



COMUNE DI
MOLA DI BARI



COMUNE DI
MONOPOLI



COMUNE DI
POLIGNANO A MARE



COMUNE DI
CONVERSANO

TERRITORIO A SOSTEGNO DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ E COMUNITÀ DEL CIBO



Fagiolino dall'occhio



Cima di Rapa



*... non si può capire la cucina di Puglia se non si riesce a penetrare
nella difficile e inaspettata bellezza di questo paesaggio ...*



www.lacompagniadecarosello.it



Cartello 60x90 cm

#PUGLIAPARTECIPA





COMUNE DI
MOLA DI BARI



COMUNE DI
MONOPOLI



COMUNE DI
POLIGNANO A MARE



COMUNE DI
CONVERSANO

TERRITORIO A SOSTEGNO DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ E COMUNITÀ DEL CIBO



Carciofo di Mola



Pomodoro di Mola



*... non si può capire la cucina di Puglia se non si riesce a penetrare
nella difficile e inaspettata bellezza di questo paesaggio ...*



www.lacompagniadecarosello.it



#PUGLIAPARTECIPA





COMUNE DI
MOLA DI BARI



COMUNE DI
MONOPOLI



COMUNE DI
POLIGNANO A MARE



COMUNE DI
CONVERSANO

TERRITORIO A SOSTEGNO DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ E COMUNITÀ DEL CIBO



PAT
PUGLIA Pomodoro regina



PAT
PUGLIA Barattiere



*... non si può capire la cucina di Puglia se non si riesce a penetrare
nella difficile e inaspettata bellezza di questo paesaggio ...*



www.lacompagniadecarosello.it



#PUGLIAPARTECIPA





COMUNE DI
MOLA DI BARI



COMUNE DI
MONOPOLI



COMUNE DI
POLIGNANO A MARE



COMUNE DI
CONVERSANO

TERRITORIO A SOSTEGNO DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ E COMUNITÀ DEL CIBO



Carota di Polignano



Carosello di Polignano

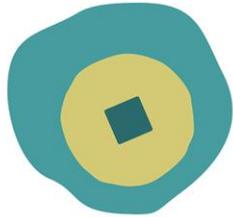


*... non si può capire la cucina di Puglia se non si riesce a penetrare
nella difficile e inaspettata bellezza di questo paesaggio ...*



www.lacompagniadecarosello.it





COMUNE DI
CONVERSANO

Riserva Naturale
Orientata Regionale

LAGHI DI CONVERSANO E GRAVINA DI MONSIGNORE

**TERRITORIO A SOSTEGNO
DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ E
COMUNITÀ DEL CIBO**

• • • PIANTE SPONTANEE COMMESTIBILI PRESENTI NELLA RISERVA • • •



www.lacompagniadecarosello.it



#PUGLIAPARTECIPA





**TERRITORIO A SOSTEGNO
DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ E
COMUNITÀ DEL CIBO**





www.lacompagniadecarosello.it
la compagnia del carosello



L.R. n.28 del 13 luglio 2017
"Legge sulla Partecipazione"

Cartoline 148x105 mm





PAT Fagiolino dall'occhio
 PUGLIA *Vigna unguiculata (L.) Walp. subsp. unguiculata (L.) Walp.*



**TERRITORIO A SOSTEGNO
 DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ E
 COMUNITÀ DEL CIBO**



www.lacompagniadecarosello.it
 la compagnia del carosello



L. R. n. 28 del 13 luglio 2017
 "Legge sulla Partecipazione"

#PUGLIAPARTECIPA





in estate...

PRODOTTO
SOTTILEMENTE
TRADIZIONALE
PUGLIA

Pomodoro di Mola
Solanum lycopersicum L.

dall'autunno alla primavera...



PRODOTTO
SOTTILEMENTE
TRADIZIONALE
PUGLIA

Carciofo locale di Mola
Cynara cardunculus L. subsp. scolymus (L.) Hayek

ph. A. Berlen

#PUGLIAPARTECIPA





**TERRITORIO A SOSTEGNO
DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ E
COMUNITÀ DEL CIBO**



www.lacompagniadecarosello.it
la compagnia del carosello



L.R. n.28 del 13 luglio 2017
"Legge sulla Partecipazione"



#PUGLIAPARTECIPA





**TERRITORIO A SOSTEGNO
DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ
E COMUNITÀ DEL CIBO**



www.lacompagniadelcarosello.it
la compagnia del carosello



L.R. n.28 del 13 luglio 2017
"Legge sulla Partecipazione"



#PUGLIAPARTECIPA





 **TERRITORIO A SOSTEGNO DELL'AGRO-BIODIVERSITÀ E COMUNITÀ DEL CIBO**

Riserva Nazionale Orientata Regionale **LAGHI DI CONVERSANO E GRAVINA DI MONSIGNORE**

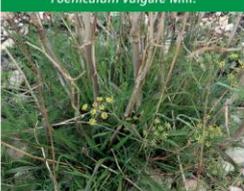
 www.lacompagniadecarosello.it
 la compagnia del carosello

   L.R. n. 28 del 13 luglio 2007 "Legge sulla Partecipazione"

#PUGLIAPARTECIPA





<p>Asparago pungente <i>Asparagus acutifolius</i> L.</p>  <p>da fine inverno a primavera</p>	<p>Bietola comune <i>Beta vulgaris</i> L. subsp. <i>maritima</i> (L.) Arcang.</p>  <p>da ottobre ad aprile</p>	<p>Boccione maggiore <i>Urospermum dalechampii</i> (L.)</p>  <p>da fine inverno ad inizio primavera</p>
<p>Boccione minore <i>Urospermum picroides</i> (L.) F.W. Schmidt</p>  <p>da dicembre fino a inizio primavera</p>	<p>Borragine <i>Borago officinalis</i> L.</p>  <p>dall'autunno alla primavera</p>	<p>Cicoria selvatica <i>Cichorium intybus</i> L.</p>  <p>da ottobre ad aprile</p>
<p>Finocchio selvatico <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.</p>  <p>primavera</p>	<p>Grespini <i>Sonchus</i> spp.</p>  <p>tutto l'anno</p>	<p>Ortiche <i>Urtica</i> spp.</p>  <p>dall'autunno alla primavera</p>
<p>Porcellana comune <i>Portulaca oleracea</i> L.</p>  <p>estate</p>	<p>Ruchetta selvatica <i>Diplotaxis tenuifolia</i> (L.) DC.</p>  <p>tutto l'anno</p>	<p>Ruchetta violacea <i>Diplotaxis erucoides</i> (L.) DC. subsp. <i>erucoides</i></p>  <p>tutto l'anno</p>

www.lacompagniadecarosello.it

Un'idea forte che è diventata strategia

La Puglia, regione leader in Europa per la produzione di ortaggi, è ricca di colture e culture, tradizioni, conoscenze contadine e antiche varietà locali di ortaggi (ad esempio i Caroselli e i Barattieri) che rischiamo di perdere! Recuperare e mantenere l'agro-biodiversità orticola significa preservare il paesaggio rurale, conservare tradizioni e saperi per migliorare la qualità della vita e per consegnare questo patrimonio alle future generazioni.





E-book La Compagnia del Carosello



197 pagine, storie, ricette, tradizione, scienza, territorio





Cartolina elettronica augurale per le festività



#PUGLIAPARTECIPA





**Giovane, laureato, appassionato
del proprio territorio
e delle tradizioni.**

**Stiamo
cercando
proprio te!**



Il Comune di Monopoli ha pubblicato sull'Albo Pretorio del Comune di Monopoli l'Avviso pubblico di selezione per l'attivazione di **due borse di studio** per attività del progetto **"Compagnia del Carosello: Agro-Biodiversità e Comunità del Cibo"** finanziato dal Bando Regionale Puglia Partecipa.

La durata della borsa di studio, del valore di **€ 1.000,00** (mille euro), è di due mesi con tutor il prof. Pietro Santamaria.

Le attività che dovranno essere svolte dal borsista saranno quelle di raccolta di informazioni, documenti e dati sull'agro biodiversità delle colture orticole dei quattro comuni e di collaborazione del referente del progetto nelle attività di cittadinanza attiva previste dal Progetto nonché quelle di formazione, supervisione, monitoraggio e rendicontazione presso i quattro Comuni. **Affrettati, scarica il bando su:**

www.comune.monopoli.ba.it oppure www.lacompagniadelarosello.it

scade il 30/11/2020

Partner progetto





Settimana della Biodiversità Pugliese

Agricoltura Alimentazione e Ambiente

17-21 MAGGIO 2021

In occasione della **IV edizione della Settimana della biodiversità pugliese**, ed in particolare, nel pomeriggio di venerdì **21 maggio**, si terrà l'**Evento conclusivo** della "Compagnia del Carosello" durante la quale sarà presentato il lavoro svolto per il Progetto e i risultati raggiunti. Numerosi gli interventi in programma oltre alla **presentazione dell'ebook** "Come bio vuole. Il percorso partecipativo della Compagnia del Carosello per una comunità del cibo".

link per lo streaming in diretta per gli eventi e agli appuntamenti su: www.settimanabiodiversitapugliese.it

www.lacompaniadelcarosello.it

Partner progetto



DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRO-AMBIENTALI E TERRITORIALI - DISAAT



COMUNE DI MOLA DI BARI



COMUNE DI MONOPOLI



COMUNE DI POLIGNANO A MARE



COMUNE DI CONVERSANO



Legambiente Gruppo di Mola I Capodieci

dalla compagnia al mare



LAGHI DI CONVERSANO E LAGUNA DI MONSIGNORE



L.R. n.28 del 13 luglio 2017 "Legge sulla Partecipazione"



FORUM TEMATICO

Valorizzazione e promozione dell'agrobiodiversità e dei prodotti agroalimentari tradizionali dei comuni di **Conversano, Mola di Bari, Monopoli e Polignano a Mare.**



Nell'ambito delle attività di partecipazione del progetto La Compagnia del Carosello, vi invitiamo a prendere parte al **forum tematico** per discutere e approfondire i seguenti temi strategici per il futuro della nostra terra:

- **Valorizzazione, Promozione e Tutela** del settore agroalimentare;
- **Realizzazione** di iniziative per la salvaguardia della biodiversità di interesse agricolo e alimentare;
- **Promozione** di processi di cittadinanza attiva, con il coinvolgimento dei giovani, di scuole e associazioni territoriali.



L.R. n.28 del 13 luglio 2017
"Legge sulla Partecipazione"

martedì
09/02
2021

Skype:
ore 18:30 - 20:00



Compagnia del Carosello

www.lacompaniadecarosello.it

info@lacompaniadecarosello.it

Partner progetto



DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRO-AMBIENTALI
E TERRITORIALE - DISAAT



Consiglio Nazionale delle Ricerche
ISTITUTO DI SCIENZE DELLA
PRODUZIONE ALIMENTARE



COMUNE DI
MOLA DI BARI



COMUNE DI
MONOPOLI



COMUNE DI
POLIGNANO A MARE



COMUNE DI
CONVERSANO





"La Compagnia del Carosello - Agro-Biodiversità e Comunità del cibo", progetto finanziato nell'ambito del bando "Puglia Partecipa", è nato per promuovere un modello alimentare basato sulla ricchezza e varietà orticola delle nostre terre.



L'obiettivo è quello di riportare il **settore agroalimentare** al centro del nostro sistema economico, sociale e produttivo, grazie anche alla collaborazione tra **agricoltori, attività produttive, enti locali, associazioni e istituti di ricerca**. Insieme possiamo progettare una **Comunità del cibo** che valorizzi i prodotti tipici del nostro territorio e promuova la trasmissione e conservazione delle tradizioni agricole.

Raccontaci **la tua storia, le tue idee e le tue proposte** per il settore.

Progettiamo insieme il futuro della nostra terra!



L.R. n.28 del 13 luglio 2017
"Legge sulla Partecipazione"

Per conoscerci meglio:



Compagnia del Carosello
Agro-Biodiversità e Comunità del Cibo

www.lacompaniadelcarosello.it

info@lacompaniadelcarosello.it

Partner progetto



DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRO-AMBIENTALI
E TERRITORIALI - DISAAT



COMUNE DI
MOLA DI BARI



COMUNE DI
MONOPOLI



COMUNE DI
POLIGNANO A MARE



COMUNE DI
CONVERSANO



Riserva Naturale
Regionale Orientata
dei Laghi di Grotte Sanese
e Gravina di Montegiorgio





Presentazione e animazione del processo partecipativo La Compagnia del Carosello: Agro-Biodiversità e Comunità del Cibo



Un **libro elettronico** dedicato ai Prodotti Agroalimentari Tradizionali a base di ortaggi dei comuni di Polignano a Mare, Monopoli, Mola e Conversano, un nuovo **sito web**, una pagina **facebook** ricca di pillole di agrobiodiversità, foto e post su **Instagram**, **Twitter**, video sul canale **Youtube** e presto due **Borse di studio** per giovani laureati.

Intervengono:

Giuseppe Colonna
Sindaco di Mola

Pietro Santamaria
docente dell'Università di Bari

Giuseppe L'Abbate
Sottosegretario alle politiche agricole alimentari e forestali

Donato Pentassuglia
Assessore regionale all'agricoltura

Titti De Simone
Consigliera politica del Presidente per l'attuazione del programma della Regione Puglia

Arcangelo Cirone
Direttore del GAL SEB

Moderatrice:
Maria Antonietta Colonna
Consigliera comunale di Mola



L.R. n. 28 del 13 luglio 2017
"Legge sulla Partecipazione"

30
ottobre
2020

16,30 - 18,30

dal Comune di **Mola di Bari**
Diretta **GoToMeeting**

Diretta sulla pagina
Compagnia del Carosello Agro-
Biodiversità e Comunità del Cibo

www.lacompaniadecarosello.it
info@lacompaniadecarosello.it

Partner progetto



DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRICOLE, AMBIENTALI
E TERRITORIALI - DISAAT



Consiglio Nazionale delle Ricerche
ISTITUTO DI SCIENZE DELLA
PROTEZIONE AMBIENTALE



COMUNE DI
MOLA DI BARI



COMUNE DI
MONOPOLI



COMUNE DI
POLIGNANO A MARE



COMUNE DI
CONVERSANO





Manifesto per l'istituzione di una Comunità del Cibo



A seguito del processo di partecipazione attiva "La Compagnia del Carosello: Agro-Biodiversità e Comunità del Cibo", finanziato nell'ambito del bando regionale Puglia Partecipa e coordinato dal Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (DISAAT) dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, nei comuni di **Conversano**, **Mola di Bari**, **Polignano a Mare** e **Monopoli**, si adotta il seguente impegno ("Manifesto") per porre le basi per una costituenda **Comunità del Cibo**.

Il processo "La Compagnia del Carosello" è nato per incentivare il recupero, la tutela e la valorizzazione dell'agro-biodiversità orticola, nel rispetto del territorio, della cultura e delle tradizioni locali, e per promuovere un modello alimentare basato su tale agro-biodiversità, capace di avvicinare consumatori e mondo della produzione, per creare una rete virtuosa di relazioni territoriali e una maggior condivisione di saperi.

Una siffatta rete, che potrebbe identificarsi in una Comunità del Cibo ed estendersi ad altri prodotti agroalimentari, riunirebbe tutti i "portatori di interesse" in un'azione sinergica finalizzata a preservare e far conoscere l'agro-biodiversità orticola locale, componente importante del paesaggio rurale e delle tradizioni. Del resto, la Puglia è ricca di antiche varietà locali di ortaggi che rischiano l'erosione o addirittura l'estinzione.

Il nostro impegno ("Manifesto") si basa sui seguenti principi.

1. "L'agro-biodiversità orticola come base di un nuovo modello alimentare"

È necessario un nuovo modello alimentare che possa promuovere e tramandare i prodotti agroalimentari e le ricette tradizionali, al fine di riscoprire gli antichi sapori, derivanti dall'utilizzo in cucina dei prodotti orticoli locali, seguendo ricette tramandate di generazione in generazione.

Al fine di valorizzare al meglio gusti e sapori locali, vanno incentivati e promossi sul territorio i canali di vendita secondo "filiera corta", come i gruppi di acquisto solidale (GAS), mercati locali e qualsiasi altro canale che favorisca la vendita di prodotti a km 0. Tali canali di vendita valorizzano la sostenibilità dei prodotti, le varietà locali e il lavoro degli agricoltori e imprenditori agricoli locali.

2. "L'agro-biodiversità orticola è ricchezza locale e collettiva"

I prodotti orticoli locali rappresentano una ricchezza per tutta la comunità e, quindi, vanno recuperati e preservati collettivamente lungo tutta la filiera di consumo, dal campo alla tavola, anche per valorizzare antiche ricette e, indirettamente, culture e tradizioni.

Inoltre, l'agro-biodiversità orticola garantisce uno spettacolo paesaggistico unico, caratterizzato dalle numerosissime varietà locali e da un equilibrio naturale di colori e paesaggi che definiscono la bellezza della nostra terra. Rivalutare le coltivazioni locali, anche dal punto di vista paesaggistico, porta alla riqualificazione di aree rurali (masserie, strutture agricole, collegamenti) spesso abbandonate.

3. "Preservare l'agro-biodiversità orticola contribuisce a trasmettere saperi e valori tradizionali"

La cultura contadina è il risultato di tradizioni e culture tramandate nel tempo, di generazione in generazione. Le varietà locali derivano dalla trasmissione di materiale genetico, che ha attraversato i secoli grazie ad un lavoro di selezione, naturale e umana, delle coltivazioni più resistenti alle caratteristiche ambientali dei territori e idonee alle necessità alimentari locali.

Nel corso degli ultimi anni abbiamo assistito alla perdita di numerose varietà locali a causa di nuove dinamiche economiche e alimentari. L'unione e l'attività sinergica di diversi "portatori di interesse" aiutano a contrastare la perdita di prodotti e tradizioni, con l'obiettivo di continuare a trasmettere cultura e saperi locali, anche attraverso attività di consapevolezza dei consumatori e il coinvolgimento di scuole e associazioni.

4. "La Comunità del Cibo come frutto della partecipazione attiva dell'intera collettività"

Conoscenza e partecipazione rappresentano i primi passi verso un nuovo modello di sviluppo territoriale, oltre che alimentare, basato su una solida rete di relazioni territoriali, volte a valorizzare, preservare e tramandare le tipicità locali. L'istituzione di una Comunità del Cibo rappresenta un primo passo per un lavoro sul territorio non più rivolto alle singole individualità imprenditoriali ma finalizzato al benessere della collettività.

Per tutte queste ragioni, la Comunità del Cibo deve avere ad oggetto le seguenti finalità:

- il recupero, la condivisione e la trasmissione di conoscenze sulle varietà locali degli ortaggi;
- la realizzazione di forme di filiera corta, di vendita diretta, di scambio e di acquisto dei prodotti agroalimentari nell'ambito di circuiti locali;
- il recupero, la condivisione e la trasmissione dei saperi relativi ai Prodotti Agroalimentari Tradizionali;
- la promozione di orti didattici, sociali, urbani e collettivi, quali strumenti di valorizzazione delle varietà locali, educazione all'ambiente e alle pratiche agricole, aggregazione sociale, riqualificazione delle aree dismesse o degradate e dei terreni agricoli inutilizzati.



COMUNE DI
MOLA DI BARI



COMUNE DI
MONOPOLI



COMUNE DI
POLIGNANO A MARE



COMUNE DI
CONVERSANO



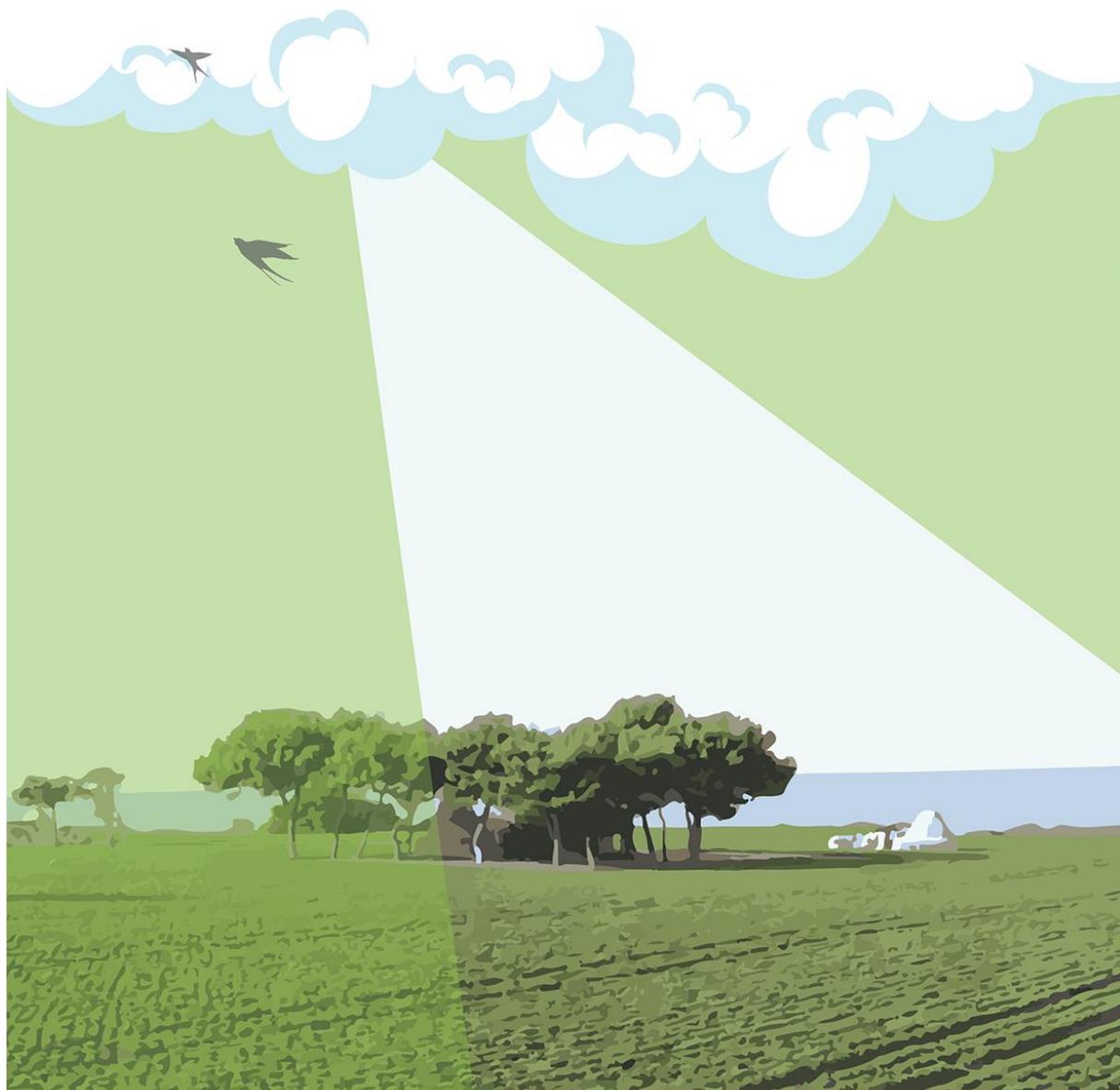


Pietro Santamaria e Massimiliano Renna

COME BIO VUOLE



Il percorso partecipativo della **Compagnia del Carosello**
per una comunità del cibo



L.R. n.28 del 13 luglio 2017
"Legge sulla Partecipazione"





DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRICOLE, AMBIENTALI E TERRITORIALI - OISAAT



Consiglio Nazionale delle Ricerche ISTITUTO DI SCIENZE DELLA PRODUZIONE ANIMALE



COMUNE DI MOLA DI BARI



COMUNE DI MONOPOLI



COMUNE DI POLIGNANO A MARE



COMUNE DI CONVERSANO



L.R. n.28 del 13 luglio 2017 "Legge sulla Partecipazione"





Pubblicazioni realizzate nel corso del processo

E-book “La Compagnia del Carosello”

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeBvwnvLFTE04WvEqoI4rxK-8toO9vi1h8ZuWPGFEa_ONnl6w/viewform

E-book “Come bio vuole”

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdwBn6M6FoK5tnWGNcVmMY64HjqRIo-BCRrDfBrsRL1DI9UNg/viewform>

News sul sito:

<https://lacompagniadelcarosello.it/compagnia-del-carosello-agro-biodiversita-e-comunita-del-cibo/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/puglia-partecipa/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/il-barattiere-e-un-melone/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/storia-di-costa-ripagnola/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/mio-fratello-e-biodiverso/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/la-dove-cerano-le-norie/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/facciamo-sparire-la-sclerosi-multipla/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/dieta-mediterranea-agrobiodiversita-e-gastronomia/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/ristoranti-pugliesi-a-roma-dove-mangiare-i-piatti-tipici-nella-capitale/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/aderisci-alla-compagnia-del-carosello/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/i-pat-in-una-nostra-rassegna/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/la-cima-di-mola-fece-grande-lagricoltura-molese/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/giornata-mondiale-dellalimentazione/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/bando-km-0/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/i-pat-registrati-da-biodiverso/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/il-futuro-e-lapietra/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/due-borse-di-studio-per-giovani-con-meno-di-29-anni/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/da-egnathia-miss-freschezza/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/e-biologica-il-naturasi-di-mola/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/oggi-presentiamo-lebook-la-compagnia-del-carosello/>

<https://lacompagniadelcarosello.it/mestagnaz/>

#PUGLIAPARTECIPA





<https://lacompaniadelcarosello.it/lama-degli-ulivi/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/la-viola-carota-di-polignano/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/il-canale-youtube-del-progetto/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/uno-spot-realizzato-per-noi/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/i-racconti-del-carrubo/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/chi-ha-scaricato-lebook/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/ripubblicato-il-bando-per-due-borse-di-studio-per-giovanilaureati/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/adriatica-conserve/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/il-tgr-puglia-segnala-le-borse-di-studio-della-compagnia-delcarosello/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/chi-ha-scaricato-lebook-finora/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/lalmanacco-della-scienza-recensisce-il-nostro-ebook/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/mare-in-tempesta-a-polignano-per-wikipedia-e-la-foto-piu-bella-del-2020/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/nominata-la-commissione-per-le-due-borse-di-studio/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/venerdi-11-dicembre-colloquio-per-le-borse-di-studio/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/la-masseria-curatori/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/selezionati-i-due-borsisti/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/alessandra-spagnulo/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/adriano-didonna/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/gli-auguri-della-compagnia/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/igp-dop-e-filiera-corta-qual-futuro-per-i-nostri-prodotti/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/consumo-consapevole-dei-prodotti-orticoli-lattivita-di-ricerca-de-la-compagnia-del-carosello/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/la-compagnia-del-carosello-lavori-in-corso/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/filiera-corta-e-nuove-abitudini-di-consumo-la-crescita-del-km-0/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/la-dieta-mediterranea-limportanza-degli-ortaggi-nella-nostra-alimentazione/>



<https://lacompaniadelcarosello.it/consumo-consapevole-dei-prodotti-orticoli-i-primi-risultati-della-nostra-indagine/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/perche-scegliere-ortaggi-di-stagione/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/cosa-e-una-comunita-del-cibo-e-perche-ne-abbiamo-cosi-tanto-bisogno/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/masseria-garrappa-gioiello-monopolitano/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/dal-frantoio-di-famiglia-fino-a-tokyo-il-percorso-generazionale-delle-sorelle-barnaba/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/qualita-e-tradizione-la-storia-di-francesco-verga/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/tra-turismo-e-tradizione-la-nuova-vita-della-sagra-di-paese/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/la-compagnia-del-carosello-lavori-in-corso-2/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/agriturismo-paretano-unesperienza-di-vera-puglia/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/tenuta-pinto-eccellenza-pugliese-nel-cuore-dellagro-di-mola-di-bari/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/tenuta-chianchizza-una-sfumatura-di-puglia-dal-cuore-dolivo/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/forum-tematico-della-compagnia-del-carosello-in-programma-martedi-9-febbraio/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/valorizziamo-le-nostre-tipicita-il-turismo-enogastronomico/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/workshop-didattici-la-compagnia-del-carosello-arriva-nelle-scuole/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/conclusi-i-lavori-del-forum-tematico-il-via-ad-un-futuro-biodiverso/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/la-compagnia-del-carosello-sceglie-i-pat-come-protagonisti-delle-cartoline-dellagrobiodiversita/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/workshop-didattici-nelle-scuole-tiriamo-le-somme/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/scopriamo-la-carota-di-polignano-il-pat-scelto-per-la-cartolina-dellagrobiodiversita-del-comune-di-polignano-a-mare/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/una-nuova-rivista-su-mola-san-michele-e-la-civetta/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/dodici-nuovi-prodotti-pugliesi-con-laggiornamento-dellelenco-nazionale-dei-pat-2021/>

#PUGLIAPARTECIPA





<https://lacompaniadelcarosello.it/il-carosello-di-polignano-tra-i-nuovi-pat-pugliesi/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/cartoline-dellagro biodiversita-il-fagiolino-dalocchio-rappresentante-del-comune-di-conversano/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/diamo-il-benvenuto-al-carosello-di-polignano-tra-i-pat/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/i-risultati-del-nostro-progetto-sulla-stampa-locale/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/i-lambascioni-fritti-nellelenco-nazionale-dei-prodotti-agroalimentari-tradizionali/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/cartoline-dellagro biodiversita-il-barattiere-e-linsolito-ortaggio-scelto-come-pat-per-il-comune-di-monopoli/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/il-boccione-minore-nellelenco-nazionale-dei-prodotti-agroalimentari-tradizionali/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/la-frittata-con-gli-asparagi-selvatici-nellelenco-nazionale-dei-prodotti-agroalimentari-tradizionali/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/22-marzo-2021-world-water-day/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/le-cartoline-dellagro biodiversita-arrivano-a-mola-di-bari-vi-presentiamo-il-carciofo-locale-di-mola/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/food-losses-e-food-waste-lo-spreco-lungo-la-filiera-agroalimentare/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/orecchiette-con-le-cime-di-rapa-la-video-ricetta-realizzata-dallute-di-mola-di-bari/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/il-venerdi-santo-in-puglia-profuma-di-calzone-con-gli-sponzali/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/gli-auguri-della-compagnia-del-carosello/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/sua-maesta-il-pomodoro-regina-connubio-perfetto-tra-qualita-e-tradizione/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/la-gazzetta-del-mezzogiorno-presenta-i-dodici-nuovi-prodotti-pugliesi-dellelenco-nazionale-dei-pat-2021/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/la-pasta-col-cavolfiore-nellelenco-nazionale-dei-pat/>

<https://lacompaniadelcarosello.it/la-compagnia-del-carosello-ospite-del-tavolo-di-co-progettazione-tematico-del-comune-di-mola-di-bari/>



<https://lacompaniadeltcarosello.it/e-stato-pubblicato-il-secondo-bando-sostegno-per-lagriturismo-le-masserie-didattiche-i-boschi-didattici/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/la-riserva-naturale-orientata-regionale-dei-laghi-di-conversano-e-della-gravina-di-monsignore-fonte-incontaminata-di-agrobiodiversita/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/i-piselli-freschi-e-carciofi-ripieni-nellelenco-nazionale-dei-pat/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/il-boccione-maggiore-nellelenco-nazionale-dei-pat/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/restore-our-earth-giornata-mondiale-della-terra-2021/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/lacquasale-nellelenco-nazionale-dei-pat/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/la-forza-della-rete-a-monopoli-nasce-il-consorzio-mareolivo/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/le-olive-fritte-nellelenco-nazionale-dei-pat/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/fave-novelle-e-cicorie-la-video-ricetta-realizzata-dallute-di-mola-di-bari/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/compila-il-form-e-scarica-lebook/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/settimana-della-biodiversita-pugliese-agricoltura-alimentazione-e-ambiente/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/concorso-fotografico-obiettivo-agrobiodiversita/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/la-compagnia-del-carosello-evento-conclusivo/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/la-stampa-locale-annuncia-levento-finale-della-compagnia-del-carosello/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/tutti-connessi-venerdi-21-maggio-per-levento-finale-della-compagnia-del-carosello/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/la-compagnia-del-carosello-come-bio-vuole-un-nuovo-ebook-da-scaricare-e-un-progetto-da-delineare/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/come-bio-vuole-e-online/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/allattenzione-del-ministero/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/chi-ha-scaricato-il-nostro-ebook-come-bio-vuole/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/la-compagnia-del-carosello-al-xiii-convegno-nazionale-sulla-biodiversita/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/siamo-al-xiii-convegno-nazionale-sulla-biodiversita/>

<https://lacompaniadeltcarosello.it/ortogourmet-custodi-di-sapore/>



<https://lacompagniadecarosello.it/a-che-paite-una-nuova-proposta-di-pat-coadiuvata-da-fabio-e-giovanni/>

Poster al XIII convegno nazionale sulla Biodiversità:



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**
DIPARTIMENTO DI SCIENZE
AGRO-AMBIENTALI E TERRITORIALI

**RENNA Massimiliano¹, SIGNORE Angelo², LEONI Beniamino²,
COLONNA Maria Antonietta^{2,3}, LORUSSO Leonardo^{4,5,6}, DIDONNA
Adriano⁷, SPAGNULO Alessandra⁷, SANTAMARIA Pietro^{2*}**

¹Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Bari, ²Università degli Studi di Bari Aldo Moro - Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali, ³Comune di Mola di Bari, ⁴Comune di Conversano, ⁵Comune di Monopoli, ⁶Riserva Naturale Regionale Orientata dei Laghi di Conversano e Gravina di Monsignore, ⁷Compagnia del Carosello
**e-mail: pietro.santamaria@uniba.it*



Consiglio Nazionale delle Ricerche
ISPA
ISTITUTO DI SCIENZE DELLE
PRODUZIONE ALIMENTARI
**BIODIVERSITÀ
2021**

La Compagnia del Carosello: agrobiodiversità e comunità del cibo

La Regione Puglia ha approvato il 13 luglio 2017 la Legge n. 28 "Legge sulla partecipazione" finalizzata a promuovere i processi partecipativi e la cittadinanza attiva, in attuazione del principio di buon andamento e di trasparenza della pubblica amministrazione. Con l'approvazione della legge è stato sancito un metodo di coinvolgimento permanente dei cittadini, degli amministratori locali e operatori culturali, economici, politici, scientifici, basato sull'informazione, la trasparenza, la consultazione e l'ascolto. La Legge, infatti, promuove la partecipazione come diritto e dovere delle persone che vivono in Puglia e prevede il sostegno a processi partecipativi promossi da enti locali, pubbliche amministrazioni, privati senza scopo di lucro, associazioni e sindacati, attraverso i quali i cittadini accedono a spazi di confronto costruttivi che consentono di prendere parte alle decisioni pubbliche.

"La Compagnia del Carosello: Agro-biodiversità e Comunità del Cibo" nasce, in attuazione della "Legge sulla Partecipazione", come processo di partecipazione attiva che, attraverso attività di comunicazione e di rete, ha avuto l'obiettivo di proporre un nuovo modello alimentare basato sull'agrobiodiversità orticola locale, rispettosa di ambiente, tradizioni e identità culturali, capace di avvicinare consumatori e mondo della produzione, creando una rete virtuosa di relazioni territoriali e una maggior condivisione dei saperi.



<https://lacompagniadecarosello.it/e-book/>

Obiettivo primario del progetto è stata la promozione di un nuovo "ambito locale" per realizzare sinergie tra agricoltori, gruppi di acquisto solidale, università e centri di ricerca, enti locali, associazioni, ristoratori, esercizi commerciali, piccole e medie imprese agroalimentari, anche grazie al trasferimento dei saperi dagli anziani ai bambini: un nuovo modello per concorrere all'attuazione del Piano nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo e alimentare e della sua Rete nazionale, in coerenza con gli strumenti di pianificazione e di programmazione nazionali e regionali.

Il progetto ha visto come capofila il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro e la partecipazione dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - CNR di Bari, dei Comuni di Mola di Bari, Polignano a mare, Conversano e Monopoli, nonché della "Riserva Naturale Regionale Orientata dei Laghi di Conversano e Gravina di Monsignore", Legambiente e Università della Terza Età di Mola di Bari, al fine di coinvolgere le diverse realtà locali in un percorso di cittadinanza attiva.

La "Compagnia del Carosello" ha permesso di evidenziare l'importanza della stagionalità delle produzioni orticole, una stagionalità intimamente connessa con il territorio e le sue risorse non solo "materiali", poiché tante sono le tradizioni ed i saperi che soprattutto gli anziani custodiscono, evitando che finiscano nel dimenticatoio. Le attività di divulgazione realizzate con l'ausilio di facilitatori, piattaforme web, canali social, progetti didattici e forum tematici hanno permesso di "raccolgere" e divulgare saperi contadini, tradizioni alimentari e documenti storici, grazie ai quali è stato possibile ottenere l'iscrizione di nuovi Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) nell'elenco nazionale del MIPAAF.



Alcuni dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali del territorio dei quattro comuni.



Sono stati realizzati due ebook che, oltre a descrivere i diversi PAT del territorio locale dei quattro comuni, raccolgono testimonianze, ricette e racconti che vedono l'agrobiodiversità e il territorio come filo conduttore. Infine, è stato realizzato un "manifesto" che racchiude i principi alla base di una Comunità del cibo del sud-est barese. Output finale del progetto è stato un documento di indirizzo politico che i Comuni coinvolti nel progetto hanno sottoscritto al fine di condividere i principi del "manifesto", impegnandosi a promuovere la nascita di una Comunità del cibo, espressione di un territorio a sostegno dell'agrobiodiversità orticola.

#PUGLIAPARTECIPA





Post sulla pagina Facebook anno 2020

1 3	Sab	<p>Promuovere un modello alimentare basato sull'agrobiodiversità orticola che rispetti ambiente, tradizioni e identità culturali, capace di avvicinare consumatori e mondo della produzione, creando una rete virtuosa di relazioni territoriali e una maggior condivisione dei saperi. È nato il progetto "Compagnia del Carosello: Agro-Biodiversità e Comunità del Cibo", che vede come capofila il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari. Un progetto, in attuazione della L.R. 28/2017 "Legge sulla partecipazione", teso a promuovere un nuovo "ambito locale" per realizzare sinergie tra agricoltori, gruppi di acquisto solidale, Università e centri di ricerca, enti locali, associazioni, ristoranti, esercizi commerciali, piccole e medie imprese agroalimentari e promuovendo il trasferimento dei saperi dagli anziani ai bambini: un nuovo modello per concorrere all'attuazione del Piano nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo e alimentare e della Rete nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, in coerenza con gli strumenti di pianificazione e di programmazione nazionali e regionali. Grazie alla partecipazione dei quattro Comuni (Mola di Bari, Polignano a mare, Conversano e Monopoli), nonché della "Riserva Naturale Regionale Orientata dei Laghi di Conversano e Gravina di Monsignore", Legambiente e Università della Terza Età di Mola di Bari, verranno coinvolte le diverse realtà locali di cittadinanza attiva e saranno promosse iniziative didattiche e culturali... stay tuned!</p> <p>La Compagnia del Carosello è uno dei processi partecipativi selezionati con l'Avviso #Pugliapartecipa</p>
1 4	Dom	<p>Oggi vi segnaliamo il portale che la Regione Puglia ha realizzato per condividere tutti i processi partecipativi selezionati con l'Avviso #Pugliapartecipa. https://partecipazione.regione.puglia.it/?locale=it</p> <p>Vuoi seguire le attività che stiamo portando avanti con la Compagnia del Carosello e rimanere aggiornato su eventi, novità e stato di avanzamento dei processi partecipativi? Seguici anche sulla pagina web dedicata al progetto messa a disposizione della Regione Puglia.</p> <p>https://partecipazione.regione.puglia.it/processes/compagnia-del-carosello</p>
6 1 5	Lun	<p>Il barattiere è un melone, una cucurbitacea appartenente alla specie Cucumis melo L.; è diffuso su tutto il territorio pugliese e i suoi frutti sono consumati immaturi, crudi in insalata o per accompagnare primi piatti. Viene chiamato anche 'cianciuffo', 'pagnottella' e in qualche caso 'cocomerazzo'; la denominazione "barattiere" è forse dovuta alla facilità con cui in passato veniva barattato in campo... una vera delizia di cui sentirete parlare ancora!</p>
1 6	Mar	<p>Conosci il significato di PAT? Questo acronimo sta ad indicare i Prodotti Agroalimentari Tradizionali, ossia i prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protrate</p>



		nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni. I PAT rappresentano un'importante e originale espressione dell'ampio patrimonio culturale italiano, un baluardo dell'identità storica, culturale e territoriale che appartiene anche al "gusto" delle diverse regioni.
1 7	Mer	Il trasferimento delle tradizioni e dei "saperi" di generazione in generazione, rappresenta un elemento essenziale della Compagnia del Carosello. Oggi vi mostriamo le foto di un nonno e della sua nipotina durante il trapianto dei peperoni; un bell'esempio di orto didattico... sul balcone. Anche voi avete un orto sul balcone?
1 8	Gio	Il cetriolo 'Mezzo lungo di Polignano' è una varietà locale di vecchia utilizzazione, che presenta il mesocarpo bianco-verdastro, acquoso e croccante, talvolta amarognolo, a causa di principi amari denominati cucurbitacine. Tali sostanze, si localizzano principalmente alla base o vicino al peduncolo del frutto o nelle mucillagini che avvolgono il seme. In passato, il cetriolo veniva tagliato alle due estremità per produrre, attraverso lo strofinamento su ogni estremità della parte separata, abbondante schiuma, poiché si riteneva che grazie a questa operazione si riuscisse ad eliminare la sostanza amara presente nel frutto. Alcuni, prima dello strofinamento, immergevano le estremità tagliate del cetriolo nel sale, altri ancora tagliavano il cetriolo a fette, lo cospargevano di sale e dopo un'oretta lo sciacquavano per allontanare l'amaro. E voi, fate ancora la schiuma al cetriolo?
1 9	Ven	Nonno Antonio Roca ed i suoi nipotini Gabriele e Gaia, rispettivamente di 10 e 4 anni, stanno trapiantando il "Pomodoro di Mola" utilizzando attrezzi tradizionali quali "u' chiandatur" (il piantatoio), per creare il buco nella terra, e un'asticella di legno della lunghezza di 20 cm, al fine di allocare le piantine alla stessa distanza tra loro. Il terreno di Nonno Antonio si trova in Contrada Titolo in agro di Mola di Bari, che offre uno dei più bei paesaggi del territorio molese. Nei prossimi giorni, Gabriele e Gaia accompagneranno il nonno in campagna per seguire con curiosità le vari fasi della crescita delle piantine... stay tuned!
2 0	Sab	Nonno Sandro racconta la favola di "Lisa e il genio", scritta per la sua nipotina, ispirandosi a tutti quei bambini che spesso fanno un po' di "capricci" per mangiare. Chi sarà il personaggio ortaggio di questa favola?
2 1	Dom	Per noi è la cima di rapa, a Napoli sono i friarielli, a Roma li chiamano broccoletti di rapa. Alcuni preferiscono le infiorescenze, altri le foglie. C'è chi cerca le infiorescenze più grandi e chi le vuole piccole e corte. Però, che sapore. Con le orecchiette o con la pasta, lessate o stufate, saltate in padella o sulla pizza, come ripieno o nei panzerotti. Che bontà!
2 2	Lun	Un incontro ravvicinato del "terzo tipo" con semi misteriosi che daranno origine ad un ortaggio tradizionale di uno dei quattro Comuni della Compagnia del Carosello. Quale ortaggio prenderà vita da questi semi?



2 3	Mar	<p>Conoscete il significato di “varietà locale”? Con questo termine si intende una coltura, che si riproduce per seme o per via vegetativa, variabile ma ben identificabile e che usualmente ha un nome locale. Le varietà locali sono caratterizzate da un adattamento specifico alle condizioni ambientali di un’area di coltivazione (ad esempio la tolleranza alla salinità del terreno o agli stress idrici) e sono strettamente associate con gli usi, le conoscenze, le abitudini, i dialetti e le ricorrenze di una popolazione che sviluppa e continua la sua coltivazione. Altra importante caratteristica delle varietà locali è l’assenza miglioramento genetico “formale”, come quella che invece le ditte sementiere effettuano per la registrazione delle “moderne” cultivar. Sapreste fare degli esempi di varietà locali coltivate nell’area che comprende i Comuni di Mola di Bari, Polignano, Monopoli e Conversano?</p>
2 4	Mer	<p>Ricordi della vigilia di San Giovanni</p> <p>Anche secondo la tradizione molese la notte di San Giovanni era magica per le ragazze da marito. Spesso si faceva un pellegrinaggio a piedi verso la chiesetta di “San Sanguann de fore”, per pregare e chiedere al Santo la grazia di un buon spozalizio. Al rientro, si cucinavano gli spaghetti e al termine della cena, prima di andare a letto, le ragazze rompevano un uovo facendo cadere solo l’albume in un piatto contenente dell’acqua. La mattina successiva, correvano a controllare la forma assunta dall’albume durante la notte, che avrebbe presagito il loro futuro.</p> <p>Se la forma dell’albume somigliava vagamente ad una zappa o alla vanga dell’aratro, allora il futuro marito sarebbe stato un contadino, mentre se si intravedeva nell’albume la forma di una barca o di un pesce, lo sposo sarebbe stato un marinaio.</p> <p>C’era, poi, il rito delle tre fave: le ragazze in cerca di marito mettevano sotto il cuscino tre fave di cui una completamente sgusciata (“nuda”, all’anneute), l’altra solo a metà e la terza “vestita”, ossia con la buccia e il nasello. Al risveglio, senza sbirciare, la ragazza doveva afferrare una delle tre fave. Se le fosse capitata quella vestita, avrebbe avuto un matrimonio ricco; quella a metà stava a significare un matrimonio normale, né ricco e né povero, mentre la fava nuda, purtroppo, presagiva un matrimonio poverello.</p> <p>Secondo la tradizione, inoltre, la vigilia di San Giovanni si raccoglievano le noci per realizzare l’omonimo rosolio (un nocino), aromatizzato con chiodi di garofano.</p> <p>Concludiamo questa carrellata di aneddoti con un detto popolare “a San Geuanne scittete a mmere c’ tutt i panne” (a San Giovanni tuffati a mare con tutti i vestiti), espressione con cui si dava ufficialmente inizio alla stagione dei bagni a mare, senza correre il rischio di contrarre malanni perché l’acqua raggiunge la temperatura ideale per immergersi.</p> <p>Buona Vigilia di San Giovanni e buon bagno a mare, anche se è auspicabile aspettare che si plachi il vento di Maestrale registrato negli ultimi giorni...</p> <p>La prima parte di questa testimonianza di Maria Antonietta Colonna è sulla pagina facebook di BiodiverSO.</p>



2 5	Gio	Ieri vi abbiamo raccontato alcune tradizioni legate alla vigilia di San Giovanni. Oggi parliamo di un piatto tipico della cucina contadina, anch'esso parte integrante di questa ricorrenza; un piatto semplice ma importante per il rilievo che ha nella nostra tradizione: gli spaghetti alla Sangiovanello (o Pasta/Spaghetti alla Sangiovanello, Spaghetti alla San Giuannid, Vermeciidde a la sangeuanniidde). Si tratta di una ricetta che segna il passaggio dalla primavera alla estate: infatti, il condimento si prepara con i pomodori di stagione e le immancabili acciughe. Un piatto veloce per chi non ha tempo da perdere e allo stesso tempo non vuole rinunciare ad un pranzetto ricco di sapore. Ci sono diverse varianti, però resta un Prodotto Agroalimentare Tradizionale pugliese. A voi piacciono gli spaghetti alla Sangiovanello? Come li preparate?
2 6	Ven	Oggi condividiamo un post degli amici di “BiodiverSO” con interessanti curiosità sulla tradizione contadina del pomodoro a Mola di Bari. https://www.facebook.com/BiodiverSO/posts/3258697884154753
2 7	Sab	Cosa penserebbe "Pel di carota" se scoprisse che l'ortaggio da cui prende il nome, oltre che arancione, può sfoggiare diversi colori che vanno dal giallo al viola? Potrebbe supporre che si tratti di uno scherzo frutto delle mani di un artista goliardico, ma cambierebbe subito idea facendo una passeggiata tra le campagne di Polignano a Mare. Ebbene sì, la Carota di Polignano colpisce non solo per il suo variopinto aspetto cromatico, ma anche per profumo, fragranza e gusto non riscontrabili nelle comuni carote arancioni. Non si tratta di un OGM (Organismo Geneticamente Modificato) frutto dell'ingegneria genetica ma, al contrario, di una varietà locale, storicamente coltivata dai contadini locali, così come "madre natura" l'ha fatta! Viene chiamata anche “Bastinaca di San Vito”, dal nome dell'abbazia intorno alla quale sono presenti gli appezzamenti sui cui viene seminata da agosto a settembre e raccolta da dicembre fino agli inizi della primavera. A voi piace la Carota di Polignano? Come la utilizzate?
2 8	Dom	Barattiere con pomodori... sembra il soggetto di un'opera pittorica degna di Giuseppe Arcimboldo, noto pittore italiano del Cinquecento; in realtà è una foto realizzata da Vincenzo Cota. Le varietà locali di ortaggi, oltre ad essere buone da mangiare, sono anche belle da vedere e da mostrare sia per i colori sgargianti, sia per le forme mai scontate. A voi piace realizzare composizioni con gli ortaggi? Vi piacerebbe condividere con noi foto che ritraggono varietà locali di ortaggi del nostro territorio?

2 9	Lun	Se siete al mare o avete in programma di andarci, guardatevi intorno e provate a cercare questa pianta. Il suo nome scientifico è <i>Crithmum maritimum</i> , comunemente conosciuto come finocchio marino o critmo. Ma numerosi appellativi vengono comunemente utilizzati per indicare questa pianta spontanea tipica dei litorali, tra cui “erba di San Pietro”, finocchio marino, critmo, frangisassi, erba di mare, ecc. I vari nomi derivano dal suo habitat costiero, strettamente legato alla vita dei pescatori e, quindi, anche al loro Santo protettore, San Pietro... ed oggi, 29 giugno, dedichiamo il post a questa
--------	-----	---



			<p>ricorrenza. Ma perché chiamarlo “finocchio” se si tratta di una specie completamente diversa? Molto probabilmente l’aspetto dell’infiorescenza ed alcuni tratti odorosi hanno generato una sua diffusa similitudine con il finocchietto selvatico (<i>Foeniculum vulgare</i>). Ma il finocchio marino ha un fascino tutto suo e può riservare tante sorprese. Perfettamente a suo agio nel crogiolarsi al sole estivo, sulle spiagge sabbiose e le coste rocciose, non teme salsedine, intense brezze marine e perfino il contatto diretto con l’acqua del mare, quando le onde si infrangono sugli scogli e la battigia. E provando ad assaporare qualche foglia appena raccolta, ci si accorge subito di quanto l’appellativo “finocchio” possa risultare riduttivo nell’identificare questa piana spontanea. Sentori di sedano e finocchio comune, retrogusto di agrume verde, una leggera piccantezza ed una marcata sapidità, sono solo alcuni degli attributi che ne indicano la complessità organolettica. Il finocchio marino viene utilizzato nella cucina tradizionale molese. Voi lo avete mai utilizzato per realizzare delle ricette?</p>
3 0	Mar		<p>Si parla tanto di tetti verdi e di agricoltura urbana. Per come sono molte abitazioni dei nostri comuni (basse e unifamiliari) sarebbe molto semplice, utile e altamente benefico per l'ambiente realizzare tanti orti sui terrazzi. Perché non lo fate? Perché non lo facciamo? Con la Compagnia del Carosello cercheremo di promuovere anche questa strategia, che fa bene all'ambiente e alla salute. Le foto di questo post sono di Nica, che coltiva pomodori, lattuga e peperoni sul balcone (in questo periodo). Se siete interessati a queste realizzazioni continuate a seguirci ed entrate nella nostra rete.</p>
7 1	Mer		<p>Dalla nostra pagina sorella BiodiverSO, abbiamo preso spunto per una "nuova" ricetta da realizzare in questo periodo con uno dei prodotti più comuni: le zucchine. Vi consigliamo il pesto di zucchine.</p> <p>Ingredienti: 5 zucchine piccole 50 g di Parmigiano Reggiano 30 g di Pecorino 80 g di pistacchi foglie di basilico (5 di medie dimensioni) olio extravergine d'oliva aglio (facoltativo) sale</p> <p>Procedimento: Disporre le zucchine in una casseruola, insieme all'olio e al sale. Dopo la cottura, si inseriscono nel frullatore insieme ai restanti ingredienti. Si frulla tutto fino a ottenere l'omogeneità e la consistenza desiderate. In pochi minuti si otterrà un ottimo condimento per la pasta (vedi foto) o qualcosa di sfizioso da spalmare su dei crostini di pane e servire poi come antipasto.</p>
2	Gio		<p>Vi abbiamo già parlato del Barattiere, varietà locale di <i>Cucumis melo L.</i>, molto apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche. Oggi vi segnaliamo una</p>



		<p>news, pubblicata ieri da Fresh Plaza, dedicata al “Cumelo”, ossia il marchio commerciale che è stato pensato e realizzato per commercializzare il Barattiere nella grande distribuzione olandese. Un bellissimo esempio di valorizzazione delle varietà locali di ortaggi pugliesi ottenuto anche grazie al contributo di un’azienda dell’agro di Monopoli. Perché è stato scelto il nome Cumelo? Potrete scoprirlo leggendo la news che vi abbiamo segnalato..!</p> <p>https://www.freshplaza.it/article/9230320/il-barattiere-pugliese-torna-nei-supermercati-olandesi/?fbclid=IwAR19DwCfcXTuHRaU_4g4utkKrx3BejPI0qcjgdK-ykQq4u0FvxykMfUSI-Q</p>
3	Ven	<p>Vi ricordate di nonno Antonio e dei suoi nipotini Gabriele e Gaia alle prese con il trapianto del Pomodoro di Mola nell’orto in contrada Titolo in agro di Mola di Bari? Le piante sono già in fiore e per distrarre gli uccellini dal campo quando ci saranno anche i frutti, nonno Antonio, grazie all'aiuto di Gaia e Gabriele, ha costruito uno spaventapasseri che, tuttavia, è ancora senza nome. Che dite, li aiutiamo con dei suggerimenti? Voi quale nome scegliereste per Zio...?</p>
4	Sab	<p>Dopo aver parlato della Carota di Polignano, vi presentiamo una ricetta, che vede come protagonista questa varietà locale. La ricetta è stata proposta da Antonella Epicoco e si realizza con estrema velocità e servendosi di pochi ingredienti. Occorre innanzitutto tagliare le Carote di Polignano a julienne e disporle in una pirofila. Aggiungere del formaggio grattugiato, capperi, prezzemolo tritato, aglio (meglio se grattugiato), un po' di pepe, olio extravergine d'oliva e sale. Quindi mescolare tutto. Quando i vari ingredienti si saranno perfettamente amalgamati, non resterà che riempire degli stampini per muffin con il composto, ma solo fino a metà. Nel cuore del preparato creare poi qua e là qualche piccolo spazio nel quale annidare i pezzetti di scamorza affumicata che avremo precedentemente preparato. Coprire ogni stampo con le altre carote e terminare cuocendo in forno statico, a 180 °C circa per mezz'ora. Non è necessario indicare le dosi perché tutto dipende da quante carote vengono impiegate e dalla percezione più o meno intensa che si desidera avere da ognuno degli ingredienti. E poi, in generale, la semplicità della ricetta ammette qualsiasi personalizzazione... Buon appetito!</p>
5	Dom	<p>Preservare uno dei luoghi più autentici della costiera di terra di Bari e chiedere l'istituzione del Parco Naturale Regionale di Ripagnola. È l'obiettivo che si prefiggono da anni alcune associazioni di Conversano, Mola di Bari, Polignano a Mare e Monopoli. Tra Cozze (frazione di Mola di Bari) e Polignano a Mare c'è un'area di una bellezza naturalistica e storica unica. Piuttosto che destinarla a pochi (per farne un resort) è preferibile istituire un Parco. Un Parco, oltre che salvaguardare l'ambiente, dà nuove opportunità di sviluppo al territorio. Uno sviluppo sostenibile e condiviso. Per avere cura di ciò che abbiamo ereditato dai nostri genitori e che vorremmo che restasse disponibile anche per le prossime generazioni. Adesso sta al Consiglio Regionale istituire entro luglio il Parco Naturale Regionale di Ripagnola. E mantenere l'impegno che era stato assunto dalla Regione nel lontano 1997.</p>



6	Lun	<p>Il Pomodoro di Mola (indicato anche come Pomodoro della marina) è una varietà locale coltivata in agro di Mola di Bari, soprattutto nei campi più vicini al mare (“i pénne” – la “e” senza accento è muta). I frutti sono allungati e particolarmente ricercati per l’esclusivo sapore che sanno trasferire alle passate di salsa fatte in casa alla vecchia maniera. C’è perfino chi arriva a congelarli nel frigo di casa appena raccolti, per poterne ricavare un’inedita passata e gustarne l’aroma in tutti i periodi dell’anno. Oppure chi ne sceglie i meno maturi e, appena raccolti, li usa per farne insalate di pomodori freschi dal gusto inimitabile. Le peculiari caratteristiche qualitative del Pomodoro di Mola sono dovute alla sua vocazione per il clima mediterraneo particolarmente soleggiato, nonché all’impiego di un’acqua d’irrigazione leggermente salmastra. A quest’acqua lievemente salata si deve il leggendario gusto particolarmente saporito e che impone di “non mettere il sale” sui pomodori, perché, a detta dei contadini e degli estimatori molesi, “non ne hanno alcun bisogno!”. Avete mai assaggiato il Pomodoro di Mola?</p>
7	Mar	<p>Avete mai sentito parlare di agricoltori custodi? E di Biopatriarchi? L’agricoltore (contadino) custode è una figura introdotta e definita da alcune Leggi Regionali per la tutela delle risorse genetiche di interesse agrario. Con questo termine si definiscono coloro che, a seguito di iscrizione in appositi albi regionali sulla base di esperienza e di determinate caratteristiche aziendali, provvedono alla conservazione “on farm” delle risorse genetiche a rischio di estinzione iscritte nei repertori, secondo le modalità definite dalle rispettive leggi e dietro supervisione dell’Ente pubblico responsabile della conservazione. Il termine “Biopatriarchi” è stato coniato durante il progetto BiodiverSO per indicare i coltivatori custodi della biodiversità orticola pugliese, coloro che tengono vive le colture tradizionali tramandandosi di padre in figlio i semi delle antiche varietà locali. In questa immagine vi mostriamo dieci Biopatriarchi che abbiamo conosciuto grazie a BiodiverSO. Volete conoscere meglio alcuni di loro? Stay tuned...</p>
8	Mer	<p>La Compagnia del Carosello mira a promuovere un modello alimentare basato sulla biodiversità orticola del territorio locale ed oggi dedichiamo il post allo Scopatizzo, un tipo di Carosello che sta riscuotendo particolare apprezzamento da parte dei consumatori. Analogamente al Barattiere, anche lo Scopatizzo è un melone appartenente alla specie Cucumis melo L., ed i suoi frutti sono consumati immaturi come “cridutè” o in insalata. Viene coltivato in provincia di Bari, soprattutto a Polignano a Mare, Monopoli e Fasano. Si caratterizza per la dimensione piuttosto contenuta dei frutti, che hanno una leggera tomentosità e leggerissima solcatura. Sono di colore verde e hanno forma meno allungata del carosello e sezione longitudinale piuttosto ovale. I frutti di Scopatizzo non presentano semi ben formati, tanto che, oltre al mesocarpo, viene mangiata anche la parte centrale del frutto. Ad oggi, lo Scopatizzo viene identificato come una “varietà locale candidata”: perché? È presto detto. Le leggi regionali sulla biodiversità attualmente in vigore indicano in 50 anni il tempo minimo di</p>



		<p>presenza sul territorio di una risorsa genetica perché essa possa essere considerata locale (“autoctona”) e quindi essere oggetto di intervento delle leggi medesime. Pertanto, in tutti i casi in cui non è possibile “documentare” il tempo minimo sul territorio, le risorse genetiche orticole vengono indicate come (cosiddette) varietà locali candidate. Affinché anche lo Scopatizzo possa essere riconosciuto pienamente come varietà locale è necessaria, quindi, una documentazione inequivocabile che attesti la presenza di almeno 50 sul territorio locale. Se siete a conoscenza di libri, quotidiani o altri documenti (di oltre 50 anni) che indicano e/o descrivono lo Scopatizzo, vi chiediamo di condividerli con noi per questa buona causa... we want you!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltocarosello #meloni #varietàlocali #carosello</p>
9	Gio	<p>Cosa ci facciamo in un'azienda che produce pomodori in coltivazione senza suolo, vestiti da astronauti, con un treppiede ed una GoPro? Lo scoprirete presto...</p>
10	Ven	<p>Oggi condividiamo l'intervista rilasciata alla rivista “Terra e Vita” dal prof. Santamaria che ci parla della “Compagnia del Carosello”... https://terraevita.edagricole.it/featured/biodiversita-orticola-e-in-arrivo-la-compagnia-del-carosello/ #pugliapartecipa #lacompagniadeltocarosello #biodiversità #ortaggi #dieta #progettoeducativo #valorizzazione</p>
11	Sab	<p>Vi ricordate dei PAT, ossia dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali? Si tratta dei prodotti “le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo” e “praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni”. Quando un prodotto agroalimentare possa essere definito un PAT? La denominazione di PAT viene “riconosciuta” con apposito decreto del MIPAAF che annualmente pubblica l'elenco nazionale dei PAT sulla base degli elenchi regionali dei prodotti agroalimentari tradizionali. A tal fine, risulta condizione “essenziale” almeno una prova documentale per comprovare l'adozione di regole tradizionali ed omogenee inerenti la lavorazione e conservazione per un periodo non inferiore ai 25 anni. Importantissimo, quindi, è il lavoro di ricerca bibliografica, il reperimento di documenti storici e l'attenta analisi di testi scritti. La fase successiva è la compilazione di una apposita scheda, predisposta dalla Regione, sulla quale vengono inserite le informazioni che caratterizzano il prodotto agroalimentare per il quale si richiede il riconoscimento di “prodotto tradizionale”. Si procede, quindi, all'indicazione della denominazione del prodotto, compreso il nome geografico abbinato ed eventuali sinonimi e termini dialettali. Si descrivono, poi, le caratteristiche del prodotto, nonché le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo. È anche richiesta la descrizione di materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti, nonché quella dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura. Le schede così preparate per ogni potenziale prodotto tradizionale, vengono esaminate dalla Regione che, dopo</p>



		<p>l'approvazione, predisporre un elenco da inviare al MIPAF. È il Ministero, quindi, che conclude il lungo iter, pubblicando sulla Gazzetta Ufficiale la revisione annuale contenente l'elenco aggiornato, su base regionale e provinciale (Province autonome di Trento e Bolzano), dei prodotti agroalimentari tradizionali.</p> <p>Nei prossimi giorni vi parleremo del lavoro svolto durante il progetto BiodiverSO, grazie al quale numerosi prodotti pugliesi sono stati inseriti nell'elenco nazionale dei PAT. Continuate a seguirci..! #pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #PAT #BiodiverSO</p>
1 2	Do m	<p>Microgreens (micro-ortaggi) e fiori eduli: un'ulteriore espressione di agrobiodiversità... prossimamente anche a Mola di Bari..! #pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #microgreens #fiorieduli #agrobiodiversità #innovazione #madeinpuglia</p> <p>https://www.youtube.com/watch?reload=9&v=brkaI8wEnvE&feature=youtu.be&fbclid=IwAR0GhFpkWMB_PGE4M8xFX417Tlwe4KO3no_eEe2e6_190cE_MHv9-h_gIzk</p>

1 3	Lun	<p>Fino al 1950, la coltivazione del carciofo in Puglia era concentrata per circa il 50% nelle campagne molesi, dove agli inizi degli anni ottanta si coltivavano fra 1.500 e 2.000 ettari. Purtroppo, attacchi sempre più gravi del fungo "Verticillium dahliae" ed il peggioramento della qualità del terreno, in seguito al continuo e diffuso impiego di acqua salmastra, determinarono la scomparsa quasi completa del carciofo da Mola in un decennio. Nel 1953 alcuni agricoltori portarono avanti l'espansione del carciofo Locale di Mola in tutta la regione diventando protagonisti della storia della coltura del carciofo in Puglia e Basilicata. Attualmente, anche grazie alla modesta ripresa degli ultimi anni, si stima che la coltivazione del carciofo interessi pochissime centinaia di ettari diffuse a macchia di leopardo sul territorio e, comunque, tale da non interessare per niente le aree costiere e quelle interne più vicine al mare. Il Locale di Mola è una varietà locale di carciofo precoce, rifiorante, riconducibile al tipo Catanese o Violetto di Sicilia. Pianta di altezza media, con diametro di circa 1 m, attitudine pollonifera media, foglie di colore verde-grigiastro, con attitudine eretta, lunghe in media 75 cm. Il capolino principale presenta forma ovale, è poco compatto, ha brattee esterne di colore verde con striature di colore violaceo che diventano più intense lungo i lati e l'apice delle brattee, con apice che è acuto e senza spine. Avete mai assaggiato questa varietà locale di carciofo?</p>
1 4	Mar	<p>Con il caldo estivo e l'assenza di piogge, l'irrigazione degli orti diventa una pratica necessaria. Come irrigavano gli orti i nostri nonni? Anticamente, l'emungimento di acqua dai pozzi lungo la costa avveniva attraverso "lu</p>



		<p>gegnu” (la noria), soprattutto a Mola di Bari. Cosa sono le “norie”? Si tratta un sistema meccanico di ruote e carrucola, azionato dal lavoro di un mulo bendato, che metteva in moto una ruota dentata alla quale erano collegate due grandi ruote parallele: la prima riceveva la spinta, mentre la seconda muoveva una maglia di ferro munita di secchi. Questi si riempivano d’acqua quando raggiungevano il pozzo e la scaricavano poi nel punto di massimo sollevamento. Oggi si utilizzano le pompe elettriche ma il risultato non è identico. La noria, infatti, si basava sul principio del “taglio” dell’acqua di falda superficiale (più dolce) che galleggiava su quella salata di mare infiltratasi nella roccia. I ritmi di emungimento e quelli di arrivo dell’acqua di falda erano comunque a vantaggio di questi ultimi. Con le pompe, invece, questo equilibrio non viene rispettato, sicché la qualità dell’acqua peggiora proseguendo con l’emungimento; ciò non consente più di ottenere dagli orti “costieri” le produzioni di una volta.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeltacarosello #lanoria #moladibari #ortidiunavolta</p>
1 5	Mer	<p>Indovina il seme quiz: quale varietà locale di ortaggio prenderà vita da questi semi?</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeltacarosello #agrobiodiversità #ortaggi #varietàlocali</p>
1 6	Gio	<p>Ieri vi abbiamo mostrato i semi del cetriolo “Mezzo lungo di Polignano”, una varietà locale autoctona dell’agro di Polignano a Mare, cui sono associati i sinonimi e termini dialettali “Cetriolo di Polignano” e “Liscio di Polignano”. Grazie alle attività del progetto BiodiverSO, questa varietà locale è stata inserita nell’elenco nazionale dei PAT. In che modo? La scheda predisposta dalla Regione Puglia ai fini dell’inserimento di tale ortaggio nell’elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali riporta, in maniera particolareggiata, le varie fasi del ciclo produttivo: le metodiche di lavorazione del terreno, la messa a dimora della coltura, il sistema di allevamento, il piano di concimazione, la tecnica irrigua e la raccolta. Si descrive anche la tecnica specifica che viene adottata per la coltivazione in serra e la gestione del materiale di propagazione utilizzato che, a seconda dei casi, si traduce in semina diretta o trapianto. Per quanto concerne le prove documentali necessarie a comprovare l’adozione di regole tradizionali ed omogenee inerenti la lavorazione e conservazione per un periodo non inferiore ai 25 anni, è stato possibile dimostrare questo requisito riportando l’indicazione del capitolo dedicato al cetriolo, tratta dal testo “Orticoltura” (a cura di BIANCO V.V. e PIMPINI F.), edito da Patron editore (Bologna) nel 1990. L’autore del capitolo è V. Dellacecca ed a corredo dell’informazione indicata con tale capitolo, la scheda riporta anche la scansione di una foto del Cetriolo mezzo lungo di Polignano estratta da pagina 525 del testo. Oltre a tale prova documentale nella scheda è anche riportata l’indicazione e la scansione di una pubblicazione risalente al 1978 dal titolo “Prova di confronto tra ‘carosello’ e cultivar di cetriolo allevate in serra” (Colture Protette,</p>



		7 (5), 27-32), in cui sono riportate informazioni inerenti il Cetriolo mezzo lungo di Polignano. #pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #PAT #polignanoamare #varietàlocale #BiodiverSO
1 7	Ven	<p>Il progetto “Compagnia del Carosello: Agro-Biodiversità e Comunità del Cibo” intende promuovere, in attuazione della L.R. 28/2017 “Legge sulla partecipazione”, un nuovo “ambito locale” per realizzare sinergie tra agricoltori, gruppi di acquisto solidale, Università e centri di ricerca, enti locali, associazioni, ristoranti, esercizi commerciali, piccole e medie imprese agroalimentari e promuovendo il trasferimento di conoscenze e saperi.</p> <p>Oggi lanciamo un questionario sull'Aderenza alla Dieta Mediterranea al quale siete tutti invitati a PARTECIPARE. Andando sulla nostra pagina web del portale Pugliapartecipa (cliccando sulla foto in basso) e rispondendo alle nove domande del questionario potrete sapere se le vostre abitudini alimentari aderiscono ai principi della Dieta Mediterranea.</p> <p>Cosa aspetti, partecipa al questionario... bastano pochi minuti!</p> <p>https://partecipazione.regione.puglia.it/processes/compagnia-del-carosello/f/186/</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #partecipazione #dieta mediterranea #questionario</p>
1 8	Sab	<p>I carciofi fritti sono un goloso contorno o antipasto sfizioso che si prepara in pochi minuti. Dal capolino dei carciofi si tolgono le brattee esterne e le parti apicali più dure, nonché lo stelo. Si fanno a fette e si mettono in acqua acidulata perché non anneriscano. Si fanno sgocciolare dell'acqua strizzandoli tra le mani, si infarinano da entrambi i lati, si passano poi nelle uova sbattute e, quindi, nell'olio bollente. Quando sono ben dorati si pongono a sgocciolare su un foglio di carta. Un'altra variante prevede, invece, l'immersione in una pastella prima della frittura in olio. Come preparare la pastella? La pastella per friggere i carciofi potrebbe sembrare una cosa molto semplice da preparare. Tuttavia, non tutti conoscono la maniera tradizionale per farla a regola d'arte e darle quella leggerezza necessaria alla riuscita di una buona frittura. Per preparare la pastella è necessario stemperare qualche cucchiaino di farina (in base alla quantità di carciofi da friggere) aggiungendo dell'acqua fredda fino ad ottenere un composto non molto denso, quindi salare leggermente. Per ottenere una pastella ancora più delicata, è possibile aggiungere un albume d'uovo montato a neve, amalgamandolo alla pastella poco prima di friggere. In alternativa, è possibile sostituire l'acqua con il vino bianco o, ancora meglio, metà e metà. A voi piacciono i carciofi fritti? Come li preparate?</p>
1 9	Dom	<p>Qualche anno fa “Linea verde estate” ha fatto una capatina a Monopoli per scoprire, assieme al prof. Santamaria, le peculiarità di Caroselli e Barattieri... oggi vi proponiamo un estratto del video trasmesso da RAI 1 e dedicato a queste varietà locali di melone immaturo..!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #monopoli #barattiere #carosello</p>



2 0	Lun	<p>Sapevate che la cicoria selvatica può essere considerata “l’orologio floreale”, in quanto i fiori si aprono a ore fisse e si chiudono circa cinque ore dopo? E che le ortiche sono reputate piante antropofile, amiche dell’uomo, perché vivono dove l’uomo lascia le sue tracce e i suoi rifiuti? E che la borragine viene indicata come il maiale dei poveri, proprio perché, alla stessa stregua del maiale, si utilizzano tutte le parti della pianta? Negli ultimi anni si è assistito ad un crescente e vivo interesse per la ricerca ed il consumo delle erbe spontanee, raccolte durante le passeggiate in campagna, al mare, nei boschi o nelle aree incolte che, una volta gustate, lasciano in tutti un piacevole ricordo. La loro conoscenza e il loro impiego è purtroppo ancora molto spesso patrimonio di poche persone, che custodiscono le ricette più valide tramandandole oralmente di generazione in generazione. A Mola di Bari è diffuso il consumo di “fogghe de fore”, le foglie di campagna, con cui si indicano le specie eduli spontanee, ossia le piante erbacee allo stato selvatico di cui si usano uno o più organi, o parti di essi, che trovano impiego come alimento se raccolti in determinati stadi del ciclo della pianta e consumati, crudi o cotti, in appropriate preparazioni culinarie. Conosci storie, tradizioni, aneddoti che vedono come protagoniste queste piante spontanee ed il territorio di Mola, Polignano, Monopoli e Conversano? Ti piacerebbe condividere preparazioni gastronomiche, ricette e fotografie delle “selvatiche nel piatto”? La Compagnia del Carosello ti aspetta..!</p>
2 1	Mar	<p>La signora Rosa Martinelli, corsista dell'Università della Terza Età di Mola di Bari, prepara la salsa con i pomodori di Mola insieme a sua madre e a sua figlia. Tre generazioni all'opera, come da tradizione nelle famiglie molesi, in cui ogni membro della famiglia assolve ad un compito ben preciso. In genere, gli uomini preparano il fuoco e le caldaie per la cottura dei pomodori e, successivamente, per il bagnomaria a cui vengono sottoposti le bottiglie ed i barattoli ripieni di conserve. La nonna e la mamma controllano i pomodori prima di metterli nel mastello per il lavaggio. I pomodori vengono lavati accuratamente almeno due volte, operazione tanto amata dai bambini, che giocherellano tra loro schizzandosi con l’acqua. Le donne e le ragazze, invece, si suddividono tra la realizzazione dei “pomodori a pezzetti” e dei pelati. C’è, poi, chi è addetto alla macchina passapomodoro, elettrica o manuale (che fatica!), chi viene nominato responsabile del riempimento delle bottiglie e, infine, c’è anche chi è specializzato nel turare le bottiglie, compito molto delicato perché si deve impedire l’ingresso di acqua o aria durante il processo di bagnomaria, pena la buona conservazione del prodotto. Realizzare la provvista annuale di salsa è, da sempre, un lavoro di squadra per cui ogni famiglia ha una tradizione e modalità di esecuzione. Un vero e proprio rito che si tramanda di generazione in generazione, arricchendosi di qualche piccola innovazione o variante. Impagabile è il piacere di aprire una confezione di passata di pomodoro, pelati o pezzetti fatta in casa e affondarvi il naso per sentire il profumo della freschezza,</p>



		dell'estate e della terra. E voi per quale fase del processo di preparazione della "salsa" siete o eravate esperti?
2 2	Mer	<p>Regina è il nome di una varietà locale di pomodoro da serbo che vede le sue origini nella terra di Egnazia, a pochi metri dal mare, lungo l'antica via Traiana. Si tratta di una varietà locale iscritta nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari della Regione Puglia. Oggi è coltivato tra Monopoli, Fasano ed Ostuni, soprattutto nelle aree agricole litorali caratterizzate da terreni spesso irrigati con acque tendenzialmente salmastre. Il nome di questo pomodoro si ispira alle caratteristiche del peduncolo che assume la forma di una coroncina. Ha una duplice attitudine: da mensa e da serbo. La pianta, che ha accrescimento determinato ma tende a formare una notevole massa fogliare e a coprire lo spazio tra le file, può portare 4-5 palchi fiorali. Forma infiorescenze unipare e porta da 4-6 frutti per grappolo. Le bacche hanno forma tendenzialmente sferica, sono di colore rosso intenso all'esterno con spalla gialla persistente e arancio nella polpa. Sono biloculari. Peculiarità di questa varietà, oltre alla percezione organolettica primariamente sapida, è la buccia spessa che consente di conservare le bacche fino all'inverno legando i peduncoli con del filo di cotone per realizzare dei grappoli denominati "ramasole": venivano appese sotto le bianche volte delle masserie e delle case contadine. Le ramosole costituiscono una tradizionale tipologia di confezionamento cui segue una commercializzazione che si avvale del Presidio Slow Food Pomodoro regina. E fino a 20-30 anni fa, chi, in inverno, voleva consumare uno dei piatti poveri della cucina contadina, la bruschetta, prendeva un pomodoro "appeso" e lo spremeva strofinandolo sul pane o sulla "frisa". A voi piace il Pomodoro regina? Come lo utilizzate?</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeldelcarosello #varietalocale #pomodorodaserbo #ramasole #pomodoroappeso</p>
2 3	Gio	<p>La parmigiana di melanzane è un classico della cucina pugliese, ricco nei gusti e nei sapori. La ricetta pugliese si differenzia dalle altre versioni, perché le melanzane non sono soltanto fritte. Infatti, vengono fritte in pastella oppure, tradizionalmente, prima passate nella farina e poi nell'uovo sbattuto. Il condimento può variare molto, a seconda degli ingredienti disponibili in casa e dei gusti dei commensali. Può essere a base di carne macinata soffritta in padella o usata per formare polpettine, oppure di prosciutto cotto o mortadella, ma non mancano mai sugo di pomodoro, mozzarella e formaggio. La parmigiana di melanzane alla pugliese è tanto buona quanto impegnativa in termini di tempo per la preparazione, ma ha il vantaggio di poter essere preparata anche con un giorno di anticipo e consumata fredda, riscaldata o, come nella tradizione barese, diventare il ripieno di un panino da portare in spiaggia. Voi come la preparate?</p>
2 4	Ven	<p>Alcuni sapori sono ben radicati nella nostra memoria. Fabio Pellegrini, bancario in quiescenza di Polignano a Mare, con trascorsi agresti in gioventù nelle campagne di famiglia, aveva il ricordo del sapore e del gusto dolce del Pomodoro "a scresc" (o "scrasciolla") e una voglia enorme di ritrovare questo antico pomodoro da serbo. Il desiderio nel tempo è cresciuto e un giorno Fabio ne ha parlato con l'amico di sempre, Francesco Talenti. Così insieme hanno cominciato</p>



		<p>a cercarlo su tutto il territorio di Polignano bussando alle porte di tutti gli agricoltori. La ricerca sembrava infruttuosa, ma un giorno Francesco Talenti ha trovato finalmente una piccola bottiglia con pochi semi di pomodoro che forse, forse... Fabio e Francesco li hanno seminati e hanno ottenuto tre piante che hanno curato con passione per portarle alla fruttificazione, sperando di aver ritrovato il Pomodoro “a scrèsc”... A prima vista Fabio e Francesco erano convinti che il pomodoro fosse quello; la forma, il colore e il sapore delle bacche erano quelli che ricordavano; ma avevano bisogno di una conferma finale: serviva la memoria di un agricoltore anziano di Polignano, che lo sapesse riconoscere. Così lo hanno mostrato allo zio di Francesco, che non ha avuto esitazioni: «Questo è il Pomodoro “a scrèsc”; lo si riconosce da 100 metri!». Il nome di questo pomodoro deriva dal suo portamento prostrato, come un rovo; le sue bacche sono di colore rosso-arancio e la sua particolarità principale è di essere piccolo e costoluto, con un sapore molto più dolce del Pomodoro regina. Il Pomodoro “a scrèsc” veniva raccolto e conservato in grappoli per poi essere consumato durante tutto l’inverno, nelle minestre o con il pane. Ora però Fabio lo conserva in cassette ben areate, in luoghi asciutti. Un’altra particolarità che Fabio ci ha mostrato delle bacche del Pomodoro “a scrèsc” è quella di poter allontanare la buccia del frutto dalla polpa, dopo aver inciso la bacca, con una leggera trazione. Nel raccontarci questa storia, Fabio ci ha trasmesso tutta la sua gioia e la sua caparbia nel voler ritrovare un sapore antico e unico. Ormai siamo consapevoli che la Puglia oltre ad avere un inestimabile patrimonio di biodiversità è ricca anche di grandi uomini. Di biopatriarchi... Grazie Fabio!</p>
2 5	Sab	<p>Anche la Carota di Polignano è stata inserita nell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) della Puglia grazie al progetto BiodiverSO. La scheda predisposta dalla Regione Puglia ai fini dell’inserimento nell’elenco dei PAT riporta, per quest’ortaggio, i termini “carota giallo-viola” e “carota di Polignano”, rispettivamente come denominazione e nome geografico abbinato. Sono presenti, tuttavia, altri sinonimi e termini dialettali: “carota giallo-viola di Polignano”, “carota di San Vito”, “Bastinaca di San Vito”. Da ricordare che “San Vito” è il nome dell’abbazia, situata in agro di Polignano a Mare (BA), attorno alla quale sono presenti gli appezzamenti su cui viene coltivata questa varietà locale di carota. Mentre “Bastinaca di San Vito” è anche il nome del presidio Slow Food creato per quest’ortaggio; interessante notare che “bastinaca” è il termine dialettale utilizzato localmente per indicare le radici di <i>Daucus carota</i> L. e non quelle di <i>Pastinaca sativa</i> L. La descrizione del prodotto all’interno della scheda riporta diverse informazioni come il prezzo di vendita al dettaglio, le caratteristiche qualitativo-nutrizionali ed i riferimenti bibliografici delle pubblicazioni scientifiche da cui tali informazioni sono state reperite. Sono, inoltre, riportate informazioni inerenti la tecnica di coltivazione, ivi compresa la metodica per l’autoproduzione del seme. Ai fini delle prove documentali per comprovare l’adozione di regole tradizionali ed omogenee inerenti la lavorazione e conservazione per un periodo non inferiore ai 25 anni, è riportata l’indicazione e la scansione digitalizzata di una pagina del capitolo dedicato alla carota, tratta</p>



		dal testo “Orticoltura” (a cura di BIANCO V.V. e PIMPINI F.), edito da Patron editore (Bologna) nel 1990. L’autore del capitolo è il prof. Vito V. Bianco, già ordinario di Orticoltura della Facoltà di Agraria dell’Università degli studi di Bari. Si riporta anche una sua testimonianza in una pubblicazione scientifica (Cefola M., Pace B., Renna M., Santamaria P., Signore A., Serio F., 2012. Compositional analysis and antioxidant profile of yellow, orange and purple Polignano carrots. <i>Italian Journal of Food Science</i> , 24 (3), 284-291) che accerta la coltivazione di tali carote in agro di Polignano a Mare da almeno il 1940.
2 6	Do m	La storia del Carciofo Molese secondo Ninetta. Oggi vi proponiamo questo video ideato e prodotto da Debora Abatangelo come elaborato finale per lo short master “Recupero, caratterizzazione e mantenimento dell’agrobiodiversità delle colture orticole pugliesi” realizzato dall’Università degli Studi di Bari Aldo Moro nell’ambito del progetto BiodiverSO. #pugliapartecipa #lacompagniadeldcarosello #carciofo #localedimola #storia #tradizioni https://www.youtube.com/watch?v=HzPfqvoPGbg

2 7	Lun	Vi ricordate l’uomo del Monte? Quello che saltava da un camion all’altro per verificare che la frutta fosse matura e pronta per essere raccolta? Chissà cosa avrebbe pensato subito dopo aver assaggiato un Barattiere, che in Puglia viene consumato proprio allo stadio “immaturo”. Alcuni autori fanno risalire l’origine del suo nome al primo coltivatore, soprannominato “Barattiere”, il quale inconsapevolmente scoprì la possibilità di consumare questo tipo di melone allo stadio immaturo e distribuì i semi a molti altri coltivatori. Altri autori, invece, sottolineano come l’origine del nome possa essere strettamente legata alla facilità con cui si barattava la produzione sul campo. Tuttavia, nel passato il termine "barattiere" veniva utilizzato per indicare chi faceva mercato di pubblici uffici per proprio lucro o chi scambiava cose di poco pregio. Un termine quasi dispregiativo per un ortaggio che invece ha pregevoli caratteristiche organolettiche e nutrizionali, in grado di stupire per la sua versatilità in tavola (anche all’estero ormai). In alcune località della Puglia, infatti, c’è la consuetudine di consumare questi peponidi anche se molto piccoli e in tal caso oltre al mesocarpo viene mangiata anche la parte centrale del frutto. Questa, che presenta i semi ancora abbozzati e placenta deliquescente, sembra particolarmente apprezzata dal palato degli agricoltori locali, alcuni dei quali hanno persino coniato il termine di “caviale verde”.
2 8	Mar	La zuccina (<i>Cucurbita pepo</i> L.) è uno degli ortaggi più diffusi al mondo, molto apprezzato per le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, nonché per la versatilità d’uso in cucina. Cosa mangiate della pianta dello zucchini? Solo il frutto? Solo il frutto e i fiori? Sapevate che è possibile mangiare anche le “cime di zuccina” o “talli di zuccina”, cioè gli steli della pianta, assieme alle foglie più piccole e ai piccioli? Le cime di zuccina vengono tradizionalmente utilizzate quasi esclusivamente in alcuni territori del Sud Italia. Nel dialetto pugliese vengono indicate come “Céme de checozze” (la “e” è muta), “Céme di



		<p><i>chechezzédde</i>” (in italiano, talli o cime di zucca o di zucchina) o “<i>Ciùmm du cùcozz</i>”, a seconda delle diverse località. Molto probabilmente, l’utilizzo delle cime di zucchina a scopi alimentari trae origini dalla cucina contadina di alcuni territori italiani. I talli di questa specie rientrano fra gli ingredienti principali della cosiddetta “cucina di sopravvivenza” che, nei periodi di povertà, portava a far tesoro di ogni parte commestibile della pianta. Da questa cultura contadina nasce anche il termine “siverchi di zucchina”, per indicare le piante intere che, a seguito dell’estirpazione integrale, vengono utilizzate come ortaggio. Il termine dialettale “siverchio” riporta al termine italiano “soverchio”, che sta ad indicare qualcosa in eccesso. In effetti, la semina in pien’aria della zucchina veniva effettuata con un numero di semi superiore rispetto alla densità ottimale delle piante in campo; ciò per sopperire alla presenza di semi non germinabili e alle fallanze. Tuttavia, così facendo, in vari tratti della fila il numero di piantine emerse risultava superiore rispetto alla densità ottimale, pertanto quelle in eccesso (<i>alias</i> “siverchi”) venivano estirpate ed utilizzate come alimento. Si tratta, tuttavia, di una tradizione alimentare che è andata gradatamente scomparendo con il migliorare delle condizioni economiche e oggi rimane quasi un retaggio di alcune zone circoscritte, prevalentemente tra Puglia e Campania. Avete mai assaggiato le cime di zucchina? #pugliapartecipa #lacompagniadelarosello #zucchina #cucinacontadina #tradizioni</p>
2 9	Mer	<p>Subito dopo l'avvio del progetto "La Compagnia del Carosello", Barattiere, Carosello, Fagiolino pinto, Pomodoro regina e Bietola a coste barese sono stati trapiantati in un terreno ricadente nella piana degli ulivi, in contrada Carassa a Monopoli. Il primo ortaggio ad essere raccolto è stato il Carosello striato, mentre Barattiere e Bietola a coste barese sembrano essere pronti per la raccolta tra qualche giorno. Invece, bisognerà aspettare ancora un po' per assaggiare i primi frutti di Fagiolino pinto e Pomodoro regina... stay tuned..! #pugliapartecipa #lacompagniadelarosello #varietàlocali #monopoli</p>
3 0	Gio	<p>Nel 2017 il Pomodoro di Mola è stato inserito nell’elenco nazione dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) grazie al progetto BiodiverSO. Ai fini delle prove documentali per comprovare l’adozione di regole tradizionali ed omogenee inerenti la lavorazione e conservazione per un periodo non inferiore ai 25 anni, nella scheda predisposta dalla Regione Puglia sono state riportate alcune pagine del saggio dal titolo “Il paesaggio agrario di Mola dagli inizi del Novecento ai nostri giorni”, contenuto nel libro “Mola tra Ottocento e Novecento” (AA.VV., Edizioni dal Sud, 1985). L’autore, Vitangelo Magnifico, così descrive la parte costiera del territorio molese: «Lungo la costa, a pochi metri dal mare alti muri a secco costituivano la prima barriera al mare. Quasi addossati ai muri c’erano i filari di ulivo o di fichi o di fichi d’India. I primi, però, prevalevano sugli altri. La lotta continua con il mare li aveva curvati verso sud; la chioma a nord era fatta di rami secchi, che servivano a proteggere il resto della vegetazione. Fino alla strada statale Adriatica la superficie era sgombra da alberi e destinata a colture erbacee e la rotazione cereale-pomodoro era la norma. I</p>



			<p>pomodori venivano irrigati con le acque salmastre sollevate dalle norie, cui forniva l'energia un asino o un mulo bendato che per ore girava tirando una barra che metteva in moto il marchingegno per cui i secchi (i galitte da nigiegne) dalla forma dell'apertura caratteristica colmi d'acqua venivano sollevati e rovesciati in una vasca di raccolta (u palemmedde). Da questa, mediante canalette in tufo, l'acqua veniva distribuita sul terreno preparato con cape canèle, canèle, quadre e pertère. (...) Tra le colture erbacee, ovviamente, dominava il grano, ma si coltivavano anche l'orzo e l'avena, che venivano seminati in tutte le superfici libere in rotazione con le leguminose da granella nell'entroterra e con il pomodoro lungo le coste. Con il termine masciàise s'intendevano, infatti, le colture miglioratrici in rotazione con i cereali. Questo termine è poi rimasto a Mola ad indicare la sola coltura del pomodoro».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadecarosello #pomodorodimola #varietàlocale #pat #moladibari #storia</p>
3 1	Ven		<p>Per la serie “indovina il seme quiz”, quale varietà locale di ortaggio prenderà vita da questi semi?</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadecarosello #agrobiodiversità #ortaggi #varietalocali</p>
8 1	Sab		<p>Voglia di un piatto semplice e gustoso? Oggi vi proponiamo le zucchine alla poverella, piatto tipico della tradizione contadina pugliese: pietanza povera ma prelibata che ha acquisito valore sulle nostre tavole su cui tutt'oggi non manca mai. Come si preparano? Prima di tutto, è bene specificare che per essere realizzate hanno bisogno di un ingrediente importante: il caldo sole del sud! Infatti il passaggio più importante di questa ricetta è la parziale essiccazione delle zucchine che permette la rapida cottura nell'olio senza assorbirne molto. Ecco perché sono un piatto tipicamente estivo. Si procede, quindi, nel lavare, spuntare e affettare le zucchine a fette sottili. Disporle su un vassoio grande coperto da un canovaccio e lasciarle asciugare al sole, se è possibile, per tutta la mattina in modo che si disidratino. Se non c'è questa possibilità si consiglia di affettare le zucchine la sera prima in modo che si asciugano fino all'ora di pranzo del giorno successivo. Effettuato questo procedimento le zucchine sono pronte per la cottura: in una padella versate l'olio e fatelo riscaldare, quindi aggiungete le zucchine e friggetele su entrambi i lati. Recuperate le zucchine con un cucchiaino forato, ponetele su un piatto e conditele con il sale, l'aglio a piccoli pezzi, le foglioline di menta spezzettate con le mani e con un po' di aceto, (la quantità di aceto dipende dal vostro gusto personale). Lasciatele insaporire per un po', mescolandole di tanto in tanto, prima di servirle. Possono essere utilizzate come antipasto (magari con aggiunta di cacioricotta grattugiato), contorno o come farcitura di pizze, panini e focacce. Per una versione più “light” potete cuocere al forno le zucchine sempre dopo averle fatte disidratare. Procedete così: riscaldate il forno a 170°, foderata la placca con carta forno, aggiungete un filo di olio e con l'aiuto di un pennello da cucina o con le mani, distribuitelo su tutta la superficie. Disponete le zucchine e infornatele finché non diventano belle dorate. Procedete con le altre zucchine e quando le avrete cotte tutte, salatele e</p>



		<p>conditele con aglio, menta, aceto e un filo di olio a crudo e lasciatele insaporire fino al momento di servirle. A voi piacciono le zucchine alla poverella? Avete aneddoti e foto da condividere in merito alla loro preparazione e utilizzazione? We want you!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #ricettatradizionale #zucchine #estate #tradizionecontadina</p>
2	Dom	<p>Oggi condividiamo un video realizzato a cura del TGR Puglia... il ritorno del Barattiere!</p> <p>https://www.rainews.it/tgr/puglia/video/2020/05/pug-barattiere-ortaggio-caratteristiche-alimentari-66f286c0-1858-4e60-a49f-1ae0297c9dd9.html</p>

3	Lun	<p>Abbiamo già parlato del Pomodoro regina. Oggi condividiamo alcune notizie storiche e curiosità su questa varietà locale iscritta nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari della Regione Puglia. La coltivazione del Pomodoro regina risale alla metà dell'800, quando sostituì progressivamente quella del cotone: fino ad allora a questa varietà locale si riservava una minima parte dei terreni. Il cotone, detto "bambace", si coltivava in Salento almeno dal Trecento e costituiva una valida integrazione ai bilanci contadini locali per via dell'artigianato domestico che ne derivava (lenzuoli, asciugamani, tovaglie, capi di abbigliamento tessuti e ricamati in casa dalle donne). Quando l'America e l'Asia diventarono fornitori pressoché esclusivi di questa fibra, nell'alto Salento il pomodoro, insieme al grano, conquistò ampi spazi. Le caratteristiche del Pomodoro regina permettevano di conservarlo per l'inverno, così la storia del pomodoro si intreccia con quella del cotone e della canapa: i contadini raccoglievano i pomodori stando attenti a non staccare il peduncolo, poi legavano, un pomodoro per volta, il filo di cotone attorno al peduncolo per ottenere le "catenelle" (piccoli grappoli di pomodori). Le "catenelle" ottenute con il filo di cotone si univano con lo spago di canapa in un unico grappolo più grande per ottenere la "ramasola", che veniva appesa sotto le bianche volte delle masserie e delle case contadine per conservarla durante tutto l'inverno. Una poetica interpretazione del nome "ramasola" lo traduce come "il ramo di sole" durante il freddo invernale. Nacque così la tradizione di piantare il cotone tra i filari di pomodori. Intrecciare il pomodoro era un'arte rilassante: ci si riuniva dopo il lavoro nei campi (spesso si riunivano diverse famiglie nel piazzale di un'unica abitazione) e si passava il tempo intrecciando, oltre al cotone attorno ai pomodori, anche le storie, gli aneddoti, momenti di vita e di svago. Tale arte costituiva anche una necessità che si tramandava di madre in figlia, poiché rappresentava l'abbondanza per l'inverno e un sicuro ricavo dalla vendita.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #PAT #pomodororegina #storia #varietàlocale #ramasola</p>
4	Mar	<p>Con la primavera, i primi ortaggi ad arrivare sulle nostre tavole sono le fave novelle, il cui consumo è molto diffuso in Puglia. Seminate in autunno, le fave per il consumo fresco giungono a maturazione proprio nella stagione primaverile, sveltando nei campi su altre giovani piantine da poco messe a dimora. La fava è</p>



		<p>un ortaggio conosciuto da tempi remoti nella nostra regione. Questa specie, infatti, è stata una delle prime piante ad essere domesticata nel vicino oriente e le sue origini come pianta coltivata risalgono ad almeno 10.000 anni fa. Il nome latino fava (<i>Vicia faba</i> L.) potrebbe derivare dall'arabo habba o dall'antica voce indoeuropea "bhabha" che significa "qualcosa che si gonfia". La fava a semi grossi (var. major), che si consuma fresca, è comparsa intorno al 500 d.C. Il consumo di fave fresche ("nuove") è attestato già dal 1573 in un monastero a Putignano. Ad ogni modo, il consumo delle fave novelle era comune già nel Seicento, come si evince in alcuni dipinti dell'epoca che ritraggono i baccelli di fava assieme ad altri prodotti ortofrutticoli. Giovanni Cozzolongo, nel libro "La Fava" del 1899, riporta il nome di antiche varietà pugliesi. Tra queste segnala la varietà utilizzata a Putignano "Fava naso in culo", così chiamata per le dimensioni dei semi che erano così grandi da toccarsi reciprocamente all'interno del baccello. Questa varietà è stata recuperata dal progetto BiodiverSO e ora i suoi semi sono conservati nella Banca del germoplasma dell'IBBR-CNR di Bari. I baccelli delle fave sono molto grandi rispetto ad altre leguminose di uso comune e sono rivestiti all'interno di una soffice peluria che accoglie i semi. Per il consumo come seme fresco, le fave si mangiano crude, quando i semi sono piuttosto teneri, spesso passate nel sale e accompagnate dal pane. A voi piacciono le fave novelle? Come le utilizzate?</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelcarosello #favenovelle #primavera #germoplasma #storia #biodiverso</p>
5	Mer	<p>Nel 2017, grazie al progetto BiodiverSO, i carciofi fritti sono stati inseriti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali poiché è stato possibile dimostrare l'adozione di regole tradizionali ed omogenee per la realizzazione della ricetta per un periodo superiore a 25 anni. Quali sono i documenti a supporto? È presto detto. Nel libro "Le ricette regionali italiane" (1967, prima edizione), Anna Gosetti della Salda riporta tra le ricette tradizionali della Puglia: "Carciofi fritti" (a pagina 876). Vi è poi il libro "Puglia dalla terra alla tavola" (1990, Editore Mario Adda, Bari) in cui Domenico Pinto, nel saggio "I prodotti tipici della terra pugliese, descrive i "carciofi fritti" come un piatto che riscuote particolare successo. Anche nel libro "Le checine de nononne" (Schena editore, 1982) i carciofi fritti, con la traduzione in dialetto barese («Scarcioffe fritte»), vengono descritti da Giovanni Panza alle pagine 64 e 65. "A tavola con i carciofi" è il libro che Alessandro Suma ha pubblicato con Schena editore nel 1989, in cui viene descritta la ricetta "Fritto di carciofi alla pugliese" alle pagine 62-63. Anche nel ricettario Pasquale (Viaggio nelle tradizioni e nella gastronomia) edito dal mensile di Mola di Bari Realtà Nuove nel marzo 1989 (supplemento al n. 12), viene riportata la ricetta dei carciofi fritti («I scarciuòfele frètte») a pagina 13. Numerose, quindi, sono le prove documentali fornite per comprovare la tradizione di questa ricetta da ben oltre 25 anni.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelcarosello #PAT #biodiverso #carciofifritti #ricette #tradizioni</p>



6	Gio	<p>Giovanni e Maia raccolgono i frutti di Barattiere del loro orto situato in contrada Conchia a Monopoli, proprio ai piedi del monte San Nicola. Non solo Barattiere ma anche zucchine, cetrioli, peperoni, pomodori e cipolle a cui, questa giovane coppia, trasmette tanta passione. E le piante ricambiano producendo frutti belli e gustosi... in questo caso tanti frutti di Barattiere che Giovanni e Maia condividono anche con gli amici..!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelarosello #monopoli #barattiere #orto #contrade #passioneperlepiante #condivisione</p>
7	Ven	<p>Della fava possiamo mangiare (quasi) tutto: i semi, i baccelli e le foglie più giovani e tenere. Possiamo mangiare anche il suo principale e più temuto antagonista: la succiamele delle fave (Orobanche crenata Forsskal). Ma, come diceva un noto giornalista d'altri tempi, la domanda nasce spontanea: qual è il movente di tale ostilità tra le due piante? A prima vista, effettivamente, l'ignaro osservatore potrebbe essere colpito dalla somiglianza tra i turioni rossicci del succiamele e quelli dell'asparago. E, complice l'idea dell'innocuità di quest'ultima pianta coltivata, difficilmente verrebbe da "pensar male" della pianta spontanea, che nei campi fa compagnia alla fava e ne condivide anche parte del nome. Tuttavia, sotto l'apparenza di un matrimonio felice si cela un rapporto di sopraffazione da parte della succiamele delle fave. Infatti, l'Orobanche crenata è una pianta erbacea parassita obbligata, priva di clorofilla: ciò sta ad indicare la sua incapacità nell'effettuare la fotosintesi e, quindi, a prodursi autonomamente la linfa vitale. A ben leggere, il nome "succiamele" vuole proprio indicare l'atto del "succhiare" la linfa prodotta dalla pianta di fava, dopo averla letteralmente parassitizzata nella parte ipogea. Numerosi sono gli appellativi con cui è conosciuta volgarmente: orobanche, sporchia, erba fiamma, brucialegumi, lamione, fuoco di S. Antonio, branchia d'orso, sparagione. La storica non benevolenza da parte dei contadini verso questo parassita è dovuta al fatto che le preziose piante di leguminosa, che rappresentavano la principale fonte di proteine alimentari, possono produrre significativamente meno o addirittura niente se vengono parassitizzate dall'orobanche. E qui entra in gioco l'ingegno contadino che ha combattuto il nemico mangiandolo, trasformando questo parassita da nemica della fava ad amica della tavola. Probabilmente, il bell'aspetto delle infiorescenze di orobanche (al momento della raccolta sono acquose, tenere e spesso di colorito chiaro) e la somiglianza a grossi turioni d'asparago sono stati decisivi per la raccolta e il consumo a scopo alimentare di questa specie. Ed oggi, alcuni agricoltori coltivano le fave non tanto per i baccelli ma per raccogliere le orobanche, che al mercato spuntano prezzi molto alti, anche fino a 6 euro/kg. A voi piacciono le orobanche?</p>
8	Sab	<p>In Puglia ha diversi nomi. Ha un sapore squisito ed è stuzzicante. Stiamo parlando della Cialda pugliese, conosciuta anche come cialleda, cialdedda, "cialdedde", "cialdè". Questo piatto, in tempi passati, rappresentava per i contadini delle nostre campagne un pasto principale e pur essendo un piatto semplice, riempiva ed allietava allo stesso tempo le tavole dei ceti meno abbienti. Quando l'estate fa capolino e arriva con i suoi trenta gradi di media, diciamoci</p>



		<p>la verità, tutto abbiamo voglia di fare tranne che metterci ai fornelli. Ed allora ecco una ricetta tradizionale e rinfrescante. Come si prepara? Nella sua versione più semplice, la ricetta prevede di disporre delle fette di pane rafferma su un piatto di portata, spruzzarle con un po' d'acqua, poi irrorarle bene con un buon olio d'oliva e coprirle con dei pomodorini affettati. Salare, pepare e spolverizzare di origano. Questa semplice e popolare preparazione viene servita in estate, a colazione od a merenda. Tuttavia, in tutta Puglia troviamo varie interpretazioni di questo piatto: chi lo fa con le friselle, chi con i taralloni bolliti, ma in antichità questo piatto della cucina povera tradizionale veniva realizzato con il pane rafferma. Le nostre nonne trovavano mille modi per riutilizzare il pane (sempre se avanzava) e questa ricetta era un'ottima base per sbizzarrire la loro fantasia. Le versioni un po' più complesse di questa ricetta prevedono l'utilizzo di altri ortaggi, come cetrioli, meloni immaturi, cipolla ed in alcuni casi patate e fagiolini. Voi come la preparate?</p>
9	Dom	<p>Sulle note di Fleeting Times vi proponiamo questo video amatoriale girato da quattro amici, Gianni, Nilla, Piero e Rosangela, che oltre a condividere un'amicizia da una vita, sono accomunati dalla passione per una tradizione tutta molese: la realizzazione di salsa e pezzetti con i "pomodori della marina". Una giornata di festa, trascorsa ascoltando musica in sottofondo, ridendo e scherzando di cuore, mentre si approfitta del sole cocente anche per abbronzarsi un po'. Cinque quintali di pomodori processati per due famiglie, una fatica che vale la soddisfazione di possedere una copiosa scorta di conserve da condividere a tavola famigliari e amici... perché lo stomaco è vicino al cuore ed è bellissimo nutrire il corpo e l'anima solo con il meglio..!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeldellosello #pomodoridellamarina #moladibari #tradizioni #salsa #conserve</p>

10	Lun	<p>Un racconto sulla coltivazione dell'orto e sul rapporto con i propri genitori. https://biodiversitapuglia.it/un-orto-e-cosa-seria/?fbclid=IwAR3lvp-3_ZPOhYohwr2wLjDTMy7CHmTHN2Hbd5MoXNdtrINUxII4ZRjAlo</p>
11	Mar	<p>L'uomo con mascherina, in foto, è il mio amico Nicola. L'ortaggio appena raccolto, il suo regalo: una giunonica, bellissima Cipolla rossa di Acquaviva, coltivata in prossimità del mare a San Vito, Polignano, e appena portata alla luce. Certo che la vita è strana...Noi deperiamo se non ci nutriamo, gli ortaggi deperiscono se non li mangiamo;)) Io l'ho salvata con la seguente ricetta... Cipolla rossa di Acquaviva gratinata. 1 cipolla rossa di Acquaviva - acqua - sale - aceto - olio - pan grattato - formaggio - capperi - origano. Svestite, delicatamente, una Cipolla di Acquaviva bella grande e mettetela in pentola coperta di acqua. Aggiungete aceto e sale lasciando sobbollire fino a quando infilando la punta di un coltello la polpa non opporrà troppa resistenza. Lasciatela freddare nell'acqua di cottura.</p>



		<p>Tirata fuori dall'acqua, con un coltello ben affilato, dividete la cipolla a metà e sistematala in due terrine da forno con la parte a taglio verso l'alto. Con un coltello andate ad operare dei tagli dal centro verso l'esterno (come i raggi di una ruota), facendo attenzione a non incidere fino in fondo.</p> <p>Fatto questo, allargatela delicatamente con le dita per creare spazi che permettano una generosa distribuzione del condimento in quest'ordine: un filo d'olio, formaggio, pan grattato, capperi e origano a piacere.</p> <p>Terminate il tutto con una spolverata di pepe e un ultimo filo di olio.</p> <p>Versate lateralmente sul fondo un mestolino di acqua di cottura, e aspergetene un po' anche sulla superficie.</p> <p>Infornate a 170 °C fino a che si sarà formata una bella crosticina dorata.</p> <p>Fate intiepidire per gustarla al meglio.</p> <p>Sul sito web del progetto BiodiverSO una galleria di foto di Antonella Berlen: https://biodiversitapuglia.it/cipolla-rossa-di-acquaviva-gratinata/</p>
1 2	Mer	<p>Incontrando gli agricoltori che coltivano il Barattiere emergono molte curiosità legate a questo ortaggio: usi, origini e come vengono selezionati i frutti che poi produrranno i semi. Molto curioso è vedere i diversi metodi di selezione. C'è chi ogni anno semina, lontano dalle altre, delle piante di Barattiere che avranno il solo fine di produrre seme. Vengono seminate lontano dalle altre piante e colture per evitare che il fiore possa essere impollinato da altre e specie. C'è poi chi ogni anno "marchia con una croce" i frutti migliori e più uniformi. Un frutto segnato con la croce, pertanto, non indica la fine ma l'inizio di attenzioni dell'agricoltore per portare a seme quel frutto di barattiere che lui ha scelto per una serie di caratteristiche interessanti: stato della pianta, dimensione e uniformità, produttività, precocità. C'è infine chi seleziona solamente i primi barattieri che la pianta produce, sostenendo che tra i semi di questi barattieri, e solamente tra questi, ci siano dei semi più scuri e questo sta ad indicare che il seme di quel barattiere sarà "pieno".</p>
1 3	Gio	<p>Per la serie "indovina il seme quiz"... quale pianta prenderà vita da questi semi?</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #semi</p>
1 4	Ven	<p>Oggi vi proponiamo una ricetta semplice e rinfrescante: lo tzatziki, una delle ricette tipiche della cucina greca. Si tratta di un piatto molto semplice da preparare, a base di yogurt e cetrioli ma oggi vi proponiamo una versione "rivisitata" in chiave BiodiverSO: con caroselli o barattieri. Come realizzare questa ricetta? Molto semplice! Pulite un barattiere (o un carosello del tipo Scopatizzo, come quelli nella foto) e tagliatelo a pezzetti. Prendete un piccolo frullatore e inserite prima l'ortaggio e, successivamente, yogurt greco, olio extra vergine d'oliva, pepe e aglio... et voilà, è pronto all'uso. Consumatelo fresco. Vi piace?</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #barattiere #carosello #scopatizzo #ricetta #tzatziki</p>
1 5	Sab	<p>Cosa mangi a Ferragosto? Una giornata di festa a tutto tondo, che si presta a essere consacrata con deliziose e saporite pietanze da condividere a tavola.</p>



		<p>Questa tradizionale festa di agosto ha origine in epoca romana: il termine ‘Ferragosto’, infatti, deriva dalla locuzione latina “feriae Augusti” (riposo di Augusto), istituita dall’imperatore Augusto per concedere un giorno di riposo e festa ai contadini dopo una lunga stagione di lavoro nei campi. Da allora, questa ricorrenza è diventata ciò che tutti noi conosciamo, con il tradizionale pranzo di Ferragosto all’insegna della convivialità e sfiziosità enogastronomiche. Augurandovi un buon Ferragosto, condividiamo con voi questi consigli di Lucullo per trascorrere questo giorno all’insegna della buona compagnia... del carosello..!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltocarosello #ferragosto #convivialità #tradizioni</p>
1 6	Do m	<p>In campagna con il pallottoliere... oggi condividiamo questo video sul carciofo tratto da “Episodi di Biodiversità”, un docufilm realizzato nell’ambito del progetto BiodiverSO.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=9e-fyuMA_8M</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltocarosello #carciofo #biodiverso #storie #tradizioni</p>

1 7	Lun	<p>Può essere semplicemente mista ma anche nizzarda, caprese o “di rinforzo”. Veniva chiamata “acetaria” per via dell’aceto usato come condimento. Di cosa si tratta? Dell’insalata, ovvio! Anche se meno scontato è l’insieme degli ingredienti che possono comporre una insalata mista. Ci si può mettere di tutto, dagli ortaggi ai formaggi fino alle carni, passando tra frutta, riso, pesce, uova e pasta. Non solo lattughe, quindi, per tutte quelle misticanze che grazie all’olio extra vergine d’oliva sono in grado di donare una sinfonia di gusti congiunti anche se eterogenei. Al giorno d’oggi è facile trovare in commercio mix di insalate già pronte da condire e gustare, ma solo il “fai da te” in cucina può farci sconfinare al di fuori della standardizzazione del gusto “insalatesco”. E allora, libero sfogo alla fantasia per creare gustose insalate che sarebbe riduttivo considerare semplicemente un “contorno”. Una portata bella anche da vedere se si pensa di poter abbinare una vasta gamma di colori e tonalità che madre natura mette a disposizione. Barattiere, cipolla rossa di Acquaviva, pomodori e rughetta, ad esempio, potrebbe essere un’idea da proporre sulla tavola in questi giorni di estate. Ma è solo una proposta. Qual è la vostra insalata preferita?</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltocarosello #insalata #ricette #estate #contorno</p>
1 8	Mar	<p>È tempo di fare la salsa di pomodoro. E molti ricercano il Pomodoro di Mola, particolarmente richiesto per l’esclusivo sapore che sanno trasferire alle passate fatte in casa alla vecchia maniera.</p> <p>Una volta che la salsa è pronta tutti sono curiosi di assaggiarla. Ed ecco allora un bel piatto di spaghetti con la salsa appena fatta a cui è stato aggiunto soltanto un po' d'olio. Anche quest'anno i pomodori di Nicola sono squisiti. Ormai non riesce più a soddisfare le tante richieste. Ma visto il risultato, anche quest'anno individuerà le piante più sane e più rispondenti al suo ideotipo di Pomodoro di Mola e da queste, solo da queste, ricaverà il seme per la prossima annata. Salsa!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltocarosello #pomodori #salsa #estate</p>



1 9	Mer	<p>Quanto sono buoni i capperi. Hanno la capacità di dare forza e vita ad un piatto. Cedono al cibo il sapore intenso che li contraddistingue. I capperi sotto sale conservano di più il loro sapore. Per questo, non comprateli e non conservateli sott'aceto: conservati sotto sale, basta dissalarli e tenerli in acqua un quarto d'ora prima di consumarli. Ritourneranno ad essere quello che erano secondo la classificazione in base alle loro dimensioni (più sono piccoli, più sono rari e pregiati):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lilliput calibro 4-6 mm- • Occhio di Pernice calibro 7-8mm • Occhiello 3 calibro 9 mm • Lacrimella 4 calibro 10 mm • Lacrimella 5 calibro 11 mm • Puntina 6 calibro 12 mm • Mezzanella 7 calibro 13-14 mm • Capperoni sfogliati e frutti grossi <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #capperi #conserve #tradizioni</p>
2 0	Gio	<p>La Signora Donata Mola, classe 1939, è un personaggio iconico della storia del costume molese. Ora la vediamo tra barattoli di conserve sott'olio di pomodori e melanzane, che ha preparato lei stessa, ma ha trascorso una vita lavorando nel suo "Bar Roma", a Mola di Bari, fondato da suo nonno. Una vera passione quella per il bar; come dimenticare i suoi gelati moretti, le cassate, le granite ed il famosissimo gelato al limone. Ha sempre amato il suo lavoro e, a differenza dei suoi fratelli, ha deciso di rilevare il bar, in cui ha lavorato intensamente tutta la sua famiglia. Nonna Donata è una donna ancora oggi intraprendente e attiva, frequenta l'Università della Terza Età e sta scrivendo un testo sulla sua vita e sul Bar Roma: speriamo ci siano anche le ricette magiche per preparare le sue squisitezze, dolci e salate... nel frattempo ha condiviso con noi le sue ricette per la preparazione dei pomodori e delle melanzane sott'olio.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #conserve #tradizioni #moladibari</p>
2 1	Ven	<p>Oggi vi proponiamo un'ottima e leggera alternativa alla classica parmigiana di melanzane, quella di zucchine delle nonne pugliesi. Una parmigiana "delicata", ma sempre di gusto, ricetta classica della cucina pugliese. Ne esistono numerosissime varianti; infatti, è un piatto che lascia spazio alla fantasia di chi lo prepara. Si può dire che ogni paese, ma anche ogni famiglia ha la sua versione preferita. La tradizione vuole che le zucchine vengano fritte e poi disposte in un tegame alternando uno strato di zucchine a uno di condimento, che nella maggior parte dei casi è a base di mozzarella e/o formaggio, sugo di pomodoro o, in alcuni casi, ragù. La parmigiana di zucchine è una ricetta tradizionalmente preparata in estate, quando abbonda la produzione di questo ortaggio. Rappresenta un ottimo modo per far consumare ortaggi anche ai bambini e a chi non ama la verdura, in quanto risulta molto gustosa, soprattutto se è calda, con la mozzarella ancora filante; ma si consuma anche fredda, come saporito stuzzichino, antipasto o tagliata in piccoli pezzi come finger food! In alcune varianti le zucchine possono</p>



		essere grigliate al posto di essere fritte. Per ottenere un gusto deciso, alcuni aggiungono anche prosciutto o mortadella negli strati. Voi come la preparate? #pugliapartecipa #lacompaniadelcarosello #zucchine #ricette #parmigiana #tradizione
2 2	Sab	Per la serie “indovina il seme quiz”, quale varietà locale di ortaggio prenderà vita da questi semi? #pugliapartecipa #lacompaniadelcarosello #agrobiodiversità #ortaggi #varietalocali
2 3	Dom	Oggi vi proponiamo documentario storico tratto da RAI Storia intitolato “Linea contra linea - Sapore di Puglia” del 1967... https://www.youtube.com/watch?v=-IpU09RUDv4 #pugliapartecipa #lacompaniadelcarosello #storia #tradizioni #cucinacontadina

2 4	Lun	Conosci il significato del termine “sopratavola”? In Puglia il “sopratavola” (o sopra tavola) è una gustosa abitudine conviviale che si rinnova quando si sta tutti insieme intorno ad una tavola e i bocconi e gli assaggi servono a tenere insieme i commensali e la conversazione. Lo stesso nome dice che è un qualcosa al di fuori del pranzo, perché il sopra tavola non si mangia, si pilucca nelle pause delle lunghe chiacchiere che seguono il pranzo. Nel sopra tavola c'è di tutto: pinoli, castagne del prete, cioè castagne al forno, semi, nocelle, fichi secchi, o più pugliesemente "chiacuni", sedani, catalogne, carote e ravanelli e chi più ne ha, più ne metta. Nella tua famiglia, c'è l'abitudine del sopratavola? Ti piacerebbe condividere con noi delle foto? #pugliapartecipa #lacompaniadelcarosello #famiglia #condivisione #tradizioni
2 5	Mar	La perchiàzze (Portulaca oleracea L.) è una delle piante spontanee eduli più apprezzate nel bacino del Mediterraneo. Si consuma cruda come ingrediente di insalate estive insieme a pomodori, barattieri, caroselli e cetrioli. Sapevate che è una ottima fonte di composti antiossidanti e acidi grassi della famiglia degli omega-3? Gandhi nel 1940 incluse la porcellana (questo il nome comune della specie) in una lista di 30 specie coltivabili allo scopo di diminuire la fame della popolazione in India. #pugliapartecipa #lacompaniadelcarosello #piantespontanee #portulaca #nutrizione
2 6	Mer	Abbiamo già parlato della “cialda” piatto tipico della cucina povera contadina, consumato prevalentemente in estate essendo fresco e nutriente. Grazie al progetto BiodiverSO, la cialda è stata inserita nel 2017 nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Puglia, avendo verificato il consolidato utilizzo alimentare nella cucina regionale da oltre 25 anni. La scheda predisposta dalla Regione Puglia ai fini dell'inserimento nell'elenco dei PAT riporta la denominazione del prodotto con i diversi sinonimi e termini dialettali. Ai fini delle prove documentali per comprovare l'adozione di regole tradizionali ed omogenee inerenti la lavorazione e conservazione per un periodo non inferiore ai 25 anni, è indicato il libro “Le ricette regionali italiane” (1967, prima



		<p>edizione), in cui l’Autrice, Anna Gosetti della Salda, riporta, tra le ricette tradizionali della Puglia la “Cialedda o cialdedda” (pagina 877).</p> <p>La cialda viene descritta da Giovanni Panza nel libro “Le checine de nononne” (Scheda editore, 1982) alle pagine 244 e 245 («Cialda - Cialdedde »): «Prendi qualche pomodoro per insalata, qualche cetriolo e carosello (che fine hanno fatto quei cocomeri della mia infanzia, quelli lunghi, contorti e pelosi?); taglia tutto a fettine, aggiungi una cipolla rossa, anche questa affettata, e condisci con olio, sale e origano; aggiungi, infine, qualche pezzetto di ghiaccio e mangia inzuppando il pane».</p> <p>Nel libro “Puglia dalla terra alla tavola” (AA.VV., Editore Mario Adda, Bari) la cialda è riportata più volte, anche in foto: nella forma semplice (a pag. 337) e complessa (a pagina 459, con descrizione a pagina 458).</p> <p>Michele Calabrese nel Libro “Mola di Bari. Colori suoni memorie di Puglia” (Editori Laterza, 1987), nel lessico etimologico molese (pagine 103-142), riporta il sinonimo maschile “Ciallédde”: «Piatto improvvisato, specie in estate, fatto con pane bagnato, condito con olio, pomodoro fresco, origano, cipolle, cetrioli, ecc.».</p> <p>Infine, nel mensile locale “U Corriire de BBàre” di luglio-agosto 2011, nel menù del giorno, è riportata la ricetta in dialetto con la relativa traduzione risaliente al 1983.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltocarosello #pat #biodiverso #cucinacontadina</p>
2 7	Gio	<p>Per la serie “indovina il seme quiz”... quale pianta prenderà vita da questi semi?</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltocarosello #semi</p>
2 8	Ven	<p>Ricordate nonno Antonio, Gaia e Gabriele? I pomodori dell'orto si sposano magnificamente con le friselle di segale realizzate a mano e cotte nel forno a legna! Dal produttore al consumatore, con amore per la natura e per le tradizioni...</p>
2 9	Sab	<p>Preparare un po’ di pomodori secchi sott’olio è bello, semplice e utile.</p> <p>Per questa preparazione sono da preferire varietà di pomodoro polposo, raccolto rosso e sodo. Il Pomodoro di Mola risulta ideale per via anche della sua particolare sapidità. Una volta lavati, spaccate in due i pomodori, cercando di lasciare unite le parti da un sottile lembo (apriteli bene!). Poi li dovete sistemare su assi di legno (o altro) da esporre al sole, con la parte interessata dal taglio rivolta verso l’alto.</p> <p>Cospargete del sale sui pomodori per favorire la disidratazione.</p> <p>Lasciate i pomodori al sole per almeno 4-5 giorni. Con giornate piovose o notti umide portateli al coperto.</p> <p>Quando risulteranno secchi dovranno essere lavati con aceto di vino e messi a sgocciolare.</p> <p>Infine, li disporrete ordinatamente in vasetti di vetro, con qualche spicchio d’aglio e rametto di menta fresca e li coprirete di olio extravergine di oliva.</p> <p>Provare per credere.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltocarosello #pomodori #tradizioni #conserven</p>



3 0	Do m	Le “ramasole” sono grappoli di bacche di Pomodoro regina legate fra di loro con un filo di cotone, fino a formare un grande grappolo che viene poi sospeso in locali aerati, assicurando così l’ottimale conservazione del prezioso raccolto fino al termine dell’inverno. Oggi condividiamo il video che documenta come la signora Angelina, esperta nella realizzazione delle “ramasole”, trasmette a due giovani questa antica arte che si tramandava di generazione in generazione. #pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #pomodororegina #ramasole #pat
--------	---------	---

3 1	Lun	Con il termine “sponzali” o “sponsali” (cipolle porraie, cipolle a candelora) vengono indicati i cipollotti (<i>Allium cepa</i> L.) che si consumano allo stato fresco e che vengono raccolti prima dell’ingrossamento del bulbo della cipolla. Il termine deriva dall’aggettivo e sostantivo maschile “sponsale” [dal latino “sponsalis”, derivato di “sponsus” (sposo)], rispettivamente, “coniugale” e “matrimonio”. Nella storia del diritto, è la promessa di matrimonio, tanto che in passato il “calzone degli sponzali” veniva consumato durante la cena in cui si celebrava la promessa di matrimonio dei futuri sposi. Per la produzione degli sponzali, dall’inizio dell’autunno, si possono utilizzare i semi o i bulbi di varietà precoci. Si raccolgono dopo 60-120 giorni, in funzione della temperatura; per renderli più teneri si effettua una rincalzatura. Come si fa a distinguere uno sponzale ottenuto da seme da quello ottenuto da un bulbo? È semplice, nel secondo caso gli sponzali non hanno sezione circolare nella porzione basale ma, a causa della competizione nel bulbo, hanno forma schiacciata nella parte in cui sono a contatto con altri cipollotti. Infatti, in quest’ultimo caso sono uniti alla porzione di girello (il vero stelo, l’asse caulinare molto corto) del bulbo da cui hanno avuto origine. Il bulbo emette i germogli (gli sponzali) che se non raccolti andranno a produrre gli scapi fiorali in primavera. Il cipollotto che si forma dal seme, invece, presenta la sezione trasversale perfettamente circolare, perché non è influenzato dalla pressione di altri cipollotti. #pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #sponzali #cipollotti
9 1	Mar	Sono ormai trascorsi decenni da quando l’andar per campi alla ricerca di piante spontanee era l’unico modo di reperire la ruchetta, ingrediente consolidato in diverse preparazioni culinarie che la vedono protagonista sia cruda, su carpacci e pizze, sia cotta, magari unita in matrimonio agli spaghetti ad altre tipologie di pasta fresca. Attualmente, infatti, la ruchetta è diventata una importante realtà produttiva del settore orticolo che la vede coltivata su decine e decine di ettari sia in pieno campo che in serra. Ed ha raggiunto traguardi un tempo inimmaginabili tanto da risultare al primo posto per la produzione delle insalate a foglia piccola (baby leaf) in alcune regioni italiane. In Puglia il forte legame tra la ruchetta e la tradizione alimentare è stato recentemente sancito con il riconoscimento di prodotto agroalimentare tradizionale, avvenuto con la quindicesima revisione dell’elenco nazionale. Ma è bene ricordare che con il termine “ruchetta” o “rucola” vengono indicate diverse specie appartenenti alla famiglia Brassicaceae, presenti in Puglia allo stato spontaneo, anche se tre sono quelle più diffuse e maggiormente utilizzate: la <i>Diplotaxis tenuifolia</i> , conosciuta