



GAL - Le città di  
Castel del Monte



GAL  
Terre di Murgia



GAL - Terra dei Trulli  
e di Barsento



GAL  
Ponte Lama



GAL  
Sud Est Barese



GAL  
Valle d'Itria



Workshop Tematico

# La Biodiversità che unisce i territori dei GAL

Locorotondo,  
2 giugno 2012



# Introduzione

La Convenzione sulla Biodiversità, elaborata a Rio de Janeiro nel 1992, afferma il valore intrinseco della **diversità biologica** e dei suoi vari componenti: ecologici, genetici, sociali ed economici, scientifici, educativi culturali, ricreativi ed estetici.

La consapevolezza: che la **diversità genetica** rappresenti una risorsa dei territori e che come tale deve essere preservata per le generazioni future; che gli agricoltori possano svolgere un ruolo di custodi di tale biodiversità; che la stessa biodiversità può essere volano di promozione dei diversi territori dei Gal, costituisce la motivazione di fondo che ha orientato i GAL partecipanti a **Cultivar 2012** a proporre iniziative di valorizzazione delle risorse dei propri territori.

Si tratta, sia di produzioni per le quali è già in atto un processo di valorizzazione attraverso gli strumenti che la normativa europea mette a disposizione, che di risorse genetiche verso le quali non è stato intrapreso allo stato attuale alcun intervento organico di valorizzazione.

2

## Indice

pag. 4-7 Gal "Terra Dei Trulli e Di Barsento"

pag. 8-9 Gal "Ponte Lama"

pag. 18-9 Gal "Le Città di Castel Del Monte"

pag. 10-11 Gal "Sud-Est Barese"

pag. 12-13 Gal "Terre Di Murgia"

pag. 14-15 Gal "Valle D'Itria"



Workshop tematico

## La Biodiversità che unisce i territori dei GAL

2 Giugno 2012

Masseria Ferragnano // via Cisternino, 281 - Locorotondo

Coordinatore:

Francesco Mastrogiacomo

Responsabile Asse IV PSR Regione Puglia 2007-2013

### Interventi:

Ore 18.00

**I vitigni autoctoni della Valle d'Itria dal recupero alla valorizzazione**  
GAL Valle d'Itria

Venerito Pasquale // *Ricercatore del C.R.S.A. "Basile Caramia"*

**Il recupero delle varietà leguminose dell'area trulli e Barsento**  
GAL "Terra dei trulli e di Barsento"

Tinelli Franco // *Presidente della cooperativa ortofrutticola Alberobello*

**La valorizzazione della cipolla rossa di Acquaviva**

GAL Sud Est Barese

Abrusci Vito // *Responsabile presidio Slow Food*

**Il Pane di Altamura DOP: autenticità e tradizione**

GAL Terra di Murgia

Giuseppe Barile // *Presidente del Consorzio per la Tutela del Pane di Altamura*

**Il panorama storico varietale della ciliegia di Bari**

GAL Ponte Lama // GAL Le città di Castel del Monte

Simone Maurizio // *Responsabile servizio controllo e qualità del Consorzio della Ciliegia e della frutta tipica di Bisceglie*

A seguire **show cooking**, degustazione dei vini della Valle d'Itria, mostra pomologia delle ciliegie.

3



# Zuppa di ceci neri

La biodiversità che unisce i territori dei Gal



**Area di origine // GAL "TERRA DEI TRULLI E DI BARSENTO"**

Alberobello, Castellana G., Gioia del Colle, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Turi

**Categoria // Prodotti Vegetali**



*Varianti con pasta lunga  
o pane casereccio*

4

## Descrizione Sintetica

Piatto tipico della tradizione pugliese composto da pasta corta e ceci, olio extravergine di oliva, aglio o cipolla, pancetta affumicata, pomodorini, prezzemolo, sedano, alloro, pepe nero macinato e sale.

## Procedimento

Tenete a bagno i ceci per 12 ore. Quindi scolateli dall'acqua.

Mettete a bollire l'acqua per la pasta e nel frattempo tritate finemente sedano, carota e cipolla. Tagliate a dadini la pancetta.

Fate dorare nell'olio le verdure insieme alla pancetta e al rosmarino. Unite i ceci e rigiratelvi nel soffritto per un minuto.

Coprite i ceci con acqua fredda e cuoceteli, secondo la tradizione, a fuoco lento in un tegame di terracotta; oggi si possono cuocere in pentola a pressione per un'ora.

Cuocete i tubetti per 1/3 del tempo necessario e poi scolateli nella pentola con i ceci per ultimare la cottura. Si completa la cottura con una spolveratina di pepe nero macinato al momento.

Versate i tubetti con i ceci neri nel piatto completandolo con del rosmarino.

## Caratteristiche nutrizionali

Il cece è ricco di magnesio, ferro, fosforo e di fibre. È ricco di vitamina B9, indispensabile per la produzione e il rinnovo cellulare. La sua capacità nutrizionale ne fa uno dei legumi secchi più utili al nostro organismo.

## Processo produttivo

La pianta dei ceci è molto resistente alle avversità; infatti non necessita di irrigazione e non teme né il freddo né il caldo. Viene seminato a fine ottobre e raccolto a luglio. La pianta ha l'aspetto di un cespuglio e i fiori sono di un colore rosso-viola.

## Storia e tradizione

I ceci neri sono i semi di una pianta che trova impiego solo se secco; i semi di colore nero sono racchiusi da un guscio sferico di media grandezza liscio e in genere finita la maturazione presentano un colore giallo paglierino. È una pianta tipica del territorio del mediterraneo, e una vera specialità sono i ceci coltivati nella Murgia barese noti come ceci neri o anche detti "ceci del solco dritto".

I ceci neri erano legumi molto diffusi nel mondo antico; basti pensare che venivano utilizzati già al tempo degli antichi egizi, i quali tuttavia li disprezzavano perché considerati il cibo dei poveri, per questo erano dati come pietanza agli schiavi. Al contrario i ceci erano molto apprezzati dagli antichi romani che li servivano fritti in olio di oliva.

Il consumo del cece nero è legato alle antiche tradizioni locali degli anni passati; infatti data la scarsa quantità di proteine animali nella dieta quotidiana, si sofferiva con i legumi altamente proteici e nutrienti.

## Periodo di produzione

In Italia settentrionale centrale il cece si semina in primavera e si raccoglie in luglio-agosto. Nelle aree meridionali e insulari è possibile la semina a dicembre-gennaio per anticipare la raccolta nel mese di giugno.

A cura di Ettore Fistola

5



# Zuppa di cicerchia

La biodiversità che unisce i territori dei Gal



**Area di origine // GAL "TERRA DEI TRULLI E DI BARSENTO"**  
Alberobello, Castellana G., Gioia del Colle, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Turi  
**Categoria // Prodotti Vegetali**



Variante con pasta

6

## Descrizione Sintetica

Ingredienti: 200 g cicerchia / 200 g fagioli cannellini, borlotti e ceci / 500 g brodo vegetale / 2 spicchi d'aglio / 150 g sedano, carota, cipolla / 10 g erba cipollina / sale, pepe, olio extravergine d'oliva / dadini di pane tostato

## Procedimento

Lasciate a bagno per una notte i cannellini, borlotti e i ceci.  
Tagliate a dadini le verdure. Fate bollire cannellini, borlotti e ceci per 2 ore. Fate bollire per 40 min. la cicerchia, precedentemente ammorbidita nel modo consueto e al termine lasciarla nell'acqua di cottura.  
Passate i cannellini, borlotti e ceci nel passaverdura, ottenendo una crema piuttosto liquida. Versate l'olio extravergine d'oliva in una pentola, aggiungete le verdure a freddo e far cuocere pochi minuti.  
Scolate la cicerchia. Versate nella pentola la cicerchia, il passato di legumi e il brodo, continuando la cottura per 10 minuti.  
Preparare 4 scodelle, sfregandole a piacere con l'aglio. Versare la zuppa molto calda, aggiungendo erba cipollina, pepe e un filo d'olio extra vergine d'oliva. Aggiungete i dadini di pane tostato.

## Caratteristiche nutrizionali

Ricca di proteine ed amidi, vitamina B1 B2 e PP, molto calcio, fosforo, fibre alimentari la cicerchia viene consigliata in oligoterapia nutrizionale, nei disturbi della memoria, nell'affaticamento celebrale, consigliata a studenti ed anziani. Molto adatta ai vegetariani che tendono a sentirsi deboli ed astenici.

Valori nutrizionali di 100 grammi di cicerchie:

KCal	Kj	Grassi	Carboidrati	Proteine
314	1336	1,6 g	48,4 g	29,3 g

## Processo produttivo

Si semina in gennaio-febbraio a mano o con seminatrice meccanica. In giugno-luglio, quando i baccelli di cicerchia sono semi appassiti, si procede, in base all'estensione aziendale, allo sfalcio manuale o meccanico delle piante. Le piante sfalciate vengono raccolte in mucchi o in andana e si lasciano esposte al sole per qualche giorno, affinché i baccelli si essicchino del tutto e sia più agevole estrarne la granella. Questa viene estratta dai baccelli, manualmente, a mezzo battitura delle piante secche e ventilatura delle paglie.

## Storia e tradizione

Proveniente dall'Egitto e ben acclimatata nel Meridione d'Italia, la cicerchia è un antico legume ricco di calcio e fosforo e di oligoelementi. La cicerchia è un legume poco conosciuto da chi non proviene dalle terre in cui è coltivata, dove è molto apprezzato. È un legume molto salutare, tuttora frequentemente utilizzato in Egitto ed in Oriente. La cicerchia contiene un principio amaro (latirina) indigesto per l'uomo, da qui la necessità di macerazione per tutta la notte in acqua salata (l'acqua va gettata) e di una bollitura scrupolosa per circa due ore.

## Periodo di produzione

Giugno - luglio

A cura di Ettore Fistola

7



# Ciliegia



**Area di origine** // GAL "PONTE LAMA" Bisceglie  
// GAL "LE CITTÀ DI CASTEL DEL MONTE" Corato

**Categoria** // Prodotto Ortofrutticolo



8

## Descrizione Sintetica

Il frutto è una drupa carnosa (ciliegia) di circa 2-3 cm di diametro, di colore un rosso brillante fino ad un viola scuro e con un gusto dolce ed abbastanza astringente. Essa contiene un singolo nocciolo ed un seme dentro al guscio. Si raccoglie staccando il peduncolo nel punto di inserzione sul ramo.

La ciliegia di Bisceglie e Corato è per motivi climatici e colturali uno dei frutti più "sani" presenti sui mercati, in quanto, la quasi totalità dei trattamenti con fitofarmaci ricade nel periodo in cui il ciliegio è in fiore oppure in periodi successivi alla raccolta, ciò significa mai direttamente sul frutto, dunque è un frutto bio per natura.

## Caratteristiche nutrizionali

La ciliegia è ricca di zuccheri, vitamine, sali minerali oltre a carotenoidi e polifenoli: due sostanze che svolgono un'elevata azione antiossidante, bloccando i processi attivati dai radicali liberi, tra cui l'invecchiamento della pelle. I peduncoli hanno invece azione terapeutica e farmacologia grazie alla presenza di acidi organici, sali di potassio, tannini e polifenoli. Pertanto il decotto da essi ottenuto ha buone capacità diuretiche e antigottosa.

*La biodiversità che unisce i territori dei Gal*

## Processo produttivo

Pianta che fiorisce a marzo-aprile, con fiori dai petali bianchi. Subito dopo la fioritura comincia la fuoriuscita di foglie e la fase vegetativa continua lungo tutto il periodo di crescita dei frutti fin oltre la raccolta.

Le foglie, dopo aver trasferito le sostanze di riserva nel legno, cadono nelle nostre zone da novembre a dicembre per far entrare la pianta nel riposo invernale che durerà fino alla fioritura successiva.

Le piante di ciliegio possono vivere anche oltre i 30 anni.

## Storia e tradizione

Sin dai primi anni del '900, a Bisceglie i due terzi dei terreni qualificati a frutteto erano a ciliegio, che rappresentava un ramo importantissimo della esportazione. Già del 1922 dallo scalo ferroviario biscegliese partiva, verso le capitali europee, un quarto della produzione nazionale. Si è certi che il gustoso frutto rosso fosse presente in loco già a partire dalla seconda metà del XVI sec. come censito in un inventario del 1572 e poi più tardi nell'Archivio Diocesano di Bisceglie (1763-1806),

Anche Corato vanta una buona tradizione nella produzione cerasicola; la città è specializzata nelle cosiddette produzioni tardive, capaci di produrre il frutto anche 15 giorni più tardi rispetto alle zone costiere.

A riprova dell'importanza del frutto a Corato, l'annuale celebrazione della "Sagra della Ciliegia" nel quartiere Belvedere più noto come "La Cerasella" (dal dialetto, letteralmente "ciliegia").

## Periodo di produzione

Il periodo di produzione comincia ad aprile con le primizie e si chiude ai primi di luglio. Maggio e giugno sono i periodi di maggiore produzione con l'arrivo della pregiatissima ferrovia.

9



# Cipolla rossa di Acquaviva

La biodiversità che unisce i territori dei Gal



Area di origine // GAL "SUD EST BARESE"

Acquaviva delle Fonti

Categoria // Ortaggi



10

## Descrizione Sintetica

Varietà locale di cipolla rinomata per la sua dolcezza, che la rende adatta al consumo fresco. Il bulbo è riconoscibile anche per la forma appiattita: un grosso disco dello spessore di 2-3 centimetri, largo fino ad una spanna, dal peso di circa 500 grammi. Il suo colore varia tra il rosso carminio ed il violaceo, e si schiarisce verso l'interno, sino a divenire completamente bianco.

## Caratteristiche nutrizionali

Il colore rosso indica che la cipolla rossa di Acquaviva è ricca di antociani, composti dalle proprietà antiossidanti. La cipolla contiene l'inulina, una fibra alimentare idrosolubile capace di governare l'assorbimento intestinale del glucosio e del colesterolo. Questa azione positiva è anche rafforzata dalla presenza nel bulbo crudo della cipolla di un flavonoide, la glucochinina, una vera e propria "insulina vegetale"! La cipolla contiene anche cromo, minerale con azione positiva nel controllo della glicemia.

Inoltre la cipolla contiene la quercetina, dotata di una notevole azione contro i radicali liberi dell'ossigeno. La quercetina è anche attiva sulla funzionalità renale, garantendo una positiva azione diuretica!

Il bulbo della cipolla contiene una buona dose di zolfo, essenziale per l'integrità e l'aspetto estetico della cute.

## Processo produttivo

La coltivazione, che avviene esclusivamente sui terreni di maggiore fertilità del territorio di Acquaviva delle Fonti, è condotta con metodi il più possibile tradizionali.

La semina avviene in settembre, a luna calante.

Non potendo ricorrere ad erbicidi chimici, le operazioni di sarchiatura e scerbatura, eseguite manualmente e con frequenza, si rendono necessarie per eliminare le erbe infestanti.

Il Presidio Slow Food Cipolla Rossa di Acquaviva è sorto per tutelare questa straordinaria coltura ed il suo contributo alla conservazione della biodiversità agroalimentare.

## Storia e tradizione

*"Il suolo è fertilissimo in olio, grano, anice, comino, mandorle, biade e legumi. Vuolsi notare che fra i raccolti, onde maggiormente si avvantaggia a classe agricola è quella delle cipolle, ricercatissime anche da lontane regioni, essendo prodotto speciale di una parte di questo suolo, che le rende preferibili a quante ne producono altri terreni".*

Testo del 1875 tratto da Storia della Chiesa Palatina di Acquaviva delle Fonti dal 1779 al 1875.

## Periodo di produzione

Luglio - agosto

11



# Pane di Altamura Dop

La biodiversità che unisce i territori dei Gal



**Area di origine // GAL "TERRE DI MURGIA"**

Altamura, Santeramo in Colle

**Categoria //** Paste fresche e prodotti della panetteria, pasticceria, confetteria



## Descrizione Sintetica

Il Pane di Altamura, riconosciuto prodotto DOP nel 2003 con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea (L.181/03), è l'espressione di un territorio in cui è molto diffusa la coltura del grano, in particolare dalla semola di grano duro delle varietà "appulo", "arcangelo", "duilio" e "simeto". All'atto dell'immissione al consumo, il Pane di Altamura deve avere peso non inferiore a 0,5 Kg e presentare due forme tradizionali, la prima delle quali, denominata localmente «U skuanète» cioè pane accavallato, è alta e accavallata, senza baciatura ai fianchi; l'altra più bassa, localmente denominata «a cappidde de prèvete» cioè a cappello di prete, non presenta baciatura. La mollica è di colore giallo paglierino e la crosta, alta almeno 3 mm, è scura e croccante.

## Caratteristiche nutrizionali (per 100g)

Parte edibile	Acqua	Proteine	Carboidrati	Grassi	Fibra totale	Val. Energet.
100%	max 33%	8 g	52 g	0,1 g	3,8 g	230 kcal

## Processo produttivo

Ancora oggi la lavorazione del prodotto viene effettuata secondo l'antico metodo di lavorazione che prevede l'utilizzo di semola rimacinata di grano duro, lievito madre (detto anche pasta acida) ottenuto con la fermentazione di una parte dell'impasto, sale marino e acqua.

La realizzazione del prodotto richiede l'alternanza di fasi d'impasto, lievitazione, riposo e modellatura prima di essere infornato nei forni alimentati da legna di querce per circa un'ora a 250°. La fase di cottura avviene per i primi 15 minuti con la bocca del forno aperta, dopo i successivi 45 minuti si riapre il forno lasciando fuoriuscire il vapore e conferire quindi la caratteristica croccantezza della crosta.

## Storia e tradizione

L'origine del Pane di Altamura è legata alla tradizione contadina della zona tipica di produzione e rappresenta l'elemento base del regime alimentare delle popolazioni alto murgiane.

Nella sua forma più tradizionale, «U skuanète» o pane accavallato, in pezzatura di notevoli dimensioni, era prevalentemente impastato e lavorato tra le mura domestiche, quindi definitivamente confezionato e cotto in forni pubblici, con implicazioni sul piano sociale e culturale, conseguenti alla connessione del privato con il collettivo.

Il fornaio procedeva alla marchiatura delle forme con il marchio in legno o in ferro artigianale riportante le iniziali del capo famiglia, quindi le infornava.

## Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Foto Filippo D'Alonzo - Archivio Fotografico Gal Terre di Murgia



# Vitigni autoctoni

La biodiversità che unisce i territori dei Gal



Area di origine // GAL "VALLE D'ITRIA"

Cisternino, Locorotondo, Martina Franca

Categoria // Vitigni autoctoni e vini



14

## Descrizione Sintetica

I vitigni autoctoni della Valle d'Itria sono rappresentati da Verdeca e Bianco d'Alessano che sono alla base delle due DOC Locorotondo e Martina Franca, ed altri cosiddetti minori, attualmente poco o per niente coltivati come il Minutolo, Francavidda, Impigno, Marchione, Maruggio/Maresco, Pagadebiti, Malvasie aromatiche, Uva della Scala. Si riportano di seguito alcune informazioni su due vitigni minori attualmente ritenuti molto interessanti.

Relativamente al **Minutolo** una delle prime testimonianze documentali della presenza del vitigno si ha alla fine dell'800 quando A. Fonseca (1892) riferisce di un "fianello" coltivato in Puglia, nei comuni di Locorotondo e Martina Franca. Per evitare confusioni, il vitigno, pur essendo conosciuto sul territorio come Fiano minutolo, Fiano aromatico, Fiano della Valle d'Itria, è stato iscritto al Catalogo Nazionale delle varietà di vite con il nome Minutolo.

Il **Marchione**, storicamente legato unicamente al territorio della Valle d'Itria, ove è anche conosciuto come Maricchione, unisce all'ottima produttività elevate caratteristiche qualitative ed in particolare elevata acidità e note aromatiche. L'uva con maturazione a fine settembre ha un colore rosato tendente al rosso giuggiola. Il vitigno per la sua aromaticità si presta ad uvaggi ma potenzialmente può essere utilizzato in purezza per vini leggermente aromatici o, grazie alla sua acidità, come base spumante.

## Caratteristiche nutrizionali

I vitigni autoctoni hanno delle potenzialità produttive enormi tali che consentono produzioni particolari e molto diversificate (vini secchi, aromatici, amabili, spumanti, passiti) tutti con una gradazione alcolica minima di 11°. I vitigni danno vini ricchi in vitamine e sali minerali che conferiscono una inconfondibile freschezza al prodotto. I profumi sono particolari e delicati con qualità sensoriali con componenti aromatiche varietali spiccate e distintive dei vitigni di origine.

## Processo produttivo

Ultimamente il CRSA "Basile Caramia" è impegnato nella sperimentazione di processi produttivi innovativi che possano esaltare le performances produttive dei vitigni della Valle d'Itria. La sperimentazione interessa nuovi prodotti sperimentali come uvaggi, vini monovarietali, vini speciali e distillati si da ampliare la gamma e l'offerta di prodotti enogastronomici locali.

## Storia e tradizione

Fin dal secolo scorso la Valle d'Itria ha rappresentato un territorio di eccellenza nella produzione dei bianchi, inizialmente principale serbatoio di approvvigionamento di materia prima per l'industria piemontese dei vini aromatizzati (vermouth). Ben presto, riducendo le poco remunerative produzioni di massa, si apre un'epoca d'oro per fatturati e qualità dei vini, coincidente con l'avvio della produzione di vini imbottigliati. Nel 1930, a Locorotondo, per valorizzare un prodotto fino ad allora sottostimato, un gruppo di contadini decise di costituirsi in cooperativa, la prima in Puglia: la Cantina Sociale di Locorotondo. Ai viticoltori dell'epoca va inoltre il merito di aver fatto riconoscere a questi vini nel 1969 le Denominazioni di Origine Controllata DOC Locorotondo e DOC Martina, quindi nel 1972 la DOC Ostuni.

Oggi, in Valle d'Itria si intravede una rinnovata tendenza attraverso giovani realtà vitivinicole che scommettono sul prodotto tipico del comprensorio in una strategia di sviluppo agro-turistico e rurale. Per loro, le vecchie foto e l'immaginario collettivo del susseguirsi di "spalle" e "lame" ricoperte da verdeggianti vigneti delimitati da una ragnatela di muretti a secco e disseminati dai bianchi pinnacoli di trulli svettanti, rappresenta un patrimonio potenziale per lo sviluppo economico e turistico dell'area.

## Periodo di produzione

I vitigni sono attualmente coltivati in impianti specializzati. Sono noti diversi vini monovarietali disponibili tutto l'anno nelle migliori enoteche.

15



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale.  
L'Europa investe nelle zone rurali.  
PSR Puglia 2007-2013  
Fondo FEASR Asse IV misura 431 - PSL GAL Pugliesi



FEASR  
Fondo Europeo Agricolo  
per lo Sviluppo Rurale



Ministero  
Politiche Agricole  
per lo Sviluppo Rurale



Programma di Sviluppo  
Rurale della Puglia



Asse IV  
Leader

