

POR PUGLIA FESR – FSE 2014 – 2020
ASSE X - Avviso Pubblico n. 6/FSE/2017, DGR n. 1417 del 05/09/2017 (BURP n. 107/2017)
Corso ITS VII Ciclo “Tecnico superiore per la Valorizzazione delle
Produzioni Locali di Qualità”
(Acronimo: AGRO LOCAL QUALITY)

Docente: Mennone Carmelo

AREA: BASE Il territorio e le produzioni

UF: Biodiversità delle colture arboree



Storia della frutticoltura in Puglia

Paesaggio Agricolo pugliese

Gargano boscoso

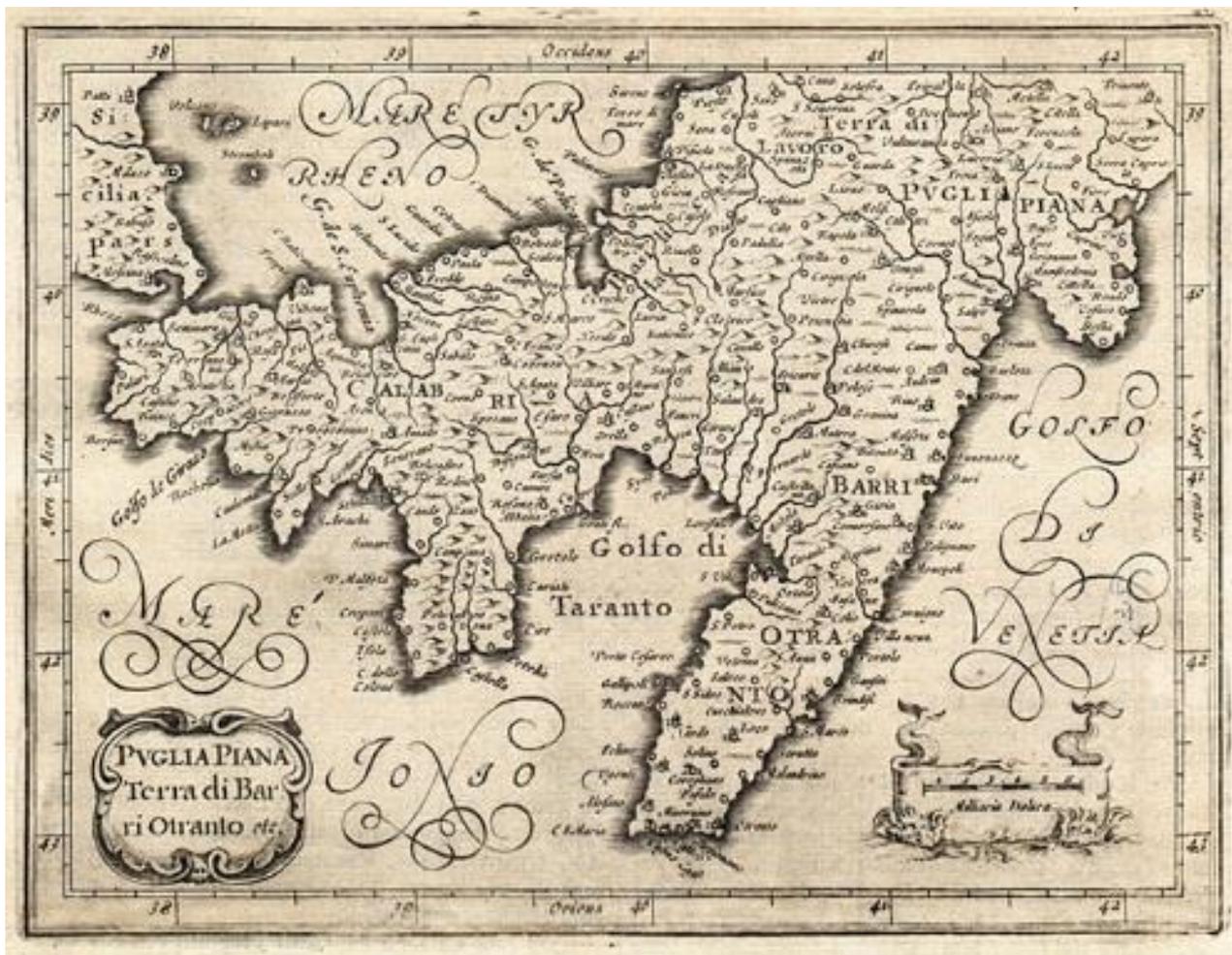
Tavoliere cerealicolo

Murgia interna pastorizia
Olivo

Vite

Mandorlo







Alberti nel 1551

Descriveva

Terra di Bari Olivo
Mandorlo

Terra di Capitanata

Terra di Otranto Olivo
Vite

Altre specie

Fichi

Agrumi

Gelsi

Carrubo

Melograno

Ciliegio

Autoconsumo

Per la deperibilità
dei frutti



Cambio del paesaggio 3 secoli dopo

Capitanata 4%

Olivo Vigneti e Agrumi del Gargano

Terra di Bari 20%

Olivo

Vite

Mandorlo

Terra di Otranto 20%

Olivo

Vite



Sviluppo della Viticoltura

1850

Per presenza OIDIO altri territori nazionali

1870

Fillossera che distrusse i vigneti francesi

Diffusione della Vite da San Severo fino al Brindisino

1887

Politiche protezionistiche francesi – chiusura importazioni

Crisi del settore viticolo

1899

Fillossera Consociazione vite e mandorlo salvò la situazione



1910

Catasto agrario colture legnose specializzate circa il 28%
Nonostante Fillossera e taglio Oliveti per legna durante la guerra

1929

30% 573000 ha circa
25% delle coltivazioni legnose dell'Intero Regno d'Italia

Olivo

Vite

Mandorlo Bari – Taranto – Brindisi 2.000.000 quintali di produzione

Molte varietà Rachele Fragiulio Tuono

Fico Brindisi e Lecce

1936

30% della produzione italiana di fico veniva dalla Puglia

Dottato Verdiso Puccio



Fruttiferi carattere domestico per assenza di irrigazione

1929

Agrumi Gargano

Arance e Limoni Limone pane o mangiatutto

Drupacee

Pesco Brindisi soprattutto percoco

Ciliegio Bari e Taranto

Fuciletta Tenerina

Tosta Duracina

Albicocco Cibo del Paradiso Bisceglie

Tonda precoce Manfredonia

Mandorla dolce Brindisi

Susine varietà agostane a polpa gialla

Pomacee

Cotogne 33% della produzione nazionale Taranto Lecce e Bari

Melo poco diffuso per problemi di insetti



1920 Opere di Bonifica e Trasformazione fondiaria
Non hanno interessato le zone frutticole

1950-60 Forti cambiamenti con l'introduzione del Tendone
Uva da tavola
Irrigazione a microportata
Pozzi
Amminutamento della roccia

Contrazione coltivazione Mandorlo -90% superficie
-57% Produzione

Agrumi nel Tarantino
Coltura specializzata Mercato extraregionale e straniero
-90% superficie
+56% produzione

Erosione Patrimonio Genetico regionale



Biodiversità frutticola

1150 nomi d varietà e/o Ecotipi

La biodiversità è proporzionale alla diffusione della coltura
Tranne per il pero uso domestico

Nomi di persone Filippo Ceo, Genco,

Periodo di maturazione legati ai santi S. Giovanni, S. Lorenzo



RECUPERO GERMOPLASMA

Anni 90 Adeguamento a normative fitosanitarie

Selezione genetica e sanitarie

Certificazione produzioni vivaistiche 1993

PSR 2007-2013 Azioni di:

Recupero

Conservazione

Valorizzazione

Agricoltori custodi

Recupero di varietà autoctone



RE. GE. FRU: P.

1500 accessioni recuperate

1000 conservate presso il Centro regionale di Locorotondo

Caratterizzazione morfologica e molecolare

Accertamento sanitario – Risanamento

Sinonimia e Omonimia

Conservazione in situ ex situ



2014-2020

LR 39/2013 Produzione e salvaguardia di ecosistemi agricoli

Reg. 5 /2016 Registro regionale Risorse Genetiche autoctone

Collezioni regionali

Locorotondo

Università di Bari Valenzano

Crea

Orto Botanico Salento

Manduria

Consorzio Gargano Agrumi

Comune di Orsara Pero e Melo

Collezioni private

Giardini di Pomona Cisternino

Ruralia

Furni Russi Carpignano – Fico e Pero

Masseria Ficazzana – Fico e Pero

Tornese Copertino Fico



Produzioni principali colture legnose in italia

Coltura	Nord		Centro		Sud		sup totale Italia (ha)	prod. Totale Italia (q)	Puglia	
	sup. totale (ha)	prod. Totale (q)	sup. totale (ha)	prod. Totale (q)	sup. totale (ha)	prod. Totale (q)			sup. totale (ha)	prod. Totale (q)
Arancio	16	1.810	449	37.925	83.275	15.988.531	83.740	16.028.266	3.895	1.070.030
Limone	32	2.680	57	4.680	25.026	3.777.539	25.115	3.784.899	56	11.800
Mandarino	15	1.600	27	1.200	9.046	1.274.755	9.088	1.277.555	125	28.175
Pompelmo	-	-	-	-	271	48.610	-	48.610	-	-
Clementine	3	200	89	6.950	26.275	6.522.430	26.367	6.529.580	5.003	1.447.050
Bergamotto	-	-	-	-	1.500	375.000	1,5	375.000	-	-
Cedro	-	-	-	-	45	9.000	-	9.000	-	-
Chinotto	6	480	-	-	-	-	6	480	-	-
Pero	25.082	6.681.603	828	123.008	5.819	1.048.352	31.729	7.852.963	386	59.100
Melo	49.004	18.041.214	1.721	328.738	6.535	1.036.021	57.260	19.405.973	230	43.400
Actinidia	14.267	2.861.185	8.553	1.666.733	3.690	861.037	26.510	5.388.955	115	24.950
Pesco	9.421	2.031.876	2.888	415.914	33.183	5.627.001	45.492	8.074.791	3.220	694.700
Nettarina	11.932	2.962.054	717	114.841	8.880	1.619.429	21.529	4.696.324	860	206.150
Albicocco	7.288	1.106.026	530	61.410	11.165	1.553.588	18.983	2.721.024	1.085	171.220
Ciliegio	5.418	357.029	1.122	52.072	23.563	886.430	30.103	1.295.531	18.609	461.755
Susino	5.974	1.133.180	1.566	300.216	5.136	708.598	12.676	2.141.994	465	59.930
Mandorlo	7	78	82	1.129	58.247	795.148	58.336	796.355	19.878	275.100
Nocciolo	20.461	318.061	19.127	381.226	35.462	565.964	75.050	1.265.251	10	200
Pistacchio	-	-	-	-	3.848	36.690	3.848	36.690	-	-
Fico	23	1.061	141	10.663	2.172	109.127	2.336	120.851	485	31.250
Uva da tavola	233	21.301	1.080	186.219	45.853	9.689.039	47.166	9.896.559	24.890	5.573.700
Uva da vino	242.736	27.197.332	107.189	6.768.838	296.058	28.741.042	645.983	62.707.212	87.289	13.788.000
Olivo	29.069	601.420	209.546	3.261.872	925.774	18.025.933	1.164.389	21.889.225	381.270	9.375.050
Nespolo	-	-	-	-	444	58.776	444	58.776	-	-



Gli alberi fruttiferi ed il concetto di “piante utili”

Il concetto di “pianta utile” è molto forte in territori, come quello salentino, con un lungo passato di povertà, dove anche una specie vegetale deve poter sopperire a funzioni diverse e l’apporto estetico o il semplice “fare ombra” non è sufficiente a giustificarne la presenza.



Gli alberi da frutto hanno, da sempre, avuto un ruolo importante in questo senso potendo offrire oltre all’ombra, risorse diverse come frutti eduli, legna, funzione estetica ecc...



Gli ambienti conservativi

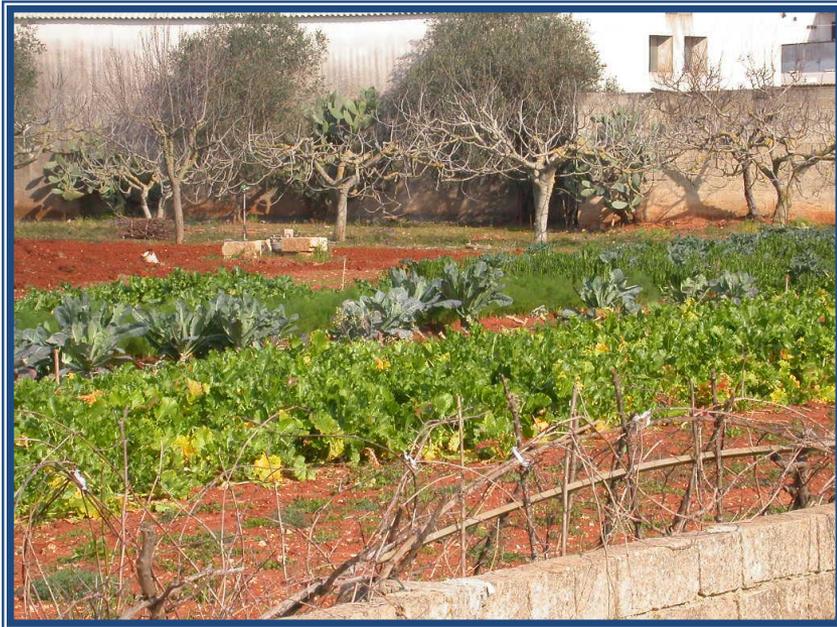
Le dimore delle classi più abbienti sono state arricchite dalla presenza di specie fruttifere, con la ricerca e, a volte, la collezione, delle prelibatezze del tempo.

Veri e propri “regni di Pomona”, luoghi di meraviglie, dove alberi coltivati con cura da giardinieri esperti, davano preziosi frutti. E’ proprio tra queste piante che oggi possiamo rinvenire varietà ormai completamente sostituite da entità nuove di provenienza diversa. Vecchie cultivar oggi divenute delle rarità botaniche hanno trovato qui un luogo di rifugio al riparo dai condizionamenti del mercato.



I fruttiferi nel paesaggio agrario periurbano

Nelle campagne vicine ai centri abitati, già dal 1500 si comincia ad estendere un paesaggio di orti urbani, localmente denominati “sciardine”,



Alle masserie, invece, è riservata una funzione produttiva vera e propria ed esse, unitamente alle piante arboree ed alle forme più tipiche dell’insediamento rurale (muretti a secco, pagliare, muriscine) imprimono i segni caratteristici del paesaggio agrario.



Alcune specie agrarie più a rischio: I frutti minori



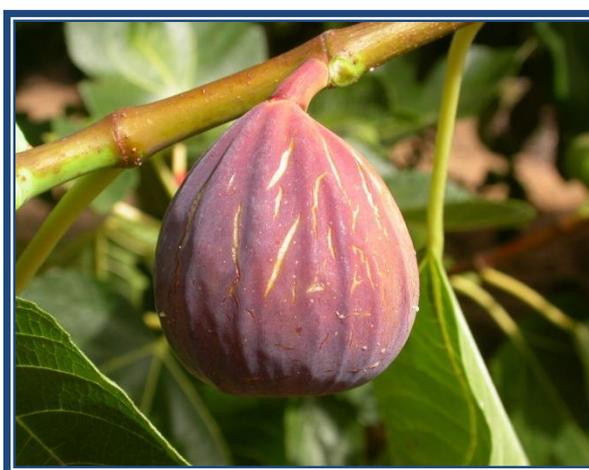
Giuggiolo



Melograno



Cotogno



Fico

La moderna agricoltura definisce queste entità: "specie minori". La loro valorizzazione può avvenire, ormai, solo grazie a forme alternative di mercato e produzione agricola e, in alcuni casi attraverso interventi di rinaturalizzazione.



Fico d'India



L'erosione genetica

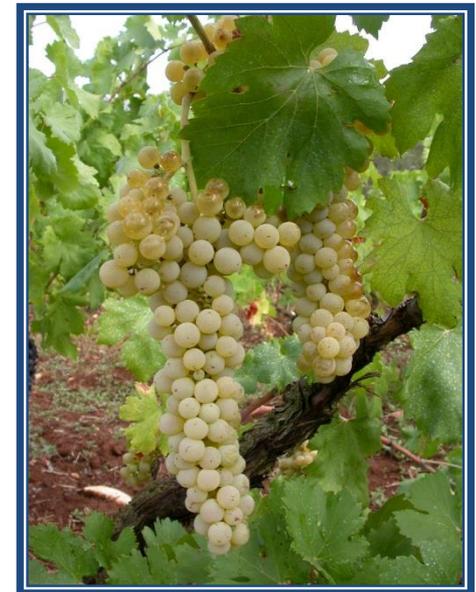
La perdita di diversità genetica nell'ambito delle piante agrarie è determinata da più fattori legati all'abbandono dei sistemi tradizionali di agricoltura, di mercato e di scambio dei prodotti.



Per altre, invece, (Agrumi, Pero, Mandorlo, Vite, Olivo) è avvenuta una rapida sostituzione delle vecchie cultivar con ibridi artificiali o cultivar, ritenute più produttive, provenienti da altre zone.



Per alcune specie come Carrubo, Melograno, Fico, Nespolo europeo, Giuggiolo, Gelso si è assistito al progressivo abbandono della coltura e di tutte le varietà un tempo diffuse.



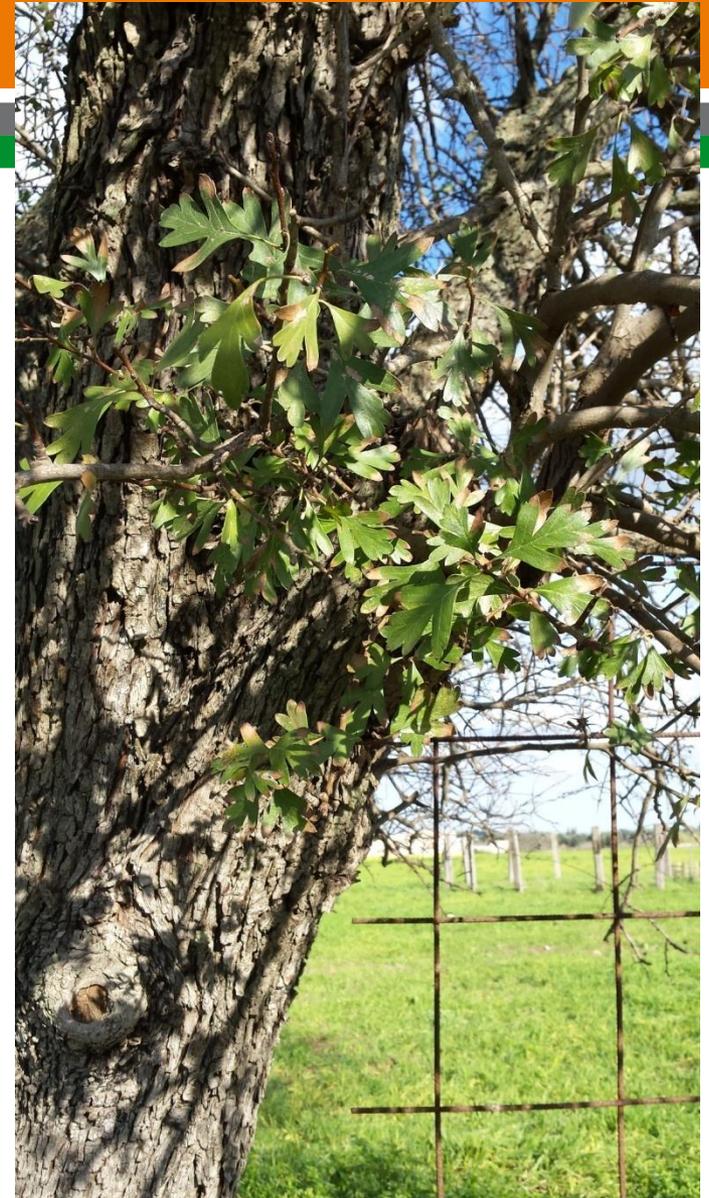
I Filari “casuali” del giuggiolo



E' ancora frequente trovare biodiversità rifugiata al “margine” anche se filari di giuggioli o di prugnolo lungo le stradine rurali resistono allo sfalcio discontinuo del Comune per tenere il libero il passaggio dei mezzi di trasporto.



E' nel cuore di muretti a secco che il perastro, il prugnolo, il biancospino sopravvissuti alle vecchie bonifiche, sono stati innestati con vecchie varietà di pere, di susine ecc...; così come al margine si teneva l'amarena selvaggia e aspra. Il fico a volte regna sovrano nella campagna ma quanti fichi donano dolcezza con metà della chioma rivolta alle mani tese dei passanti. I frutti minori sono essi stessi il margine, il confine: la linea sfumata tra uomo e natura.



I Ficheti sul bordo strada



La Ricerca:

L'indagine bibliografica

Alla base delle ricerche relative alla biodiversità frutticola sono sempre da porre in primo piano le grandi opere della Pomologia, antica branca della botanica che studia la classificazione dei frutti attraverso la loro descrizione morfologica, fenologica ed organolettica.

Tra quelle più note può essere citata la grande *Pomona Italiana* ossia *Trattato degli alberi fruttiferi* di Giorgio Gallesio (1817-1839)



Ricerca sul campo

- Individuazione delle entità nel territorio;
- Rilievo fotografico;
- Raccolta materiale per la conservazione *ex situ* e di campioni per la caratterizzazione morfologica e fenologica delle varietà.



Le mostre pomologiche e gli eventi di richiamo

Il reperimento del materiale oggetto di studio è strettamente legato alla presenza e disponibilità delle persone che lo possiedono; è stata richiamata l'attenzione alla ricerca anche con l'intervento in conferenze, incontri in forum contadini e mercatini dei prodotti agricoli, organizzazione e partecipazione a mostre dei frutti, in modo da avere un adeguato ritorno di informazioni e segnalazioni quanto più omogeneamente distribuite sul territorio di indagine.

In particolare le Mostre Pomologiche hanno rappresentato un ottimo terreno di scambio di informazioni, segnalazioni e confronti varietali.



Mostra pomologica di varietà di fico diffuse nel Salento (Marittima, Le)

Corso ITS VII Ciclo 2017-19 "Tecnico Superiore la Valorizzazione delle Produzioni Locali di Qualità"





I risultati di un recupero

Entità censite e recuperate ex situ

SPECIE	Accessioni
<i>Ficus carica</i> L	100
<i>Vitis vinifera</i> L	46
<i>Pyrus communis</i> L.	30
<i>Prunus dulcis</i> (Miller) Webb	27
<i>Olea europea</i> L.	8
<i>Cydonia oblonga</i> Miller.	5
<i>Punica granatum</i> L.	3
<i>Prunus domestica</i> L.	5
Agrumi	23
Altri (frutti minori)	11
Totale	258



Vitis vinifera L.

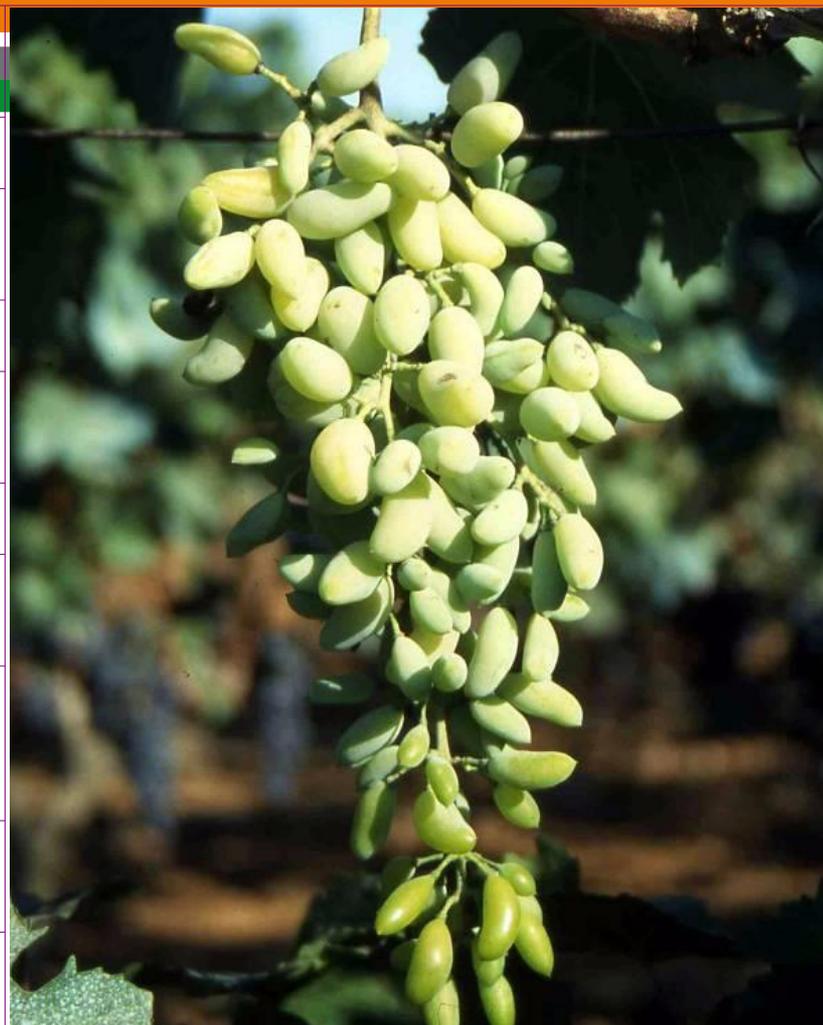
46 accessioni

“Acchiteddha”	“Jattino”	“Notardomenico”
“Aleatico”	“Lacrima nera”	“Ottavianello”
“Asprinio bianco”	“Malaga spagnola”	“Pizzutello nero”
“Baresana”	“Malvasia bianca”	“Primitivo”
“Bianco di Alessano”	“Malvasia coda di volpe”	“Prunesta”
“Bombino bianco”	“Malvasia nera di Brindisi”	“San Nicola”
“Burraccio nero”	“Malvasia nera di Lecce”	“Sussumaniello”
“Pizzutello bianco”	“Marescialla nera”	“Tarantina”
“Cipro”	“Menne de vacca”	“Tintoja”
“Crepacore”	“Metrica”	“Troia”
“Cupeta”	“Morellone”	“Uva cacata”
“Dente di cane”	“Moscatello”	“Uva cigliola”
“Gaglioppo”	“Moscatellone”	“Uva natalina”
“Garganica”	“Moscato di Pantelleria”	“Uva rosa”
“Francavilla”	“Negroamaro”	“Uva serena”
“Italia”		“Verdeca”



Vitis vinifera L. "Pizzutello bianco"

Sinonimi	"Uva a cannellini", "Dente di cane"
Colore acino	Giallo-verdastro
Forma e dim. acino	Più o meno arcuato a falce, medio-grande
Grappolo	Cilindro-conico, medio
Foglia	Media, pentalobata o trilobata
Fioritura	1° dec. di giugno
Maturazione	3° dec. di settembre, 1° dec ottobre.
Osser. fitosanitarie	Resistente alle manipolazioni, sensibile alle crittogame
Distribuzione Provenienza	In tutto il territorio, in forme isolate
Rif. Bibliografico	Renna, in Pedone <i>et al.</i> , 1986



Antico vitigno, forse originario della Siria (Renna, in Pedone *et al.*, 1986). Elemento immancabile dei pergolati tradizionali, oggi sempre più relegato ai giardini di anziani custodi o nuovi appassionati coltivatori di preziosità botaniche. La durezza della buccia e la croccantezza dell'acino ne hanno suggerito, da sempre, la conservazione in alcool e l'uso su gelati e dolci.



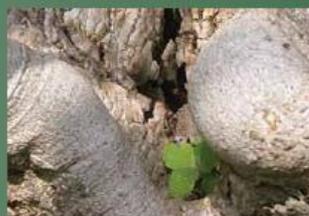
Ficus carica L.

100 accessioni

"A campanella"	"Coppa"	"Greca"	"Paccia"	"S. Vito"
"Abbondanza"	"Corianè"	"Làncina"	"Panettaro"	"Santa croce"
"Albachiara"	"Cuoritestu"	"Lattarola"	"Paradiso"	"Santa Sili"
"Albonega"	"De ciucciu"	"Lumineddha"	"Passacanna"	"Sant'Oronzo"
"Arnea bianca"	"De Roca"	"Mappàfaro"	"Pasulita"	"Sarritu"
"Arneo"	"Dei greci"	"Maranciana"	"Pelosa"	"Scattadiavoli"
"Asprina"	"De sciardinu"	"Marangiana bianca"	"Petrelli"	"Scionto"
"Bianculeddha"	"Del Cavaliere"	"Marinese"	"Pintuliddha"	"Sessa"
"Borsamele"	"Dell'abate"	"Martana"	"Pizzilonga"	"Sessone"
"Brindisina"	"Dell'angiulieddhu"	"Mele"	"Porca"	"Siccata"
"Calimera"	"Della 'mota"	"Menuneddha"	"Potentino"	"Stiddhianese"
"Camardella"	"Della penna"	"Monaca"	"Processotto"	"Tarantina"
"Canijanca"	"Della signura"	"Morettina"	"Quagghia"	"Tardiva"
"Casciteddha"	"Di Natale"	"Napolitana"	"Resta"	"Taurisano"
"Cazzateddha"	"Farà"	"Nera"	"Rigata"	"Tenente"
"Chiazzareddha"	"Fietta"	"Rizzeddha"	"Rosa"	"Troiano"
"Citrulara"	"Fracazzano bianco"	"Nfucata"	"Russeddha"	"Turca"
"Columbo fasanese"	"Fracazzano nero"	"Ngannamele"	"S. Giovanni"	"Varnea"
"Columbo nero"	"Fùrnara"	"Niùra"	"S. Pietro"	"Verdesca"
	"Gentile"	"Noce"		"Zingarieddhu"
	"Giammico"	"Ottata"		

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

Corso ITS VII Ciclo 2017-19 "Tecnico Superiore la Valorizzazione delle Produzioni Locali di Qualità"



Fichi di Puglia

storia, paesaggi, cucina, biodiversità
e conservazione del fico in Puglia

Francesco Minonne, Paolo Belloni, Vincenzo De Leonardis.



Ficus carica L. "Casciteddha"

Sinonimi	"Fico cani janco", "Fica niura", "Albanegra", "Calimera"
Colore epidermide	Nero-bluastro, screziata da numerose screpolature
Forma fòrniti	Rotondeggianti, fortemente compressi alla corona ed alla base
Forma fioroni	Irregolari ora rotondeggianti, ora più o meno piriformi, compressi alla corona, turbinati forma a trottola, peduncolo grosso ma corto
Forma foglia	Palmatopartita, generalmente trilobata, più raramente pentalobata e qualche volta intera, il margine è nettamente crenato.
Fruttificazione	Bifera
Periodo di maturazione fioroni	2°, 3° dec.di giugno
Periodo di maturazione fòrniti	1°, 2° dec. di agosto
Peso medio fioroni	120-140 g
Peso fòrniti	50-70 g
Distribuzione	Provincia di Lecce
Rif. bibliografici	Condit, (1955) Vallese, (1909) Donno, (1951)



E' una delle varietà con elevato numero di sinonimi. Il sinonimo "*Fico culummu*" è, tuttavia, fuorviante in quanto questo nome è normalmente utilizzato per indicare un'altra varietà.

Gusto e consistenza dei siconi sono superbi; hanno, purtroppo, bassa resistenza alle manipolazioni, a causa della buccia profondamente segnata dalle caratteristiche fenditure.



Pyrus communis L.

30 accessioni

“Bella di Giugno”

“Campanello”

“Cannella”

“Cazzatello”

“Coscia”

“Curato”

“Faccia rossa”

“Favarsa”

“Ficateddhu”

“Franchiddhese”

“Gambe di
donna”

“Melfi”

“Minicubellu”

“Mustarda”

“Orecchia falsa”

“Papalina”

“Perella di maggio”

“Pero cera”

“Pero ciuccio”

“Pero d’acqua”

“Pero d’inverno”

“Pero rosso”

“Pero spino”

“Pero-melo”

“Peruddhu”

“Petrucina”

“San Giovanni”

“Tardiva”

“Varmasina”

“Zammarrino”

Pyrus communis L. "Zammarrino"

Sinonimi	Non riscontrati
Colore buccia	Verde, rosso vinaccia nelle parti esposte; moltissime lenticelle
Colore polpa	Bianco-crema
Forma del frutto	Maliforme-ovoidale
Periodo fioritura	1°,2°dec.aprile
Periodo di maturazione	2°, 3° dec. di luglio
Pesodei frutti	40-60g
Osservazioni fitosanitarie	Di difficile ammezzimento
Distribuzione Provenienza	Provincia di Brindisi
Rif. Bibl.	Non riscontrati



Varietà, molto produttiva, dai frutti subrotondi con polpa croccante e gustosa. L'accessione descritta e molte altre segnalazioni provengono dall'area di Latiano e San Michele Salentino. Varietà rustica come risulta evidente dal buon stato fitosanitario di vetusti esemplari, ormai in completo abbandono colturale. Nessun riferimento bibliografico relativo a questo nome.





Prunus dulcis L.

27 accessioni

“Amorosa”

“Barese”

“Cariscola”

“Carvignola”

“Catuccia”

“Cegliese”

“Filippo Ceo”

“Fraciscuddha”

“Genco”

“Gianfreda”

“Mennula bianca”

“Mollesca”

“Pepparuddha”

“Pizzutella”

“Rachele”

“Rivezzo”

“Sannicandro”

“Spappacornula”

“Tondina a Jetta
de cozze”

“Tondina di
tamburroni”

“Tondina”

“Tuono”

“Uttali”

Prunus dulcis L. "Franciscuddha"

Sinonimi	Non riscontrati
Forma frutto	Ovata
Forma mandorla	Rotonda
Sapore mandorla	Dolce
Consistenza guscio	Duro
Epoca fioritura	2°, 3° dec. di marzo
Epoca maturazione	1°, 2° dec. settembre
Osservazioni fitosanitarie	Discreta resistenza a siccità e malattie crittogamiche
Distribuzione	Intero territorio
Rif. bibliografico	Fanelli, 1939; AA.VV. 2006



Varietà originatasi ad Acquaviva delle Fonti, quindi in area barese, circa 80 anni fa (Fanelli, 1939). E' stata una cultivar di successo tra quelle autoctone pugliesi, di buona resa, che si è diffusa nel Salento ed in altre province; ancora reperibile nei vivai ma oggi sempre più sostituita dalle cultivar di origine californiana. Caratteristica ecologica importante e la forte attrattività per le api in quanto molto attive nel periodo della sua fioritura.



Agrumi 23 accessioni

Citrus clementine Hort.

“Comune”

Citrus deliciosa Ten.

“Comune” o “Avana”

“Tardivo di Ciaculli”

“Marzulino”

Citrus limon (L.) Burm.

“Di pane”

“Lunario”

“Ogni mese”

“Rosa variegato”

Citrus paradisi Macfadyen

“Duncan”

“Marsh seedless”

“Rosa”

Citrus sinensis (L.) Osbeck

“Navelina”

“Ovale” o “Calabrese”

“Portogallo”

“Sanguigni”

“Tarocco”

“Tarocco rosso”

“Vaniglia” o “Maltese”

“Washington navel”

Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle

Citrus aurantium L.

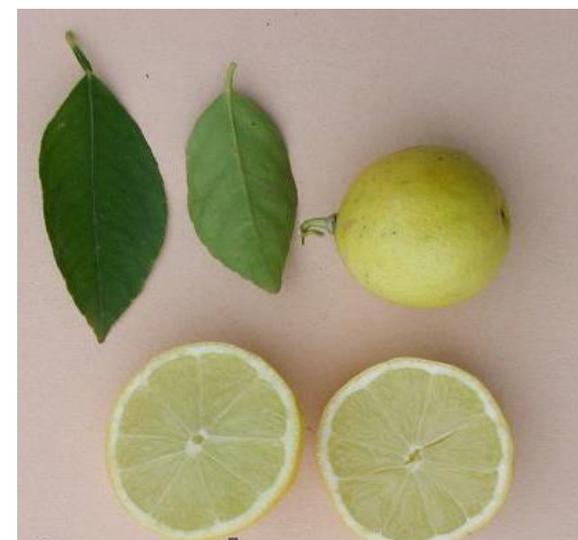
Citrus limetta Risso

Citrus jambhiri Lush.

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle "Veracetto"

Sinonimi	"Limoncello di Napoli", "Limetta acida di Napoli", Napulitaniello"
Origine	Indiana (Indie orientali)
Epoca maturazione	Novembre-dicembre
Forma frutti	Ovale o subglobosa con presenza o meno di un piccolo umbone
Ombelico	Assente
Peso frutti	60-80 g
Colore buccia	Verde-giallo
Polpa	Bianco-verdastra, acida, con semi piccoli, poco numerosi e di forma ovale
Forma foglie	Ovale-ellittica, con base arrotondata ed apice ottuso
Dimensioni foglie	Piccole
Colore foglie	Verde pallido
Distribuzione Provenienza	Ovest Salento Cintura leccese



E' un alberello con giovani rametti provvisti di spine corte, rigide ed appuntite; le foglie, lunghe circa 5 cm, hanno un picciolo appena alettato; i frutti hanno la buccia molto sottile (Cutuli *et al.*, 1985) difficile da togliere. Il succo ha aroma penetrante, acido ma gradevole e profumato. Questa specie appartiene al gruppo delle limette acide coltivate anche nel resto del Mezzogiorno d'Italia, in particolare negli Orti Botanici meridionali (Forte, 1996).

Nel Salento è noto come "Veracetto" e si ritrova in diversi giardini storici di Lecce e Provincia; viene usato nella preparazione di rosoli ma potrebbe essere ulteriormente valorizzato anche nel campo della profumeria.



<i>Prunus domestica</i> L. "Cuore di donna"	
Sinonimi	"Pappacolu"
Fioritura	Marzo
Epoca maturazione	1° dec. di luglio
Forma frutti	Cuoriforme
Peso frutti	90-120 g
Colore	Rosso violaceo che sfuma nel giallo bruno
Polpa	Color giallo carico; succosa, dolce leggermente acidula; gradevolissima
Distribuzione Provenienza	In tutto il territorio
Rif. Bibliografici	Non riscontrati

E' certamente una delle più buone varietà di susino diffuso in tutto il territorio ma con almeno due nomi diversi tra l'area a Nord di Lecce dove è conosciuto come "Cuore di donna" e quella a Sud dove viene chiamato "Pappacolu" forse derivato da "Pappagona" riportato in AA.VV., 2006 che, tuttavia, non riporta i medesimi caratteri. Nell'elenco dei fruttiferi del vecchio Orto Botanico di Lecce era riportata una varietà dal nome "Pappagoda" (Stella, 1858).



Ziziphus sativa Gaertn “Frutto tondo”

Sinonimi	Non riscontrati
Fioritura	Giugno
Epoca maturazione	Settembre-ottobre
Forma frutti	Da tonda a ovale
Peso medio frutti	20-30 g
Colore buccia	Da verde a nocciola scuro a maturità
Polpa	Bianca, tenera, aderente al nocciolo, dolce solo in piena maturazione.
Distribuzione Provenienza	In tutto il territorio
Rif. Bibliografici	Scortichini, 1990



La definizione di questa entità è piuttosto complessa; il giuggiolo è spesso propagato da seme e, pertanto, molto forte è la variabilità che si viene a creare nelle piante così ottenute. La maggior parte delle accessioni raccolte, come quella qui descritta, sembrerebbero appartenere al gruppo delle giuggiole “a frutto tondo”. Conosciuto nel Salento con nome di *Sciscula*, gode di una certa tradizione nel panorama dei frutti minori. A Tiggiano (LE) si festeggia il Santo Patrono (*Santu Pati*) con una varietà locale di carota e giuggiole sbollentate.

L'uso assolutamente marginale di questa specie, tuttavia, non ha favorito la selezione varietale.

Da qualche anno si affacciano anche sul territorio salentino varietà a frutto grosso californiane o asiatiche.

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA



La diversità sul territorio

In generale l'analisi della distribuzione geografica delle entità reperite rileva da un lato la diversa presenza coltivatori-custodi "utili", dall'altro la particolare vocazione agraria delle diverse aree, l'esistenza di ambiti e paesaggi conservativi come i giardini delle dimore storiche nella Cintura leccese, i frutteti familiari, le "chiusure" e gli appezzamenti fortemente parcellizzati dell'intero territorio.



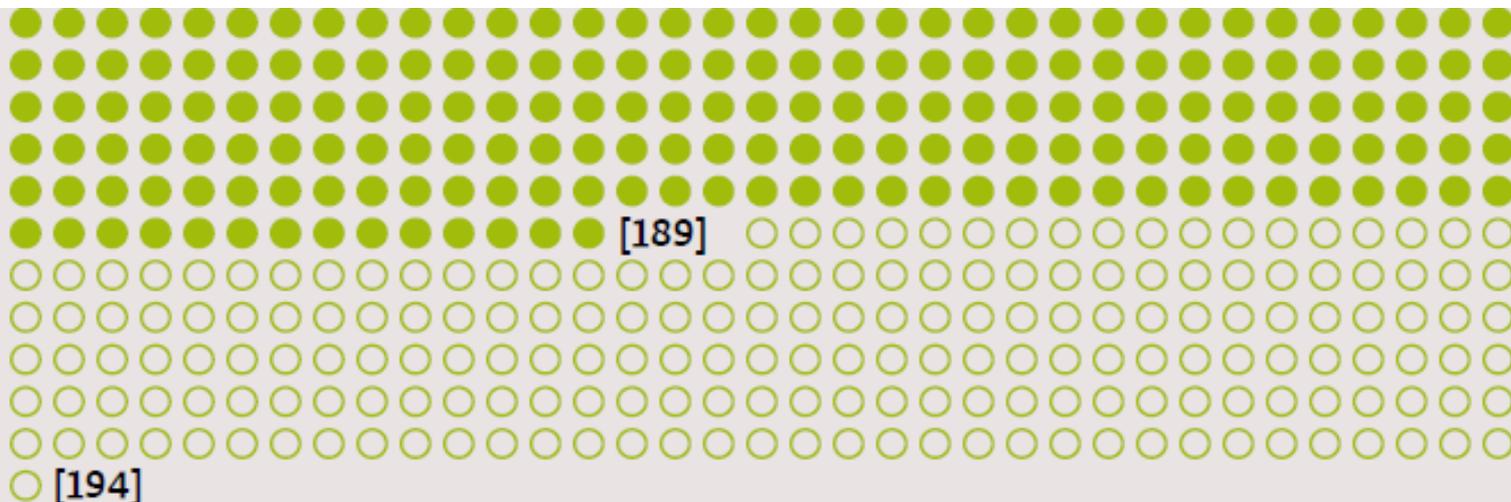
La ricerca su scala regionale



PROGETTO
Re.Ge.Fru.P.



Mandorlo [4]



Percoco [1]



Pesco [1]



Susino [2]



Pero [7]

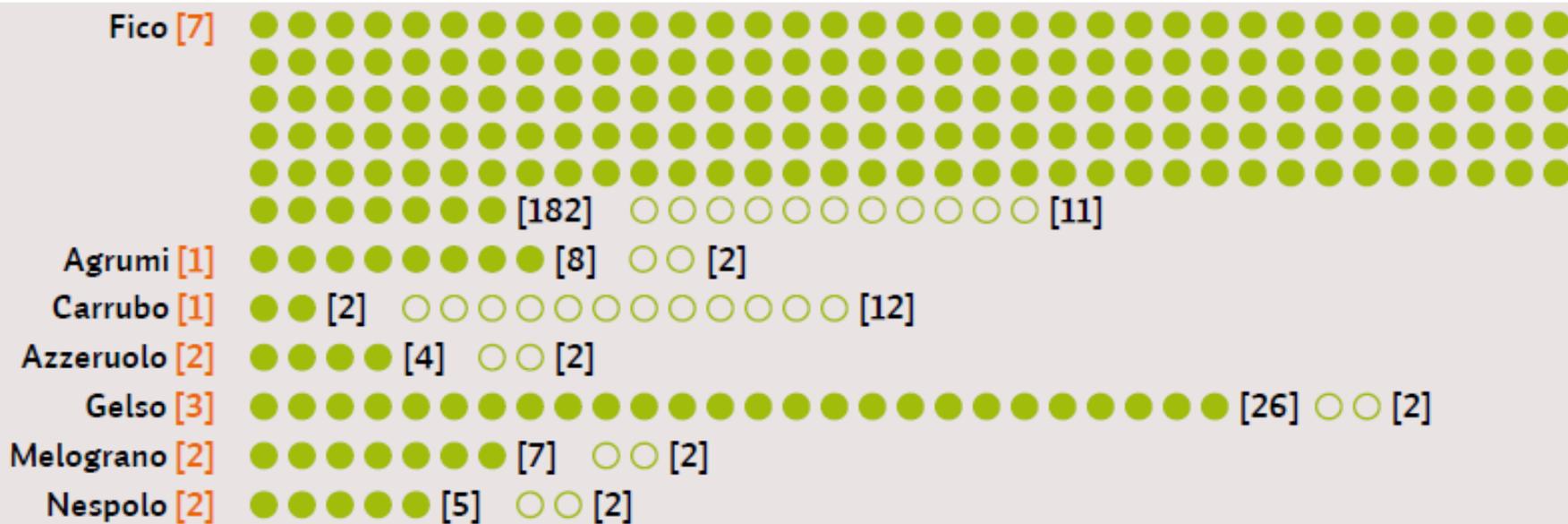


Melo [1]



Cotogno [2]





Programma regionale “biodiversità e risorse genetiche” e altre iniziative.

Obiettivi:

- sostenere azioni di conservazione della diversità biologica;
- favorire nuove iniziative di individuazione e caratterizzazione di risorse biologiche “tipiche” regionali.

Progetti di ricerca finanziati:

- **Viticoltura: vite**
 - Recupero del patrimonio genetico varietale del Primitivo e sua valorizzazione;
 - Selezione clonale e sanitaria di vitigni ad uva da vino, da tavola e i relativi portinnesti);
- **Frutticoltura: ciliegio** (Caratterizzazione molecolare di cultivar pregiate e varietà locali di ciliegio dolce della provincia di Bari), **fico** (Valutazione delle risorse genetiche di varietà di fico – *Ficus Carica* L. - e mandorlo (Valutazione della biodiversità del mandorlo nel campo del germoplasma di Bitetto);
- **Orticoltura: carosello e barattiere** (Caratterizzazione biomorfologica, produttiva e qualitativa);
- **Cerealicoltura: grano duro** (Recupero e diffusione);
- **Zootecnia: Gentile di Puglia** (Impiego di arieti meticci con sangue Gentile di Puglia per l'incrocio industriale);
- **Agrumicoltura: Agrumi del Gargano** (Studio, salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche agrumicole del Gargano);
- **Foreste: boschi da seme** (Progetto pilota per la valutazione dei soprassuoli e l'istituzione di una rete di boschi da seme).



Azioni preliminari per la salvaguardia in situ delle varietà a rischio di erosione genetica (progetto a supporto dell'attuazione della misura 214/3 del PSR Puglia 2007-2013).

Obiettivi:

- *individuare, raccogliere, identificare e caratterizzare il germoplasma delle vecchie varietà ancora coltivate in Puglia, al fine della sua conservazione;*
- *costituire, attraverso la realizzazione di schede varietali illustrate, un sistema per verificare la corrispondenza delle varietà vegetali a rischio di erosione genetica dichiarate dai coltivatori custodi che richiedono sostegno finanziario previsto dal PSR*

Contenuti delle azioni:

- *individuazione sul territorio di varietà vegetali autoctone a rischio di erosione e loro georeferenziazione;*



Misura 214 “Pagamenti agroambientali” - Azione 3 - Tutela della biodiversità.

Aiuto quinquennale per le aziende i cui conduttori si impegnano a conservare in situ, le risorse genetiche vegetali (colture) indicate in allegato al PSR (allegato 8). Tale impegno qualifica i beneficiari come coltivatori custodi.
Beneficiari: imprenditori agricoli.



Misura 214 “Pagamenti agroambientali” - Azione 4 - Progetti integrati e sistema regionale della biodiversità sub azione a) progetti integrati per la biodiversità.

L'azione intende finanziarie progetti che svolgano le seguenti attività:

- *indagini bibliografiche sulle risorse genetiche autoctone;*
- *ricerca di materiale riproduttivo;*
- *conservazione ex situ delle risorse genetiche autoctone;*
- *caratterizzazione morfologica e genetica delle risorse e sistemi di identificazione varietale;*
- *risanamento fitosanitario del materiale di moltiplicazione, preparazione di materiale sano (seme, barbatelle, astoni, portinnesti) a soli fini conservativi e non a fini moltiplicativi;*
- *inventari, banche del germoplasma e banche dati;*
- *redazione di schede ampelografiche, pomologiche, di ciascuna risorsa genetica al fine del riconoscimento delle risorse genetiche autoctone come effettivamente appartenenti allo standard (riconosciuto dalle schede medesime);*
- *conservazione in situ delle risorse genetiche autoctone a rischio di erosione genetica intesa come riproduzione in isolamento e/o in condizioni di massima purezza a soli fini conservativi e non a fini moltiplicativi.*



Misura 214 “Pagamenti agroambientali” - Azione 4 - Progetti integrati e sistema regionale della biodiversità, sub azione b) Creazione della rete sulla biodiversità.



Arancia Incannellata



Campioni di Arancia Incannellata nel mese di gennaio
(N. Biscotti)

Citrus sinensis L, Osbeck f.
caniculata

Status morfogenetico

varietà

Caratteri di riconoscimento

Forma del frutto, buccia e struttura della polpa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pochi alberi, rarissimo negli agrumeti storici di Vico del Gargano, Rodi Garganico (FG).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Frutto grande, di forma schiacciata (molto depressa ai poli) di colore giallo-dorato intenso, buccia particolarmente coriacea, spessa, superficie rugosa, irregolare, a grana molto grossolana, con solchi longitudinalmente, diametro minimo 70-80 mm (altezza 70 mm). Albedo spesso, di consistenza molto soffice e di bassissima aderenza, flavedo spesso, asse carpellare ampio, cavo completamente, con caratteristico disegno geometrico in sezione trasversale. Polpa tendenzialmente soda, tenera, a grana fine, con vescichette medio-piccole succo color giallo arancio. 10/11 segmenti per frutto. Localmente è individuato come "Arancia Mordesca" per il facile e tenero distacco della buccia.



Uso nella tradizione

Consumo fresco.

Conservazione

In situ: Tommaso Laganella, loc. Staccia-longa, agro di Rodi Garganico (FG).

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale attesta un antico legame con gli agrumeti garganici (Biscotti N., I frutti antichi del Gargano, in corso di stampa). Con ogni probabilità sul piano varietale è da attribuire all'Arancia Incannellata, antica varietà di arancio amaro (*Citrus Aurantium Caniculata*) descritto già da Gallesio. Un arancio "Incannellato" si trova nella Limonaia dei Giardini dei Boboli a Firenze. Esistono anche limoni o limoncelle incannellate: ne parla nel 1500 il botanico Della Porta per Sorrento e come tale, Limonier à Fruit Cannelè, sono classificate da Antoine Risso (1818).



Sezioni trasversali di Arancia Incannellata che evidenziano la colonna carpellare cava e con caratteristico disegno (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)





Ciliegia della Marina



La Ciliegia della Marina in piena maturazione, nella sua forma più tipica [agro di Vico del Gargano (N. Biscotti)]

Prunus avium var. *Juliana*

Status morfogenetico

ecotipo

Caratteri di riconoscimento

Caratteri pomologici del frutto, epoca di maturazione, sapore.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Alberi isolati in coltivi tradizionali (Gargano interno), lungo solchi vallivi individuata in diversi comuni garganici Età avanzata delle poche piante madri presenti. A rischio estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero assurgente/colonnare, eterofilia accentuata, da ovata a lanceolata. Frutto medio, cuoriforme (carattere incostante) rosso scuro; succo incolore, polpa tenera, un po' liquescente. Zona peduncolare del frutto appena incavata. Altissima resistenza alle spaccature. Sapore dolcissimo intenso, non stucchevole, ricco di aromi, inconfondibile. La fruttificazione avviene su dardi, principalmente, con tre/quattro frutti per fiore. Di eccellente qualità gustativa. Matura a giugno.



Uso nella tradizione

E' la ciliegia sicuramente di più antica presenza nel Gargano. E' anche conosciuta con il generico appellativo ciliegia "nostrale" (del Gargano), ma con una diversità (ecologica) di difficile tipicizzazione. Il sapore è sicuramente un carattere diagnostico.

Conservazione

In situ: agro di Vico del Gargano (FG), loc. Valle del Melaino, margine tratturo comunale (strada sterrata), grande e imponente albero in ottimo stato vegetativo.

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale. Nessuna attenzione di tutela.



Campioni di Ciliegia della Marina raccolti nel territorio di Carpino (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)



Ficattala, Ficattela o Vuttela

Ficus carica L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma delle foglie e dei frutti.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

In coltura in coltivi tradizionali nell'agro di Cisternino (Brindisi) e dintorni.



Particolari pomologici del Fico Ficattala (P. Belloni)

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero vigoroso, chioma espansa, fogliame denso. Foglie per lo più intere ma anche trilobate e penta lobate. Margini poco incisi, seni interlobari non molto approfonditi, lobi ampi. Produce fichi di buona pezzatura, di forma sferica, l'ostiole è aperto. La buccia è verde chiaro con varie fenditure. All'interno la polpa è rosso chiaro, mielosa con acheni poco numerosi. Sapore mediamente zuccherino. Peso medio forniti: 40-65gr. Maturazione metà agosto.

Uso nella tradizione

Considerata a Cisternino la cv. più adatta all'essiccazione e alla produzione del fico mandorlato.

Conservazione

In situ: coltivi tradizionali; *ex situ*: Conservatorio Botanico di Cisternino (BR).

Natura e livello di conoscenza

Paolo Belloni, Associazioni La Pomona onlus Cisternino (BR) (pomona@tin.it).

Referente

Paolo Belloni, Associazione Pomona Onlus Cisternino (BR) (pomona@tin.it)



Particolari morfologici della foglia del Fico Ficattala (P. Belloni)



Fico Abate



Il Fico Abate in fruttificazione (F. Minonne)

Ficus carica L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma, delle foglie, dimensioni e colore dei siconi; forma delle foglie e portamento dell'albero; periodo di maturazione; consistenza e colore della polpa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Ancora presente, con alberi isolati, in orti e frutteti tradizionali, immancabile nei giardini delle dimore storiche della cintura leccese; conosciuto anche in altre parti del Salento ma con altri sinonimi come "Albachiara", "Rapona" ecc...

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è spesso di notevoli dimensioni in quanto la varietà presenta una spiccata vigoria. Le foglie sono palmatopartite nella maggior parte trilobate con margine esterno debolmente dentato. I siconi hanno epidermide giallo-verdastra e forma tipicamente a trottola o sferico-appiattita, segnata da costolature evidenti. La varietà è unifera e porta a maturazione i fichi dalla 3° dec. di agosto alla 1° dec. di settembre. La polpa è bianco crema con sfumature violacee. Si tratta di una delle migliori varietà in quanto i fichi sono di grande pezzatura (130-150 g) e resistenti alle manipolazioni.



Uso nella tradizione

Nota tra gli anziani contadini che ne riconoscono il bell'aspetto e la grandezza dei siconi considerandolo il migliore tra i fichi tardivi. L'uso più frequente è legato al consumo fresco. Il nome è probabilmente legato alla proprietà di uno o più alberi di questa entità (es. beni ecclesiastici).

Conservazione

In situ: coltivi tradizionali; *ex situ*: Orto Botanico, Università del Salento (Lecce).

Natura e livello di conoscenza

La varietà è ben descritta nella bibliografia di riferimento, in particolare Vallese (1909) ne fa ampia trattazione nella sua opera principale. Rilievi ed osservazioni pomologiche sono state fatte nell'ambito di una tesi di Dottorato

(Minonne, 2008). La sua maturazione tardiva l'ha forse esclusa dal mercato del prodotto fresco da sempre orientato ai fioroni e per giunta di varietà precoci; meriterebbe quindi interventi mirati di valorizzazione.



Fico Abate maturo (F. Minonne)

Referente

Francesco Minonne, Orto Botanico Centro Ecotekne Strada provinciale per Monteroni - Università del Salento (Lecce)



Fico Dottato Nero



I caratteri peculiari (colore della buccia, forma) del Fico Dottato Nero (N. Biscotti)

Ficus carica L.

Status morfogenetico

ecotipo

Caratteri di riconoscimento

Buccia nerastra con sfumature violacee.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Rarissimo. Due alberelli moltiplicati di recente da talee prelevate da vecchio albero. al Ad alto rischio di estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Raramente bifera. Albero di grande portamento. Foglia media, trilobata. Frutto medio, tendenzialmente globoso con leggere rigature che assumono colorazioni più scure, picciolo corto e non legnoso. Buccia scura, nerastra ma tendenzialmente violacea, liscia. Polpa rossa, con grana molto fine, soda e fondente. Matura ad agosto. Di eccellente qualità gustativa.

Uso nella tradizione

E' sicuramente una particolarità del noto Fico Dottato, non solo nel colore, ma anche negli aspetti organolettici. La sua ricchezza zuccherina lo rendeva ideale per i fichi secchi o da forno.

Conservazione

In situ: loc. Mastrocianni, agro di Vico del Gargano (FG) in vecchia vigna dei Fratelli Biscotti.

Natura e livello di conoscenza

Scoperto nel 2005 casualmente un vecchio albero, poi morto (Biscotti) lungo il letto di un torrente. Urgono ricerche di campo, per verificare l'esistenza di altri alberi e porne studiare in maniera adeguata tutti gli aspetti pomologici ed agronomici



Caratteri della polpa del Fico Dottato Nero (N.Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)



Fico Fasanese



Particolari pomologici del fornito Fasanese (P. Belloni)

Ficus carica L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Bifera. Portamento dell'albero, dimensioni e forma foglie. Forma dei frutti (forniti e fioroni), colorazioni della buccia e della polpa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

In coltura in coltivi tradizionali nell'agro di Cisternino e dintorni.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di grande sviluppo, a portamento globoso-espanso. Fogliame denso. Grandi foglie intere ma anche penta lobate. Lobi appuntiti, seni interlobari molto approfonditi. Varietà bifera molto produttiva apprezzata per i fioroni di ottima pezzatura con ostiolo prominente e peduncolo corto. Buccia verde chiaro, polpa fine, acheni poco numerosi. Gusto gradevole dolce, mediamente zuccherino. Il fico, meno interessante è dolce, sferico, con polpa rosata e mielosa. È adatto alla preparazione di confetture. Peso medio fioroni: 90-100 gr. Peso medio forniti: 40-50 gr. I fioroni maturano a fine giugno, i forniti in agosto.

Uso nella tradizione

Adatto al consumo fresco e sciroppato.

Conservazione

In coltura e nel Conservatorio Botanico di Cisternino (BR).

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale, testimonianze scritte.

Referente

Paolo Belloni, Associazione La Pomona onlus Cisternino (BR) (pomona@tin.it).



Particolari pomologici del fiorone Fasanese (P. Belloni)



Fico Ricotta



Particolari pomologici del Fico Ricotta (P. Belloni)

Ficus carica L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Unifera. Forma delle foglie, del frutto, colorazioni della buccia. Epoca di maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Ancora presente, con alberi isolati, in orti e frutteti tradizionali nell'agro di Cisternino (Brindisi) e dintorni.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di media vigoria, chioma aperta e tendenzialmente assurgente, folta. Foglie per lo più penta lobate (80%) ma anche intere (20%). Lobi incisi, seni interlobari molto approfonditi. Foglia armoniosa e simmetrica. Varietà unifera. Ostiolo aperto. Buccia marrone-violacea. Cultivar tardiva, in Valle d'Itria matura la prima settimana di settembre. Frutto di dimensione media, squisito, rinomato per il sapore. Periodo di maturazione fornito: prima settimana di settembre. Peso medio fornito: 25-35 gr.



Uso nella tradizione

Adatto al consumo fresco e scioppato.

Conservazione

In situ: coltivi tradizionali: *ex situ*: Conservatorio Botanico di Cisternino (BR).

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale, testimonianze scritte.

Referente

Paolo Belloni , Associazione La Pomona onlus Cisternino (BR) (pomona@tin.it).



Particolare foglia del Fico Ricotta (P. Belloni)



Fico Rigato



Reperto garganico di Fico Rigato, tendenzialmente piriforme (N. Biscotti)

Ficus carica L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Unifera, forma del frutto, colorazione della buccia e lunghezza del picciolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Gargano: raro (un solo albero) in buono stato vegetativo e sanitario. Tipo molto simile ma con picciolo più corto, presente anche Salento (Minonne, 2007) con vicinanza genetica con la varietà "Dottato" (analisi DNA, Orto Botanico di Lecce).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero imponente, poco foglioso, aperto. Foglia piccola, incostante, con picciolo lungo. Frutto piriforme, medio (5,5 cm x 6 h); buccia striata (le striature compaiono già nei frutticini appena formati); polpa rosso intenso, acceso, soda. Di ottima qualità gustativa. Buona serbevolezza. Matura ad agosto. La variegatura non coinvolge le foglie che sono uniformemente verdi, mentre interessa sia la gemma apicale che la parte terminale dei rami. È sicuramente il prodotto di una chimera stabilizzata come nel caso di un'altra varietà presente in Francia e in alcune regioni italiane (Liguria, Sardegna), nota con il nome di "Panachè", dalla quale il tipo in esame si distingue per il picciolo più lungo che accentua il carattere piriforme del frutto.



Uso nella tradizione

Consumo fresco, essiccato.

Conservazione

In situ: località Canneto, territorio di Rodi Garganico, in un agrumeto di proprietà Cristina Nardini, conduttrice di azienda Agrituristica (Agriturismo Azienda Nardini).

Ex situ: Orto Botanico, Università del Salento e nel Conservatorio botanico di Cisternino (Associazione "Pomona" di Cisternino (Br).

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale che ne attestano l'antico legame con il Gargano (Biscotti N., I frutti antichi del Gargano, in corso di stampa).
Illustrato da Bartolomeo Bimbi (Natura morta, 1696, Palazzo Pitti, Firenze).



Reperto salentino di Fico Rigato con picciolo corto e di forma subovata (F. Minonne)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG) (nello-biscotti@fastwebnet.it)
Francesco Minonne, Orto Botanico Centro Ecotekne Strada provinciale per Monteroni Università del Salento (LE)



Fiorone Menna di Vacca Nero



La particolare forma del Fiorone Menna di vacca [N. Biscotti]

Ficus carica L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Bifera. Forma del frutto, colorazioni della buccia e della polpa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Raro, particolarmente noto nell'agro di Ischitella, Peschici sul Gargano (FG). Probabilmente molto più diffuso. Età avanzata delle poche piante madri presenti. A rischio estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero imponente, molto espanso. Foglia a contorno pentagonale. Fiorone grande (8-10 cm di altezza e 6-7 cm di diametro massimo, peso medio di 80-100 g circa), piri-forme allungato, collo stretto e lungo, picciolo legnoso, corto, slargato alla base. Buccia nerastra o completamente nera, con sfumature violacee nella zona del collo; polpa gialla, con sfumature rossicce-violacee nella parte centrale. Fornito più piccolo (peso medio 30-40 g circa), meno allungato. Esiste anche il tipo, molto simile, a buccia verde giallastra.



Uso nella tradizione

Consumo fresco. Molto conosciuto e apprezzato per la pezzatura e la forma del fiorone . Piriforme ma molto allargato alla base e picciolo lungo da sembrare una mammella di vacca).

Conservazione

In situ: loc. Muschiaturo, agro di Ischitella, un solo albero; Loc. Acqua del Vicario, agro di Vico del Gargano un solo albero.

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale, testimonianze scritte (Biscotti N., I frutti antichi del Gargano, in corso di stampa) nessun progetto di tutela e valorizzazione



I caratteristici piccioli allungati e legno dei piccioli del Fiorone Menna di Vacca (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)



Gabbaladro



La caratteristica polpa completamente spiccagnola del Susino Gabbaladro [N. Biscotti]

Prunus domestica L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma delle foglie, caratteri pomologici del frutto, epoca di maturazione, sapore.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Alberi isolati nell'area degli agrumeti di Vico, Rodi e Ischitella e più raro in altri contesti del Gargano (FG), prevalentemente, ma tutti in età e in cattive condizioni sanitarie.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di vigoria media, assurgente. Rami rugosi, lucidi. Foglia grande (9-10 cm), slargata (ovata), spessa, coriacea, con margine finemente seghettato e con tendenza alla colorazione rossastra. Frutto medio, meliforme, appiattito, depresso alla base, con valve asimmetriche. Buccia verde, Polpa completamente spiccagnola, consistente, tenera, giallo-verdognola. Nocciolo oblungo, piccolo. Si riproduce anche da seme. Di eccellente qualità gustativa. Resistente a stress ambientali e alle comuni patologie della specie.



Uso nella tradizione

Consumo fresco. E' sicuramente la migliore varietà di susino che si possa gustare. L'appellativo "gabbaladro" è da porre in relazione alla sua caratteristica di essere maturo anche se la buccia rimane verde e pertanto facilmente "inganna il ladro".

Conservazione

In situ: Agrumeto in loc. Staccialonga, agro di Rodi Garganico, Cilenti Antonio. Un solo albero.

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale, testimonianze scritte, (Biscotti N., I frutti antichi del Gargano, in corso di stampa). Nessuna attenzione di tutela.



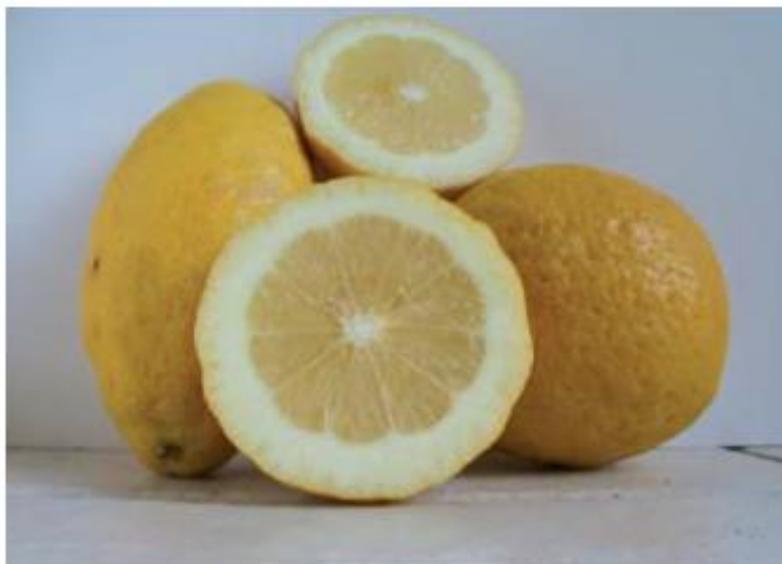
Campioni di Susino Gabbaladro in piena maturazione e con buccia verdastra (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG) (nello-biscotti@fastwebnet.it)



Limoncella



I caratteri peculiari (colore del flavedo e dell'albedo, forma) della Limoncella (N. Biscotti)

Citrus medica L.

Status morfogenetico

ecotipo

Caratteri di riconoscimento

Pezzatura grande, tendenzialmente oblungo, con buccia liscia. Tipo a frutto agrodolce e dal sapore specifico, gradevolissimo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Rarissimo, vecchi e pochi alberi all'interno degli storici agrumeti del Gargano (FG). Ad alto rischio di estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Frutto medio-grande con superficie della buccia liscia ed uniforme. Buccia molto spessa, quasi 1/2 dell'intero frutto. Albedo croccante, un pò dolce, oltre 2/3 della buccia. Forma e pezzatura sono molto incostanti.



Uso nella tradizione

E' la più apprezzata delle "limoncelle". Di ottima qualità gustativa. Frutto da intenditori che i giardinieri consumavano a giugno nelle pause di lavoro.

Di antica presenza negli agrumeti garganici.

Conservazione

In situ: loc. Staccialonga, agro di Rodi Garganico (FG), agrumeto di Tommaso Laganella.

Natura e livello di conoscenza

Studi e ricerche inedite (Biscotti) in corso di pubblicazione (Claudio Grenzi editore, Foggia).



Caratteri morfologici del frutto da ellissoidale a globoso (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG) (nello-biscotti@fastwebnet.it)



Limone Incannellato



I caratteri peculiari della buccia del Limone Incannellato (N.Biscotti)

Citrus limon L. Burm. f.
"Canaliculata"

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Conosciuto anche come limone scannelato. Frutto ellissoidale, con buccia con costole più o meno regolari.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Rarissimo, un solo albero di storia ignota all'interno degli storici agrumeti del Gargano (FG). Ad alto rischio di estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Buccia particolarmente coriacea, spessa, superficie rugosa, irregolare, a grana molto grossolana, con costole longitudinali più o meno regolari, diametro minimo 70-80 mm (altezza 70 mm). Albedo spesso, di consistenza molto soffice e di bassissima aderenza, flavedo spesso, asse carpellare stretto intero. Polpa tendenzialmente soda, tenera, a grana fine, con vescichette medio-piccole.



Uso nella tradizione

Ne parla nel 1500 il botanico Della Porta per Sorrento e come tale, Limonier à Fruit Cannelè, sono classificate da Antoine Risso (1818). Si troveranno poi nella pomona di Gallesio.

Conservazione

In situ: loc. Murge nere, agro di Rodi Garganico, agrumeto della Famiglia Di Maio.

Natura e livello di conoscenza

Scoperto casualmente nel dicembre 2009 un grande albero di cui non ci è stato possibile ricostruire notizie in merito. Urgono ricerche di campo, per verificare l'esistenza di altri alberi e porne studiare in maniera adeguata tutti gli aspetti pomologici ed agronomici.



Caratteri interni del Limone Incannellato (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)



Mandorla Selvaggia



Mandorle di *Prunus webbii* Spach. [N. Biscotti]

Prunus webbii Spach.

Status morfogenetico

specie

Caratteri di riconoscimento

Portamento dell'albero, forma delle foglie, forma dimensioni e sapore del frutto.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Specie arbustiva di formazioni di macchia, ma raro del Gargano (FG) nord-occidentale. Come probabile progenitore selvatico di piante coltivate la specie meriterebbe particolari attenzioni.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di taglia ridotta, tendenzialmente di portamento arbustivo, molto ramoso e con foglie molto piccole, stette, molto lunghe, di color giallo verdognole. Frutto con mallo e guscio sottile, rossiccio, ovoidale, piatto, globoso. Seme amaro. Considerato come probabile progenitore del mandorlo coltivato [*Prunus dulcis* (Miller) D. A. Webb.]. Rispetto al mandorlo coltivato presenta rami spinescenti, frutti più piccoli e mandorle molto amare. Rarità botanica della Flora Italiana presente in Gargano, Murge e Sicilia.



Uso nella tradizione

Riconosciuto come mandorlo "selvatico" e usato come portainnesto. La particolare diffusione del mandorlo nel Gargano (quadranti meridionali) è probabilmente da ricondurre alla presenza di mandorli "selvatici", come riconoscono i contadini il *Prunus webbi*.

Conservazione

In situ: sistemi rupestri, margini di coltivi, di Sannicandro, Cagnano, Apricena.

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale, testimonianze scritte (Nuovi rinvenimenti di *Prunus webbii* (Spach) vierh. In Puglia di Piero Medagli et al., 2004, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche e Ambientali Università di Lecce; Botanica del Gargano, di Biscotti N., 2002, Gerni editori, San Severo (FG).



Particolari di foglie, frutticini e frutti di *Prunus webbii* Spach. (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)

Mela di Maggio



I caratteri peculiari (colore della buccia, forma) della Mela di Maggio (N. Biscotti)

Malus domestica Borkh.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Portamento dell'albero, forma e dimensioni foglia, pezzatura, forma del frutto, colorazione buccia, sapore.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Rarissimo. Singoli alberelli di età avanzata all'interno di uliveti e vecchie vigne (Rodi, Vico, Ischitella, Vieste) sul Gargano (FG). Ad alto rischio di estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero piccolo, tendenzialmente arbustivo, a fioritura precoce. Foglia piccola, tomentosa. Frutto medio-piccolo, sferoidale, appiattito, incostante. Buccia verde lucente (in fase avanzata di maturazione giallognolo). Polpa bianco-crema, compatta, fondente. Cascola bassa. Fruttificazione su rami misti. Di eccellente qualità gustativa.

Uso nella tradizione

E' la prima mela (se non uno dei primi frutti) a maturare. Tra gli aromi caratterizzante la varietà è quello cosiddetto di "mela acerba", mantenuto anche in fase di piena maturazione (è questo uno degli obiettivi prioritari del moderno miglioramento genetico).

Conservazione

In situ: bc. Staccialonga, agro di Rodi, agrumeto di Tommaso Laganella, un solo vecchio alberello. Loc. Piano di Vieste, uliveto prof. Michele Di Carlo, docente, agronomo.

Natura e livello di conoscenza

Di varietà a buccia "verde" n'esistono oggi appena 37 delle circa 600 che sono segnalate nell'Elenco delle cultivar autoctone italiane (CNR, BALDINI et al., 1994). Sono piemontesi, del Trentino Alto Adige, Emiliane. nessuna invece dell'Italia Centro-meridionale. Per la mela di Maggio del Gargano, nessuna attenzione di tutela.



Frutti di Mela di Maggio (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)



Pera Petrucina



Il Pero Petrucina in fruttificazione (F. Minonne)

Pyrus communis L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Frutto: forma turbinata breve, peduncolo lungo, buccia rosso-bruno (parte al sole).

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Ancora presente, ma solo con alberi isolati, in orti e frutteti tradizionali, giardini delle dimore storiche della cintura leccese e della Grecia salentina.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di modeste dimensione, dal portamento assurgente; foglie con lungo picciolo lievemente crenate, ellittiche, cuoriformi nell'inserzione al picciolo. I frutti sono di forma turbinata breve, con peduncolo lungo in posizione asimmetrica. L'epidermide è rosso bruno nella parte esposta che sfuma nel giallo-arancio sul resto. La polpa è color bianco crema tendente al bruno per il fenomeno dell'ammezzimento. La fioritura avviene tra la prima e la seconda decade di marzo mentre la maturazione dei frutti avviene nella prima decade di luglio.

Uso nella tradizione

Gli anziani custodi di frutteti e giardini familiari controllano e custodiscono la qualità organolettica dei frutti e delle sue trasformazioni. La "perata", festa tradizionale nei comuni vicino a Lecce, era fatta con questa varietà.

Conservazione

In situ: coltivi tradizionali; *ex situ*: In coltura e Orto Botanico di Lecce.

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale e documentazione storica; rilievi ed osservazioni pomologiche sono state fatte nell'ambito di una tesi di Dottorato (Minonne, 2008). Non è riportata dagli autori pugliesi che si sono occupati di questa specie Donno (1959), Reina (1974), Ferrara (1970); potrebbe essere "nascosta" sotto qualche sinonimia. Progetti di valorizzazione in atto in alcune aziende ortofrutticole del territorio leccese.



Particolari pomologici della Pera Petrucina (F. Minonne)

Referente

Francesco Minonne, Orto Botanico (autore scheda), Centro Ecotekne Strada provinciale per Monteroni Università del Salento (LE)



Percoca Bianca



Percoca Bianca in piena maturazione (N. Biscotti)

Prunus persica (L.) Batsch

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Colorazione e consistenza della polpa.
Epoca di maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Rarissima, due alberi in una vecchia vigna e altri, in età avanzata, in ex coltivi di Vico del Gargano. Ad altissimo rischio di estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Frutto di pezzatura media, globosa (sferica) con leggera linea di sutura e cavità peduncolare molto incavata, apice appena prominente. Buccia leggermente tomentosa, staccabile, bianco-giallognola, a volte con leggere sfumature (o piccole chiazze) rosse. Polpa non spiccagnola, bianco-crema, fondente. Matura a settembre.

Uso nella tradizione

Consumo fresco. Tipica percoca, legata alle vigne nel Gargano che sta gradualmente scomparendo con l'abbandono delle vigne tradizionali.

Conservazione

In situ: oliveto di Fontana Antonio, loc. Coppa Schiava, Agro di Vico del Gargano (FG).

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale. In letteratura storica, si parla di due varietà tipiche della Puglia: Percoca bianca di luglio, Percoca striata di settembre (Pantanelli, 1934), entrambe diverse dal tipo in esame. Nessuna attenzione di tutela.



Sezione longitudinale che evidenzia grana e colorazione della polpa (N. Biscotti).

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it).



Pero Zammarrino



Il Pero Zammarrino in fruttificazione (F. Minonne)

Pyrus communis L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma, dimensioni e colore dei frutti; periodo di maturazione; consistenza e colore della polpa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Ancora presente, ma solo con alberi isolati, in orti e frutteti tradizionali, ai margini di oliveti secolari della provincia di Brindisi.

Rilevi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta esigente dal punto di vista climatico, non ama le zone ove ristagna l'umidità e teme le gelate tardive. Come tutti gli albicocchi è attaccato da vari parassiti ma se cresce in ambiente idoneo è abbastanza resistente. La pezzatura piccola dei frutti ne fa una varietà poco interessante per il mercato, ma le sue caratteristiche organolettiche sono di buona qualità.



Uso nella tradizione

Conosciuta tra gli anziani contadini che ne controllano e custodiscono la qualità organolettica dei frutti soprattutto per il consumo fresco. Come altre vecchie varietà di pero è spesso presente tra i muretti a secco di confine in quanto normalmente innestata su *Pyrus amygdaliformis* entità presente nei nuclei di macchia relegata ai margini delle coltivazioni.

Conservazione

In situ: coltivi tradizionali; *ex situ*: Orto Botanico Università del Salento

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale. Rilievi ed osservazioni pomologiche sono state fatte nell'ambito di una tesi di Dottorato (Minonne, 2008). Non è riportata dagli autori pugliesi che si sono occupati di questa specie (Donno 1959; Reina 1974; Ferrara 1970).



Particolari pomologici della Pera Zammarrino
(F. Minonne)

Referente

Francesco Minonne, Orto Botanico (autore scheda) Centro Ecotekne Strada provinciale per Monteroni Università del Salento (LE)



Uva degli Sciali



Uva degli Sciali, reperto fotografato negli arenili di Vieste (N. Biscotti)

Vitis vinifera L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Foglie, grappoli, acini, ambienti di coltivazione. Vitigno della spiagge (Sciali).

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Gargano: poche viti in vecchie vigne di Vieste (FG). Di antica presenza ma di origini sconosciute. Con ogni probabilità genotipo locale. Ad altissimo rischio di estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Foglia medio-grande, allungata, pentalobata, con entrambi i seni laterali presenti (profondo in media 2/3 nervatura il seno inferiore); seno peziolare del tipo a lira. Grappolo lungo, medio, piramidale, alato (informe, racemoso), particolarmente sciolto, con peduncolo, corto, grosso ed erbaceo; pedicello verde-giallognolo, lungo. Acino medio-grande, incostante, subrotondo, di color giallo-verdognognolo, traslucido, con sfumature auree; buccia molto pruinoso, tenera, sottile, con punto pistillifero (poco evidente); polpa dal sapore semplice, dolce, leggermente astringente, di consistenza sciolta; 2-3 vinaccioli. Resistente a siccità e salsedine, peronospora, oidio.



Uso nella tradizione

Vitigno dominante per vini tipici in tempi storici della fascia costiera da Vieste, a Manfredonia.

Conservazione

In situ: vecchia vigna di Piscopo Antonio, loc. Sfinalicchio e di Azzarone Domenico, loc. S. Maria di Merino (Vieste).

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale, testimonianze scritte, citato da scrittori locali (Giuliani, 1765). Biscotti N., I frutti antichi del Gargano, in corso di stampa. Nessuna attenzione di tutela.

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)



Uva degli Sciali, reperto fotografato negli arenili di Peschici (N. Biscotti)



Bibliografia essenziale

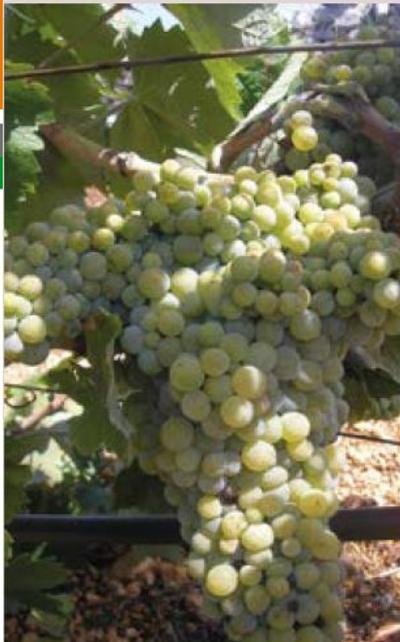
- **Angelini M., 2004** – *Il valore complesso delle varietà tradizionali e locali* - Derive e Approdi – Roma.
- **AA.VV.2003** - *Il Germoplasma frutticolo in Italia* –M.I.P.A.F. Roma.
- **AA. VV., 1998** – *Minor Fruit Tree Species Conservation* – EC Project GENRES 29 "Conservation, evaluation, exploitation and collection of minor fruit tree species"
- **Biasco A, 1907** – *L'olivicoltura nel basso leccese. Memoria monografica*. Bollettino dell' Arboricoltura Italiana. An. III, Tip. Francesco Gianni e Figli, Napoli.
- **Biasco A., 1908** – *Filogenesi e sistemazione di molte varietà italiane di mandorlo*. Stab. Tp. Vesuviano E. della Torre, Portici.
- **Calò A., Scienza A., Costacurta A., 2006** – *Vitigni d'Italia*. Edagricole, Bologna.
- **Condit I. J., – 1955** – *Fig varieties: a monograph*. Hilgardia II: 323-538.
- **Donno G., 1959** – *Su dieci cultivar di Pero diffuse nel Salento*. Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Napoli.
- **Fanelli L., 1939** – *Varietà pugliesi di Mandorlo*. Edizioni Pavia, Bari.
- **Filippetti A., Ricciardi L., 2000** - *L'erosione genetica di specie agrarie in ambito mediterraneo: rilevanza del problema e strategie d'intervento*. Cahiers Options Méditerranéennes, Vol. 53: 191-223. CIHEAM Bari.
- **Gallesio G., 1817-1839** – *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi*. Edizione ipertestuale a cura di Massimo Angelini e Maria Chiara Basadonne, Ist. Marsano, Genova 2004. www.pomonaitaliana.it
- **Minonne F. et al. 2011**, *Fichi di Puglia* – Edizioni Ulisside, Castiglione d'Otranto
- **Pedone L. et al., 1986** – *Aspetti tecnici della coltivazione dell'uva da tavola in Puglia*. BASF, Milano.
- **Presta G., 1871** – *Degli ulivi, delle ulive e della maniera di cavar l'olio*. Tipografia Editrice Salentina, Lecce.
- **Scortichini M., 1990** – *Frutti da riscoprire. Frutti minori dell'ecosistema mediterraneo*. Edagricole, Bologna.
- **Stella G., 1858** – *Catalogo delle piante, che si coltivano nell'Orto Agrario della Società Economica della Provincia di Terra d'Otranto*. Giornale di Economia Rurale, Terra d'Otranto, 11: 99-107.
- **Tibiletti B. M., Tibiletti E., 2007** – *I frutti antichi , riconoscere e coltivare le varietà della tradizione* – Calderini, Bologna.
- **Vallese F., 1909** – *Il Fico*. Libreria Editrice Francesco Battiato, Catania.



- Acchitedda
- Aleatico



- Francavidda
- Impigno



- Malvasia Bianca Lunga Pugliese
- Marchione

