta di colore rosa cerasuolo piuttosto tenue; l'odore è abbastanza intenso con profumo poco persistente, vinoso, fruttato, con sentori di more e lamponi. Al palato risulta secco, abbastanza caldo quasi morbido, poco tannico e abbastanza sapido, di corpo, equilibrato. La gradazione alcolica complessiva è di 11,5°.



Processo Produttivo

Il Nardò Doc si ottiene principalmente dalle uve del Negroamaro (min. 80%) che gli conferiscono il retrogusto un po' amarognolo. Possono concorrere congiuntamente o separatamente anche le uve della Malvasia Nera di Brindisi, della Malvasia Nera di Lecce e del Montepulciano. Il loro apporto non può superare il 20% del totale.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Nardò Rosso si preferisce abbinarlo a pasta-sciutte e risotti al ragù, pasta e legumi, arrosti di carni bianche, formaggi medi; nel tipo "riserva" va bene per pasta al forno, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

Il Nardò Rosato lega bene con salumi, primi piatti leggeri, minestre di verdure, frittiture, pollame in umidi leggeri, parmigiana di melanzana, formaggi teneri e medi.



ORTA NOVA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 26 APRILE 1984

Categoria del prodotto:

VINI DOC

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI ORTA NOVA E ORDONA E PARTE DEI COMUNI DI ASCOLI SATRIANO, CARAPELLE, FOGGIA E MANFREDONIA (FG)



L'Orta Nova Doc è ammesso solo in due preparazioni: rosso o rosato. Il "rosso" ha un colore che va dal rubino al granato, con riflessi arancio con l'invecchiamento; all'esame olfattivo presenta profumo vinoso e gradevole. Al gusto rivela sapore asciutto, armonico e giustamente tannico. Ha una gradazione complessiva minima di 12°. Il "rosato" ha un colore roseo di varia intensità, con odore vinoso ma meno deciso del rosso, il sapore asciutto, armonico e fresco nel caso di vino molto giovane; gradazione alcolica non inferiore a 11,5°.

Processo Produttivo

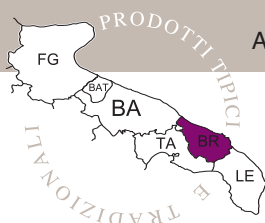
L'Orta Nova è ottenuto con uva Sangiovese, per almeno il 60%; il rimanente 40% può provenire da uve dei vitigni Uva di Troia, Montepulciano, Lambrusco Maestri e Trebbiano toscano, che possono concorrervi da sole o congiuntamente con la limitazione del 10% per Lambrusco Maestri e Trebbiano toscano.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

L'Orta Nova Doc Rosso si abbina a preparazioni abbastanza strutturate, come primi piatti con ragù di carne, grigliate di carni suine, maiale allo spiedo, carni in umido e carni rosse alla griglia. Va servito a una temperatura di 16-18°C in calici per vini rossi di corpo; si può consumare nell'arco dei tre anni successivi alla vendemmia. L'Orta Nova Doc Rosato va degustato con salumi piccanti, pollame e coniglio al forno o in umido, carni alla griglia, formaggi ovinii stagionati.



OSTUNI DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 13 GENNAIO 1972

Categoria del prodotto:	VINI DOC
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	I COMUNI DI OSTUNI, CAROVIGNO, S. VITO DEI NORMANNI E S. MICHELE SALENTINO ED IN PARTE QUELLO DI LATIANO, CEGLIE MESSAPICA E BRINDISI (BR)

L'Ostuni Doc è ottenuto in due tipologie: il Bianco e l'Ottavianello, un vino rosato che prende il nome dal vitigno da cui viene prodotto. L'Ostuni bianco è di colore bianco paglierino, di odore vinoso con profumo delicato, di sapore asciutto, armonico e pulito; la sua gradazione alcolica totale minima è di 11°. L'Ostuni Ottavianello ha un colore che va dal cerasuolo al rubino chiaro, un odore vinoso e delicato e un sapore asciutto ed armonico. La sua gradazione alcolica complessiva minima è di 11,5°.



Processo Produttivo

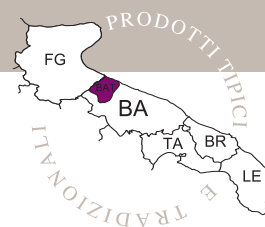
Il bianco è ottenuto da uve di vitigni Impigno (per il 50-85%) e Francavilla (per il 15-50%); possono concorrere uve di Bianco d'Alessano e Verdeca per non più del 10%, da sole o congiuntamente. L'Ottavianello, detto anche Ottavianello di Ostuni, viene da uve di vitigno Ottavianello (per l'85-100%) ma possono concorrervi anche uve da vitigni Negroamaro, Malvasia nera, Notar Domenico e Sussumariello che, da soli o congiuntamente, non devono superare il 15% del totale.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

L'Ostuni Doc Bianco va abbinato a preparazioni poco strutturate, come vermicelli al sugo di granchi, frittura di cozze, antipasti di pesce delicati e poco salsati, piccoli crostacei bolliti e conditi con maionese, latticini freschi. L'Ostuni Doc Ottavianello accompagna perfettamente antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne, supplì e arancini, carni di maiale e agnello alla griglia, formaggi ovini.



ROSSO BARLETTA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 10 GIUGNO 1977

Categoria del prodotto:

VINI DOC

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

DEI COMUNI DI BARLETTA, S. FERDINANDO DI PUGLIA E TRINITAPOLI ED IN PARTE DEI COMUNI DI ANDRIA E TRANI (BAT)



Il Rosso Barletta Doc è di colore rubino granato, tende ad assumere riflessi arancio con l'invecchiamento. Ha un odore vinoso molto caratteristico ed un sapore asciutto. Se il vino ha almeno due anni, di cui uno trascorso in botti di legno, sull'etichetta può fregiarsi della denominazione "invecchiato". La gradazione minima richiesta è di 12°.

Processo Produttivo

Vino rosso ottenuto dalle uve del vitigno Uva di Troia. Possono partecipare alla sua composizione, per non più del 30%, anche uve dei vitigni Montepulciano, Sangiovese e Malbek che, da soli o congiuntamente. Il Malbek, nella composizione del Rosso Barletta, non può essere presente per più del 10%.

Aziende di produzione

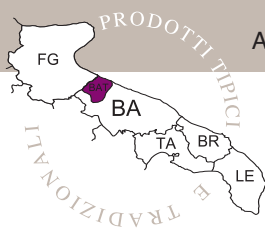
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di Tutela del Vino Doc Rosso Barletta Barletta (Bat)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Rosso Barletta si accompagna bene a primi di pastasciutta al ragù, a primi di carne in genere, ad arrosti o a carni rosse in umido. Il tipo "invecchiato" è un vino indicato per carni di sapore più deciso, gli stufati e per la selvaggina. Va consumato entro due-cinque anni dalla vendemmia e anche più, nel caso dell'invecchiato.



ROSSO CANOSA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 24 FEBBRAIO 1979

Categoria del prodotto:	VINI DOC
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	IL COMUNE DI CANOSA DI PUGLIA (BAT).

E' un vino rosso preparato nella versione Rosso ed anche Riserva. Se lasciato invecchiare per almeno due anni, di cui uno in botti di legno, ed ha gradazione alcolica complessiva minima di 13° assume la dicitura Riserva. All'esame visivo il Rosso Canosa Doc si presenta di colore rosso rubino intenso e ha un profumo quasi intenso e abbastanza persistente, vinoso e fruttato; al gusto è secco, caldo, abbastanza morbido, poco fresco, giustamente tannico, abbastanza sapido e di corpo. La gradazione alcolica minima è di 12° per Rosso e di 13° per il Riserva.



Processo Produttivo

Lo si ottiene dalle uve del vitigno Uva di Troia, presenti per almeno il 65%. Inoltre possono concorrere anche le uve provenienti dai vitigni Montepulciano, Sangiovese, presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 35%. La presenza nei vigneti del vitigno Sangiovese non dovrà superare il 15% del totale delle viti. È consentita inoltre la presenza nei vigneti di altri vitigni «raccomandati» fino ad un massimo del 5% del totale delle viti.

Storia e tradizione

Prende il nome dalla città nella quale è prodotto. E' ammessa anche la denominazione Canusium, secondo l'etimologia classica.

Organismi Associativi

Consorzio di tutela del vino Doc Rosso Canosa Canosa di Puglia (Bat)

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Si accompagna a pastasciutte, piatti a base di legumi, lasagne, grigliate di carni bianche, carni bianche bollite o in umido, salumi ed insaccati; nel tipo "riserva" è indicato per gli stufati, la selvaggina o i formaggi stagionati.



ROSSO CERIGNOLA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 26 GIUGNO 1974

Categoria del prodotto:

VINI DOC

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI CERIGNOLA, STORNARA E STORNARELLA; LE ISOLE AMMINISTRATIVE DEL COMUNE DI ASCOLI SATRIANO (FG).



Vino Rosso prodotto anche nella versione Riserva. Di colore rosso rubino piuttosto intenso il Rosso di Cerignola Doc tende al rosso mattone se invecchiato. All'olfatto rilascia un profumo abbastanza intenso e persistente, vinoso e fruttato; al palato rivela gusto secco, caldo, abbastanza morbido, giustamente tannico, sapido e di corpo. Gradazione alcolica 11,5°. Il rosso se invecchiato per almeno 2 anni in botti di legno e immesso al consumo con una gradazione alcolica non inferiore a 13° può portare in etichetta la sottomenzione Riserva.

Processo Produttivo

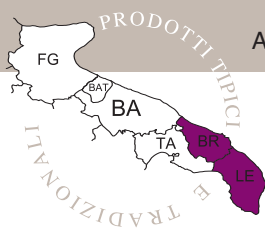
Il rosso Cerignola Doc si ottiene dalle uve dei vitigni Uva di Troia (almeno il 55%), Negroamaro (dal 15 al 30%), Sangiovese, Barbera, Montepulciano, Malbeck e Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Prende il nome dall'omonimo paesino a nord della Puglia, nell'antica Daunia. Questo vino si apprezza al meglio se accompagna preparati strutturati e ben saporiti come selvaggina, carni rosse, sia in umido che arrostate, e formaggi pecorini.



SALICE SALENTINO DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 8 APRILE 1976

Categoria del prodotto:	VINI DOC
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	I COMUNI DI SALICE SALENTINO, VEGLIE E GUAGNANO (LE) E SAN PANCRAZIO SALENTINO E SANDONACI (BR) E PARTE DEI COMUNI DI CAMPI SALENTINA (LE) E CELLINO SAN MARCO (BR).

Sei i tipi previsti per il Salice Salentino Doc: rosso, rosato, bianco, Pinot bianco, Aleatico dolce e Aleatico liquoroso dolce. Il rosato e il Pinot bianco possono essere preparati anche nel tipo spumante. Il rosso, se viene invecchiato per almeno due anni con una gradazione alcolica minima di 12,5°, può portare la dicitura "riserva". Stessa dicitura può portare il tipo Aleatico e Aleatico liquoroso se è invecchiato per due anni.

Il rosso è di colore rosso di varia intensità con riflessi color mattone se sottoposto ad invecchiamento; ha un odore vinoso ed etereo, gradevole ed intenso; il suo sapore è pieno, asciutto, armonico ma vellutato. La gradazione alcolica totale minima è di 12°. Il rosato è di colore rosato tendente al cerasuolo chiaro; l'odore è leggermente persistente e vinoso; il sapore è di un vellutato asciutto, gradevolmente caratteristico e fruttato se giovane. La sua gradazione minima totale è di 11,5°. Il Salice Salentino bianco è di colore paglierino chiaro con riflessi verdolini; il suo odore è delicato e gradevolmente fruttato se giovane; il sapore è asciutto, vivace e frizzante. La gradazione alcolica totale minima è di 11°. Salice Salentino Pinot bianco è di un colore giallo paglierino chiaro; l'odore è gradevolmente fruttato, il sapore asciutto, vellutato e caratteristico. La gradazione alcolica minima totale è di 10,5°. Salice Salentino Aleatico e Aleatico liquoroso hanno un colore rosso granato più o meno intenso che assume riflessi arancio con l'invecchiamento; l'odore è delicato e profumato, il sapore è pieno, caldo e dolce (più dolce nel liquoroso). Il tipo dolce ha una gradazione minima di 15°, il tipo liquoroso di 18,5°.



Processo Produttivo

Il Salice Salentino rosso e rosato è dato dall'80-100% di Negroamaro.

Il Salice Salentino bianco è frutto per il 70-100% delle uve Chardonnay.

Il Salice Salentino Pinot bianco, è ottenuto per l'85-100% dal Pinot nero.

Il Salice Salentino Aleatico e Aleatico liquoroso sono dati per l'85-100% di Aleatico.

Aziende di produzione

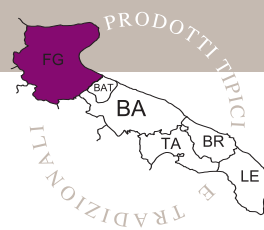
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di tutela Vino Doc Salice Salentino c/o Cantina Viticoltori Associati - Veglie (LE)

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il rosso si accompagna a primi di pastasciutta, carni miste in umido o bollite, formaggi medi, nel tipo "riserva" va bene per arrostiti, grigliate di carne, formaggi stagionati. Il rosato si accosta bene a primi leggeri, fritti, salumi, formaggi a media stagionatura. Il Salice Salentino Bianco lega invece con antipasti leggeri, frutti di mare, molluschi, formaggi teneri. L'abbinamento gastronomico per il Salice Salentino Pinot Bianco prevede formaggi teneri, antipasti leggeri, verdure, brodetti leggeri, pesce magro. I vini Salice Salentino Aleatico e Aleatico liquoroso vanno degustati su dolci, a fine pasto, o come vini di intrattenimento.



SAN SEVERO DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 19 APRILE 1968

Categoria del prodotto:

VINI DOC

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI SAN SEVERO, TORREMAGGIORE, SAN PAOLO DI CIVITATE E PARTE DEI COMUNI DI APRICENA, LUCERA, POGGIO IMPERIALE E LESINA (FG).



Il San Severo Doc è prodotto nelle versioni rosso, bianco e rosato. Il San Severo rosso o rosato ha il tipico colore rosso rubino che tende al mattone con l'invecchiamento. Ha un odore gradevolmente vinoso, un sapore sapido e asciutto. Risulta di almeno 11,50 gradi di alcol. Il San Severo bianco è di un colore bianco paglierino con odore leggermente vinoso e gradevole e sapore asciutto e fresco. Ha gradazione alcolica di 11°.

Processo Produttivo

Il bianco si ottiene dalle uve del Bombino bianco (40-60%) e da quelle del Trebbiano toscano (40-60%). Possono concorrere alla produzione di questo vino anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia bianca lunga (o del Chianti) e Verdeca per un massimo complessivo del 20%. Il vino «San Severo» rosso o rosato deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal Montepulciano di Abruzzo (70-100%) e dal Sangiovese (fino al 30%).

Aziende di produzione

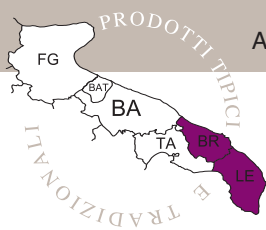
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di Tutela del vino Doc San Severo.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il San Severo Rosso e Rosato ben si abbinano con primi di pastasciutta, risotti a base di carne, bolliti di carne e carni bianche, il rosso anche a formaggi stagionati e salumi piccanti. Il San Severo Bianco accompagna aperitivi, ortaggi, pesce magro, frutti di mare, lampascioni e latticini freschi.



SQUINZANO DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 6 LUGLIO 1976

Categoria del prodotto:
Altre denominazioni:
Area di origine del prodotto:

VINI DOC

-

I COMUNI DI SAN PIETRO VERNOTICO (BR); SQUINZANO, TORCHIAROLO E NOVOLI E PARTE DEL TERRITORIO DEI COMUNI DI CAMPI SALENTINA, CELLINO SAN MARCO, TREPUIZZI, SURBO E LECCE (LE).

Il vino Squinzano Doc è prodotto nelle versioni rosso e rosato. Dal rosso si può ottenere anche la versione "Riserva" se è invecchiato per almeno 2 anni di 6 mesi in botti di legno e al consumo ha gradazione alcolica non inferiore a 13°. Lo Squinzano rosso è di un colore rubino più o meno intenso, di odore vinoso, caratteristico, etereo ed intenso e di sapore pieno, asciutto, robusto ma vellutato e armonico. La sua gradazione minima complessiva è di 12,5°. Lo Squinzano rosato ha un colore che va dal rosso rubino chiaro al cerasuolo, un odore vinoso un pò profumato e un sapore sapido, fine e vellutato. La sua gradazione minima complessiva è di 12,5° e va consumato entro 2 anni dalla vendemmia.



Processo Produttivo

Si ottiene principalmente dalle uve del vitigno Negroamaro, ma vi possono concorrere anche quelle dei vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce (fino ad un massimo del 30%) e Sangiovese (per non più del 15%).

Storia e tradizione

Prende il nome dall'importante cittadina situata nel nord ovest leccese. A Squinzano la produzione dei vitigni che danno origine a questa Doc si producono da tempi lontani, durante i quali le tecniche di coltivazione si sono affinate per eccellere in quello che oggi è uno dei vini più apprezzati del Salento.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Al rosso si abbinano legumi, primi al ragù, carni arrosto e alla brace, nel tipo "riserva" va bene per stufati, selvaggina, formaggi e salumi piccanti. Il rosato preferisce abbinamenti con minestre, zuppe di pesce, frittate, formaggi delicati di media stagionatura.



DAUNIA IGT

DECRETO MINISTERIALE DEL 12 SETTEMBRE 1995 - DECRETO MINISTERIALE DEL 20 LUGLIO 1996 (MODIFICHE)

Categoria del prodotto:	VINI IGT
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA DI FOGGIA



Il Daunia Igt è prodotto nelle versioni:

- bianco (anche frizzante e passito);
- rosso (anche nelle tipologie frizzante, passito e novello);
- rosato (anche frizzante).

Al momento del consumo, il livello alcolico presente nei vini Daunia Igt deve essere:

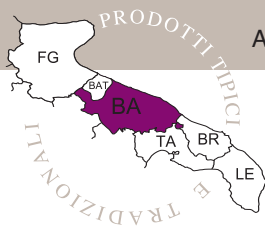
- per il novello, per i rossi e i rosati almeno pari a 11°;
- per il bianco almeno 10,5°;
- per il passito si adotta la normativa vigente.

Processo Produttivo

Sull'etichetta Daunia Igt è posta l'indicazione del vitigno che concorre alla sua produzione per almeno l'85%. Il Daunia Igt con dicitura «Lambrusco vinificato in bianco» o «Lambrusco bianco da uve nere» o «bianco da Lambrusco», è, invece, ottenuto per almeno l'85% dal vitigno Lambrusco Maestri.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



MURGIA IGT

DECRETO MINISTERIALE DEL 12 SETTEMBRE 1995 - DECRETO MINISTERIALE DEL 20 LUGLIO 1996 (MODIFICHE)

Categoria del prodotto:	VINI IGT
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA DI BARI

Il Murgia Igt è ottenuto nelle tipologie:
- bianco, anche nelle tipologie frizzante e passito;
- rosso, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;
- rosato, anche nella tipologia frizzante.
All'atto del consumo il rosso, il rosato e il novello devono avere gradazione alcolica minima pari a 11°, i bianchi 10,5° e i frizzanti 9,5°.



Processo Produttivo

Il Murgia Igt con indicazione in etichetta di uno specifico vitigno, tra quelli ammessi, è dato dalle uve provenienti dal rispettivo vitigno per almeno l'85%.

Nell'etichetta del Murgia bianco può trovarsi menzione di uno dei seguenti vitigni:

Bianco d'Alessano, Bombino bianco, Chardonnay, Fiano, Garganega, Greco, Malvasia, Moscatello selvatico, Moscato bianco, Pampanuto, Pinot bianco, Sauvignon, Verdeca.

Per il Murgia Igt rosato, le specificazioni ammesse in etichetta riguardano:

Aglianico, Bombino nero, Pinot nero, Sangiovese, Uva di Troia.

L'etichetta del Murgia Igt rosso può riportare come sottomenzione:

Aglianico, Aleatico, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Lambrusco, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Uva di Troia.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



PUGLIA IGT

DECRETO MINISTERIALE DEL 12 SETTEMBRE 1995 - DECRETO MINISTERIALE DEL 20 LUGLIO 1996 (MODIFICHE)

Categoria del prodotto:	VINI IGT
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA REGIONE PUGLIA.



Il Puglia Igt è prodotto nelle versioni:

- bianco (anche nelle tipologie frizzante e passito);
- rosso (anche nelle tipologie frizzante, passito e novello);
- rosato (anche nella tipologia frizzante).

Differenti, per tipologia di vino, le gradazioni alcoliche minime da rispettare all'atto del consumo per il Puglia Igt:

- per il bianco è 10,0°;
- per il rosso 10,5°;
- per il rosato 10,0°;
- per il novello 11,0°;
- per il frizzante 9,5°.

Processo Produttivo

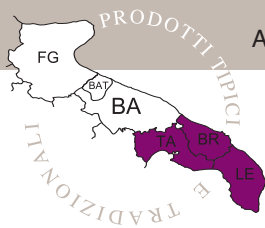
A ciascuna sottomenzione indicata in etichetta del Puglia Igt corrisponde il vitigno principale ed omonimo che ne ha offerto le uve (nel limite minimo dell'85%) per la produzione.

I vitigni che possono essere menzionati in etichetta sono:

Aglianico; Aleatico; Bianco di Alessano; Bombino bianco; Bombino nero; Cabernet; Cabernet Sauvignon; Chardonnay; Falanghina; Fiano; Greco; Lambrusco; Malvasia bianca; Malvasia nera; Moscatello selvatico; Moscato bianco; Negroamaro; Pampanuto; Pinot bianco; Pinot nero; Primitivo; Riesling; Sangiovese; Sauvignon; Trebbiano; Uva di Troia; Verdeca.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



SALENTO IGT

DECRETO MINISTERIALE DEL 12 SETTEMBRE 1995 - DECRETO MINISTERIALE DEL 20 LUGLIO 1996 (MODIFICHE)

Categoria del prodotto:	VINI IGT
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LE PROVINCE DI BRINDISI, LECCE E TARANTO

Il Salento Igt può essere ottenuto nelle tipologie:

- bianco (anche frizzante e passito);
- rosso (anche frizzante, passito e novello);
- rosato (anche frizzante).

All'immissione al consumo, la gradazione alcolica del Salento Igt non può essere inferiore a:

- 10,5° per il bianco;
- 12,0° per il rosso;
- 11,5° per il rosato;
- 11,0° per il novello;
- per il passito vale la vigente normativa.



Processo Produttivo

Il Salento Rosato è dato, per almeno il 70% dalle uve del vitigno Negroamaro.

Per il restante 30% possono concorrere uve dei vitigni raccomandati e autorizzati nell'area di produzione.

Se in etichetta è menzionato un vitigno specifico la sua partecipazione non può essere inferiore all'85%.

Il Salento rosato può fregiarsi in etichetta dell'indicazione Negroamaro.

Il Salento bianco ammette sottomenzione:

Bombino bianco, Chardonnay, Fiano, Garganega, Greco, Malvasia, Moscato, Pinot bianco, Sauvignon, Trebbiano, Verdeca, Vermentino.

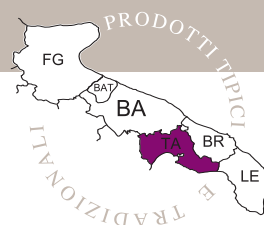
Per il Salento rosso è consentita la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Aleatico; Cabernet; Cabernet Sauvignon; Lambrusco; Malvasia; Negroamaro; Primitivo.

Per il Salento Rosato l'indicazione ammessa è riferita al vitigno Negroamaro.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicupuglia.it.



TARANTINO IGT

DECRETO MINISTERIALE DEL 12 SETTEMBRE 1995

Categoria del prodotto: _____

VINI IGT

Altre denominazioni: _____

-

Area di origine del prodotto: _____

LA PROVINCIA DI TARANTO



Il Tarantino Igt può essere ottenuto nelle tipologie:

- bianco (anche frizzante e passito);
- rosso (anche frizzante, passito e novello);
- rosato (anche frizzante).

La gradazione alcolica minima deve essere pari a:

- 11,5° per il rosso;
- 11° per il rosato ed il novello;
- non inferiore a 10° per il bianco.

Processo Produttivo

Per la produzione del Tarantino "Bianco" o "Rosso" concorrono le uve autorizzate con bacca di corrispondente colore.

Il Tarantino "Rosato" è ottenuto dalle uve autorizzate a bacca nera vinificate in rosato.

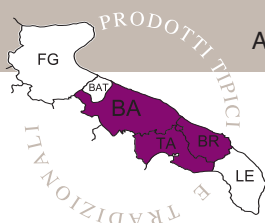
Il Tarantino Igt con sottomenzione di uno dei vitigni autorizzati e raccomandati è ottenuto per almeno l'85% dalle uve del vitigno indicato in etichetta.

La specificazione del vitigno Negroamaro e Malvasia nera è riservata ai mosti e ai vini ottenuti dalla vinificazione di detti vitigni nella seguente percentuale:

- 70-80% Negroamaro
- 30-20% Malvasia nera.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.



VALLE D'ITRIA IGT

DECRETO DEL 12 SETTEMBRE 1995 - DECRETO DEL 20 LUGLIO 1996 (MODIFICHE)

Categoria del prodotto:	VINI IGT
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	I COMUNI DI ALBEROBELLO E LOCOROTONDO (BA); CEGLIE MESSAPICA, CISTERNINO, FASANO E OSTUNI (BR); CRISPIANO E MARTINA FRANCA (TA).

Il Valle d'Itria Igt può essere ottenuto nelle tipologie:

- bianco (anche frizzante e passito);
- rosso (anche frizzante, passito e novello);
- rosato (anche frizzante).

All'immissione al consumo il Valle d'Itria deve avere le seguenti gradazioni alcoliche:

- il bianco almeno il 10,5%;
- il rosso l'11,5%;
- il rosato e il novello l'11,0%;
- il passito secondo la vigente normativa.



Processo Produttivo

Per la produzione del Valle d'Itria "Bianco", "Rosato" o "Rosso" concorrono le uve autorizzate con bacca di corrispondente colore.

Il Valle d'Itria con specificazione in etichetta di uno dei vitigni è ottenuto dal rispettivo vitigno per almeno l'85%.

Per il Valle d'Itria Bianco è possibile inserire in etichetta l'indicazione di uno dei seguenti vitigni: Bianco d'Alessano; Bombino bianco; Chardonnay; Fiano; Impigno; Malvasia; Moscatello selvatico; Moscato bianco; Pinot bianco; Sauvignon; Trebbiano, Verdeca.

Per il Valle d'Itria rosso, invece, è ammessa la specificazione: Aleatico; Cabernet; Cabernet Sauvignon; Malvasia nera; Negroamaro; Pinot nero; Primitivo; Sangiovese.

Per il Valle d'Itria rosato la specificazione in etichetta può riguardare uno dei seguenti vitigni: Cabernet; Malvasia nera; Negroamaro; Pinot; Primitivo; Sangiovese.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicupuglia.it.