P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015 ASSE X "Investire nell'istruzione, nella formazione, e nell'apprendimento permanente". AVVISO PUBBLICO N. 6/FSE/2019 PROGETTO PILOTA - Realizzazione di percorsi formativi di Istruzione Tecnica Superiore (ITS), finalizzati al conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore Attuazione degli interventi ex Accordo di Programma Quadro (APQ) dell'Area Interna dei Monti Dauni sottoscritto in data 18/06/2019 (DD del 8 ottobre 2019 n. 1217 – BURP n.116 del 10/10/2019). Approvazione Graduatoria AD n. 1341 del 23/10/2019.

Corso ITS "Tecnico Superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari" (Acronimo: BIODIVHEALTH)

Docente: Alessio Vovlas

AREA: Filiere e Biodiversità

UF: Laboratorio per la biodiversità locale e per i prodotti tipici agroalimentari

Introduzione

Laboratorio per la biodiversità locale e per i prodotti tipici agroalimentari

Introduzione

Introduzione

DI COSA CI OCCUPEREMO

Geografia dei prodotti tipici. Le peculiarità del territorio e le caratteristiche qualitative dei suoi prodotti. La biodiversità.

Imparare a riconoscere l'origine storico/geografica di un determinato alimento e saperlo classificare in base all'aspetto merceologico e nutrizionale.

Tipico, locale, tradizionale nella legislazione italiana e nella cultura popolare. Quadro giuridico e le certificazioni in Italia e nei Paesi europei ed extraeuropei.

Le tipicità agro-alimentari ed enogastronomiche del territorio pugliese. Le tradizioni del territorio e le interrelazioni con la tipicità dei prodotti da esso espressi.

Introduzione

Conoscere e saper individuare le risorse vegetali pugliesi (Ulivo e Vite; Cereali, legumi, ortaggi; frutta e antiche varietà di piante da frutto).

Conoscere e saper individuare le risorse animali pugliesi (Bovini da latte e da carne; Suini: bianchi, rossi e neri. Ovini: capre e pecore; asini, muli e cavalli; polli; razze ittiche di mare)

Il recupero della diversità biologica: tradizione, vitalità e capacità produttiva. Uso e gestione delle risorse naturali: i cibi da beni culturali a beni economici. Tra cultura e mercato: rischi e nuove opportunità. La rete ecologica europea 'Natura 2000'. Parchi, Riserve naturali e altre aree protette. Strumenti per la tutela della biodiversità

Introduzione

Conoscenze e competenze in uscita

- Conoscere le peculiarità dei prodotti tipici agroalimentari
- Saper descrivere le caratteristiche dei prodotti tipici agroalimentari
- Conoscere e saper individuare la biodiversità vegetale e animale autoctona pugliese
- Saper individuare strumenti idonei alla conservazione e salvaguardia della biodiversità regionale

25 ore di lezione

TEST DI INGRESSO

Introduzione

TEST DI INGRESSO

La Biodiversità

Che cos'è la BIODIVERSITA' ?

La Biodiversità

Che cos'è la BIODIVERSITA' ?

La diversità della vita a tutti i suoi livelli di organizzazione: dai geni, alle popolazioni, alle specie, agli ambienti in cui queste specie vivono.

Biodiversità agraria: insieme di specie, varietà, popolazioni vegetali coltivate e razze animali allevate

La Biodiversità

La biodiversità alimentare

Le risorse genetiche costituiscono la base biologica per l'agricoltura e l'allevamento e sono state la base alimentare nel corso della storia.

E oggi?
Agricoltura meccanizzata
Nuove cultivar
Produzione su larga scala
Tempi di conservazione
Criteri estetici e dimensionali

Scomparsa varietà locali

La Biodiversità

Patrimonio di usi e conoscenze che scompare (ad. es Caprificazione)

Molte varietà autoctone scompaiono

Cambia il paesaggio (ad es. scompare la “siepe”)

Agricoltori “custodi”
Frutti antichi
Germoplasma

La Biodiversità

Attualmente le varietà coltivate si riducono a poche decine di ibridi e incroci (“Erosione genica”)

Omologazione tecnologica del sistema agroalimentare: circa 30 piante coprono il 95% del fabbisogno nutritivo mondiale

La Biodiversità

Quale scenario per il futuro?

Tutela della Biodiversità può salvare un patrimonio
genetico – economico – sociale – culturale

La Biodiversità

"Filiera" si intende, come è noto, l'insieme delle aziende che concorrono alla catena di fornitura di un dato prodotto, dalla produzione delle materie prime fino alla distribuzione del prodotto finito presso il consumatore finale.

Il termine è stato coniato dall'agronomo francese Louis Malassis

La Biodiversità

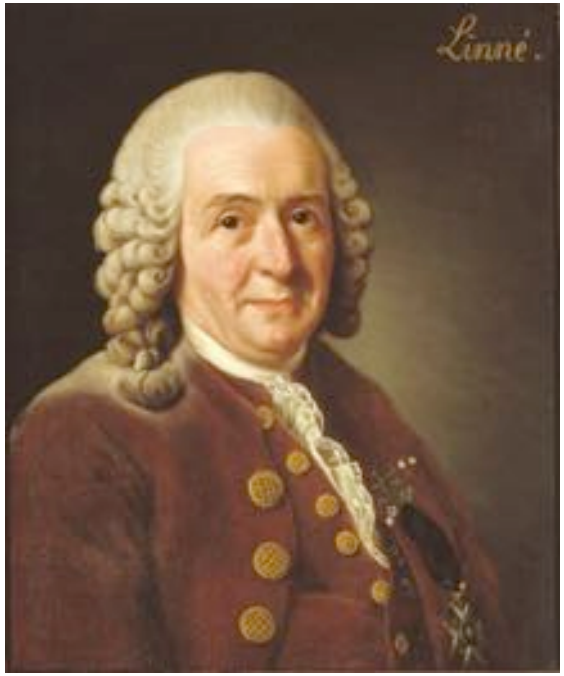
Conferenza di Rio 1992

Trattato sulle risorse genetiche vegetali per l'alimentazione Roma 2002

Piano nazionale sulla Biodiversità

Programmazione regione Puglia 2007/2013 Recupero, conservazione, valorizzazione del germoplasma a rischio erosione

La Biodiversità



Carl von Linné (Råshult contea di Kronoberg 1707 - Uppsala 1778)

Pero comune

Fiori di pero comune

Classificazione scientifica	
Dominio	Eukaryota
Regno	Plantae
Sottoregno	Tracheobionta
Superdivisione	Spermatophyta
Divisione	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Sottoclasse	Rosidae
Ordine	Rosales
Famiglia	Rosaceae
Genere	*Pyrus*
Specie	*P. communis*

Nomenclatura binomiale

Pyrus communis

L.

Grazie alla varietà sono possibili numerose produzioni

La diversità genetica dell'Uva determina la differenza fra vitigni

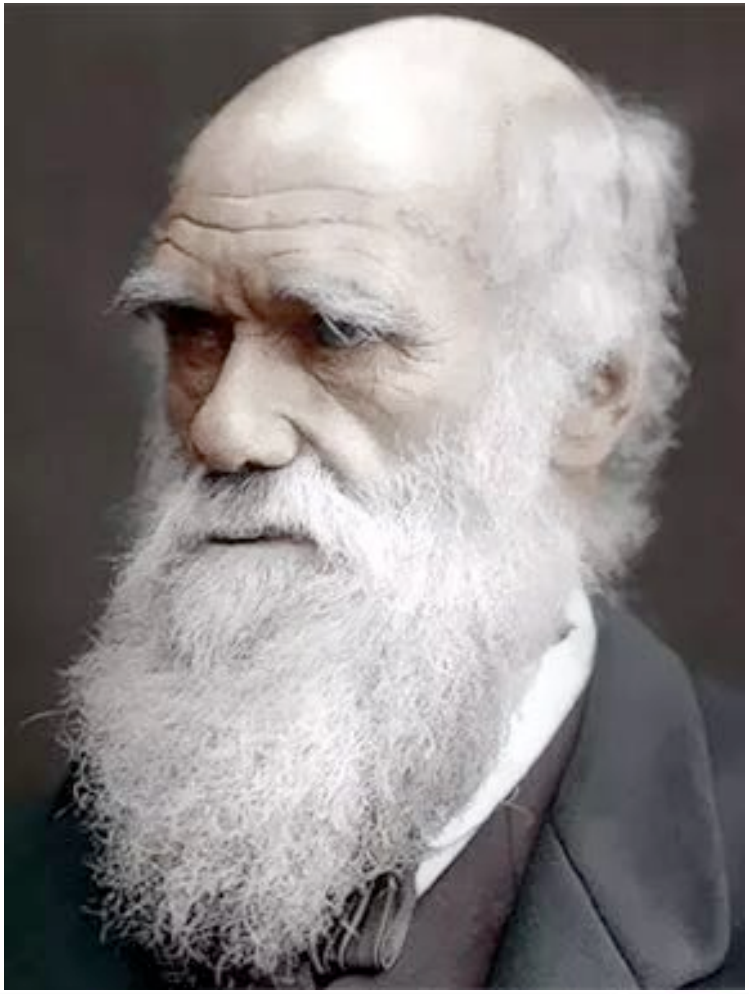
quella dei microrganismi di ambienti chiusi (grotte) dona il sapore ad alcuni formaggi

i diversi ceppi di lieviti permettono fermentazioni (pane, birra, yoghurt)

Fibre vegetali: caratteristiche biologiche delle foglie o del fusto; coloranti naturali

Fibre animali: lana, piuma d'oca...,

La Biodiversità



La Biodiversità

UFFICIO MARCHI BREVETTI .it

chi siamo • contatti • area personale

RICERCA DI ANTERIORITÀ | REGISTRA MARCHIO | RINNOVO MARCHIO | VISURA MARCHIO | SORVEGLIANZA

Nuove varietà vegetali

I BREVETTI SULLE NUOVE VARIETÀ VEGETALI

UNA VARIETÀ VEGETALE È LA MINORE DELLE UNITÀ SISTEMATICHE DEL MONDO VEGETALE (Tipo, Classe, Famiglia, Genere, Specie, Sottospecie e infine Varietà) e può essere definita come un piccolo raggruppamento tassonomico: le piante che ne fanno parte sono tutte uguali fra loro e sono diverse da tutte le altre. Specifiche varietà vegetali che soddisfino determinate esigenze dell'agricoltura (ad es. resistenza maggiore al freddo o alla siccità) possono essere ottenute anche attraverso tecniche di genetica vegetale.

Per poter ottenere una privativa su una nuova varietà vegetale è necessario che questa abbia i seguenti quattro requisiti: **NOVITÀ, DISTINTIVITÀ, OMOGENEITÀ E STABILITÀ...**

Requisiti per la tutela delle nuove varietà vegetali:

1. E' nuova quando, alla data di deposito della domanda, il materiale di riproduzione o di moltiplicazione vegetativa, o un prodotto di raccolta della varietà non è stato venduto da oltre un anno né consegnato a terzi in altro modo, ai fini dello sfruttamento della varietà;

2. Si considera distinta quando è chiaramente distinguibile, mediante l'espressione dei caratteri risultanti da un particolare genotipo o combinazione di genotipi, da qualsiasi altra varietà la cui esistenza è notoriamente conosciuta alla data di presentazione della domanda (ossia è diversa da tutte le altre piante);

CATEGORIE

UNCATEGORIZED (8)

MARCHI (173)

- marchio – teoria generale (23)
- marchio – normativa (8)
- marchio – valore economico (2)
- marchio italiano (81)
- marchio collettivo (61)
- marchio europeo – comunitario (86)
- marchio internazionale (68)
- sorveglianza (4)
- marchio-licensing (4)

BREVETTI (159)

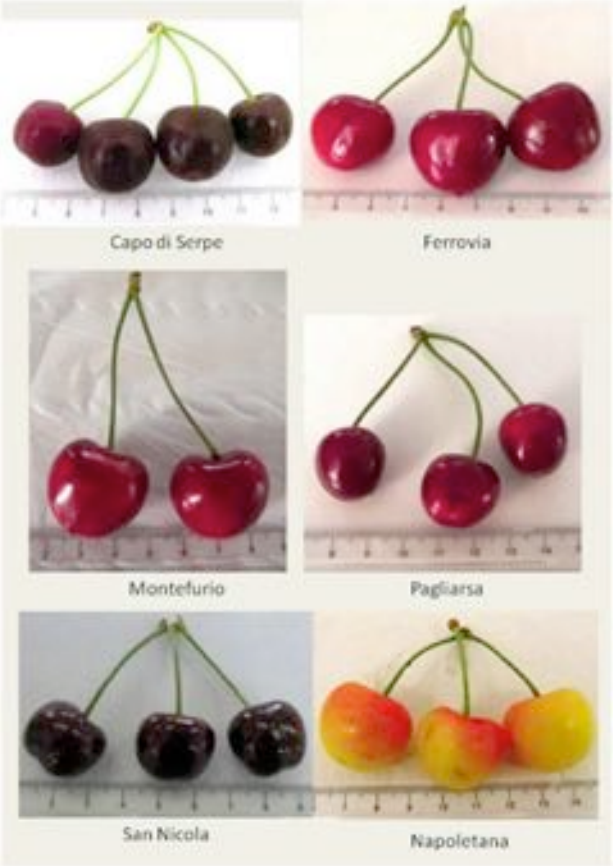
- brevetto – teoria generale (20)
- brevetto – normativa (5)
- brevetto – valore economico (6)
- brevetto italiano invenzione industriale (42)
- brevetto italiano modello di utilità (39)
- brevetto europeo – comunitario (56)
- brevetto internazionale pct (46)
- rivendicazione (4)

La Biodiversità

Sottospecie: La presenza di caratteri subspecifici permette la diversificazione in popolazioni che vengono contraddistinte sulla basedi elementi ben caratterizzati (fisici, geografiche, etc...). Sottili differenze con le varietà.

Prunus avium subsp. *duracina (L.) Schübl. & G.Martens (1834)*

La Biodiversità



Varietà: si utilizza questo specifico termine quando si verificano delle variazioni spontanee in natura che vanno ad identificare in modo diretto un esemplare all'interno della specie. Ad esempio, una pianta può essere identica sotto tutti gli aspetti ad un'altra, ma ha un colore leggermente diverso dei frutti

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

CATALOGO COMUNE DELLE VARIETÀ DELLE SPECIE DI PIANTE AGRICOLE

Trentacinquesima edizione integrale

Sommario

Pagina

Legende 8

Lista delle specie di piante agricole 11

I. Barbabietole

1. Beta vulgaris L. Barbabietola da zucchero 31
2. Beta vulgaris L. Barbabietola da foraggio 32

II. Piante foraggere

3. Agrostis canina L. Agrostide canina 37
4. Agrostis gigantea Roth. Agrostide gigantea o Stolonifera 37
5. Agrostis stolonifera L. Agrostide stolonifera 37
6. Agrostis capillaris L. Agrostide tenue 38
7. Alopecurus pratensis L. Coda di volpe 40
8. Arrhenatherum elatius (L.) P. Beauv. ex J. Presl et C. Presl. Avena altissima 40
9. Bromus catharticus Vahl Bromo 40
10. Bromus inermis Ten. Bromo dell'Unghia 41
11. Cynosurus cristatus (L.) Pers. Scha capinola 41
12. Dactylis glomerata L. Dactylis (Passerellina) 41
13. Festuca arundinacea Schreber Festuca arundinacea 43
14. Festuca filiformis Pers. Festuca a foglie capillari 74
15. Festuca ovina L. Festuca ovina 74
16. Festuca pratensis Huds. Festuca dei prati 74

Blando & Oomah, 'Sweet and sour cherries: Origin, distribution, nutritional composition and health benefits', 2019, Trends in Food Science & Technology

La Biodiversità

Cultivar: la variazione si riferisce a piante coltivate (specie che nascono in giardino o in vivaio per poi diffondersi largamente). Spesso si utilizza il termine *cultivar* come <u>sinonimo</u> di varietà, ma non è del tutto corretto. Nelle "Varietà" un particolare tipo genetico interno alla specie, si è propagato spontaneamente attraverso una popolazione, attuando una selezione naturale. In caso di domesticazione e selezione **non** totalmente naturale si parla di "Cultivar".

La Biodiversità

Quante varietà di pera conoscete?

La Biodiversità

Quante varietà di pera conoscete?

Williams
Coscia
Abate Fetel
Decana del Comizio
Conference
Kaiser

Dr. Guyot
Santa Maria
Max red Bartlett
Packam's

Pera del Metapontino: coltivata fin dal 1700. Verietà: ***Muscarelle, Muone, Lardere, Sciesciuu, Granete, San Giuvan. In val Sinni la "Signora".***

La Biodiversità

Pyrus amigdaliformis

Pyrus calleriana

Pyrus pyrifolia

Pyrus pirastor

Cydonia oblonga

Pyrus bretschneideri

La Biodiversità

Pera “Recchia falsa”

Pera Pennata dei Monti Lattari (NA) – Agerola.Ecotipo campano di forma rotondeggiante, matura a fine estate

La Biodiversità

Un **ecotipo** è una distinta popolazione di un animale, una pianta o un altro organismo che è strettamente collegata nelle sue caratteristiche all'ambiente ecologico in cui vive. L'ecotipo è una popolazione geneticamente omogenea, ottenuta con la selezione massale in un contesto territoriale circoscritto (comprensorio, regione). L'identità degli ecotipi è perciò associata al territorio ed è l'espressione dell'interazione fra il germoplasma di una specie con le specifiche condizioni ambientali di una regione e con l'influenza dell'uomo.

Il termine ecotipo è stato coniato nel 1922 dal botanico svedese Göte Turesson. Un ecotipo, come tale, non ha nessuna posizione tassonomica

Una varietà locale di una coltura che si riproduce per seme o per via vegetativa è una popolazione variabile, che è identificabile e usualmente ha un nome locale. Non è stata oggetto di miglioramento genetico “formale”, è caratterizzata da un adattamento specifico alle condizioni ambientali di un’area di coltivazione (tollerante a stress biotici e abiotici di quell’area) ed è strettamente associata con gli usi, le conoscenze, le abitudini, i dialetti e le ricorrenze di una popolazione che sviluppa e continua la sua coltivazione.

La Biodiversità

Mostarda di Cremona: una miscela di frutta candita e sciroppo con una percentuale di zucchero del 50-60%, con l'aggiunta di olio essenziale di senape. Usualmente si utilizzano ciliegie, pere, mele cotogne, mandarini, fichi, albicocche, pesche

mustum ardens (mosto "ardente" nel senso di "piccante")

La Biodiversità

Mostarda di Uva!

La Biodiversità

Possiamo definirle tutte “Mostarda”?

La Biodiversità

Senape

Cimamarelle
Tanne de l'Asine
sanapùddhu

Elenco PAT (prodotti alimentari tradizionali regione Puglia)

«*Così pure non dirò diffusamente delle piante spontanee che vengono consumate crude o cotte: l'acetosa minore, l'asfodelo (la cui fecola serviva, in tempi di carestia, a confezionare il pane), il babbagigi, il bacicci, la borragine, il cappero, il cardo selvatico, la cicerbita, la crepide, il crescione, la porcellana, la rapa selvatica, la senape selvatica*».
Luigi Sada (1991) "La cucina della terra di Bari"

La Biodiversità

Papavero

Senape

Lampascioni

Capperi

Fico d'India

Camomilla

Liquirizia

«Lampascioni» o lampori

fanno, dei prodotti delle colture ortensi, autentici nutrienti indicati per gli strati sociali toccati dalla civiltà delle macchine e comunque impegnati in lavori a scarso impiego di energie fisiche.
Negli agri di Apricena, Ortanova, Torremaggiore, Trinitapoli, Altamura, Gravina, Bitritto, Nardò è possibile la gioiosa ricerca degli ottimi **lampascioni** o cipollette col fiocco, dei quali si fa largo uso come contorni lessati, pepati e salati, come componenti di gustosa frittura con uova, prezzemolo e aglio.
In questo prodotto a forma di fiaschetta si concentra, secondo serie ricerche, acido salicilico che stimola la circolazione del sangue e favorisce la traspirazione cutanea, cura reumatismi, previene intossicazioni e svolge un'azione liberatrice sull'intestino e sul fegato.
Molto ambita dai vegetariani pugliesi è la **senape**. Introdotta dopo la rivoluzione industriale, viene coltivata nel Nord-Europeo in pieno campo per usi non alimentari. Con fusto eretto, radici fittonate, foglie pennatosette e infiorescenza apicale bianca, questa veneranda piantina è rinvenibile, ovunque, dopo i mesi di ottobre-novembre. Cruda nell'insalata e lessata e condita con olio vergine di oliva («crudo» o soffritto con aglio), accompagnata a vermicelli e olio piccante (con peperoncino), la senape assicura il suo contributo benefico all'organismo.
Essa stimola l'utilizzazione del fosforo, inibisce le fermentazioni putride, è antisettica per i contenuti di isosolfocianato di allile. Nel basso Tavoliere è chiamata «sanapiedi» per la sua capacità di sciogliere gli acidi urici.
Analoghi poteri ha la **rucula** o **rucola** (eruca sativa). Dotata di odore e sapore forti e graditi, essa concorre efficacemente al condimento di orecchiette o di pasta grossa, specie se insaporata in pomodoro cotto in olio vergine di oliva, già soffritto con aglio. Le tenere foglioline di quest'erba sono complementi piacevoli e stimolanti dell'appetito nell'insalata alla contadina di piena estate (cetriolo, cipolla, aglio, pomodoro, finocchio, peperone, olio, limone).
Anche le foglioline obovate e midollose della complessa pianta produttrice di **capperi** si combinano bene con l'insalata verde. I bocci fiorali, di colore verde scuro, lisci e lucidi, sono molto prelibati e si prestano alla conservazione in sale, in aceto e, quindi, in olio, per essere poi utilizzati come complementi di antipasti con acciughe o con olive snocciolate. Insieme a olio, aglio, pomodoro, pecorino e origano, i capperi consentono di preparare una salsa profumata e appetitosa per spaghetti.
Senza vino, per evitarne gli effetti astringenti del tannino, sono da gustare i **fichi d'India**. Queste originali piante caratterizzano il paesaggio della Puglia, specie del Salento leccese, di Conversano (Bari) e di Manfredonia che annuncia il Gargano.
Derivati dal cactus di origine araba e, perciò, amanti del brullo e resistenti all'arido, questi frutti possono assimilarsi ai prodotti delle piante spontanee. Un pezzo di talea di cactus, appoggiato nella terra fra due sassi, si riproduce in piante di notevoli proporzioni.
In estate i fichi d'India si possono gustare presso posti di vendita ambulanti, dove mani esperte, nel taglio del pericarpo cosparso di nei pungenti, offrono con incredibile rapidità il frutto dorato, a struttura ricca di semi, di tannino, di zuccheri e di acidi, tartarico e malico.
Fra le erbe spontanee rientrano anche il papavero e la camomilla. Il **papavero**, a parte il contributo alla policromia dei prati, è diffuso nell'alimentazione del bestiame. A tutti gli effetti, esso è una pianta da considerarsi medicinale per la sua produzione di morfina, oppio, codeina, papaverina e di 25 altri alcaloidi molto utili in farmacologia. La **camomilla**, in vendita sfusa o nei «sacchetti-filtri» per le bevande miorilassanti e conciliatrici di sonni tranquilli, è prodotta soprattutto dalle terre del Tavoliere.
Queste stesse terre (Incoronata, Ortanova e Trinitapoli), offrono al ricercatore anche la radice dolce e profumata (rizoma) della **regolizia**, ricca di glicirrizina (15%) e pertanto atta alla produzione di liquirizia edulcorante, emolliente, espettorante.

50

La Biodiversità

La Biodiversità

Cucumis sativus

Cucumis melo?

La Biodiversità

Carosello barese
Carosello di Massafra
Mezzo lungo di Polignano
Tondo Liscio di Manduria
Spuredda bianca
Spuredda scura leccese
Barattiere di fasano

Frutti di melone che si mangiano acerbi

Più digeribili perchè non contengono cucurbitacine

Cucumarazzo
Scopatizzo
Cianciuffo
Meloncella
Pagnotta

Il nome Carosello deriva probabilmente da Carosino, località in provincia di Taranto.
Per il Barattiere, considerato il miglior carosello grazie alla sua polpa sempre tenera, fresca e profumata, le ipotesi sull'origine del suo nome sono due: una dovuta alla facilità con cui in passato veniva barattato in campo, l'altra per il nome del suo primo coltivatore, soprannominato appunto Barattiere, che inconsapevolmente brevettò la sua scoperta distribuendo i semi a tutti i suoi compaesani.

La Biodiversità

'Spuredda leccese bianco'.

rondelle soffritte nella pastella di mandorle

La Biodiversità

Tortarello abruzzese molisano

La Biodiversità

Cucumis melo var. *flexuosus*

Cetrangolo siciliano

La Biodiversità

Il tortarello verde barese, è di colore verde scuro, con la buccia che presenta una leggera peluria caduca.

La Biodiversità

Fig. 2. Representative fruits of several melon (*Cucumis melo*) cultivar groups according Pitrat (2008): (A) *inodorus* (Piel de Sapo); (B) *conomon* (Shiro Uri Okayama); (C) *momordica* (PI124112); (D) *chate* (Carosello Barese); (E) *dudaim* (Queen Anne's pocket melon); (F) *acidulous* (TGR-1551); (G) *makuwa* (Ginsen Makuwa); (H) *ameri* (Kizil Uruk); (I) *cantalupensis* (Vedrantais); (J) *reticulatus* (Dulce); (K) *flexuosus* (Arya); (L) *tibish* (Tibish); (M) *chinensis* (Songwhan Charmi), and (N) wild melon (trigonus). (This figure is available in colour at *JXB* online.)

Home / Semi Piantoinnovative / A-Z (tutti i semi) / Cucumis sativus (cetriolo Kaiser Alexander)

Cucumis sativus (cetriolo Kaiser Alexander)

€ 3,00

La bustina contiene 0,3 g di semi.

1 ACQUISTA

Categorie: A-Z (tutti i semi), Cetrioli

Descrizione

Descrizione

Antica varietà a buccia marrone molto precoce dal gusto delicato e tendente al dolce; la polpa è croccante, il frutto risulta molto saporito e durevole, ed era già presente nei cataloghi di semi di metà 800. chiamato Kaiser Alexander o Skizmatt, vera rarità fra gli ortaggi originaria dell'Ucraina. A maturazione completa la scorza marrone viene intervallata da un caratteristico mosaico . Produce dei frutti lunghi fino a 20 cm di colore bruno screziato. La pianta resiste meglio degli altri cetrioli al freddo, la buccia dei frutti, coriacea e spessa, li protegge dai parassiti e consente una lunga conservazione dopo la raccolta.

MENU Cerca qui... ACCEDI WISHLIST CARRELLO

Magic Garden Seeds

Le delizie » Frutta e raccolte » Meloni

Cetriolo Armeno (Cucumis melo var. flexuosus)

Prezzo unitario € 2,45 *

Prezzo Base € 0,49/ incl. IVA più spedizione

Spedizione 5 € / spedizione gratuita a partire da 50 euro

Disponibilità a magazzino

1 Carrello alla tua wishlist

Sono 0 di questo articolo nel carrello.

Cucumis citrullus

MINI ANGURIA

COCO-ANANAS

I prodotti tipici

Quali sono i prodotti tipici italiani?

I prodotti tipici

Cos'è un prodotto tipico?

sono la testimonianza delle tipicità di un territorio e delle tradizioni delle popolazioni che vivono in determinati luoghi. E' per questo motivo che essi rappresentano un vero e proprio patrimonio da salvaguardare e recuperare.

Risorsa+paesaggio+Identità

I prodotti tipici

Biotecnologie applicate ai prodotti tipici

utili migliorare i propri processi di trasformazione
Adattare i gusti ai "nuovi gusti" dei consumatori

Ad esempio:
muffe "ceppi autoctoni" (starter)
batteri "autoconservanti"
Farine proteiche (ad ex. farina di ceci nella panificazione. Più proteine e più fibre)+

Innovazione di processo & di prodotto

dialogo fra Ricerca e Mondo produttivo

I marchi

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea.

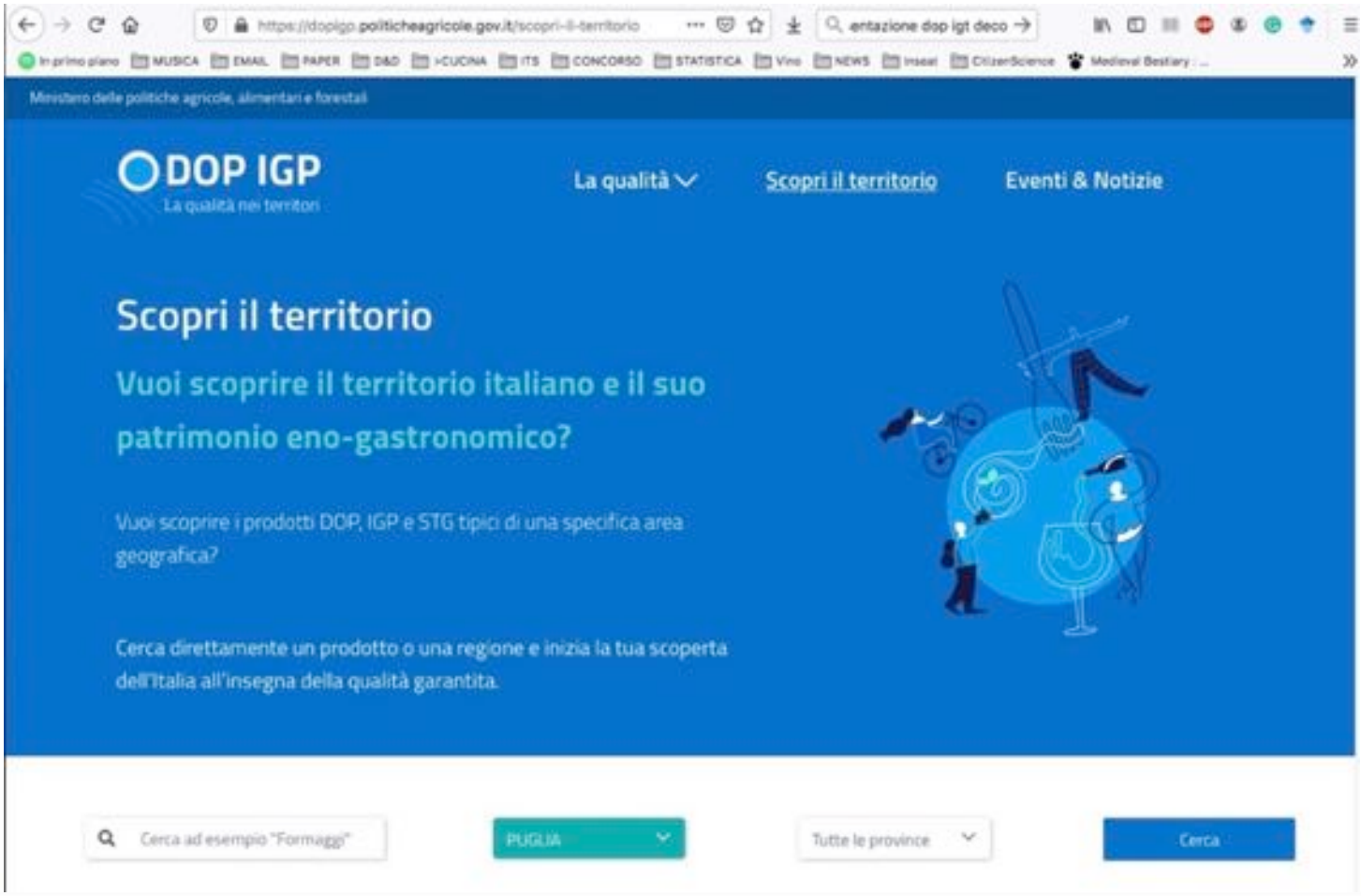
DOP
STG
IGP

realizzati dall'Unione Europea per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità Italia: 229 Prodotti)

DOC
DOCG
PAT
IGT
DeCO

non sono certificati come marchi di qualità ma sono comunque marchi di origine italiani (sistema di certificazione nazionale della qualità dei prodotti agroalimentari. In Italia: 524 Vini)

I marchi


https://dopigp.politicheagricole.gov.it/scopri-il-territorio
Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali
DOP IGP
La qualità nei territori
La qualità
Scopri il territorio
Eventi & Notizie
Scopri il territorio
Vuoi scoprire il territorio italiano e il suo patrimonio eno-gastronomico?
Vuoi scoprire i prodotti DOP, IGP e STG tipici di una specifica area geografica?
Cerca direttamente un prodotto o una regione e inizia la tua scoperta dell'Italia all'insegna della qualità garantita.
Cerca ad esempio "Formaggi"
PUGLIA
Tutte le province
Cerca

I marchi

Cerca denominazioni / Ricerca PUGLIA / **Pane di Altamura DOP**

Pane di Altamura DOP

Consorzio di tutela Pane di Altamura
Corso Umberto 1°, 5 - 70022 - ALTAMURA
direzionepanedop@pec.it

Scarica il disciplinare

Il Pane di Altamura DOP è un pane che si ottiene dal rimacinato di semola di grano duro, ricavato dalla macinazione di grani duri delle varietà «appulo», «arcangelo», «duilio» e «simeto» prodotte nei dei Comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge, con l'impasto di lievito madre o pasta acida, sale marino e acqua. Quando è immesso al consumo, il Pane di Altamura si presenta come una pagnotta dal peso non inferiore a 0,5 kg e la tradizionale forma accavallata denominata "U sckuanète" o senza accavallature denominata "a cappidde de prèvete". L'interno del prodotto ha un'umidità inferiore al 33% e presenta una mollica ad alveolazione omogenea.

Metodo di produzione

Area di produzione

Documenti

I marchi

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 12 agosto 2003.

Iscrizione della denominazione «Pane di Altamura» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1291/2003 della Commissione del 18 luglio 2003, la denominazione «Pane di Altamura» riferita ai prodotti della panettaria, è iscritta quale denominazione d'origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Pane di Altamura», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione d'ori-

1. Servizio competente dello Stato membro:

nome: Ministero delle politiche agricole e forestali;
indirizzo: via XX Settembre, 20 - 00187 Roma;
telefono: 06-4819968 - fax 06-42013126.

2. Associazione richiedente:

2.1 - Nome: Consorzio per la tutela del «Pane di Altamura».
2.2 - Indirizzo: Corso Umberto I, 5 - 70022 Altamura (Bari).
2.3 - Composizione: Panificatori artigiani.

3. Tipo di prodotto: Prodotto di panetteria - classe 2.4.

4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, par. 2).

4.1. Nome: «Pane di Altamura».

4.2. Descrizione: il «Pane di Altamura» è un prodotto di panetteria ottenuto dal rimacinato di semola di grano duro, ricavato dalla macinazione di grani duri delle varietà «appulo», «arcangelo», «duilio» e «simeto» prodotte nel territorio delimitato nel disciplinare di produzione, da sole o congiuntamente in ragione almeno dell'80%, purché prodotte nel medesimo territorio.

Il prodotto si ottiene secondo l'antico sistema di lavorazione che prevede l'uso di lievito madre o pasta acida, sale marino, acqua.

All'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche:

la pagnotta dal caratteristico profumo di peso non inferiore a 0,5 kg, presenta due forme tradizionali, la prima delle quali, denominata localmente «U sckuanète = pane accavallato», è alta, accavallata, con baciatura ai fianchi; l'altra più bassa, localmente denominata «a cappidde de prèvete = a cappello di prete», non presenta baciatura;

la crosta deve possedere uno spessore non inferiore a 3 mm; la mollica, di colore giallo paglierino, presenta una omogenea alveolazione; l'umidità non deve superare il 33%.

4.3. Zona geografica: l'area geografica delimitata dove sono prodotti i grani impiegati e le semole rimacinate comprende i territori dei comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge, in provincia di Bari, secondo la delimitazione riportata all'art. 5 del disciplinare di produzione e rappresentata nell'allegata cartografica.

La zona di produzione del «Pane di Altamura» coincide con il territorio definito al primo paragrafo, nel quale, nel corso dei secoli si è consolidata l'elaborazione del prodotto originatosi, nel 1500, nel comune di Altamura, in provincia di Bari. Gli impianti per la produ-

I marchi

DOP (Denominazione Origine Protetta)

Denominazione di Origine Protetta. Si attribuisce a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono dall'ambiente geografico in cui sono state prodotte. Per ambiente geografico si intende l'insieme dei fattori umani (tecniche di produzione etc) e dei fattori ambientali (clima e caratteristiche territoriali).

Canestrato pugliese, Caciocavallo Silano, Mozzarella e Ricotta di Bufala Campana, Olio EVO (Dauno, Terra di Bari, Collina di Brindisi, Terre d'Otranto, Terre tarantine); La Bella della Daunia, Pane di Altamura, Patata novella di Galatina

I marchi

STG Specialità Tradizionale Garantita.

È assegnato a quegli alimenti la cui produzione sia caratterizzata da composizioni o metodi tradizionali dipreparazione, legati ad una zona ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona. Molto legato alla storia del prodotto.

I marchi

Amatriciana Burger

Pizza Hawaii

I marchi

I marchi

Indicazione Geografica Protetta.

Viene attribuito ai prodotti le cui caratteristiche, la qualità o la reputazione dipendono dall'origine geografica e la cui produzione ed elaborazione avviene in una determinata area geografica. A differenza del DOP, non tutte le caratteristiche che concorrono all'ottenimento del prodotto provengono dal territorio dichiarato

I marchi

Arancia del Gargano, Carciofo di Brindisi, Burrata di Andria, Cipolla di Margherita, Limone femminiello, Clementine di Taranto, Uva di Puglia, Lenticchia di Altamura

LENTICCHIA DI ALTAMURA IGP

IGP CARCIOFO BRINDISINO

BURRATA di ANDRIA I.G.P.

I marchi

In Italia, le indicazioni geografiche sono protette dall'art.29 - Oggetto della tutela (art. 31, comma 1, D.Lgs. 19 marzo 1996, n. 198)

DOC: Denominazione di Origine Controllata. È la denominazione, usata in enologia, che certifica la zona di origine e delimitata della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del prodotto sul quale è apposto il marchio. Un prodotto DOC, presenta caratteristiche connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani. Le DOCG sono riservate ai vini già riconosciuti a denominazione di origine controllata (DOC) da almeno dieci anni che siano ritenuti di particolare pregio (Castel del Monte Bombino Nero, Nero di Troia e Rosso Riserva; Primitivo di Manduria).

IGT: *Indicazione Geografica Tipica*. Viene assegnato ai vini la cui produzione avviene nella rispettiva indicazione geografica, le uve da cui è ottenuto provengono per almeno l'85% esclusivamente da tale zona geografica, con indicate le caratteristiche organolettiche.

I marchi

Il **PAT** (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) è un riconoscimento regionale che riguarda alcuni prodotti, mentre per i **DeCO** (Denominazioni Comunali d'Origine) sono i comuni che si occupano di disciplinare in materia di valorizzazione agroalimentare tradizionale.

La **Zampina di Sammichele** è riconosiciuta P.A.T. e detiene il marchio DeCo.

"budello ovino, carne macinata, mollica di pane bagnata, formaggio, timo selvatico, sale".

"vacca vecchia, vitello, pecora, basilico, pomodoro. In origine la carne era di recupero (tagli non pregiati). Tante varianti, tra cui formaggio, maiale e noce moscata".

Nel 2020, è stato costituito il Comitato per il riconoscimento del marchio IGP

Prodotti Europei DOP IGP STG

Austria 14 Food 14	Belgio 14 Food 14	Bulgaria 1 Food 1
Cipro 2 Food 2	Danimarca 5 Food 5	Finlandia 10 Food 10
Francia 207 Food 207	Germania 99 Food 99	Grecia 97 Food 97
Irlanda 4 Food 4	Italia 793 Food 265 Wine 528	Lituania 1 Food 1
Lussemburgo 4 Food 4	Paesi Bassi 9 Food 9	Polonia 36 Food 36
Portogallo 118 Food 118	Regno Unito 45 Food 45	Repubblica Ceca 32 Food 32
Romania 1 Food 1	Slovacchia 10 Food 10	Slovenia 16 Food 16
Spagna 162 Food 162	Svezia 6 Food 6	Ungheria 12 Food 12

REGIONE	DOP	IGP	STG	TOT
Totale	164	114	2	280
Emilia Rom.	18	23	2	43
Veneto	18	18	2	38
Lombardia	20	13	2	35
Toscana	15	14	2	31
Sicilia	17	12	2	31
Lazio	15	11	2	28
Campania	13	9	2	24
Piemonte	13	8	2	23
Puglia	12	6	2	20
Calabria	12	5	2	19
Trentino A.A.	9	5	2	16
Marche	6	6	2	14
Umbria	4	5	2	11
Basilicata	5	4	2	11
Abruzzo	6	3	2	11
Sardegna	6	1	2	9
Friuli V.G.	5	1	2	8
Molise	5	1	2	8
Liguria	2	2	2	6

Prodotti tipici

Cosa sono i prodotti tipici?

Antropologia

Sociologia

Economia

Tecnologia

Storia

Prodotti tipici

"Opportunità economica per un territorio"

Differenziare l'offerta nel mercato economico

Promuovere (marketing territoriale)

Promuovere un territorio e la sua immagine

Suscitare "emozioni"

Prodotto tipico = qualità?

qualità certificata: una parte terza, indipendente, certifica che un prodotto è conforme a certi standard

qualità commerciale: vendibilità del prodotto. Ciclo produttivo, rispetto norme sanitarie, deperibilità, sistema logistico...

qualità percepita: capacità di rispondere ad una domanda

Prodotti tipici

È un prodotto caratteristico e originario di una determinata area geografica, sulla quale influiscono in modo determinante la composizione del terreno, il microclima, l'umidità, i venti.

La tipicità del prodotto è legata anche alle tradizioni culturali legate ad esso, che si tramandano nel tempo: come le tecniche di coltivazione, al modo di consumarlo e cucinarlo, tutte queste caratteristiche ultimano il lavoro della natura e rendono "tipico" il prodotto.

Prodotti tipici

I consumatori sono attratti dai prodotti tipici tanto da essere in molti casi disponibili a pagare un prezzo elevato per averli.

Raccontare "storie" per soddisfare un desiderio (di esclusività, di tradizione...). Soddisfare l'aspettativa del consumatore e il gusto che si aspettano di trovare.

Spuntare un vantaggio competitivo (richiamo al passato)

Prodotti tipici

Consumatori di prodotti industriali "mascherati" da prodotti tipici

MARCHIO. Prodotto tipico come driver pubblicitario. Anche nella GDO (segmento fior fiore COOP 8% delle vendite nel 2015. Dopodiché non è una produzione ex novo, di tipico qui c'è solo il packaging). Proporre un prodotto di buona qualità industriale, venduto come tipico.

Prodotti tipici

L'invenzione della tradizione

Che cosa è un prodotto tipico agroalimentare?

Facciamo un esempio:

Prodotti tipici

Prodotti tipici

...lo possiamo definire
"un prodotto tipico"?

Prodotti tipici

Il “patronimico” territoriale

Il vino di Bordeaux

Prodotti tipici

Il "patronimico" territoriale

I vini di Bordeaux
Il parmigiano reggiano
Il Pane di Altamura

Territorio (terroir) - da dove provengono le materie prime

Territorio dove devono essere trasformate le materie prime (Skills /savoire faire)

Su grande scala, necessità di grandissima quantita di materie prime

Quando il prodotto tipico diventa industriale, non è più tipico!

La tipicità sparisce con il processo industriale: riproduzione seriale della tipicità fatta da produzione industriale

E' un sosia!

Prodotti tipici

Fin dal 1300 Reputazione territoriale del prodotto. Abbinamento prodotto/territorio si ha notizia fin da quanto si ha notizia dei mercati.

Prodotti tipici

Esposizione universale (italia fa figura modesta, il settore dell'agrofood viene considerato, allora, arretrato).

Il maiale rosa arriva nel 1915, il prodotto era ancora molto sapido Non c'era il prosciutto di parma.

Prodotti tipici

Delicatessen: Il consumo di questi beni ci da distinzione. Ma non tutti possono essere nelle condizioni economiche, non tutti i consumatori possono permetterselo.

A prezzo più basso: democratizzazione del lusso. Domanda e offerta si segmentano in diverse nicchie di mercato, a seconda del prezzo diverso.

Prodotto che si "richiama" al prodotto originale: processi di contraffazione, imitazione (Italian sound: 60 miliardi di fatturato fuori italia, 6 sono contraffazioni. Marchi copiati. Gli altri 54 sono "evocazioni" del made in italy. non è illecito)

Perché? Elevata domanda di prodotto tipico, molto più alta dell'offerta

Prodotti tipici

Caso studio 1: L’aceto balsamico di Modena

Prodotti tipici

Esempio 1

Aceto Balsamico: guerra di carte fra piccoli comuni modenesi su chi avesse per primo registrato la ricetta tradizionale. Da cui l'industria trae la legittimazione ad avere un prezzo alto.

Aceto di vino 0.80 cent al litro
Aceto balsamico (aceto di vino + caramello) 2,50 € al litro

differenziale prezzo di vendita

Prodotti tipici

	Aceto Balsamico Tradizionale (di Modena o di Reggio Emilia) DOP	Aceto Balsamico di Modena IGP	Altri condimenti balsamici
PRODUZIONE			
Materie prime	Mosto cotto d'uva, vendemmiata nelle province di Modena e Reggio Emilia da coltivatori certificati	Mosti d'uva concentrati e solfitati, aceto di vino e caramello (max 2% vol.). La tipologia di uve utilizzabili è fissata per legge, ma le viti possono crescere anche al di fuori delle Province di Modena e Reggio	A seconda delle ricette possono contenere mosti concentrati, ma spesso vengono aggiunti addensanti come amido (modificato o nativo), sciroppo di glucosio o fruttosio, pectina, gomma di guar, xantano, semi di carruba ecc...
Tecnica produttiva	Fermentazione alcoolica degli zuccheri, ossidazione acetica, periodo di invecchiamento dentro una serie di contenitori di legno, procedura di rincalzo degli stessi durante gli anni, prelievo annuale ed imbottigliamento. L'intera procedura è generalmente gestita su piccole produzioni	Mix di materie prime, maturazione facoltativa in barili singoli, imbottigliamento. L'intera procedura è generalmente gestita su scala industriale	Mix di materie prime e confezionamento. La procedura è gestita su scala industriale
Invecchiamento di legge	Il tempo di permanenza del prodotto all'interno della batteria di barili è regolato dalla procedura di prelievi e rincalzi. Il tempo di invecchiamento minimo non è inferiore ai 12 anni	L'invecchiamento minimo non è inferiore ai 60 giorni, 3 anni per la dicitura "invecchiato"	Non vi sono limiti minimi di invecchiamento
PRESENTAZIONE			
Imbottigliamento	Il prodotto è sigillato all'interno di bottigliette di vetro brevettate da 100 ml	Il prodotto è sigillato all'interno di varie tipologie di bottiglie di vetro (minimo 250 ml di capacità) o monodose in plastica (25 ml massimo)	Il prodotto è contenuto all'interno di varie tipologie di confezionamento e di differenti capacità
Prezzi[8]	38 - 239 Euro	2 - 65 Euro	4 - 350 Euro
CARATTERISTICHE			
Densità minima	ABTM 1,24 g/ml - ABTRE 1,20 g/ml. La densità relativamente alta è il risultato dell'evaporazione dell'acqua durante il periodo di invecchiamento	1,06 g/ml. Valori più alti di densità dipendono dal grado di concentrazione del mosto d'uva	Non richiesta. Valori più alti di densità sono possibili in funzione della ricetta
Acidità minima sul totale	ABTM 4,5g/100g - ABTRE 5g/100g di acido acetico equivalente. L'acido acetico è biologicamente prodotto nei primi passaggi della procedura, e poi viene concentrato dall'invecchiamento	6g/100g di acido acetico equivalente. L'acido acetico proveniente dagli ingredienti di partenza	Non richiesta
Colore	Bruno intenso, limpido e brillante. Il colore è determinato dalla reazione di brunitura non enzimatica degli zuccheri durante la cottura del mosto d'uva, che in seguito progredisce per concentrazione durante l'invecchiamento	Bruno intenso, limpido e brillante. Il colore bruno è ottenuto con l'aggiunta di caramello (E150d)	Bruno intenso, limpido e brillante. Il colore bruno è ottenuto con l'aggiunta di caramello (E150d)
Viscosità	La viscosità dell'Aceto balsamico tradizionale è influenzata principalmente dalla quantità di melanoidi alto peso molecolare, una classe eterogenea di biopolimeri che si formano e si accumulano durante il processo di invecchiamento[9]	La viscosità è più bassa rispetto all'ABT, nonostante l'aggiunta di caramello	Le proprietà del fluido sono spesso simili all'ABT, ma originate dall'aggiunta di addensanti
Valutazione sensoriale	È un pre-requisito per la messa in commercio. Il gruppo di giudici sono assaggiatori addestrati da lungo tempo, anche se le procedure sensoriali non sono standardizzate, portando così spesso a punteggi non riproducibili[10]	Non richiesta	Non richiesta

Prodotti tipici

ANTICA TRADIZIONE

Aceto Balsamico artigianale con agrumi IGP del Gargano 200 ml

6,70€

Dall'armonico connubio fra l'aceto di **agrumi IGP** del **Gargano** e il mosto di uve cotto, nasce il **Condimento Balsamico** dalle noti aromatiche, profumi avvolgenti e sapore intenso.

Esaurito

Lista dei desideri

Aggiungi alla lista dei desideri

Prodotti tipici

Bologna

Cerca nel sito METEO

HOME CRONACA SPORT FOTO RISTORANTI ANNUNCI LOCALI CAMBIA EDIZIONE VIDEO

Falso aceto balsamico di Modena fatto in Puglia, sequestrati un milione e 350 mila litri

Il mosto veniva trasformato di notte in una cantina abusiva di Cerignola. Il consorzio esulta: "Una vera frode"

ABBONATI A Rep: 06 febbraio 2018

BARI La Guardia di Finanza di Mola (Bari) ha denunciato tre imprenditori della zona accusandoli di usare ingenti quantitativi di mosti d'uva da tavola per produrre aceto balsamico di Modena violando il disciplinare Igp (indicazione geografica protetta) che prevede

Newsletter

la Repubblica newsletter

SETTIMANALE

Caro amico ti scrivo

L'appuntamento con Repubblica Bologna: le notizie, le storie, la cronaca e la politica della città

Vedi esempio

Inserisci la tua email

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Cliccando su Iscriviti dichiari di aver letto l'informativa sulla privacy e accetti le Condizioni Generali dei servizi online del gruppo GEDI.

Prodotti tipici

Dalla Puglia a Modena, sotto il segno dell'aceto made in Italy

Al via l'accordo di filiera targato Coldiretti che prevede la commercializzazione di vino da aceto per diecimila ettolitri

di Mimmo Pelagalli

Al via l'accordo di filiera tra Coldiretti, Acetifici Italiani Modena (Gruppo De Nigris), insieme a Filiera Agricola Italiana
Fonte foto: © remoarcaro - Fotolia

Al via l'**accordo quadro di filiera** per l'**aceto 100% made in Italy** tra **Coldiretti**, **Acetifici italiani Modena Srl** (Gruppo De Nigris), insieme a **Filiera agricola italiana Spa** che prevede la **fornitura minima** di **10mila ettolitri** di vini pugliesi, di cui **7mila bianchi** e **3mila rossi** per la produzione di **aceto italiano**.

Prodotti tipici

Caso studio numero 2: il Grana Padano

Prodotti tipici

Qualità-Gusto-materie prime (ad es: Cosorzio nel Consorzio. Consorzio Parmigiano reggiano, Consorzio Vacche Rosse. Stagionatura 24 mesi, 30 mesi, 40 mesi. Prodotto più costoso, di gusto diverso, senza concorrenti. Prosciutto di Langhirano: è sempre Prosciutto di Parma, ma sono più ricercati)

Prodotti tipici

portata dalle popolazioni barbariche nel VI secolo d.C., dal cui latte, nelle abbazie dei monaci benedettini, otto secoli fa, ebbe origine il Parmigiano Reggiano

Prodotti tipici

Il latte è particolarmente adatto alla produzione di formaggio, visto l'ottimo equilibrio tra proteine e grassi. Proprio per queste caratteristiche, il Parmigiano che ne deriva, non viene posto in commercio prima dei 24 mesi di stagionatura: maggior sapore, aroma più marcato, totale assenza di lattosio.

razza – meno produttiva ma più rustica e longeva – fu progressivamente sostituita da altre più redditizie.

Prodotti tipici

Dopo la seconda guerra mondiale picco di crescita, viene abbandonata la Vacca autoctona e arriva la Frisona (rende tre volte di più, anche se è più "cagionevole". Anni 60: marchiare. Ma il gusto invece viene livellato! Non ci sono più i foraggi stagionali, ma i mangimi.

Anni 70: arriva la "tipicità" nella pubblicità del prodotto

Prodotti tipici

Esempio 3

Panettone

Percepisco la differenza, ma ormai il gusto è legato all'industria

Prodotti tipici

Esempio 4

Speck Alto Adige: 5 % maiali alto adige; 95% maiali olandesi

Disciplinari: spesso comprendono carni di maiale da tutto il mondo (pezzi di maiale). "Assemblaggio"di carni (esempio: mortadella di Bologna)

Prodotti tipici

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

CONDIMENTI

FORMAGGI

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

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

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

PREPARAZIONE DI PESCI , MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE , PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

Prodotti tipici

Elencate per ogni categoria i prodotti tipici pugliesi che conoscete

Bevande analcoliche e distillati

Carni

Formaggi

Prodotti Vegetali naturali o trasformati

Prodotti da forno e pasticceria

Prodotti di gastronomia

Pesci, molluschi, crostacei

Prodotti di origine animale

Prodotti tipici

Prodotti tipici

Prodotti tipici

Prodotti tipici

Prodotti tipici

Le Sise delle monache (o Tre monti) sono un tipico dolce abruzzese prodotto nel comune di Guardiagrele, in provincia di Chieti

Risorse

HOME
IL PROGETTO BIODIVERSO
VARIETÀ LOCALI
NORMATIVA
CONTATTI
GLOSSARIO
BANCA DATI
EDITORIA
SETTIMANA DELLA BIODIVERSITÀ
BiodiverSO
Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia
Inserisci il termine
CERCA
NEWS
EVENTI
RASSEGNA STAMPA
BLOG
BIOPATRIARCHI
JUNIORES
POST DI FACEBOOK
RICETTE
COLLABORA
PARTECIPA
Le cicorie catalogne di Galatina e di Molfetta
La Puglia detiene il primato nazionale nella produzione di 'insalate' ed ha, nelle cicorie catalogne (Cichorium intybus L.: gruppo catalogna), indicate anche come cicorie 'asparago'
COS'È LA BIODIVERSITÀ?
La biodiversità rappresenta "la variabilità tra gli organismi viventi di qualsiasi fonte, inclusi gli ecosistemi terrestri, marini e acquatici e i complessi ecologici di cui sono parte; la biodiversità include la diversità all'interno delle

Slow Food

SOSTIENICI > | ASSOCIATI > | AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE >

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Cerca nel sito...

HOME | CHI SIAMO | COSA FACCIAMO | I NOSTRI TEMI | COSA PUOI FARE TU | MULTIMEDIA | CONTATTI

Carote di Polignano

Italia / Puglia / Ortaggi e conserve vegetali

Torna all'archivio >

Territorio	
Nazione	Italia
Regione	Puglia

Altre informazioni	
Categorie	Ortaggi e conserve vegetali

Difficile pensare che qualcuno arrivato a Polignano a Mare – pochi chilometri a sud di Bari – volti le spalle alle alte scogliere, dove si affacciano le bianche case della cittadina, e alle profonde falesie che la frastagliano, per andarsene nell'entroterra. Eppure visitare la Puglia solo per lo smagliante mare estivo e la bellezza delle coste, sarebbe un errore. L'agricoltura del Tavoliere

Onaf &... Delegazioni Attività News Corsi Formaggi Divisa Onaf Qui batte un cuore Onaf SIGN IN Cerca

onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

Registrati sul sito per poter scaricare il giornale completo!

Scarica l'anteprima del nuovo InFormaf

EVENTI

Alta Valle Brembana (BG), Cheese trekking

21/08/2020 - Alpeggio Cantedoldo
Limite iscrizione: 20/08/2020

ARCHIVIO EVENTI
2020
2019
2018
2017
2016
2015
2014

CATEGORIE
NEWS (211)
EVENTI (413)
CORSI (3)
CONCORSI (25)

Risorse

Obiettivi | Chi siamo | Collaborazioni | Glossario | FAQ | Link utili | Contattaci | Accedi o Registrati

INNOVARURALE

Home | Europa | Italia | PEI-AGRI | InnovaInAzione | Formazione

Ti trovi in: Innovarurale / Obiettivi

- Obiettivi
- Chi siamo
- Collaborazioni
- Glossario
- FAQ
- Link utili
- Contattaci

Obiettivi

Il Portale Innovarurale è stato realizzato per rispondere ad una domanda di informazione e condivisione che è stata rivolta al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo (MIPAAFT) dai rappresentanti del vasto ambito che ad esso fanno riferimento. Questa esigenza è stata formalizzata nell'ambito del Piano strategico per l' innovazione e la ricerca nel settore agricolo alimentare e forestale (2014-2020) che il MIPAAFT ha adottato con decreto del Ministro ad aprile 2015.

Il MIPAAFT d'intesa con le Regioni ha ritenuto di inserire la progettazione e l'avvio dell'iniziativa fra le attività della Rete Rurale Nazionale (RRN), uno strumento operativo previsto dal Regolamento UE 1305/2013 per la promozione dello sviluppo rurale e il supporto ai soggetti pubblici e privati interessati (https://www.reterurale.it). La Rete è sembrato l'ambito più consono perché essa ha fra le sue finalità proprio quella di far crescere e diffondere la conoscenza e l'innovazione nel settore agroalimentare e forestale.

Primi riferimenti e sostenitori del Portale Innovarurale è quindi il folto insieme di soggetti che partecipano alla realizzazione e alla ideazione delle attività della RRN e che sono rappresentati nel Comitato editoriale e di redazione. Tuttavia l'ambizione dell'iniziativa è quella di far diventare questa piattaforma un riferimento informativo e un supporto all'intensificazione delle relazioni per tutti i soggetti del settore.

Risorse

HOME
CHI SIAMO
COSA FACCIAMO
ISCRIVITI
SOSTIENICI
EXTRA
AREA SOCI
Civiltà Contadina
per la salvaguardia
della biodiversità rurale
CIVILTÀ CONTADINA
Siamo un'Associazione di volontari attivi nella ricerca, conservazione e riproduzione di piante alimentari provenienti da varietà locali, antiche e a libera impollinazione che scambiamo tra soci con l'obiettivo di arginare l'erosione genetica e culturale a cui sono esposte.

Risorse

I Frutti Antichi di ENZO MAIOLI
Spedizioni in tutta Italia e in Europa
PIANTE IN VASO E A RADICE NUDA
Home | Azienda | La Filiera | Acquista online | Mostre | Corsi 2020 | Contatti | Gallery | I consigli di Enzo | News
Ti trovi qui: Home
RIAFFONDIAMO LE RADICI NEL NOSTRO PASSATO PER COLTIVARE IL NOSTRO FUTURO
• A chi ama gustare un frutto cogliendolo dalla pianta senza preoccuparsi di togliere la buccia...
• Agli anziani che vogliono riscoprire i frutti di una volta...
• Ai giovani che vogliono scoprire i frutti dei loro nonni...
• Agli appassionati, ai frutticoltori e ai curiosi...
• A chi sceglie il benessere e tutela la biodiversità
I FRUTTI ANTICHI DI ENZO MAIOLI...
INFORMAZIONI e ORARI DI APERTURA
ORARIO ESTIVO - dal 29 GIUGNO:
Condizioni di vendita
Tipologia di piante
Lascia il tuo NOME e la tua E-MAIL per scaricare SUBITO e GRATIS il nostro CATALOGO PDF
Inserisci il tuo nome
Inserisci la tua E-mail
b7CEn
Privacy Policy
Iscriviti
Consulta il CATALOGO FOTOGRAFICO

"Del resto occuparsi di produzioni territoriali rappresenta il modo più efficace di tutela dell'ambiente nel rispetto della biodiversità. Sappiamo bene che l'agricoltura di qualità può nascere esclusivamente da un territorio sano e produrre cibi sani aiuta a preservare l'ambiente. Questo sistema di concepire agricoltura, artigianato e turismo appare il modo più intelligente per garantire non soltanto la tutela dell'ambiente, ma la promozione culturale e lo sviluppo del territorio".

COSIMO LACIRIGNOLA