



		<p>Orticoltura. «Quasi 500 sono realizzati con una tecnica che li rende tridimensionali e gran parte dei dipinti sono firmati da raffinati pittori napoletani di fine ottocento. Si possono ammirare i doviziosi acquerelli di Giovan Battista Filosa, i delicati di Gennaro Irolli, le vivide rappresentazioni di Enrico Ortolani e le pregevoli riproduzioni di datteri del Bugliesi, illustratore di cronache tripolitane. La raccolta rappresenta una testimonianza completa e preziosissima della biodiversità in ortofrutticoltura: una memoria visiva di centinaia di varietà di frutta e ortaggi coltivate in Campania e in Italia all’inizio del secolo scorso, molte delle quali abbandonate e da considerarsi estinte. La collezione è stata restaurata e digitalizzata grazie all’impegno della prof. Stefania De Pascale, con il contributo di Rossopomodoro».</p> <p>Orazio Comes, nativo di Monopoli, dal 1906 al 1917 fu direttore dell’Istituto superiore agrario di Portici. Fu lui «a riunire, tra il 1877 ed il 1917, un cospicuo patrimonio scientifico, nel quale spicca un Erbario costituito da campagne di ricerca e dall’acquisto di importanti erbari e reperti come la Xilotomoteca italiana di Adriano Fiori».</p> <p>A lui è dedicato il Museo botanico di cui il primo nucleo «risale all’opera di Nicola Antonio Pedicino, che ricoprì per primo la cattedra di Botanica della Reale Scuola Superiore di Agricoltura di Portici, fondata nel 1872».</p> <p>Le tavole illustrate, rappresentano testimonianze di inestimabile valore nello studio della biodiversità e delle varietà locali, e permettono di comparare le conoscenze attuali con quelle di inizio ‘900, restituendoci delle prove della tradizionalità di alcune colture. Tra le tavole illustrate, due riguardano il Melone d’inverno di Brindisi.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelparosello #melonedinverno #oraziocomes #museo</p>
1 8	Gio	<p>Il boccione minore, <i>Urospermum picroides</i> (L.) F.W. Schmidt, è una pianta erbacea annuale le cui foglie basali, commestibili, si raccolgono da dicembre fino all’inizio della primavera. Le foglie più tenere vengono lessate e condite, da sole o insieme ad altre verdure oppure saltate in padella con olio e aglio. Il sapore dolce delle foglie permette il consumo crudo in insalata da sola o mista ad altre verdure.</p> <p>A seguito del decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 48 del 28 febbraio 2021, il boccione minore è stato inserito nell’elenco nazionale dei PAT pugliesi grazie al lavoro effettuato con le attività della Compagnia del Carosello, in sinergia con il progetto BiodiverSO.</p> <p>La scheda predisposta dalla Regione Puglia ai fini dell’inserimento nell’elenco dei PAT riporta, per questa specie spontanea, tradizionale della cucina contadina, diversi sinonimi e termini dialettali: I crestalle, cristall, cristola, cristàuli, fòggia crassa, foggie de Santa Marie, sogra, cicurèdda duce, cresta di jàddu, attiallico, spargani (stracci) de la Madonna.</p>



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 sono riportate diverse testimonianze.

Nella Grecia salentina il boccione minore costituisce una delle dieci verdure con cui si prepara un piatto antico e povero chiamato il "foja mmisca" (foglie mischiate). Un altro modo di consumare le verdure miste è insieme al purè di fave ("fave e fogghe") dove si abbina il sapore amaro delle verdure con il dolce delle fave.

Un proverbio di Manduria così recita: "Zzanguni e cristoli a nsalata - cu llu pani fattu a casa - ti fannu passari na bona sirata" ("Grespini e boccioni in insalata - con il pane fatto in casa - ti fanno passare una buona serata).

Il prof. Vito V. Bianco, nel 1989, ha pubblicato il contributo "Specie erbacee della flora infestante pugliese utilizzabili come ortaggi e piante da condimento" (Accademia pugliese delle scienze, 46 (2), 11-27). Nell'elenco delle specie individuate fino a quell'epoca, e riportato nella tabella 1 della pubblicazione, le piante sono indicate in ordine alfabetico rispetto al nome scientifico secondo Pignatti (1982). Oltre alla famiglia è riportata la frequenza con cui le specie sono presenti sul territorio, l'organo edule e alcuni metodi di preparazione culinaria.

Nel quadriportico del Monastero di S. Maria della Consolazione di Martano (Lecce), dove ha sede una comunità monastica rimasta fedele al programma di vita tracciato da San Benedetto nella sua regola ("ora et labora") è ospitata una mostra permanente di erbe medicinali raccolte in situ a cura di Fra Domenico Palombi. Fra Domenico, ricercatore e profondo conoscitore di erbe officinali, ha raccolto, essiccato, catalogato e ordinato per genere, specie, famiglia, annotando nome volgare, nome scientifico e principali virtù terapeutiche ogni singola erba rinvenuta nella locale macchia mediterranea. Le erbe, disposte in diversi pannelli e vetrine, sono esposte nel grande chiostro e possono essere visionate durante la visita al monastero. Dello stesso Fra D. Palombi la casa editrice Edizioni Grifo ha stampato nel 2005 Erbario Salentino, Erbe e piante medicinali del territorio di Martano e zone limitrofe, a cura del prof. Silvano Marchiori, ordinario di Botanica sistematica dell'Università del Salento, in cui sono riportati i risultati delle "accurate investigazioni e della minuziosa ricerca e catalogazione delle piante erbacee e arbustive, medicinali e non, esistenti nel territorio di Martano e dintorni, che fra' Domenico, nei circa dieci anni di permanenza nel monastero di Martano ha avuto modo di esplorare e studiare".

Il mensile Realtà Nuove di Mola di Bari ha pubblicato nel 1995 una guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: "I fogghe de fore" (la "e" in dialetto molese è muta). Infatti, a Mola è diffuso il consumo "di fogghe de fore", le foglie di campagna, con cui si indica tutto ciò che è allo stato selvatico ed è commestibile: dalla tenera erbetta mangiata cruda in insalata, alle rosette di foglie più consistenti e fibrose che invece sono consumate cotte in diverse preparazioni gastronomiche.



		#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #boccioneminore #pat #biodiverso
1 9	Ven	<p>Oggi condividiamo alcuni di consigli di Antonerla Berlen finalizzati a rendere più appetibili le verdure per i bambini: «A volte i bambini non hanno un buon rapporto con le verdure... nel senso che preferiscono mangiare altro. Spesso il rifiuto nasce dal vedersi proporre del cibo che magari già altri familiari a tavola non mangiano con piacere, per cui la condivisione dello stesso cibo diventa essenziale, in particolar modo se unita all'apprezzamento della pietanza che è nel piatto. Veder gustare i cibi presenti in tavola da genitori, fratelli, e parenti vari trasmette la percezione di un qualcosa di buono e sereno che si sta condividendo tutti insieme. Ad ogni modo, in caso di rifiuto, non insistete troppo, non arrendetevi, e fate diventare la preparazione del cibo e lo stare a tavola un momento sereno a cui tutti i bambini saranno felici di partecipare. Cercate di coinvolgerli nella preparazione del cibo, creando insieme nuove forme di presentazione, in questo caso girelle di sfoglia, modificando le ricette originali in base alle richieste dei piccoli cuochi. In queste verdure stufate sono stati eliminati aglio, alloro e peperoncino e aggiunti, su richiesta, dadini di emmental e pancetta. In un'altra versione sono saltati anche pomodori e olive. Ma va tutto bene, poiché l'importante è la promessa dell'assaggio che li avvicinerà al gusto della verdura principale, in questo caso, cime di rapa».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #cimedirapa #bambini #condivisione #rapportoconleverdure</p>
2 0	Sab	<p>Voglia di qualcosa di fritto, accattivante e... a base di borragine? Giulia Opuntia (alias Giulia Piepoli) ci propone degli involtini di borragine con scamorza affumicata e speck. Ingredienti: 300 g di foglie di borragine, 150 g di scamorza affumicata, speck a fette, filetti di acciughe sott'olio, 200 g di farina 00, acqua frizzante ghiacciata q.b., sale e olio di semi di girasole per friggere. Per la realizzazione della ricetta occorre iniziare dalla preparazione della pastella: disporre la farina in una ciotola con un pizzico di sale, mescolando con un cucchiaio di legno, ed aggiungere a poco a poco l'acqua frizzante ghiacciata. Mescolare accuratamente fino a che la pastella risulti della consistenza di una crema e riporre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Per la preparazione degli involtini, procedere col taglio della scamorza a tocchetti, in maniera tale da occupare la larghezza della foglia. Sgocciolare per bene le acciughe e sminuzzarle, quindi separare le foglie della borragine dagli steli, lavarle accuratamente e sbollentarle per un paio di minuti in acqua bollente salata. Adagiare la fettina di speck disponendola per la lunghezza della foglia, mettere il tocchetto di scamorza e 1-2 pezzetti di acciuga e arrotolare le foglie, in modo da formare degli involtini che vanno chiusi con uno stecchino. In un pentolino con bordi alti, scaldare l'olio fino alla temperatura di 160 °C, circa. Passare gli involtini nella pastella ed immergerli nell'olio bollente. Rigirare un paio di volte e appena saranno uniformemente dorati, estrarre gli involtini con una schiumarola adagiandoli su un piatto coperto con carta assorbente da cucina. Servire ben caldi.</p>



			#pugliapartecipa #lacompaniadeltcarosello #borragine #ricette #involtni
2 1	Do m		<p>Come si “semina” la patata? E come viene preparata al fine di ottenere più piante e maggiore resa? Scopritelo con noi attraverso questo video realizzato da Fabio Pellegrini.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=hMzzJhwFivY</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeltcarosello #patata #tuberoseme #semina</p>

2 2	Lun		<p>In Puglia è molto comune la pratica di raccogliere i turioni degli asparagi selvatici a fine inverno-primavera, periodo che coincide con la Pasqua, quando l’asparago selvatico (<i>Asparagus acutifolius</i> L.) è maggiormente presente nei nostri boschi e nelle campagne. Altrettanto comune è consumare gli asparagi selvatici in una frittata preparata con uova, formaggio e pane grattugiato.</p> <p>A seguito del decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 48 del 28 febbraio 2021, il boccione minore è stato inserito nell’elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Pugliesi (PAT) pugliesi grazie al lavoro effettuato con le attività della Compagnia del Carosello, in sinergia con il progetto BiodiverSO.</p> <p>La scheda predisposta dalla Regione Puglia ai fini dell’inserimento nell’elenco dei PAT riporta, per questo prodotto della gastronomia, il termine “frittata con asparagi selvatici” o “frittata con asparagi selvatici pugliesi”; è presente, tuttavia, un altro sinonimo dialettale: A frettete chi sparege (la “e” è muta).</p> <p>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 sono riportate diverse testimonianze, come quella di Anna Gosetti della Salda nel libro “Le ricette regionali italiana” (Casa editrice Solares, 1967), a pagina 891, nel capitolo riservato alla Puglia, descrive il modo di preparare gli asparagi selvatici secondo la ricetta tradizionale della cucina dauna.</p> <p>Pasqua Bianco, nel libro “Fiori spontanei di Murgia” (pubblicazione della Regione Puglia, Assessorato alla cultura e P.I., CRSEC BA7) del 1990, riporta a pagina 131 l’Asparago selvatico segnalandone l’uso: «Si usano i germogli giovani per fare frittate».</p> <p>Nella guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: “I fogghe de fore”, pubblicato dal mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari nel 1995, vengono riportate alcune ricette a base di asparagi selvatici, tipiche del territorio, tra cui la frittata di asparagi.</p> <p>La “Frittata di asparagi selvatici” è riportata anche nel libro “Puglia dalla terra alla tavola” a pagina 447.</p> <p>Inoltre, altri autori riportano dati ed informazioni inerenti usi e costumi, nonché le caratteristiche nutrizionali e l’impiego gastronomico degli asparagi selvatici,</p>
--------	-----	--	--



		<p>a testimonianza della forte tradizionalità di questo prodotto della gastronomia pugliese.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #asparagiselvatici #frittadiasparagi #pat #biodiverso</p>
2 3	Mar	<p>Consigli in cucina di Antonella Berlen: «A volte capita che qualcuno ci regali del prezzemolo in quantità, diciamo, generosa. Capita anche, che quel povero prezzemolo spesso, in questo periodo di contatti limitati, termini la sua vita, dimenticato, in frigorifero. Per ovviare a questa ingiusta e ingrata fine, ultimamente, quando ne ricevo, un po' lo ripongo in frigo e il resto, di solito in quantità maggiore, lo conservo in frigo, in piccoli barattoli di vetro, in parte tritato con aglio, in parte tritato in solitudine immerso in buon olio di oliva. Nel secondo caso, volendo, per ottenere solo un lieve sentore, si può aggiungere l'aglio a spicchi interi. Così facendo non rischio di sprecare prezzemolo, e al bisogno, velocizzo le operazioni di cucina e non mi profumo le mani di aglio».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #aglio #prezzemolo #consigliincucina</p>
2 4	Mer	<p>La prossima tappa del nostro viaggio tra i comuni a sostegno dell'agrobiodiversità e della Comunità del Cibo ci porta a Mola di Bari, dove uno dei soggetti delle nostre "Cartoline dell'Agrobiodiversità" è il Carciofo locale di Mola".</p> <p>La storia del carciofo in Puglia è strettamente legata agli agricoltori del comune di Mola di Bari. Qui, le prime coltivazioni di carciofo comparvero negli anni immediatamente successivi alla fine della prima Guerra Mondiale e, fino al 1950, in Puglia la coltivazione del carciofo era concentrata per circa il 50% nelle campagne molesi.</p> <p>Successivamente, alcuni molesi iniziarono a coltivare il carciofo nelle nuove aree irrigue delle province di Brindisi e Foggia, favorendo la diffusione del Carciofo locale di Mola. Difatti il Carciofo locale di Mola, nonostante il nome che ne richiama il forte legame col territorio, è attualmente quasi scomparso dalle campagne molesi, se non per poche decine di ettari di terreno sparse per il territorio. Infatti, negli anni, si è registrato un rapido declino di questa produzione tipica, dovuto ai gravi fenomeni di avvizzimento delle piante, a causa dell'azione del fungo <i>Verticillium dahliae</i> Kleb., e al peggioramento della qualità del terreno, derivante dal ripetuto utilizzo dell'acqua salmastra per l'irrigazione dei campi.</p> <p>La tipologia Catanese e il 'Locale di Mola' restano comunque, grazie alla grande diffusione nelle aree meridionali, le varietà di carciofo più studiate al mondo. L'attività di ricerca svolta su questa varietà di carciofo ha permesso la produzione di un vastissimo know-how, che si è tradotto, tra le altre cose, nella progettazione di una evoluta tecnica di coltivazione, divenuta modello di riferimento anche per altre aree di produzione, nazionali ed estere.</p> <p>Oltre l'interesse accademico e scientifico, il Carciofo locale di Mola resta uno degli ortaggi più importanti per la nostra alimentazione, essendo protagonista di</p>



		<p>molteplici piatti tipici della tradizione come, ad esempio, i carciofi “a gratin”, i carciofi fritti, ripieni oppure i famosissimi carciofini sott’olio, tipica conserva mediterranea.</p> <p>Per noi è fondamentale tramandare le conoscenze di questa importantissima coltura locale, per valorizzarne le proprietà e, soprattutto, le origini molesi. Per questo abbiamo deciso di rendere protagonista delle nostre Cartoline dell’Agrobiodiversità il Carciofo locale di Mola, affinché non ne venga disperso alcun frammento di memoria.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelparosello #carciofo #localedimola #varietalocale #cartoline #agrobiodiversita</p>
2 5	Gio	<p>Fiori da mangiare: perché no? L’aggiunta di petali e germogli secondo le indicazioni di chef appassionati di floricoltura in un ebook gratuito di ricette accessibili a tutti.</p> <p>https://www.gamberorosso.it/notizie/fiori-eduli-i-consigli-del-crea-per-usarli-in-cucina-con-le-ricette-degli-chef/?utm_term=26035%20-%20Fiori%20eduli.%20I%20consigli%20del%20Crea%20per%20usarli%20in%20cucina%20con%20le%20ricette%20degli%20chef&utm_campaign=NL%20GIORNALIERA%20ITA&utm_medium=email&utm_source=MagNews&utm_content=3851%20-%201153%20(2021-02-23)&fbclid=IwAR0V1mRS29j6SeqmRB8f3q3SfACDILDm5VM_yT1Cq95QRDMHOr00kgNnoZQ</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelparosello #fiorieduli #germogli #ricette #biodiversita</p>
2 6	Ven	<p>Certo che camminando per Bischofshofen, piccola città austriaca circondata dalle montagne, situata in un importante percorso autostradale che attraversa la catena principale delle Alpi, tutto ti aspetteresti tranne che di imbatterti in una Chiesa dall’aria austera, con orto, coltivato prevalentemente a... pomodori. Ma non di quelli nostri, misurati, ordinati a filari, ma di un tipo ancora più meridionale, diciamo un orto modello greco, decisamente estroso, disordinato, esuberante. In quel piccolo pezzo di terra era tutta una allegra esplosione di verde, rosso, giallo. Pomodori dappertutto. A spalliera, in filari nel terreno, cadenti da un tetto, sfuggenti ad una piccola serra sul terreno. E tutt’intorno fiori, fiori e fiori dai colori bellissimi e altri ortaggi, e insalate in piccoli orti nell’orto, sparsi qua e la, e panchine per ammirare e gioire, comodamente seduti, di tutta quella festosa e colorata esuberanza vegetale.</p> <p>(testo e foto di Antonella Berlen)</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelparosello #orto #pomodori #ortochenontiaspetti</p>
2 7	Sab	<p>Parliamo ancora di borragine “gourmet” con un’altra ricetta proposta da Giulia Opuntia (alias Giulia Piepoli): parmigiana di borragine! Per realizzare questa</p>



		<p>ricetta, le foglie di borragine possono essere pastellate e fritte, senza la necessità di essere preventivamente sbollentate. Come realizzare la pastella? Disporre la farina in una ciotola con un pizzico di sale, mescolando con un cucchiaino di legno, ed aggiungere a poco a poco l'acqua frizzante ghiacciata. Mescolare accuratamente fino a che la pastella risulti della consistenza di una crema e riporre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. A parte, preparare un sughetto di pomodoro abbastanza leggero (non denso) e iniziare l'assemblaggio della parmigiana in una pirofila: velo leggero di sugo sul fondo, disporre le foglie di borragine pastellate e fritte (il primo strato), mettere a piacere una spolverata di parmigiano, delle fette di mortadella e dei tocchetti di mozzarella. Continuare poi con un velo leggero di sugo leggero e procedere con gli altri strati. Sull'ultimo strato magari aumentare leggermente il sugo, la spolverata di parmigiano e infornare a 200 gradi per circa 30-40 minuti. Non resta che... gustare!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #borragine #ricette #parmigiana</p>
28	Dom	<p>Sapori e Saperi della nostra terra. Un video di Chiara Berardi, corsista dell'UTE di Mola di Bari, che ci mostra come realizzare le orecchiette con le cime di rapa.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #orecchiette #orecchietteconlecimedirapa #pat #ricetta #saperiesapori</p>

29	Lun	<p>Con i termini "senape" e "cimamarelle" vengono indicate specie eduli spontanee, afferenti alla famiglia delle Brassicaceae, con fusto eretto, alquanto ramificato, che può raggiungere anche il metro di altezza.</p> <p>Le specie maggiormente presenti in Puglia sono la <i>Sinapis alba</i> L. (senape bianca) e la <i>Brassica nigra</i> (L.) W.D.J. Koch (senape nera). Entrambe queste specie, in realtà molto simili, vengono spesso chiamate indifferentemente in dialetto "Rapestre", quasi ad indicare una somiglianza di aspetto e gusto con quelli delle cime di rape, che sostituiscono egregiamente in molte ricette tipiche, grazie al sapore particolare conferito alle pietanze. Si rinvencono un po' dappertutto, nei campi incolti e ai margini dei coltivi, dalla pianura alla bassa montagna. Si utilizzano le foglie e le piccole infiorescenze, ma è noto anche il consumo dei semi maturi essiccati.</p> <p>Altri termini utilizzati per indicare queste specie sono: <i>cima maredde</i>, <i>tanne de l'asine</i> (foglie degli asini: probabilmente gli asini da lavoro erano ghiotti di questa pianta spontanea), <i>rapestre</i>, <i>lapèste</i>, <i>senàpe</i>, <i>sinepe</i>, <i>fogghie bianghe</i> (con la "e" muta), <i>á s'náp</i>.</p> <p>Le cimamarelle, vengono solitamente lessate per essere utilizzate in vario modo, ad esempio per condire gli spaghetti oppure come contorno saltate in padella con olio EVO in cui si è fatto soffriggere aglio, peperoncino e mollica di pane raffermo. Le cimette si preparano anche in <i>Pregatorie</i>, mettendole in una <i>sartàscene</i> con olio, aglio, peperoncino, sale e pochi pomodorini, cucinandole con coperchio e a fuoco lento. Dai semi maturi polverizzati, dopo il dovuto trattamento, è possibile ricavare la senape, nota salsa piccante. In passato veniva</p>
----	-----	--



		<p>utilizzata anche come foraggio per il bestiame, oggi, molto richiesta nei mercati locali, viene apprezzata da un numero crescente di consumatori attenti alle tradizioni locali.</p> <p>Le cimamarelle sono fortemente radicate nella tradizione pugliese. Non a caso, nel “Dizionario comparato del dialetto foggiano” è riportato “cimamarelle [čimamarèllë] sf. Cimamarelle, Broccoletti selvatici.”</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadecarosello #senape #cimamarelle #erbespontanee</p>
30	Mar	<p>Nell’ottica dello sviluppo sostenibile, occorre privilegiare le colture locali piuttosto che quelle non autoctone più esposte ai cambiamenti climatici. In molti paesi si fa uso della portulaca, specie locale sottoutilizzata, resistente al clima e ottima opzione da considerare come potenziale coltura per la diversificazione alimentare nei paesi tropicali, subtropicali e sottosviluppati del mondo. La portulaca ha notevoli proprietà nutrizionali, medicinali e farmacologiche. È altamente nutriente e contiene tutti i minerali, le vitamine e le proteine essenziali. Per il 93% il suo peso è da attribuire all’acqua, per il 3% ai carboidrati e per il 2% alle proteine. La portulaca contiene minerali alimentari come potassio, magnesio, calcio, fosforo, ferro, ecc. Inoltre, ha il più alto contenuto di vitamine tra le verdure a foglia verde e quattro diversi tipi di acidi grassi omega-3.</p> <p>(A) Habitat della portulaca, (B) diversi stadi della pianta, (C) steli teneri, (D) diversi stadi di foglie verdi succulente, (E) stelo con un mazzo di capsule, (F) capsula dopo la caduta dei fiori; (G) fiori, (H) semi neri all’interno di una capsula (I) semi essiccati.</p> <p>Srivastava, R., Srivastava, V. & Singh, A. Multipurpose Benefits of an Underexplored Species Purslane (Portulaca oleracea L.): A Critical Review. Environmental Management (2021). https://doi.org/10.1007/s00267-021-01456-z</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadecarosello #portulca #erbespontanee</p>
31	Mer	<p>Oggi condividiamo una ricetta-raconto di Antonella Berlen: la minestra “arrangiata”.</p> <p>«La minestra arrangiata è una reminiscenza antica. Di quando piccina, seduta sui gradini di casa del nonno, ogni giorno, scoccate le 12.00, si appressava all’uscio di casa, una delle comari del vicinato per chiedere alla sorella di mia nonna che si occupava del pranzo: “Porziedd, Cià cusc’n’t iosc...”? (Porziella, cosa cucinerai oggi?).</p> <p>A volte erano cavoli, a volte lenticchie, altre ancora fave con la buccia ma ogni tanto era: “Nodd, giost, nu pecch d’ m’nestr’arrangi...’t!” (niente, soltanto un po’ di minestra arrangiata!).</p> <p>La minestra arrangiata non era sempre la stessa, ma variava con il variare degli avanzi da mettere insieme. Ne ricordo una che mi era piaciuta tanto, realizzata con cavolfiori avanzati dal pranzo del giorno prima e ceci, di forse due giorni o più, ringiovanita con un soffritto di aglio, olio e pomodorini.</p>



			<p>La minestra arrangiata ha una storia più densa di una preparata appositamente per il pranzo. Ha una storia più lunga da raccontare. E mette insieme cibi che non sapevano che si sarebbero incontrati per scambiarsi e arricchirsi i sapori. Mi è rimasta talmente nel cuore che la preparo ancora oggi. Ma non direttamente, cucino il giorno prima minestra di ceci, il giorno dopo i cavolfiori e il terzo giorno metto insieme gli “avanzi” per la mia minestra “arrangiata”: vari formati di pasta fresca, con tanti bei pomodorini “sc’cattisciati” in olio, aglio, e peperoncino. In realtà nella minestra arrangiata originale, il peperoncino non c’era, ma in questa di discendenza, ci entra di diritto. Perché piace all’uomo di casa 😊».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #minestraarrangiata #ricetta #racconti #tradizioni</p>
4	1	Gio	<p>Un altro racconto di Antonella Berlen, oggi dedicato ai lambascioni. «Non ho mai sentito in vita mia qualcuno inviare benedizioni a un vegetale più di quante zia Nina ne abbia inviati ai lambascioni, riconoscente della quotidiana regolarità intestinale che gli garantivano. La forte stima e il legame che si era creato tra i due era evidente, perché Zia Nina riservava loro un posto fisso sul tavolo di cucina accostato al muro, in un capace piatto di terracotta, dove nettati, lessati (in acqua, sale, poco aceto) e conditi con dell’ottimo olio extravergine di olive pugliese, aglio e menta in piccoli pezzi, erano a disposizione e pronti all’uso. E sul terrazzino adiacente alla cucina, ne ospitava tanti altri, per averli sempre a portata di mano, tutti sistemati comodamente all’interno di in un vaso colmo di terra. Grazie a lei ho imparato ad accostarmi al loro sapore molto particolare che mi consente oggi di continuare a prepararli, con l’aggiunta di grani di pepe, per continuare a godere del loro sapore particolare e dei loro effetti benefici... Nel nostro dialetto (molese), a dirla come si esprimeva zia Nina, suonerebbe più o meno così: “B..n..d...ziaun ai lampascieun!!!” (benedizione ai lambascioni). O, a volte, anche “Bambascieun”».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #lambascioni #racconti #ricette</p>
	2	Ven	<p>Oggi Antonella Berlen ci parla della... cipolla con il tallo. «Il tempo che precede la Pasqua è un periodo di attività cuciniera molto intensa per le donne del mio paese (Mola di Bari), perlomeno così era una volta. Già dalla settimana precedente si andava in giro per le stradine in cerca della venditrice di cipolle più buone. Quella che potesse garantire un prodotto bello, sano e saporito per farcire “u’ scalciaun”, (pizza rustica farcita di cipolle) con cui, da sempre, onoriamo il digiuno del venerdì santo. Se il periodo pasquale si prevede abbastanza caldo bisogna giocare d’anticipo ed acquistare, per il ripieno, “i spunz ’l” (sponzali), le nostre cipolle lunghe, tipiche del territorio, prima che si formi il “tallo”.</p>



		<p>Il tallo è una specie di foglia chiusa, cilindrica di color verde chiaro, a volte quasi bianco, che comincia a formarsi e a crescere, partendo dalla base, e che man mano che si allunga e si ingrossa diventa duro e legnoso, rubando umidità a tutto il resto della pianta. “Avoglia” a nettare una cipolla col tallo! Non recuperi quasi niente, e siccome ha ceduto umidità al nuovo getto dalla piccola cupola puntuta, quello che ti pare di riuscire a salvare, per dirla come mia madre...hai voglia a tenerlo sul fuoco... non cuoce mai! Per cui... occhio al tallo».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #sponzali #cipollotti #calzone #tallo</p>
3	Sab	<p>I giorni che precedono la Pasqua ci riportano alla mente il calzone di cipolle (o di sponzali) e le strade si riempiono dell’odore inconfondibile di questi ortaggi... mentre sono in cottura.</p> <p>Nel 2017 il calzone è stato inserito nell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della Puglia grazie alle attività del progetto BiodiverSO. Tra i vari documenti a supporto della tradizione omogenea di preparazione da almeno 25 anni c’è il libro “Le ricette regionali” (1967, prima edizione), nel quale l’Autrice, Anna Gosetti della Salda, riporta tra le ricette tradizionali della Puglia “Calzone (focaccia ripiena di magro)” (pag. 846).</p> <p>La ricetta del Calzone o Scalcione o Pizza di cipolla, con la traduzione in dialetto barese, viene descritta da Giovanni Panza nel libro “Le checine de nononne” (Scheda editore, 1982) alle pagine 128 e 129.</p> <p>Michele Calabrese nel Libro “Mola di Bari. Colori suoni memorie di Puglia” (Editori Laterza, 1987), nel capitolo dedicato alle tradizioni ricorda che a Mola «il venerdì santo ci ricorda la specialità detta u scalciaune ovvero il calzone, una specie di focaccia ripiena di cipolle, acciughe ed altri ingredienti». Lo stesso Calabrese, nel lessico etimologico molese, descrive così il sinonimo maschile “scalciaune”: «Pizza ripiena di cipolle, olive ed altri ingredienti che ancor oggi si usa mangiare nella settimana santa. Sorte de scalciaune! = persona grassa e ripugnante».</p> <p>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), dopo una breve nota sulle Tradizioni pasquali, sono riportate diverse ricette tra cui il Calzone (Scalciaune) con gli ingredienti per la pasta e il ripieno e il relativo procedimento per la preparazione (a pagina 11).</p> <p>Inoltre, nel libro “Puglia dalla terra alla tavola” (AA.VV., 1990, Editore Mario Adda, Bari) sono riportate le varie ricette e le testimonianze della presenza diffusissima di questo prodotto in Puglia.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #calzone #sponzali #cipolle #pat</p>
4	Dom	<p>Immagine con auguri di Buona Pasqua</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello</p>
5	Lun	<p>Per questo dolce non occorrerebbe nemmeno fornire la ricetta, in quanto per una volta la forma è prevalente sulla sostanza. Le sue caratteristiche fondamentali:</p>



		<p>deve contenere uno o più uova intere col guscio (sempre dispari) e la forma deve essere a treccia o richiamare qualche animale per far divertire i bambini. Di cosa stiamo parlando? Delle Scarcelle, dolce legato alle festività Pasquali, nonché Prodotto Agroalimentare tradizionale della Puglia. Poche e semplici materie prime per realizzare questo dolce: farina, zucchero, uova, olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale. Per la forma e le decorazioni ci si può divertire dando libero sfogo alla fantasia.</p> <p>Voi come preparate le Scarcelle?</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeltocarosello #scarcelle #pat #ricetta</p>
6	Mar	<p>Vi piacciono i lampascioni (o lambascioni o cipollacci)? Quale nome preferire per questo ortaggio non è ancora chiaro. Forse dovremmo coinvolgere l'Accademia della Crusca... Certo è che agli inizi del '900, lungo tutto il territorio regionale, i sinonimi erano tanti: moscarini, lampasciuli, lampasciuoli, lampasciuni, cipollette, cipolluzze, cipolline di terra, pampasciuli, rampasciuli, vampasciuli, lampuni, lambagioni, vambagioni, vampagioni. Questi nomi sono riportati in un testo pubblicato nel 1925 da Raffaele Vittorio Cassitto: "I lampasciuli". Nel libro è riportato il consumo e il livello commerciale ed industriale di questo ortaggio nella provincia di Foggia; le varietà allora note; le modalità di raccolta e gli usi. Una sintesi del libro ce la offrono i ricercatori dell'IBBR-CNR di Bari</p> <p>https://biodiversitapuglia.it/i-lampasciuli/</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeltocarosello #lambascioni #lampascioni #nome</p>
7	Mer	<p>Girovagando tra le masserie dell'agro pugliese, curiosando tra le volte dei trulli o ammirando le pareti delle case di campagna, ancora oggi possiamo trovare appesi dei grappoli di pomodoro della varietà Regina legati insieme da un filo di cotone, che ne dipingono le pareti bianche, segno che la tradizione contadina è ancora intatta, come se il tempo si fosse fermato.</p> <p>La radicata tradizione contadina locale e la peculiarità di questa varietà di pomodoro hanno fatto sì che il Pomodoro regina venisse scelto dalla campagna pubblicitaria promossa da PugliaPromozione. Le immagini, i colori e una signora che lega i "pomodori della Regina" sono i protagonisti del video che ha tutto il profumo della Puglia e delle sue tradizioni contadine, intime, calde ed accoglienti.</p> <p>Sono queste tradizioni l'essenza pugliese che, insieme alle nostre meraviglie agricole ed agronomiche, rappresentano dei gioielli da preservare e tutelare; questa idea si sposa perfettamente con la mission della Compagnia del Carosello che ha scelto il Pomodoro Regina come soggetto delle Cartoline dell'Agrobiodiversità per tutte queste ragioni.</p> <p>Insieme al Barattiere, rappresentano i Prodotti Agroalimentari Tradizionali scelti per rappresentare il Comune di Monopoli, eletto Territorio a Sostegno dell'Agrobiodiversità e Comunità del Cibo, insieme ai Comuni di Mola di Bari, Conversano e Polignano a Mare.</p>



			#pugliapartecipa #lacompaniadeltocarosello #pomodororegina #cartoline #pat
8	Gio	<p>È tempo di asparagi selvatici, presenti qua e là nelle nostre campagne, ma anche in mazzi, di dimensioni diverse, venduti presso i mercati rionali e dagli stessi raccoglitori, a prezzi spesso elevati.</p> <p>Piuttosto diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo, l’asparago selvatico produce turioni di colore verde uniforme o con superficie mista di verde e viola. A cosa è dovuta questa differenza cromatica? È presto detto, il colore viola si ha in presenza di antociani, una classe di pigmenti responsabili dell’aspetto blu-violetto in diverse tipologie di prodotti ortofrutticoli. Nell’asparago selvatico, la colorazione violetta è presente in quei turioni che sono esposti direttamente alla radiazione solare, mentre le piante all’ombra producono turioni uniformemente colorati di verde. Questo perché gli antociani, grazie al loro potere antiossidante, proteggono le piante dai danni causati dalle radiazioni ultraviolette (UV). Infatti, in caso di esposizione a grandi quantità di radiazioni UV, la loro produzione aumenta immediatamente per compensare questa emergenza.</p> <p>Si potrebbe dire, metaforicamente, che con la sintesi di antociani, gli asparagi selvatici utilizzano una sorta di “protezione solare” che permette loro di non rimanere “scottati dal sole”. Tuttavia, anche in presenza di antociani, i turioni di asparago selvatico corrono il rischio di rimanere “scottati in padella” per la loro prelibatezza.</p>	#pugliapartecipa #lacompaniadeltocarosello #erbespontanee #asparagiselvatici
9	Ven	<p>La carota viola di Polignano ha tutte le “carte in regola” per essere considerata una varietà locale idonea per un’orticoltura sostenibile e di qualità. È ciò che emerge da uno studio effettuato dai ricercatori dell’Istituto di Scienze delle produzioni Alimentari – CNR, in collaborazione con le università di Bari e Foggia, e recentemente pubblicato su una rivista scientifica internazionale.</p> <p>https://www.mdpi.com/2223-7747/10/3/564/htm</p>	#pugliapartecipa #lacompaniadeltocarosello #carotadipolignano #qualita #sostenibilita
10	Sab	<p>A seguito del decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 48 del 28 febbraio 2021, la pasta col cavolfiore è stata inserita nell’elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Pugliesi (PAT) pugliesi grazie al lavoro effettuato con le attività della Compagnia del Carosello, in sinergia con il progetto BiodiverSO.</p> <p>La scheda predisposta dalla Regione Puglia ai fini dell’inserimento nell’elenco dei PAT riporta, per questo prodotto della gastronomia, il termine “Pasta col cavolfiore” e “Orecchiette con cime di cola e lardo alla barese”, rispettivamente come denominazione del prodotto e nome geografico abbinato; sono presenti, tuttavia, altri sinonimi e termini dialettali: Maccarune che le cime de cole e u lardiedde sfinite, Maccheroni con broccoli di cavolfiore, Maccheroni con cime di cola.</p>	



		<p>Per realizzare questa ricetta il cavolfiore va cotto in abbondante acqua salata. Cotti, si fanno scolare e si depongono in un grosso piatto. Nella stessa acqua si fa cuocere la pasta (orecchiette, rigatoni, mezzi ziti, ecc.) che verrà scolata e aggiunta ai fioretti del cavolfiore. Nel frattempo in un tegamino con olio si mettono a soffriggere dei pezzetti di lardo fresco; quando saranno imbionditi si versano sulla pasta mescolata con i fioretti. Si possono aggiungere un po' di pepe e formaggio pecorino grattugiato. In alternativa si può aggiungere solo dell'olio extravergine di oliva al cavolfiore e alla pasta cotti.</p> <p>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 per la Regione abbiamo riportato diverse testimonianze, come quella di Anna Gosetti della Salda che nel libro "Le ricette regionali italiana" (Casa editrice Solares, 1967), , a pagina 858, nel capitolo riservato alla Puglia, descrive il modo di preparare "Orecchiette con cime di cola e lardo (pasta con cavolfiore)".</p> <p>Luigi Sada (1991) in "Cucina pugliese alla poverella" (Edizioni del Rosone, Foggia), a pagina 40, riporta la ricetta "Maccheroni con broccoli di cavolfiore" – con riferimento alla varietà locale di cavolfiore "Cima di cola" (prodotto agroalimentare tradizionale della Puglia) e al dialetto barese ("Maccarune che le cime de cole e u lardiedde sfinite"): «Comune minestra, ma eccellente, di poca spesa, se si esclude il pezzo di lardo fresco. In un calderotto con abbondante acqua salata mettere a cuocere i broccoli di cavolfiore dopo averli puliti e lavati. Cotti, farli scolare e deporli in un grosso piatto. Nella stessa acqua far cuocere la pasta (orecchiette casalinghe o rigatoni o mezzi ziti); cotta, scolarla e aggiungerla ai broccoli. Nel frattempo in un tegamino con olio mettere a soffriggere dei pezzetti di lardo fresco; quando saranno imbionditi versare il tutto sulla pasta mescolata con i broccoli. Aggiungere un po' di pepe e formaggio pecorino grattugiato. Attenzione! (...) non seguite il suggerimento di mettere a cuocere insieme gli uni e gli altri (mangereste una pappa!), fatto da un ciarlatano barese che dice di essere "maestro" "anche" di culinaria.»</p> <p>U sgranatorie de le barise (Giovine A., 1968) riporta la ricetta "Maccarune che le cime de cole e lardiidde friscche sfinite a la barese" a pagina 26, con la traduzione in italiano ("Maccheroni con cime di cola") a pagina 27.</p> <p>La ricetta è stata ripresa sul giornale barese "U Corriire de BBàre" anno 3 n. 1 (gennaio 2011) con una testimonianza del 1981.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #pastaconilcavolfiore #pat #biodiverso</p>
1 1	Dom	<p>Sapori e Saperi della nostra terra. Un video, dedicato alla preparazione di "fave e cicorie", a cura dell'UTE di Mola di Bari.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #faveecicorie #pat #ricetta #saperiesapori</p>



1 2	Lun	<p>Oggi condividiamo post e foto di Antonella Berlen scattate a Roma, all'esterno di una Scuola Media (oggi diremmo scuola secondaria di primo grado), in via Mascagni.</p> <p>Ecco cosa ci racconta Antonella in questo breve racconto intitolato "L'orto di Mario": «La zona è in altura, il panorama splendido, ma una volta apprezzata la vista della capitale dall'alto, sono stata colpita da due cose: un giardino recintato con panchine, percorsi e fontane/abbeveratoi per far giocare all'aperto gli animali domestici in sicurezza, da una parte della strada e un bellissimo piccolo orto diffuso realizzato da un giovane collaboratore scolastico di origini pugliesi, all'interno dell'area di pertinenza di una scuola secondaria di primo grado, dall'altra.</p> <p>Mario aveva dissodato, zappato, arricchito di terra nuova piccoli spazi inutilizzati all'esterno dell'Istituto e li aveva e trasformati in tanti piccoli orti in cui coltivare gli ortaggi della sua regione di origine.</p> <p>L'orto diffuso che ne è venuto fuori è bellissimo.</p> <p>Parla di avi contadini, di lavoro duro e continuo, di lembi di terra strappati al cemento e all'incuria, di attesa della crescita dei suoi ortaggi coltivati con serenità, costanza, caparbietà e di tanto affetto per la sua terra di origine».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadecarosello #ortodiffuso #ortourbano #ortoscolastico</p>
1 3	Mar	<p>Oggi condividiamo un estratto di un articolo pubblicato qualche giorno fa sulla Gazzetta del Mezzogiorno: «"Il sudest nell'Olimpo della cucina" grazie ai 12 nuovi Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) iscritti nell'elenco del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali per l'anno 2021. Questo importantissimo traguardo per la Puglia, che oggi può vantare ben 311 PAT, è il risultato dell'attività del Progetto BiodiverSO in sinergia con La Compagnia del Carosello: agrobiodiversità e comunità del cibo. I protagonisti sono il Carosello di Polignano, la Cima di rapa di Minervino Murge, la Fava Melonia, il Boccione maggiore, il Lupino bianco, l'Acquasale, la Frittata di asparagi selvatici, i Lampascioni fritti, le Olive fritte, la Pasta col cavolfiore, i Piselli freschi e i carciofi ripieni che arricchiscono le sezioni "Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati" e "Prodotti della Gastronomia" dell'elenco del Mipaaf. Questi prodotti si vanno ad aggiungere ai numerosi già presenti e rappresentano "un biglietto da visita dell'agricoltura italiana di qualità"».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadecarosello #pat #biodiverso #rassegnastampa</p>
1 4	Mer	<p>Anche in questo periodo non molto felice, per via della pandemia, la Compagnia del carosello" vuole regalare un sorriso... quello del nostro amico Fabio Pellegrini che ci ha donato circa 400 semi del pomodoro "a scrèsce" (nel dialetto di solito la "e" è muta) di Polignano a mare. Si tratta di una varietà locale di pomodoro da serbo che Fabio coltiva in aridocoltura a ridosso dei muretti a secco. Sarebbe che il pomodoro "a scrèsce" sia il vero Pomodoro della regina, quello che secondo alcuni veniva coltivato esclusivamente in aridocoltura. Le</p>



		<p>bacche di questa varietà locale hanno l'epicarpo molto consistente che si stacca facilmente dalla polpa.</p> <p>Ora grazie a Fabio semineremo e coltiveremo delle piante per poi analizzare e caratterizzare i frutti dal punto di vista qualitativo e nutrizionale.</p> <p>Grazie Fabio e grazie a Benny Leone per aver scattato queste belle fotografie.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #pomodoascresce #varietalocale #biodiversita</p>
1 5	Gio	<p>La Compagnia del Carosello ha preso parte al terzo tavolo di co-progettazione tematico del Comune di Mola di Bari nell'ambito del percorso " Cantiere di Valorizzazione: verso i Piani Strategici della Cultura e del Turismo" il cui focus è stato l'Innovazione.</p> <p>Il processo di partecipazione attiva, promosso dall'Assessorato alla Cultura, Turismo e Marketing Territoriale del Comune di Mola di Bari, ha già all'attivo i primi due incontri che si sono incentrati sui temi dell'identità prodotto e dell'accoglienza, ma il piano strategico continuerà con numerosi altri incontri fino al mese di ottobre.</p> <p>In linea con le finalità del processo, l'intervento ha riguardato il tema dell'innovazione valutandone gli aspetti legati al turismo e all'enogastronomia, e soprattutto connessi con la food identity. L'attenzione è stata richiamata sulle opportunità che ci offrono i nuovi strumenti digitali di comunicazione e sulle "buone pratiche" innovative messe in campo da attività commerciali, cittadini ed enti pubblici.</p> <p>L'intervento ha avuto, inoltre, l'ambizione di essere uno spunto di riflessione e una piccola provocazione al fine di incentivare le attività locali, ma anche di sostenere il Comune di Mola nella sua mission, con l'obiettivo di contribuire alla valorizzazione, alla tutela e alla promozione dei numerosissimi "punti di forza" molesi, innovando e differenziando l'offerta.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #tavolotematico #pianistrategici #cultura #turismo #enogastronomia #partecipazioneattiva #comunedi moladibari</p>
1 6	Ven	<p>La portulaca (<i>Portulaca oleracea</i> L.) è una pianta spontanea della famiglia delle Portulacaceae molto comune in orti e campi, dove è considerata un'infestante. Ha foglie e fusti carnosi e succulenti, tanto da sembrare una pianta grassa, portamento strisciante e molto ramificata, il colore è verde o rossastro.</p> <p>Numerosi sono i sinonimi ed i termini dialettali utilizzati nelle diverse località: porcellana, procaccia, porcaccia, sportellaccia, andraca, erba dei porci, erba grassa, erba vetro, perchiàzze, spurchiazza, purchiazze, prechiazze, precchiacche, 'mbrucaccia, brucacchiu, chiappareine.</p> <p>Uno dei suoi nomi (portulaca) viene dal latino pòrtula (piccola porta), per la capsula (frutto) contenente i semi, che si apre come una coppa con il coperchio. Sembra invece che il suo altro nome (porcellana) sia dovuto al fatto che sia un'erba particolarmente gradita ai maiali.</p>



		<p>La porcellana era nota nell'antichità e veniva coltivata già nella Mesopotamia; gli Egizi la utilizzavano sia come pianta medicinale che come ortaggio. Durante il Medioevo si diffuse nel resto dell'Europa, venendo coltivata nei Paesi del Bacino del Mediterraneo, soprattutto in Spagna e negli orti dei monasteri. Spesso, ad offrire la misticanza con la portulaca, erano i frati quando passavano a chiedere la questua alle famiglie. Per questo ancora oggi, in Corsica, la portulaca è chiamata anche "erba fratesca". Con l'inizio del colonialismo, l'erba porcellana si diffuse nel continente americano dove fu subito apprezzata dalle popolazioni autoctone, tanto che attualmente è possibile trovarla al mercato nella città di Juarez in Messico, commercializzata con il nome di "verdolaga". Nella cucina arbëresh delle popolazioni di lingua albanese che vivono nell'Italia meridionale, dove si stanziarono tra il XV e il XVIII secolo, l'erba porcellana è nota come përqark, ed è tutt'ora tra le erbe selvatiche più utilizzate.</p> <p>In Puglia sin dall'antichità viene raccolta e si utilizzano germogli e foglie carnosì e dal sapore acidulo e salato, simile a quello degli spinaci freschi. Viene consumata cruda in insalate alle quali conferisce sapidità e freschezza, e cotta per preparare minestre saporite. La portulaca è conosciuta per le sue proprietà benefiche; in passato era utilizzata come erba officinale date le sue proprietà depurative, dissetanti e diuretiche e anti-diabetiche. È un'ottima fonte di acidi grassi omega-3, beta-carotene e vitamina C, e contiene minerali come magnesio, manganese, potassio, ferro e calcio.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #portulaca #erbespontanee #storia</p>
1 7	Sab	<p>Oggi condividiamo due piatti della cucina contadina: la frittata di cardoni e riso e carducci.</p> <p>La frittata si prepara sbattendo le uova in una ciotola con il sale e il pecorino grattugiato. Successivamente, si aggiunge, previa scottatura in acqua, il "cuore" e la nervatura principale delle foglie dei carducci privati della parte fibrosa più esterna (c'è chi aggiunge anche mollica di pane raffermo). Si cuoce il tutto in una pentola preriscaldata con un fondo d'olio.</p> <p>Riso e carducci si prepara cuocendo i carducci, mondati come prima (anche senza scottarli), in una pentola con olio, aglio e sale. Si fa bollire il riso a parte e si condisce.</p> <p>Buon appetito!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #carducci #frittata #risoecarducci #ricette</p>
1 8	Dom	<p>Sapori e Saperi della nostra terra. Un video, dedicato alla preparazione di "riso patate e carciofi", a cura dell'UTE di Mola di Bari.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #risopatatecarciofi #pat #ricetta #mola #saperiesapori</p>



1 9	Lun	<p>Sapevate che della pianta di fava è possibile consumare anche le cime? Di cosa si tratta? È presto detto: per “cime di fava” si intendono gli apici della pianta, lunghi circa 5-10 cm, che si ottengono dopo aver eseguito la cosiddetta “cimatura”. Tecnicamente, questa operazione colturale può essere definita come “potatura verde”, effettuata per molteplici finalità agronomiche. Le indagini storico-bibliografiche condotte dal progetto BiodiverSO hanno messo in luce che le “cime di fava” non sono considerate semplicemente uno scarto, bensì un prodotto edule tradizionalmente utilizzato sia crudo, sia cotto.</p> <p>Volete realizzare un primo piatto, semplice, veloce ma gustoso? Un bel piatto di pasta con le cime di fava è quello che fa per voi, soprattutto agli inizi della primavera, quando le piante di fava si trovano nelle condizioni ideali per essere sottoposte alla cimatura.</p> <p>Come preparare questo piatto? Basterà aggiungere le cime di fava nella pentola durante gli ultimi minuti di cottura della pasta. Quindi, dopo avere scolato la pasta al dente, basterà aggiungere un filo d’olio evo per esaltare il connubio tra le cime di fava e la pasta di semola di grano duro. Sconsigliato l’abbinamento con formaggio grattugiato molto stagionato e dal sapore troppo intenso, tuttavia alcune scaglie di formaggio tipo Grana Padano o Parmigiano Reggiano possono essere aggiunte direttamente sul piatto. Il piatto è così pronto per essere degustato..!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #cimedifava #ricetta #biodiverso</p>
2 0	Mar	<p>Insieme ai Comuni di Conversano, Mola di Bari, Monopoli e Polignano a Mare, anche la Riserva Naturale Orientata Regionale dei Laghi di Conversano e della Gravina di Monsignore, partner del Progetto, è Territorio a sostegno dell’Agro-Biodiversità e Comunità del Cibo.</p> <p>Oltre alle dodici doline carsiche dette i laghi, alle numerose aree archeologiche presenti e alla gravina carsica di Monsignore, che si estende dai livelli più alti della Murgia di sud-est fino alla costa, la Riserva rappresenta un’importante fonte di agrobiodiversità, custode di numerose specie di piante spontanee tipiche delle zone del Mediterraneo. Parliamo dei grespini, delle ortiche, della ruchetta selvatica e violacea, della borragine e di numerosissime altre specie eduli spontanee (SEP) utilizzate come veri e propri ortaggi nella tradizione contadina. Si tratta di piante erbacee spontanee utilizzabili come ortaggi e piante da condimento nella cucina tradizionale, dalle interessanti proprietà depurative e lassative e per questo utilizzate in passato nella medicina popolare.</p> <p>Tutto il quadro naturalistico presente in questo territorio, rappresenta un tesoro paesaggistico e una fonte incontaminata di agrobiodiversità; alcune delle specie spontaneamente presenti nella Riserva sono state scelte, per questa ragione, come soggetti per le Cartoline dell’agrobiodiversità, a simboleggiare un patrimonio prezioso per il nostro territorio.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #agrobiodiversita #riservanaturale #conversano #erbespontanee</p>



2 1	Mer	<p>I piselli freschi e carciofi ripieni sono una ricetta tradizionale pugliese realizzata con il “re degli ortaggi” in tutta la regione. Come realizzare questa ricetta? Dopo aver tolto ai carciofi le brattee esterne, con le dita si allarga il capolino e si mette, in mezzo, un impasto ottenuto con uova, formaggio, pan grattato, prezzemolo tagliuzzato, aglio, sale e pepe. L’impasto dovrà risultare non eccessivamente sodo. In un tegame piuttosto alto si mette la cipolla affettata e i piselli, l’olio e il sale. Si sistemano i carciofi ripieni mantenendoli dritti, si aggiunge acqua fino a ricoprire i piselli. Su ogni carciofo si fa cadere un filo l’olio. Si cuociono tenendo il tegame coperto facendo attenzione affinché i carciofi, restino lì belli dritti, per evitare che il ripieno fuoriesca.</p> <p>Grazie al lavoro effettuato con le attività della Compagnia del Carosello, in sinergia con il progetto BiodiverSO, agli inizi del 2021 i piselli freschi con carciofi ripieni sono stati inseriti nell’elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) a seguito della ventunesima revisione pubblicata con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.</p> <p>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, c’è la testimonianza di Giovanni panza che nel libro “Le checine de nononne” (Scheda editore, 1982) descrive la ricetta in un capitolo dedicato ai carciofi ripieni («Scarcioffe chiene») e nella variante con l’aggiunta dei piselli («Pesiidde frische e scarcioffe chiene»): «Togli ai carciofi le foglie esterne e il torsolo e, con un coltello bene affilato, taglia le punte; con le dita allarga un po’ le foglie e metti, in mezzo, un impasto a base di mollica di pane inzuppata nell’acqua, uova sbattute, formaggio grattugiato, prezzemolo tagliuzzato, sale e pepe; impasto che dovrà risultare non eccessivamente sodo. Sistema i carciofi, così riempiti, in un tegame piuttosto alto; per mantenerli dritti riempi i vuoti con patate a tocchetti, e condisci con olio dopo aver cosparso la superficie di mollica di pane grattugiata; aggiungi l’acqua sino a ricoprire le patate e metti a cuocere. Prendi i carciofi e li prepari come se li dovessi fare ripieni (...). In un tegame sistema i carciofi e, per mantenerli dritti, aggiungi torno torno i piselli sgusciati e conditi come abbiamo già visto».</p> <p>Inoltre, nel ricettario Cynara (ricette, notizie e curiosità sul carciofo) pubblicato nel 1992 dal mensile Realtà Nuove di Mola di Bari, come supplemento al n. 46 di aprile, è riportata la ricetta “Scarciofofele chiane chi pesidde” (Carciofi ripieni e piselli).</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelparosello #pisellifrschiecarciofiripieni #pat #ricette</p>
2 2	Gio	<p>Notare la somiglianza delle cime di fava con gli spinaci? L’aspetto simile dei due ortaggi suggerisce anche similitudini nell’utilizzo in cucina. Ma dal punto di vista nutrizionale, cosa cambia?</p> <p>Ebbene, ci sono forti differenze tra i due prodotti, soprattutto per quanto concerne il contenuto di sostanza secca, essenzialmente a causa della concentrazione di proteine e carboidrati, che nelle cime di fava risulta, in media, circa due volte</p>



		<p>maggiore rispetto agli spinaci. È interessante notare che le cime di fava hanno un buon contenuto proteico, a differenza della maggior parte degli ortaggi da foglia. Per quanto concerne gli zuccheri, le cime di fava hanno un contenuto maggiore di quasi tre volte, anche se in termini assoluti si tratta di valori bassi.</p> <p>Il contenuto di elementi minerali delle cime di fava risulta inferiore rispetto agli spinaci. In particolar modo, il contenuto di calcio è più basso di circa il 30%, quello del sodio è più basso di circa tre volte, mentre potassio e magnesio presentano valori pari a circa la metà. In base a questi risultati si evince che le cime di fava potrebbero essere considerate un'ottima alternativa agli spinaci, soprattutto per quei soggetti a cui è richiesto di limitare l'apporto di potassio con la dieta. Inoltre, le cime di fava sarebbero da preferire in tutti i casi connessi a rischi di calcolosi, per il più basso contenuto di calcio e, soprattutto, per il fatto che la fava, a differenza dello spinacio, non appartiene alla famiglia delle Chenopodiaceae. È noto, infatti, che gli ortaggi appartenenti a questa famiglia botanica presentano generalmente un elevato contenuto di ossalati, ossia i sali di cui sono formati i calcoli renali.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #cimedifava #spinaci #caratteristichenutrizionali</p>
2 3	Ven	<p>Oggi condividiamo un racconto di Antonella Berlen.</p> <p>«Si era nel pieno della primavera quando il 23 aprile, festività di San Giorgio, le ragazze e i ragazzi di Mola salivano verso la chiesetta a lui dedicata, situata all'inizio della strada che porta a Pozzo Vivo.</p> <p>La mattina, sul presto, le donne del paese avevano già partecipato alla messa in onore del santo. I più giovani, invece, si muovevano nel primo pomeriggio e camminando lungo un canalone, raggiunta la ferrovia, ne attraversavano i binari, percorrevano un altro pezzetto di strada e dopo aver portato un saluto al santo, chiacchierando, chiacchierando andavano da "Acqua Call", una contadina del posto che aveva fama di coltivare nel suo pezzo di terra le migliori lattughe. I ragazzi, per pochi centesimi, ne potevano acquistare un paio da mangiare lungo la via del ritorno, tra chiacchiere e risate.</p> <p>Le lattughe di Acqua Call erano così saporite che non si perdeva niente, a parte qualche foglia esterna ingiallita... E poi erano fresche, profumate e col "chiuppo".</p> <p>Acqua Call le raccoglieva per loro dal campo e le sceglieva, come richiesto dai ragazzi, con quell'insieme di foglie interne più tenere e saporite che invece di aprirsi e allungarsi verso l'esterno, una dopo l'altra si erano strette verso l'interno, in un abbraccio croccante e saporito a formare un cuore delicato, chiuso a tutto il resto dell'ortaggio.</p> <p>Quelle lattughe io non le ho mai assaggiate, ma una cosa è certa: quelle coltivate da Acqua Call dovevano essere davvero speciali se a mia madre, solo a parlarne, brillano gli occhi ancora oggi».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #lattuga #mola #storie #tradizioni</p>



2 4	Sab	<p>Il boccione maggiore, <i>Urospermum dalechampii</i> (L.), è noto anche come “cequaire all’ammérse”, perché quando si recide la pianta le foglie hanno la caratteristica di incurvarsi, tanto da assumere una forma tale da somigliare ad un polpo “arricciato”. Può essere seminato ai bordi dei giardini, come pianta ornamentale, per i suoi fiori che vengono anche recisi ed impiegati in decorazioni floreali. Fiorisce da marzo ad agosto. In zone dove le piante hanno a disposizione terreni profondi e nelle annate piovose, i fiori possono superare 6 cm di diametro. A fine inverno-inizio della primavera e prima della fioritura, si consumano le foglie basali, lessate e condite, da sole o insieme ad altre verdure oppure saltate in padella con olio e aglio.</p> <p>Ai fini gastronomici si usano le foglie più tenere, raccolte prima della fioritura, lessate e condite, da sole o insieme ad altre verdure oppure saltate in padella con olio e aglio.</p> <p>Il boccione maggiore è stato inserito nell’elenco nazionale dei PAT pugliesi grazie al lavoro effettuato con le attività della Compagnia del Carosello, in sinergia con il progetto BiodiverSO, a seguito del decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 48 del 28 febbraio 2021.</p> <p>La scheda predisposta dalla Regione Puglia ai fini dell’inserimento nell’elenco dei PAT riporta, per quest’ortaggio, diversi sinonimi e termini dialettali: Cicoria amara, amarago, amarone, grugno, lattugaccio, scorzanera trifoliata, lattajolo, ingrassaporci, bell’ommo, “Cequaire all’ammérse”, “cicuredde àmmérse”, “cicuròni”.</p> <p>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 sono riportate diverse testimonianze.</p> <p>Un proverbio locale di Manduria (TA) così recita: “Cu li caroti, li erzi, li pasuli e tanti otri verduri, ntra lu minestrone già misu puru nu cicuroni” (“Con le carote, le verze, i fagioli e altre verdure, nel minestrone ho messo anche il boccione”). Nel libro “Erbe mangerecce” del 1935, Angiolo Del Lungo riporta il lattugaccio o boccione.</p> <p>Il prof. Vito V. Bianco, nel 1989, ha pubblicato il contributo “Specie erbacee della flora infestante pugliese utilizzabili come ortaggi e piante da condimento” (Accademia pugliese delle scienze, 46 (2), 11-27). Nell’elenco delle specie individuate fino a quell’epoca, e riportato nella tabella 1 della pubblicazione, le piante sono indicate in ordine alfabetico rispetto al nome scientifico secondo Pignatti (1982): l’ultima parte della tabella riporta il boccione maggiore.</p> <p>Nel quadriportico del Monastero di S. Maria della Consolazione di Martano (Lecce), dove ha sede una comunità monastica rimasta fedele al programma di vita tracciato da San Benedetto nella sua regola (“ora et labora”) è ospitata una mostra permanente di erbe medicinali raccolte in situ a cura di Fra Domenico Palombi. Fra Domenico, ricercatore e profondo conoscitore di erbe officinali, ha raccolto, essiccato, catalogato e ordinato per genere, specie, famiglia, annotando</p>
--------	-----	--



		<p>nome volgare, nome scientifico e principali virtù terapeutiche ogni singola erba rinvenuta nella locale macchia mediterranea. Le erbe, disposte in diversi pannelli e vetrine, sono esposte nel grande chiostro e possono essere visionate durante la visita al monastero. Dello stesso Fra D. Palombi la casa editrice Edizioni Grifo ha stampato nel 2005 Erbario Salentino, Erbe e piante medicinali del territorio di Martano e zone limitrofe, a cura del prof. Silvano Marchiori, ordinario di Botanica sistematica dell'Università del Salento, in cui sono riportati i risultati delle "accurate investigazioni e della minuziosa ricerca e catalogazione delle piante erbacee e arbustive, medicinali e non, esistenti nel territorio di Martano e dintorni, che fra' Domenico, nei circa dieci anni di permanenza nel monastero di Martano ha avuto modo di esplorare e studiare". Il boccione maggiore è riportato sia sulla copertina del libro, sia all'interno assieme alle sue principali caratteristiche.</p> <p>Il mensile Realtà Nuove di Mola di Bari ha pubblicato nel 1995 una guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: "I fogghe de fore" (la "e" in dialetto molese è muta). Infatti, a Mola è diffuso il consumo "di fogghe de fore", le foglie di campagna, con cui si indica tutto ciò che è allo stato selvatico ed è commestibile: dalla tenera erbetta mangiata cruda in insalata, alle rosette di foglie più consistenti e fibrose che invece sono consumate cotte in diverse preparazioni gastronomiche. All'interno della guida è segnalata la differenza tra boccione minore e boccione maggiore, specie tipiche della cucina tradizionale molese.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #boccionemaggiore #pat #biodoverso</p>
2 5	Dom	<p>Sapori e Saperi della nostra terra. Un altro video, a cura dell'UTE di Mola di Bari, dedicato alla focaccia con patate... e non solo!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #focacciaconpatate #pat #ricette #mola #saperiesapori</p>
2 6	Lun	<p>Un racconto di Antonella Berlen dedicato alle olive...</p> <p>«Nei miei ricordi, le olive con la calce, sono collegate all'estate, ai fuochi d'artificio e alla ricorrenza della festa della Madonna Addolorata. La mattina si usciva con papà per andare a vedere la processione. Dopo i fuochi d'artificio si rientrava a casa, ma mai prima di essersi fermati alla bancarella della frutta secca per acquistare nocelle e olive alla calce per il pranzo.</p> <p>Le donne di Mola conoscevano molto bene il procedimento per curare e intenerire le olive con la cenere dei loro bracieri e con la calce.</p> <p>Alla ricetta in foto, venuta fuori da una vecchia agenda, vorrei aggiungere che, passato il giusto tempo, dai 5 ai 7 giorni, in base alla grandezza delle olive, dopo averle lavate con cura cambiando l'acqua almeno 5-6 volte al giorno, si preparava una salamoia bollendo acqua e sale.</p>



		<p>Si procedeva, quindi, alla sistemazione delle olive nei contenitori, aggiungendo, a piacere, foglie di alloro, semi di finocchio, oppure origano, e anche scorze di agrumi se piaceva, e sommergendo il tutto con la salamoia».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelcarosello #oliveconlactalce #mola #ricetta #tradizioni</p>
2 7	Mar	<p>Il Carosello protagonista di una tesi di laurea discussa da Sergio Di Liddo nell'ambito del corso di Laurea Magistrale in Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.</p> <p>Il suo lavoro di tesi ha riguardato l'utilizzo di una tecnologia di illuminazione supplementare al fine di sopperire alle condizioni sub-ottimali di luminosità del periodo autunnale e favorire la destagionalizzazione produttiva di questa varietà locale.</p> <p>Altro scopo della tesi è stato quello di caratterizzare, dal punto vista morfo-fisiologico, una popolazione di 'Carosello leccese' mediante l'utilizzo di una scheda descrittiva elaborata dal GIBA (Gruppo di lavoro nazionale sulla Biodiversità Agraria) per il melone.</p> <p>A margine del lavoro di tesi sperimentale è stata anche condotta una valutazione delle potenzialità gastronomiche del Carosello in un'ottica di valorizzazione del prodotto "dal campo alla tavola".</p> <p>La prova sperimentale è stata condotta in agro di Mola di Bari presso l'azienda sperimentale La Noria del CNR-ISPRA nel periodo settembre-novembre 2020.</p> <p>I risultati dimostrano come l'applicazione di luce supplementare su Carosello ha permesso di ottenere un maggior numero di frutti ed una produzione più elevata rispetto al controllo, senza influire sulle caratteristiche biometriche e colorimetriche. Inoltre, la caratterizzazione morfologica del 'Carosello leccese' ha permesso di evidenziare alcune differenze nella biologia fiorale rispetto ad altre popolazioni di carosello descritte in bibliografia. Infine, i frutti di carosello hanno mostrato un'ottima attitudine a diverse applicazioni gastronomiche, evidenziando interessanti prospettive di valorizzazione del prodotto primario.</p> <p>Auguri a congratulazioni a Sergio, proclamato dottore di laurea magistrale con 110 su 110 e la lode!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelcarosello #carosello #tesidilaurea #moladibari</p>
2 8	Mer	<p>I contadini, la sera, in mancanza di altre pietanze, mangiavano l'acquasale, che si preparava mettendo in un tegamino dell'acqua e aggiungendovi pomodori, prezzemolo e olio. L'acquasale è pronta quando l'acqua bolle; si tagliava quindi del pane a pezzettini e lo si metteva in un piatto e sopra si versava questa specie di brodo e si condivideva il tutto con olio e, a piacere, con formaggio piccante.</p> <p>Grazie al lavoro effettuato con le attività della Compagnia del Carosello, in sinergia con il progetto BiodiverSO, agli inizi del 2021 l'acquasale è stata inserita nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) a seguito della ventunesima revisione pubblicata con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.</p>



		<p>Ai fini delle prove documentali per comprovare l'adozione di regole tradizionali ed omogenee inerenti alla lavorazione e conservazione per un periodo non inferiore ai 25 anni, nella scheda predisposta dalla Regione è riportata la testimonianza di Mario Cosmai nel libro "Leggende e tradizioni biscegliesi" (Edizioni Levante, 1985): a pagina 180, descrive la ricetta e la tradizione dell'acquasale.</p> <p>Inoltre, Luigi Sada nel libro "Cucina pugliese di poveri" (Bibliotechina de "La Taberna", Edizioni del Centro Librario, Carbonara di Bari, 1973) descrive con più nomi e qualche variante l'acquasale: «Fresèdde o acquasale o cialdèdde. È la nota caponata di origine catalana. Gallette di grano duro, che, immerse e rammollite nell'acqua fredda, collocate nel piatto, vengono condite con abbondante olio, sale, pomodoro, origano e cipolla rossa di Acquaviva affettata. Una di queste, innaffiata dal tonico vino di Puglia, risolve il problema del pasto del contadino, del pastore, del pescatore. Piatto semplice e composito ad un tempo di buona gente operaia, ma anche di raffinati buongustai: per gli odori, i colori e i sapori sono appagati tutti i gusti».</p> <p>Successivamente, nel 1991, lo stesso Sada, nel libro "Cucina pugliese alla poverella", precisa che: «Le condizioni economiche del proletariato nei secoli passati erano molto diverse da quelle attuali, per cui anche l'alimentazione rivelava un modo diverso di vivere che sfiorava spesso la fame. Proprio nelle famiglie del popolo minuto erano comunissimi i quattro piatti che ora descriverò, e che attualmente hanno assunto varianti da paese a paese, semplici ed economiche, ma anche artefatte e costose... (...). Acquasale. In una ciotola di terraglia di mette dell'acqua con sale e olio e un po' di cipolla rossa affettata. In tale miscuglio si intingono fette di pane raffermo. Sulla costa garganica i pescatori usano preparare l'acquasale cu ll'ove, che consiste nel far cuocere, in acqua con sale, mezza cipolla affettata, un paio di pomodori, prezzemolo e quante uova si vogliono, senza far rompere il tuorlo. Rassodatesi le uova, distribuire il tutto nei piatti su fette di pane casalingo raffermo; dopo aver ridotto ciascun uovo sodo a 4-5 fettine, condire con olio di oliva».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltocarosello #acquasale #pat #biodiverso</p>
2 9	Gio	<p>È la città di Monopoli, a sud di Bari, la culla del nuovo progetto tutto pugliese Mareolivo nato nel 2019 dall'idea di imprenditori locali e realizzato grazie ai fondi PSR PUGLIA 2014-2020.</p> <p>Tutto nasce dall'agro monopolitano, con le sue meravigliose masserie storiche, le tradizioni agronomiche e con la cultura per l'olivo e l'olio extravergine da questo ottenuto, cornice perfetta per questo innovativo, quanto interessante, progetto di rete. Inizialmente incentrato sull'esperienza rurale e sulla cultura agricola, oggi il consorzio coinvolge non solo aziende agricole, masserie agrituristiche e masserie didattiche, ma anche lidi balneari, B&B e aziende di piccola e media trasformazione, proponendo un'offerta esperienziale che è la perfetta unione delle diverse anime di Monopoli: la bellezza rustica ed autentica</p>



		<p>delle campagne, esaltata dalle prelibatezze della cucina locale, assieme alla sua essenza di città di mare, tra divertimento e paesaggi mozzafiato.</p> <p>L'idea vincente alla base di questo consorzio è proprio quella di creare un'offerta esperienziale tramite una rete d'impresa, che possa valorizzare l'intero territorio e che sia integrata e diversificata, ma anche organizzata ed efficiente, per competere sul mercato internazionale.</p> <p>Confronto, accoglienza, condivisione, crescita e coraggio sono alcuni dei punti di forza di questo nascente progetto, con l'ambizioso obiettivo di riqualificare e riorganizzare la filiera turistica, agricola e agro-alimentare, costruendo un percorso turistico di qualità che possa integrare tutti i servizi e le bellezze locali: ulivi e olio, pesca, mare e tutto il patrimonio orticolo, legato alla preziosa agrobiodiversità custodita nei nostri territori.</p> <p>La marina monopolitana, il centro murattiano e le contrade sono i protagonisti di questo progetto che punta a far sentire gli ospiti sempre parte integrante della cultura del luogo che visitano, attraverso la progettazione e promozione di pacchetti turistici "enogastronomici", di "slow travel" e pacchetti legati alla "cultura e tradizioni", esperienze autentiche e personalizzate, in cui ci si può dilettare con la cucina rurale, la caseificazione in masseria con mastri casari, la degustazioni di vini regionali fino a diventare protagonisti di percorsi a tema storico-etnologico.</p> <p>Un'offerta ampia e completa, che dona la giusta luce alle tradizioni locali, all'olio, al vino, alla biodiversità orticola e a tutto ciò che di buono offre la nostra terra e che permetterebbe di sostenere la destagionalizzazione della nostra offerta turistica.</p> <p>Abbiamo scelto di darvi un piccolo assaggio del Consorzio Mareolivo, perché esempio virtuoso di Rete di imprese e di marketing territoriale funzionale, all'interno della quale le realtà locali possono agire in sinergia, con l'obiettivo comune di far sentire tutti coloro che scelgono di vivere un'esperienza in Puglia, a casa.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeltarosello #mareolivo #consorzio #monopoli</p>
3 0	Ven	<p>Prossimamente... stay tuned!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeltarosello #settimanabiodiversità2021</p>
5 1	Sab	<p>Nel 2018 il grespino, alias sivoni (<i>Sonchus</i> spp.) è stato inserito nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della Puglia grazie alle attività del progetto BiodiverSO. Tra i vari documenti a supporto della tradizione omogenea di preparazione da almeno 25 anni c'è una testimonianza del professore di Agricoltura nella Regia Università degli Studi, Achille Bruni, il quale, agli inizi della seconda metà dell'Ottocento ha riportato notizie sul consumo di una misticanza di erbe spontanee: «<i>I campagnuoli e la gente povera raccolgono (...) il Sonchus tenerimus, il Sonchus oleraceus (...), qualche altra pianta, e ne fanno il loro prediletto camangiare denominato volgarmente foggie mischiate</i>» (Achille Bruni, 1857. Descrizione botanica delle campagne di</p>



		<p>Barletta. Stamperie e Cartiere del Fibreno, Strada Trinità Maggiore n. 26, Napoli.).</p> <p>Carlo De Cesare (1859) nel libro “Delle condizioni economiche e morali delle classi agricole nelle tre provincie di Puglia”, nel quarto capitolo “Delle produzioni spontanee”, scrive questo: <i>«Ricco di svariate produzioni spontanee è il suolo Pugliese; ma io terrò discorso di quelle sole che per la loro utilità e per gli usi costanti e proficui assai più giovano alle classi agricole; e ciò per la esatta esposizione degli elementi economici che io voglio descrivere, e se sia possibile anche migliorare ed aggrandire nell'interesse delle Provincie pugliesi. Dolci e tenerissime sono le cicorie che i terreni sostanziosi e freschi producono in grandissima quantità. Da questo prodotto la femminetta ricava non solamente il cibo quotidiano per la sua famiglia; ma eziandio la sua giornata, massime in primavera quando le cicorie talliscono e formano il prediletto cibo delle classi agiate. D'uso universale per le plebi sono pure: il sevone selvaggio (Sonchus oleraceus)»</i>.</p> <p>Luigi Sada (1991) nel libro “La cucina della terra di Bari” (Franco Muzzio Editore, Padova), a pagina 66, riporta questo: <i>«In tutta la Puglia, lungo le vie di campagna e i luoghi incolti, si trovano le piccole piante del Chicorium intybus silvestre, varietà apulum. Sono di un bel verde cupo, dal sapore amarognolo, gradevole, stuzzicante, gustosissimo. Si accompagnano ad altri erbaggi spontanei, quali Sevone, benefogghje, rapone, apudde ecc., chiamati col termine unico di fogghje mesckate (= foglie mischiate); o si cucinano in brodo o con salsa di pomodoro o si adoperano in insalata oppure in pinzimonio; ma sono soprattutto utilizzate col macco, la vivanda degli dei»</i>.</p> <p>Il mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari ha pubblicato nel 1995 una guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: “I fogghie de fore” (la “e” in dialetto molese è muta), con cui si indica tutto ciò che è allo stato selvatico ed è commestibile. Le pagina 7 e 11 della guida riportano, rispettivamente, la descrizione della specie e le principali ricette a base di <i>seveune</i> tipiche della cucina tradizionale molese.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #grespino #sivoni #erbespontanee #pat</p>
2	Dom	<p>Pepata di cozze... con sorpresa. Una video-ricetta, a cura dell'UTE di Mola di Bari.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #pepatadicozze #ricette #mola #saperiesapori</p>
3	Lun	<p>Nel 2018 il grespino, alias sivoni (Sonchus spp.) è stato inserito nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della Puglia grazie alle attività del progetto BiodiverSO. Tra i vari documenti a supporto della tradizione omogenea di preparazione da almeno 25 anni c'è una testimonianza del professore di Agricoltura nella Regia Università degli Studi, Achille Bruni, il</p>



		<p>quale, agli inizi della seconda metà dell'Ottocento ha riportato notizie sul consumo di una misticanza di erbe spontanee: «I campagnuoli e la gente povera raccoglie (...) il <i>Sonchus tenerrimus</i>, il <i>Sonchus oleraceus</i> (...), qualche altra pianta, e ne fanno il loro prediletto camangiare denominato volgarmente fogghe mischiate» (Achille Bruni, 1857. Descrizione botanica delle campagne di Barletta. Stamperie e Cartiere del Fibreno, Strada Trinità Maggiore n. 26, Napoli.).</p> <p>Carlo De Cesare (1859) nel libro “Delle condizioni economiche e morali delle classi agricole nelle tre provincie di Puglia”, nel quarto capitolo “Delle produzioni spontanee”, scrive questo: «Ricco di svariate produzioni spontanee è il suolo Pugliese; ma io terrò discorso di quelle sole che per la loro utilità e per gli usi costanti e proficui assai più giovano alle classi agricole; e ciò per la esatta esposizione degli elementi economici che io voglio descrivere, e se sia possibile anche migliorare ed aggrandire nell'interesse delle Provincie pugliesi. Dolci e tenerissime sono le cicorie che i terreni sostanziosi e freschi producono in grandissima quantità. Da questo prodotto la femminetta ricava non solamente il cibo quotidiano per la sua famiglia; ma eziandio la sua giornata, massime in primavera quando le cicorie talliscono e formano il prediletto cibo delle classi agiate. D'uso universale per le plebi sono pure: il sezone selvaggio (<i>Sonchus oleraceus</i>)».</p> <p>Luigi Sada (1991) nel libro “La cucina della terra di Bari” (Franco Muzzio Editore, Padova), a pagina 66, riporta questo: «In tutta la Puglia, lungo le vie di campagna e i luoghi incolti, si trovano le piccole piante del <i>Chicorium intybus</i> silvestre, varietà <i>apulum</i>. Sono di un bel verde cupo, dal sapore amarognolo, gradevole, stuzzicante, gustosissimo. Si accompagnano ad altri erbaggi spontanei, quali Sevone, benefogghe, rapone, apudde ecc., chiamati col termine unico di fogghe mesckate 😊 (foglie mischiate); o si cucinano in brodo o con salsa di pomodoro o si adoperano in insalata oppure in pinzimonio; ma sono soprattutto utilizzate col macco, la vivanda degli dei».</p> <p>Il mensile locale Realtà Nuove di Mola di Bari ha pubblicato nel 1995 una guida al riconoscimento e ricette delle piante spontanee della flora molese: “I fogghe de fore” (la “e” in dialetto molese è muta), con cui si indica tutto ciò che è allo stato selvatico ed è commestibile. Le pagina 7 e 11 della guida riportano, rispettivamente, la descrizione della specie e le principali ricette a base di seveune tipiche della cucina tradizionale molese.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadelarosello #grespino #sivoni #erbespontanee #pat</p>
4	Mar	<p>È in arrivo la IV edizione della “Settimana della biodiversità pugliese: Agricoltura, Alimentazione e Ambiente”, organizzata dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia insieme al Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università di Bari Aldo Moro e con la collaborazione di Enti e Istituti di Ricerca presenti sul territorio regionale e competenti in materia di biodiversità.</p>



		<p>Dal 17 al 21 maggio 2021 sono in programma numerose iniziative, in prevalenza in modalità online, con l'obiettivo di far conoscere al grande pubblico le attività che gli enti di ricerca e le università svolgono in Puglia, nonché la ricchezza e la bellezza della biodiversità agricola, alimentare e ambientale della Puglia.</p> <p>Per l'occasione, sarà realizzato e reso disponibile online il "Settimana(le) biodiversità pugliese" (www.settimanabiodiversitapugliese.it), che raccoglie centinaia di contributi prodotti da ricercatori e appassionati che studiano da anni la biodiversità.</p> <p>Altra novità di questa edizione è il contest fotografico "Obiettivo Agrobiodiversità", aperto a tutti, il cui tema è l'agrobiodiversità pugliese (link: https://forms.gle/p9GJLUuGBrPhZ7789).</p> <p>Il dettaglio del programma degli eventi organizzati (compatibili con l'emergenza sanitaria) sarà presentato lunedì 17 maggio durante l'inaugurazione della Settimana e presto sarà consultabile sul sito web www.settimanabiodiversitapugliese.it</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltacarosello #biodiversità #BiodiverSO #settimanabiodiversità2021</p>
5	Mer	<p>L'uso di friggere le olive ha radici antichissime. È un piatto semplice, un contorno che si realizza in pochi minuti. Le olive vanno fritte in padella con un po' di olio e sale (eventualmente con aggiunta di peperoncino). Alcuni aggiungono aglio e/o pomodoro. Altri una foglia di alloro. Si può spruzzare sopra anche dell'origano o del vin cotto di fichi. Per questa ricetta si utilizzano varietà dolci.</p> <p>Come si preparano le olive fritte? È molto semplice. Lavare le olive e asciugarle. Metterle sul fuoco in una padella con un po' di olio e girarle spesso. Quando le olive cominciano a spaccarsi spegnere il fornello e servire.</p> <p>Grazie al lavoro effettuato con le attività della Compagnia del Carosello, in sinergia con il progetto BiodiverSO, le olive fritte sono state inserite nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) a seguito del decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 48 del 28 febbraio 2021.</p> <p>Ai fini delle prove documentali per comprovare l'adozione di regole tradizionali ed omogenee inerenti alla lavorazione e conservazione per un periodo non inferiore ai 25 anni, nella scheda predisposta dalla Regione è riportata la testimonianza di Luigi Sada, nel libro "La cucina della terra di Bari" (Franco Muzzio Editore, Padova, 1991): «Le olive più povere di sostanze oleose, ma abbastanza polpose e dolci (la varietà "mele"), si usa mangiarle soffritte con poco olio. Leggo nel periodico mensile La Puglia agricola del 1885 che "si preparano fritte con vin cotto"; ma questo metodo oggi è sconosciuto».</p> <p>Lo stesso Sada, nel libro "La cucina pugliese in oltre 400 ricette" (Newton Compton Editori, 2015; I edizione 1994), le riporta come "conce di olive, che in altre regioni sono sconosciute": «Le olive della varietà mele (sopraffine quelle di</p>



		<p>Bitetto), polpose e dolci si soffriggono in poco olio. Un tempo si preparavano col mosto cotto».</p> <p>Inoltre, nell’opuscolo “Ricette e tradizioni” allegato al n. 20 (1989) del mensile Realtà Nuove, è riportata la ricetta “I léghie frètte (Olive fritte)” all’interno della pagina dedicata ai “contorni”.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadelpurosello #olivefritte #pat #BiodiverSO</p>
6	Gio	<p>Sapevate che la fava fresca (o fava novella) ha un elevato contenuto di vitamina C e di L-dopa (levo-diidrossifenilalanina), un precursore naturale del neurotrasmettitore dopamina (viene utilizzato dai pazienti affetti dal morbo di Parkinson)? Lo abbiamo scoperto analizzando sei genotipi di fava (i risultati sono stati pubblicati sulla rivista internazionale “Agriculture”).</p> <p>Al fine di ottenere maggiori informazioni in merito alle caratteristiche qualitativo-nutrizionali delle fave novelle sono state coltivate e analizzate quattro varietà locali di fava (Ceglie, Iambola, San Francesco e FV5) e due cultivar commerciali (Aguadulce supersimonia e Viola extra precoce), nell’ambito delle attività del progetto “Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)” finanziato dal PSR Puglia.</p> <p>Lo studio ha evidenziato l’elevata concentrazione di vitamina C (più delle arance) in tutti i genotipi, nonché la presenza di un alto contenuto di L-dopa, specialmente nella varietà Ceglie, senza differenze tra i genotipi in termini di produzione areica e di dimensioni dei semi immaturi.</p> <p>https://www.mdpi.com/2077-0472/9/12/253/htm</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadelpurosello #fava #varietàlocali #caratterizzazione #vitaminaC #Ldopa #BiodiverSO</p>
7	Ven	<p>Nel 2017 la senape o cimamarelle è stata inserita nell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della Puglia grazie alle attività del 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 è stato possibile riportare l’indicazione di alcune pagine del libro “Tra anima e corpo – Cibo tra alimentazione in Puglia nei secoli XVIII e XIX” (Conte Editore, Lecce, 1995), in cui l’autore Angelo D’Ambrosio cita il consumo della Senape nel Monastero di S. Agnese a Trani e Gravina, riportando anche la frequenza mensile di questo alimento.</p> <p>Luigi Sada (1991) nel libro “La cucina della terra di Bari” (Franco Muzzio Editore, Padova), a pagina 65, riporta questo: «<i>Così pure non dirò diffusamente delle piante spontanee che vengono consumate crude o cotte: l’acetosa minore, l’asfodelo (la cui fecola serviva, in tempi di carestia, a confezionare il pane), il babbagigi, il bacicci, la borragine, il capperò, il cardo selvatico, la cicerbita, la crepide, il crescione, la porcellana, la rapa selvatica, la senape selvatica</i>».</p> <p>Nel libro “Puglia dalla terra alla tavola” (AA.VV., Editore Mario Adda, Bari), Domenico Pinto (1990), nel saggio “I prodotti tipici della terra pugliese. Dalla produzione alla distribuzione”, a pagina 36 (in alto), riporta questo: «/In Puglia</p>



alla semplicità della] tradizionale cucina a base di erbe spontanee (ruca, senape, cicoria, ecc.) [, si è aggiunto il culto per la buona cucina]. Inoltre, a pagina 50, esalta la senape: “Molto ambita dai vegetariani pugliesi è la senape. Introdotta dopo la rivoluzione industriale, viene coltivata nel Nord-Europeo in pieno campo per usi non alimentari. Con fusto eretto, radici fittonante, foglie pennatosette e infiorescenza apicale bianca, questa veneranda piantina è rinvenibile, ovunque, dopo i mesi di ottobre-novembre. Cruda nell’insalata e lessata e condita con olio vergine di oliva (“crudo” o soffritto con aglio), accompagnata a vermicelli e olio piccante (con peperoncino), la senape assicura il suo contributo benefico all’organismo. Essa stimola l’utilizzazione del fosforo, inibisce le fermentazioni putride, è antisettica per i contenuti di isosolfocianato di allile. Nel basso Tavoliere è chiamata “sanapiedi” per la sua capacità di sciogliere gli acidi urici».

Paolo Brunori (23 giugno 1966) citò anche i “sinipi” tra i prodotti ortofrutticoli della gastronomia pugliese nell’articolo “Dal Gargano l’invito del sud ai turisti della buona cucina” (“Il Foglietto” LIX, fasc. 24, nuova serie).

Nel “Manuale pratico di orticoltura moderna” (Baldrati Isaia, 1957. Editore Ulrico Hoepli Milano) vengono descritte due specie: la senape bianca (*Sinapis alba*) e la senape nera (*S. nigra*).

Nel periodico mensile della Fiera del Levante di Bari edito nel 1931 (fascicolo Aprile - numero unico) “Fiera del Levante 6-21 settembre 1930 - VIII, Bari nella sua genesi e nella sua realizzazione” sono i prodotti della città di Bari oggetto di esportazione tra cui la senape: «(...) Fra tutte le città del Reame di Napoli, che l’Adriatico bagna, Bari siede la più fiorente e popolata per 30.000 abitanti e meglio. La Provvidenza sembra abbia segnato per essa un alto destino di prosperità, facendola ricca di prodotti della terra, che formano l’oggetto del suo commercio di esportazione, come cereali, civaie, olio d’oliva, mandorle, fichi, vino, spirito, gomma e posatura di vino, potassa, carrube, semi di anici, finocchio, senape, comino, robbia, lana, galla ecc.».

Carlo De Cesare (1859) nel libro “Delle condizioni economiche e morali delle classi agricole nelle tre provincie di Puglia”, nel quarto capitolo “Delle produzioni spontanee”, scrive questo: «Ricco di svariate produzioni spontanee è il suolo Pugliese; ma io terrò discorso di quelle sole che per la loro utilità e per gli usi costanti e proficui assai più giovano alle classi agricole; e ciò per la esatta esposizione degli elementi economici che io voglio descrivere, e se fia possibile anche migliorare ed aggrandire nell’interesse delle Provincie pugliesi. Dolci e tenerissime sono le cicorie che i terreni sostanziosi e freschi producono in grandissima quantità. Da questo prodotto la femminetta ricava non solamente il cibo quotidiano per la sua famiglia; ma eziandio la sua giornata, massime in primavera quando le cicorie talliscono e formano il prediletto cibo delle classi agiate. D’uso universale per le plebi sono pure: il sevone selvaggio (*souchus oleraceus*): i bulbi del Mascari *camosum* detti volgarmente lambascioni: le tenere cime della fergola (*ferula communis*): le cimamarelle (*sinapis geniculata*): la ruca (*diplotaxis tenuifolia*): i carduncelli (*carduus marianus*): la



		<p><i>ieta (beta maritima): le spine di sepe (licium europaeum): il pungilopo (ruscus aculeatus: l'ardicola (urtica dioica): i lupuli (humulus lupulus)».</i></p> <p>Francesco Della Martora (1846) nel testo “La Capitanata e le sue industrie sommariamente descritte” (Stabilimento della Minerva Sebezia, Napoli.) a pagina 132 riporta “Cimamarelle” tra le “Erbe selvagge mangerecce.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadecarosello #senape #cimamarelle #pat #BiodiverSO #speciespontanee</p>
8	Sab	<p>Ultimi giorni per partecipare al contest fotografico “Obiettivo agrobiodiversità”. In palio libri sull'agrobiodiversità e non solo... Il regolamento del concorso è qui: https://drive.google.com/file/d/1Trj9qq2xlc_jEBp9taTDRB3kmJzMPIua/view</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadecarosello #obiettivoagrobiodiversità #contestfotografico #settimanabiodiversità2021</p>
9	Dom	<p>Come si “semina” l'aglio? E come viene conservato e preparato per la “semina”? Scopritelo con noi attraverso questo video prodotto e realizzato nell'ambito del progetto BiodiverSO. Un omaggio all'Aglio di Altamura..!</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=5dCgu8rD4oo&fbclid=IwAR15NyIO8arDb59zncSSd3Vo6yx29AeuNDgnq8T5POImVe0TdAjp5Kk5Jlw</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadecarosello #aglio #semina #agliodialtamura #biodiverso</p>
10	Lun	<p>Oggi condividiamo racconto e ricetta di “Fef d cuzzl i ciukr” (Fave novelle e cicorie puntarelle) a cura della monopolitana Antonietta Cisternino: «L'altro giorno ero in macchina e, passando davanti alla bancarella di un fruttivendolo, ho visto un mazzo di lunghissime cicorie cimare. È stato un attimo e sono riaffiorati i ricordi, sapori del passato frammisti all'emozione provocata dal pensiero dei miei genitori, che non ci sono più. Nell'antica e sana tradizione contadina il cibo era strettamente legato alla stagionalità, e adesso è tempo di questa minestra, povera ma gustosa. Devo dire che all'epoca qualche volta ho odiato questa pietanza sia per la frequenza con cui veniva proposta sia perché mia madre era solita usare una semi cicoria catalogna tardiva di maggio, abbastanza amarognola e che produceva delle puntarelle sottili quasi come delle cannuce. Ovvio che mi sono fermata ed ho acquistato gli ingredienti, per recuperare le mie radici e far conoscere a mia figlia abitudini antiche. Gli ingredienti sono solo “fef d cuzzl” (fave novelle), “ciuckr cmet” (cicoria puntarelle), sale e olio. Per realizzare questo piatto iniziate a pulire la verdura; aprite il baccello e sgranate con le mani i semi delle fave, eliminate il “muso” se è duro e più scuro, lavatele sotto acqua corrente. Intanto potete lavare e pulire la cicoria, dividendo le foglie a pezzi, tenendo da parte le puntarelle, che vanno spezzate con le mani nel punto in cui non oppongono resistenza, per non ritrovare</p>



		<p>poi parti dure. La difficoltà di questo piatto sta nell'individuare il giusto tempo di cottura. Fate sbollentare il tutto in acqua salata aggiungendo prima le foglie, poi dopo qualche minuto aggiungere le fave, unendo all'ultimo, dopo 2-3 minuti, anche le puntarelle. Controllare la cottura, scolare con un mestolo forato lasciando un minimo di acqua di cottura, aggiungere abbondante olio evo e servite».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #favenovelle #cicorie #ricetta</p>
1 1	Mar	<p>Prorogata la scadenza per l'invio delle fotografie da candidare al contest fotografico! Vuoi partecipare? Segui le istruzioni:</p> <p>https://www.settimanabiodiversitapugliese.it/regolamento_OA_1.pdf?fbclid=IwAR1gRYyZ357MOvDvlZfsNTBJfHJ19nI13DgE4LDwUZpVJb6AFTQcQLfkLc</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #contestfotografico #obiettivogrobiodiversità #settimanabiodiversità2021</p>
1 2	Mer	<p>Oggi condividiamo una ricetta-racconto di Antonella Berlen.</p> <p>«Quando gli sponzali incontrano il baccalà impazziscono di sapore. Si studiano con garbo, a fuoco dolce, e aiutati dal prezzemolo e dai pomodorini, al calore che sale, si scambiano gli umori e riescono a creare quel sughetto delizioso che dopo averne usato il necessario, il resto lo tieni da parte e il giorno dopo ci fai degli spaghetti da urlo. Quello stesso sughetto che la forchetta, arrotolando gli spaghetti, fortunatamente non riesce a cogliere del tutto, e che, dopo il consumo dell'ingrediente principale, fa scattare in automatico il più gratificante omaggio post piatto che si conosca: la scarpetta. La nostra è una cucina semplice, solida, essenziale, che quando “azzecca” il perfetto accostamento di sapori non ce n'è per nessuno».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #sponzali #baccalà #ricetta</p>
1 3	Gio	<p>Grazie al progetto BiodiverSO, nel 2019 la portulaca è stata inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della Puglia, poiché è stato possibile reperire vari documenti a supporto della tradizione omogenea di preparazione da almeno 25 anni.</p> <p>Una prima testimonianza dell'uso della portulaca in Puglia ce la dà il grande cuoco Vincenzo Corrado di Oria (BR), nel libro “Del cibo pitagorico, ovvero erbaceo” pubblicato nel 1778. L'autore scrive: «<i>La porcellana si lava in vino, e si mangia in insalata con i cedrioli, e lattuga. Si cuoce col sugo d'arrosto di castrato, e con esso si serve. Fritta è di condimento agli arrostiti di quaglie, ed agnello. Bollita in vino, e condita di menta, targone, agli, peperoli, ed aceto, fa spiritosa insalata</i>».</p> <p>Un'altra testimonianza è quella dall'autore A. Lo Re in “Capitanata Triste” (stabilimento tipografico della Scienza e Diletto, 1902, Cerignola) a pagina 96: «<i>PORCELLANA (scient. Portulaca oleracea, dial. Chiappareine) Tutto dee</i></p>



		<p><i>servire o per la famiglia – pane, combustibile, minestra – o per cavarne qualche po' di denaro vendendo il supero su la piazza o per le vie».</i></p> <p>Una descrizione della portulaca e dei suoi usi è riportata nel Vocabolario botanico martinese: «<i>Purchiazze - Porcellana comune o Portulaca (Portulaca oleracea, Portulacacee). - Comunissima nei campi sterili. Tal volta suol coltivarsi per mangiarla in insalata, per essere questa pianta più o meno carnosa e sapida. È usata come rinfrescante per le vie urinarie e come leggero purgativo</i>» (Selvaggi E, 1950, Editore A. De Robertis, pag. 184).</p> <p>Nel “Vocabolario botanico martinese” di Selvaggi E. (1950, Editore A. De Robertis), a pagina 184, è riportata la voce “Purchiazze”: «<i>Porcellana comune o Portulaca (Portulaca oleracea, Portulacacee). Comunissima nei campi sterili. Tal volta suol coltivarsi per mangiarla in insalata, per essere questa pianta più o meno carnosa e sapida. È usata come rinfrescante per le vie urinarie e come leggero purgativo</i>».</p> <p>Anche Luigi Sada nel suo “La cucina della terra di Bari”, Orme editori (1991), a pagina 65-66 cita la portulaca tra le erbe spontanee.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #portulaca #pat #BiodiverSO</p>
1 4	Ven	<p>È in arrivo la IV edizione della “Settimana della biodiversità pugliese: Agricoltura, Alimentazione e Ambiente”, organizzata dall’Assessorato all’Agricoltura della Regione Puglia insieme al Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell’Università degli Studi di Bari Aldo Moro, con la collaborazione di Enti e Istituti di Ricerca presenti sul territorio regionale e competenti in materia di biodiversità.</p> <p>Numerose iniziative sono in programma dal 17 al 21 maggio... e la Compagnia del Carosello c’è!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #settimanabiodiversità2021 #programma</p>
1 5	Sab	<p>“AAA” sta per Agricoltura, Alimentazione, Ambiente, qui, ma è anche la sigla che si usa nelle bacheche per evidenziare l’urgenza di una richiesta. Pensiamoci, cosa c’è di più urgente degli interventi di “ripresa e resilienza” in Agricoltura, Alimentazione e Ambiente? Forse quelli per una sanità pubblica e territoriale, ma questo è un altro discorso. E comunque, un Ambiente più protetto, un’Alimentazione più sana e un’Agricoltura più biologica sono essenziali per la buona salute, nostra e del pianeta: AAA.</p> <p>Provate a navigare nel sito web della settimana della biodiversità pugliese! Troverete oltre 150 contributi realizzati da di ricercatori e appassionati che operano in Puglia e che studiano e promuovono la biodiversità, soprattutto l’agrobiodiversità promossa col PSR Puglia... troverete anche i contributi di cittadini speciali, appassionati di natura e benessere.</p> <p>https://www.settimanabiodiversitapugliese.it/index.php</p>



			#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #settimanabiodiversità2021 #sitoweb
1 6	Do m	<p>Andare in giro per campi alla ricerca di erbe da cucinare era pratica diffusa fino a non più di 50 anni fa, perché, per risolvere i problemi legati alla povertà, le piante spontanee rappresentavano una fonte importante di approvvigionamento alimentare in tutto il Paese.</p> <p>Da alcuni anni si sta cercando di recuperare il patrimonio di tradizioni e di conoscenze del nostro passato contadino, non solo per il suo valore storico e culturale ma soprattutto per l'utilità e l'impatto positivo che può avere sulla vita, in particolare per la nostra salute e quella dell'ambiente. I nostri genitori, i nostri nonni, e sicuramente i nostri antenati prima di loro, includevano nella loro dieta le piante spontanee. Le nuove generazioni hanno perso, almeno in parte, questa tradizione, così come altre conoscenze utili in campagna e in agricoltura.</p> <p>Il buon senso ci dice che abbandonare le abitudini alimentari, che per secoli hanno caratterizzato le generazioni prima di noi, in favore di cibi sterili e confezionati, ricostruiti più in laboratorio che in cucina, sia una scelta rischiosa, come dimostrano i preoccupanti dati sull'aumento dell'obesità, anche tra i bambini, e di altre patologie legate alla dieta.</p> <p>Oggi condividiamo un video realizzato a cura di Matteo Anaclerio della Cooperativa Sociale Semi di Vita. Il contributo presenta alcune specie spontanee eduli pugliesi cresciute nei terreni confiscati alla mafia in contrada Marrone, a Valenzano (Ba), e affidati alla Cooperativa Sociale Semi di vita, un progetto che vede come obiettivi la rivalorizzazione di terreni agricoli abbandonati e la costituzione di orti urbani come spazio di riscoperta delle specie locali e di aggregazione sociale.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=O8gZcoQYn8k&t=510s</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #settimanabiodiversità2021 #erbespontanee #coperaticasocialesemidivita</p>	
1 7	Lun	<p>Oggi, alle 10.30, c'è la conferenza stampa che dà la via alla Settimana della biodiversità pugliese: Agricoltura, Alimentazione e Ambiente. Verranno presentati gli eventi della settimana, il sito web "Settimana(le) della biodiversità" e il concorso fotografico. Sono previste anche delle dirette dai campi che ospiteranno le visite guidate.</p> <p>Non mancate all'appuntamento in streaming!</p> <p>https://www.settimanabiodiversitapugliese.it/it/17/Programma_di_luned%C3%AC17/</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #settimanabiodiversità2021 #conferenzastampa #presentazione</p>	
1 8	Mar	<p>Nell'ambito della Settimana della biodiversità pugliese, oggi pomeriggio, alle ore 15.00, ci sarà la presentazione del XIII Convegno Nazionale sulla</p>	



		<p>Biodiversità. Oltre alla presentazione del programma del convegno è prevista una relazione del prof. Antonio Elia (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, Università di Foggia), intitolata “La biodiversità è il nostro futuro”, nonché dei video e dirette dal campo. Moderatore dell'evento è il prof. Gianluca Nardone (Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale, Regione Puglia).</p> <p>Di seguito link per il collegamento in streaming all'evento: https://www.settimanabiodiversitapugliese.it/it/18/Programma_di_marted%C3%AC18/</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #settimanabiodiversità2021 #convegnonazionalebiodiversità</p>
1 9	Mer	<p>Oggi vi invitiamo a partecipare al terzo appuntamento della Settimana della biodiversità pugliese. Appuntamento alle 16.00 con l'evento in streaming dal titolo “La biodiversità negli occhi dei pugliesi”.</p> <p>Di seguito il link per il collegamento all'evento: https://www.settimanabiodiversitapugliese.it/it/19/Programma_di_mercoled%C3%AC19/</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #settimanabiodiversità2021 #paesaggioagrario #corallipugliesi #gabbianocorso #boschieforeste</p>
2 0	Gio	<p>Quarto appuntamento della Settimana della biodiversità pugliese. Un pomeriggio ricco, molto ricco, che comincia con la presentazione del Registro regionale delle risorse genetiche autoctone pugliesi. È prevista anche la proiezione del film “Come semi al vento”, oltre che un webinar di presentazione del Museo diffuso sulla biodiversità ed una visita con degustazione.</p> <p>https://www.settimanabiodiversitapugliese.it/it/20/Programma_di_gioved%C3%AC20/</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #settimanabiodiversità2021 #registroregionale #risorsegeneticheautoctone #comesemialvento #musediffusobiodiversità</p>
2 1	Ven	<p>Evento conclusivo della “Compagnia del Carosello” previsto per oggi pomeriggio alle ore 17.00, nell'ambito della Settimana della biodiversità pugliese. Introduce l'on. Giuseppe L'Abbate (componente de 11 a Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati italiana) cui segue l'intervento del direttore della Struttura di Staff Comunicazione Istituzionale Rocco De Franchi Regione Puglia.</p> <p>A seguire, la presentazione dell'ebook “Come bio vuole. Il percorso partecipativo della Compagnia del Carosello per una comunità del cibo”, a cura di Massimiliano Renna (Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, CNR di Bari).</p> <p>Sono inoltre previsti video e... altre sorprese.</p>



		<p>Moderà l'evento Maria Antonietta Colonna (Consigliera comunale del Comune di Mola di Bari).</p> <p>Di seguito link per il collegamento in streaming all'evento: https://www.settimanabiodiversitapugliese.it/it/21/Programma_di_venerd%C3%AC21/ Non mancate..!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #eventoconclusivo #presentazioneebook #comebiovuole #settimanabiodiversità2021</p>
2 2	Sab	<p>Presso il castello di Mola di Bari... la Compagnia del Carosello c'è!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #territorioasostegno dellagrobiodiversità #moladibari #castello #cartello</p>
2 3	Dom	<p>Oggi condividiamo un video che la Riserva Naturale Orientata Regionale “Laghi di Conversano e Gravina di Monsignore” ha presentato al Virtual Global Freshwater Summit 2021.</p> <p>https://fb.watch/551d2GJpy/</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #conversano #riservanaturale #territorio #biodiversita #globalfreshwatersummit</p>

2 4	Lun	<p>In quanti modi diversi utilizziamo il Carosello in cucina? Sergio di Liddo ci illustra come valorizzare in cucina questa tipicità locale, con lavorazioni semplici e gustose: dalla sferificazione di Carosello al pesto, passando per l'essiccazione della sua polpa e la trasformazione in cialda.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=Wk8m_QbQR3Q</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #carosello #utilizzi #ricette #sperimentazionigatsronomiche</p>
2 5	Mar	<p>Oggi condividiamo un racconto di Antonella Berlen intitolato “I mangiatori di fave e cicorie”.</p> <p>«Se Vincent Van Gogh, invece di andare in Olanda fosse capitato dalle nostre parti, probabilmente, il magnifico dipinto “I mangiatori di patate”, capolavoro conclusivo del suo periodo olandese, sarebbe diventato “i mangiatori di fave e cicorie” e, al posto di quei semplici ma preziosi tuberi, avrebbe ritratto cicorie fumanti accompagnate da fave, in un capace piatto “spaso” di terracotta.</p> <p>E avrebbe inserito anche del vino, sostituendo con questo la bevanda a base di orzo che una donna solerte dispensava nell'originale atmosfera olandese della sua opera, e completato il tutto con una piccola forma di pane strappato a mano, per accompagnare il pasto e concluderlo, in una lenta e accurata ripassata con l'ultimo pezzetto rimasto, a raccogliere ciò che sarebbe stato indecoroso per la sacralità che il cibo aveva un tempo, lasciare nel piatto.</p> <p>Vincent Van Gogh avrebbe trasferito su tela una gustosa “scarpetta”, consumata sul fondo di un piatto di fave e cicorie, e realizzato il capolavoro del suo ipotetico</p>



		<p>periodo pugliese, probabilmente non conclusivo, poiché, un posto sì povero, ma che ti offre del cibo così buono, non ti lascia andare via tanto facilmente.</p> <p>E sarebbero state, le cicorie dipinte, sicuramente di quelle selvatiche, caratterizzate da un lieve retrogusto amarognolo.</p> <p>Le più gustose, che i contadini raccoglievano insieme ad altre erbe di campo e che oggi, se non sei sicuro dei posti in cui raccoglierle, ti conviene non farti venire in mente neanche il desiderio di provarci.</p> <p>E in quelle cicorielle, avrebbe trovato, una volta cotte anche un lieve sentore di finocchio selvatico.</p> <p>E le fave, sarebbero state di quelle un po' piccoline, decorticate a quel tempo, passandoci sopra una pietra ad infrangerne la scorza scura, e, liberate da questa, conservate al riparo dall'umidità.</p> <p>Le avremmo prese nella quantità necessaria e tenute a bagno coperte di acqua, insieme a una foglia di alloro, per una notte, "iend ù pignatidd", dove, il mattino seguente, di prim'ora in un punto adeguato del camino, avrebbero ricevuto una cottura lenta e continua.</p> <p>Al primo bollore saremmo state attente ad eliminare la schiuma bianca appena formata, e quando tenere le fave, eliminata la foglia di alloro, avremmo lavorato di polso mescolandole continuamente dal basso verso l'alto con un cucchiaino di legno, per trasformarle in un composto morbido e cremoso.</p> <p>Regolate di sale, sempre continuando a mescolare, le avremmo arricchite della desiderata quantità di olio dei nostri ulivi.</p> <p>Solo allora, trasformate in morbida, corposa crema, sarebbero state pronte a raggiungere nel piatto le cicorie appena tirate fuori dall'acqua di cottura, per ricevere insieme un ultimo giro di olio e, accompagnate dalla fragranza del pane appena sfornato, a realizzare il miracolo di un pasto allo stesso tempo semplice e sontuoso, che si è guadagnato, nel tempo, per l'immenso sapore che sprigiona unito al beneficio che apporta alla salute, l'onore di varcare gli umili confini delle terre in cui è nato per essere celebrato sulle tavole di ristoratori sapienti, famosi in tutto il mondo</p> <p>Se Vincent, invece di andare in Olanda fosse capitato in Puglia, avrebbe rinunciato anche all'atmosfera leggermente cupa che avvolge il suo capolavoro conclusivo del periodo olandese, perché, non me ne vogliano le patate, l'energia positiva sprigionata da quel pasto di fave e cicorie non avrebbe potuto essere trattenuta all'interno di un piatto, seppur capiente di terracotta, ma avrebbe allontanato la fame e la stanchezza, e accompagnata a un buon sorso di vino locale, illuminato di verde e d'oro l'ambiente tutto, trasformando per quel piccolo tempo di ristoro, una semplice tavola di gente che lavora duramente la terra in una mensa da re».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeltacarosello #faveecicorie #racconto</p>
2 6	Mer	<p>Come bio vuole è ora disponibile on line!</p> <p>Il download dell'ebook, sia in formato ePub che in formato pdf interattivo, è possibile previa la compilazione di un breve form disponibile al seguente link:</p>



		<p>https://lacompaniadecarosello.it/e-book/</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadecarosello #comebiovuole #ebook #download #epub #pdf</p>
2 7	Gio	<p>Parlano di noi...</p> <p>http://www.italiafruit.net/DettaglioNews/60983/mercati-e-imprese/come-bio-vuole-un-ebook-dedicato-alla-biodiversita</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadecarosello #comebiovuole #rassegnastampa</p>
2 8	Ven	<p>“Pomodoro in riva al mare”, di Antonella Laterza. Foto terza classificata nel contest fotografico della Settimana della biodiversità pugliese. Siamo a San Vito, frazione di Polignano a Mare.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadecarosello #settimabiodiversità2021 #pomodoro #orto #polignanoamare #contestfotografico</p>
2 9	Sab	<p>Oggi condividiamo la ricetta del soufflé di ortiche tratta dal capitolo dedicato all’ortica nel testo di Bianco VV, Mariani R, Santamaria P (2009). Piante spontanee nella cucina tradizionale molese. Levante editore, Bari.</p> <p>Ingredienti: 500 g di piantine di ortica tenere, 1 lattuga, grana padano grattugiato, 40 g di burro, 3 uova, 2 cucchiai di fiocchi d’orzo, latte, sale, pepe.</p> <p>Procedimento: mondare le ortiche e la lattuga, lavarle e spezzettarle. In una padella sciogliere il burro e cuocere le verdure per 10 minuti circa. Mescolare le verdure con il formaggio, i fiocchi d’orzo, i tuorli e un po’ di latte. Salare e pepare. Infine aggiungere gli albumi montati a neve. Versare il composto in uno stampo infarinato, mettere in forno a 220 °C per 20 minuti circa senza mai aprire il forno.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadecarosello #speciespontanee #ortica #ricette</p>
3 0	Dom	<p>Oggi condividiamo il cartone animato realizzato dalla Cooperativa Sociale Terrarossa in collaborazione con Salento Km0 e BiodiverSO. Si tratta di un cartone animato educativo sulla biodiversità delle specie orticole del Salento. Lo scopo di questo video di poco meno di quattro minuti è quello di illustrare le principali varietà orticole tradizionali salentine, promuovendone la conservazione e la salvaguardia.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=oZL9eXYc0tY&fbclid=IwAR2HFjV0tsswSneRCF46tYn_6WaRnjtgSVqvOgA2srAFRYii9seuKhkfrRuQ</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadecarosello #biodiversita #cartoneanimato #biodiverso</p>
3 1	Lun	<p>In Puglia le cicorie sono coltivate e consumate durante tutto l’anno, ma è in inverno che prevale questa specie, per la maggiore resistenza al freddo rispetto ad altri ortaggi da foglia. Tuttavia, in questo periodo è possibile gustare ancora</p>



			<p>la cicoria catalogna da foglie e da steli, utilizzata soprattutto cotta. I cespi presentano numerosi steli fiorali che ricordano i turioni degli asparagi.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #cicoria #cicoriacatalogna</p>
6	1	Mar	<p>Questa è la foto che si è classificata al secondo posto nel contest fotografico della Settimana della biodiversità pugliese. L'autore di questa foto, realizzata con un drone, è Roberto Greco. Il titolo della foto è "Terra e mare". Siamo a Polignano a Mare.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #settimanabiodiversità2021 #contestfotografico</p>
	2	Mer	<p>Cucina di precisione a Tenuta Pinto nell'ambito di un progetto di ricerca con l'Università degli Studi di Bari. Se ne parla in questo video. http://www.norbaonline.it/ondemand-dettaglio.php?i=112053&fbclid=IwAR2JgxWeShPOuDGJ5865V4T56uba8sv3M5-yKkk1YOshoVKdFVTozulzUgA#.YLKJzIKGDEk.facebook</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #tenutapinto #moladibari #cucinadiprecisione #menusperimentale</p>
	3	Gio	<p>Oggi vi mostriamo la foto che si è classificata al quarto posto nel contest fotografico della Settimana della Biodiversità pugliese. L'autore di questa foto, intitolata "Sapori e colori", è Antonio Mizzi.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #settimanabiodiversità2021 #contestfotografico</p>
	4	Ven	<p>"Vi offriamo la nostra agrobiodiversità". Questo è il titolo della fotografia, realizzata a cura degli studenti del Liceo Vittorino da Feltre (Taranto) e presentata dalla prof.ssa Francesca Valentini. Fotografia classificata al nono posto del contest fotografico della Settimana della Biodiversità pugliese.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #settimanabiodiversità2021 #contestfotografico</p>
	5	Sab	<p>Una nuova leccornia: "Spaghett p r' Ciom amaredd". Spontanee o coltivate le cime amarelle (la senape) sono uno degli ortaggi tipici della tradizione contadina pugliese. Poco note, le cime amarelle sono ottime da gustare stufate, come contorno con la carne o in un primo piatto come spaghetti e cime amarelle. Come realizzare questo piatto? Selezionare le cimette più tenere e le foglie più giovani, dopo il lavaggio si fanno bollire in acqua salata. Non appena l'acqua riprende a bollire è possibile aggiungere gli spaghetti. Contemporaneamente si prepara il soffritto con olio extra-vergine di oliva, uno spicchio d'aglio, mollica di pane (magari raffermo) e peperoncino a piacere. Dopo la cottura, cime amarelle e spaghetti possono essere conditi con il soffritto di olio e la mollica frita ed il piatto è pronto da gustare!</p>



		#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #cimamarelle #erbespontanee #ricetta
6	Dom	<p>Avreste mai pensato alle cime di rapa in un cocktail? Hannelina l'ha presentato all'ultima sfida della Diageo World Class strappando un biglietto per la semifinale di questa importante competizione del settore.</p> <p>https://www.facebook.com/watch/?v=164697635481845</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #cimedirapa #acetosella #orto #cocktail #mixology #diageoworldclass</p>

7	Lun	<p>Spesso le piante di capperi sono presenti nei posti più impensabili, come rupi rocciose o negli alti anfratti di vecchie mura in tufo. Ma come ci sarà arrivato un seme di capperi lassù? Come è possibile che le piante di capperi crescono nei più incredibili anfratti rocciosi o tra i tufi? Una spiegazione è legata al fatto che gechi e lucertole, che frequentano quegli ambienti, sono ghiotti degli essudati zuccherini dei frutti del capperi. Mangiando i frutti dei capperi ingeriscono anche i semi, i quali passano indenni attraverso l'apparato digerente e vengono espulsi nei posti più impensabili. E da lì nasce (almeno) una pianta di capperi.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #capperi</p>
8	Mar	<p>Della pianta del carciofo, in fondo, mangiamo un bocciolo florale, chiamato con terminologia specifica 'capolino'. I fiori del capolino del carciofo sono detti floscoli. Gli organi sessuali non maturano contemporaneamente e questo impedisce l'autoimpollinazione dello stesso fiore. Un capolino ben sviluppato contiene da 800 a 1400 fiori.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #carciofo</p>
9	Mer	<p>Questa varietà di fava ha due nomi: "Nase 'n gule" o "de San Francische". I due nomi dialettali assegnati a questa varietà locale di fava prendono spunto dai caratteri morfologici e agronomici che la caratterizzano. Infatti, il nome "Nase 'n gule" deriva dalla caratteristica posizione che assumono i semi all'interno del baccello, ovvero la parte superiore di un seme è a diretto contatto con il seme successivo, andando in questo modo a conferire una forma particolare, dovuta al contatto tra i due semi. L'appellativo "de San Francische" sta ad indicare il periodo di coltivazione. Infatti, la tradizione insegna che questa fava si semina in pieno campo nei giorni prossimi alla ricorrenza di San Francesco d'Assisi, il 4 ottobre, mentre la raccolta dei baccelli inizia nei giorni successivi a San Francesco da Paola, il 2 aprile.</p> <p>Giovanni Cozzolongo, nel libro "La Fava", del 1899, segnala antiche varietà quali la "fava Iambola" di Modugno, detta anche "fava esculenta", la fava di S. Francesco, che a Putignano era chiamata anche "fava cavaliere", ed era la "Faba purpurea", e sempre a Putignano la "fava naso in culo", così chiamata per le</p>



		<p>dimensioni dei semi che sono così grandi da toccarsi reciprocamente all'interno del baccello.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelcarosello #fava</p>
1 0	Gio	<p>Il consumo alimentare dei ceci freschi era già noto agli antichi Romani, che consideravano quest'ortaggio parte integrante della dieta quotidiana. Galeno (129-210 d.C.), che per un certo periodo fu il medico personale dell'imperatore Marco Aurelio, così descrive il cece verde: «I ceci vengono utilizzati anche prima della loro maturazione, quando sono ancora verdi, proprio come le fave. La proprietà comune a tutti i frutti immaturi è già stata trattata nel capitolo riguardante le fave. Perciò quello che è stato detto riguardo le fave grigliate vale anche per i ceci grigliati, visto che tutto ciò che viene grigliato perde le sue proprietà flatulente, ma diventa più difficile da digerire e più costipante, anche se fornisce nutrienti più densi all'organismo» (Grant, 2005 - pagina 109).</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelcarosello #ceci #ceciverdi</p>
1 1	Ven	<p>Oggi condividiamo un contributo, a cura di Annalisa Somma e Davide Palmitessa, che descrive i caroselli 'Scopatizzo' e 'Tomentoso' per mezzo di schede descrittive morfologiche. Infatti, per riconoscere le varietà è fondamentale caratterizzarle secondo parametri morfologici e descrittori di vari organi durante l'accrescimento della pianta. Semi, foglie, infiorescenze, frutti, dettagli al microscopio e tanto altro. Questi i contenuti del contributo presentato nell'ambito della Settimana della Biodiversità pugliese 2021.</p> <p>https://www.settimanabiodiversitapugliese.it/it/12/Caratterizzazione_del_carosello_Caso_studio_carosello_%E2%80%98Scopatizzo%E2%80%99_e_carosello_%E2%80%98Tomentoso%E2%80%99/4_98/</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelcarosello #carosello #scopatizzo #caratterizzazione #settimanabiodiversità 2021</p>
1 2	Sab	<p>Conoscete l'erba bussola?</p> <p>È la lattuga selvatica (<i>Lactuca serriola</i>), che si ritrova ancora oggi allo stato spontaneo in tutto il bacino del Mediterraneo. Viene chiamata erba bussola perché ha la capacità di girare le foglie per non "ustionarsi" al sole, disponendo le foglie verticalmente nelle ore più calde per ricevere i raggi solo sul bordo e girarsi al mattino e alla sera in posizione piana. Le foglie delle piante normalmente sono disposte sul fusto e sui rami parallelamente al terreno (orientamento plagiotropo), disposizione che permette loro di ricevere la maggior parte di radiazioni solari, tanto necessarie per la funzione clorofilliana; tuttavia in alcune occasioni assumono un orientamento verticale al terreno (orientamento ortotropo) è il caso di quelle piante (come la <i>L. serriola</i>) che trovandosi in luoghi particolarmente caldi ed assolati, temono i raggi diretti del sole.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelcarosello #lattuga</p>



1 3	Dom	<p>Variazioni del Paesaggio agricolo in terra di Puglia: “Paesaggi Sensibili”. Questo è il video è stato allestito presso il Palazzo delle Ex Poste, a Bari, in occasione del seminario "L'eredità di Andrea Bissanti" e della presentazione del testo "La carta Internazionale sull'educazione geografica", a cura di Gino De Vecchis.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=z0mSmLKNx-4</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarocello #paesaggi #paesaggioagricolo</p>
1 4	Lun	<p>Trittico di specie eduli spontanee in un orto biologico: portulaca (<i>Portulaca oleracea</i> L.), amaranto comune (<i>Amarantus retroflexus</i> L.) e farinello (<i>Chenopodium album</i> L.). Li avete mai mangiati? In che modo?</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarocello #portulaca #amarantocomune #farinello #erbespontanee</p>
1 5	Mar	<p>La Cicoria all'acqua è un tipo di cicoria per il quale è stato prodotto uno sfasamento colturale, per ottenere un calendario di raccolta più ampio. Presenta caratteri botanici molto simili a quelli della cicoria catalogna. Da quest'ultima però si differenzia per le dimensioni dello scapo fiorale (più alto, di diametro inferiore, più cavo e con le pareti di minor spessore). Il ciclo colturale è primaverile-estivo. Le foglie dei primi verticilli hanno lamina intera di colore verde scuro ma acceso, con nervatura centrale bianca o sfumante al verde. La raccolta, che generalmente inizia in maggio e continua per tutta l'estate, viene effettuata recidendo lo scapo fiorale al di sopra della corona di foglie. Al primo taglio, l'asse fiorale ha una forma cilindrico-allungata, di lunghezza che va da 10 a 30 cm, di consistenza ancora carnosa ma già dal sapore amarognolo. L'asportazione dell'asse fiorale principale induce, nel giro di 7-10 giorni, il ricaccio lungo la circonferenza del taglio di singoli fusti ("figghiuli", o "scattuni" in dialetto leccese) che in pochi giorni raggiungono altezze di 18-25 cm, cavi all'interno.</p> <p>Questa cicoria, anche se è possibile mangiarla cruda, viene consumata prevalentemente cotta (lessata), condita con olio di oliva. La Cicoria all'acqua è inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani. La voce relativa che potete leggere su Wikipedia è stata scritta dal gruppo di ricerca del progetto BiodiverSO.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarocello #cicoriaallacqua #BiodiverSO</p>
1 6	Mer	<p>In occasione della tavola rotonda “Il sistema nazionale di tutela e valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare e la gestione degli organi competenti”, organizzata dall'IBBR-CNR di Portici (Napoli), nell'ambito del PSR Campania 2014 – 2020 – Misura 10, Sottomisura 10.2 – Tipologia di intervento 10.2.1 “Conservazione delle risorse genetiche autoctone a tutela della biodiversità”, Vincenzo Montalbano (Referente MiPAAF Legge Nazionale 194/2015) ha relazionato su “Lo stato di attuazione della legge 194/2015 a cinque anni dalla sua emanazione”. Nell'illustrazione delle attività promosse in seguito</p>



		<p>all’approvazione della suddetta legge, e più in particolare a proposito delle Comunità del cibo, il dott. Montalbano ha proiettato una diapositiva che contiene la foto dell’homepage del sito web del nostro Progetto.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeldcarosello #comunitadelcibo #progetto #workshop</p>
1 7	Gio	<p>Ed ecco il Merletto della regina Anna, cioè l’infiorescenza della carota selvatica. Questa specie spontanea la possiamo ammirare già da qualche settimana, negli incolti e lungo i bordi stradali. È molto comune. Si distingue per portamento e bellezza. Il nome botanico è <i>Daucus carota</i> subsp. <i>carota</i>, ma gli inglesi hanno saputo rendere onore a questa specie selvatica chiamandola con un nome ben più romantico: Queen Ann’s lace (Il pizzo o il merletto della regina Anna). Anna fu la prima sovrana del Regno di Gran Bretagna e questa pianta con i suoi fiori bianchi e piccoli forma la trama di un merletto. Raccoglietela e usatela in una composizione di fiori e, perché no, di frutta e ortaggi. Osservatene i particolari: scoprirete di avere raccolto un frattale a spirale.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeldcarosello #carotaselvatica</p>
1 8	Ven	<p>Le tabelle di composizione degli alimenti dell’Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, così come quelle di altri istituti internazionali, non riportano informazioni nutrizionali per il cece fresco. Ci sembra quindi interessante confrontare le caratteristiche nutrizionali di quest’ortaggio, analizzate grazie al progetto BiodiverSO, con quelle del pisello novello, essendo quest’ultimo molto simile sia per quanto concerne gli aspetti fisiologici, sia per quanto concerne i possibili impieghi alimentari. Come si evince dalla tabella, le caratteristiche nutrizionali dei due prodotti orticoli sono molto simili, soprattutto per quanto concerne il contenuto di acqua, lipidi e proteine. Tuttavia, il cece fresco presenta un più basso apporto calorico e un contenuto maggiore di carboidrati totali, ma una minore quantità di zuccheri semplici rispetto al pisello novello. Da evidenziare anche l’elevatissimo contenuto di fibra alimentare. Pertanto, i ceci freschi potrebbero essere maggiormente indicati per la dieta dei soggetti affetti da problemi del metabolismo insulinico.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeldcarosello #cecefresco #BiodiverSO</p>
1 9	Sab	<p>Avete mai mangiato le fave nere? Nell’ambito del progetto BiodiverSO è stata recuperata a Monopoli, la varietà “Nera di Monopoli”. Il nome locale di questa antica varietà di fava rende l’idea della particolarità genetica che essa possiede. Infatti, i semi di questa pianta sono scuri, con una tonalità che varia dal viola scuro al nero. I baccelli sono di medie dimensioni (lungi 14-16 cm e larghi 2-3 cm), mentre la pianta raggiunge l’altezza di ben 70 cm, con una produzione pari alle comuni varietà locali presenti sul mercato.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeldcarosello #fava #neradimonopoli #BiodiverSO</p>



2 0	Do m	<p>L'acquasala salverà il mondo! Oggi condividiamo questo contributo presentato durante la Settimana della Biodiversità pugliese, realizzato nell'ambito di un "dj set podolico". Uno spettacolo strettamente legato alla tradizione pugliese, in cui spicca il desiderio di voler raccontare un particolare modo d'essere, attraverso il connubio tra cibo, musica e cultura.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=TalMA2Nhgnk</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #acquasale #settimanabiodiversità2021</p>
--------	---------	--

2 1	Lun	<p>Giosue Carducci scriveva "L'immortale fiore di amaranto", forse in seguito ad una particolare proprietà della specie: le piante che sembrano secche, con un po' di acqua, tornano a vivere.</p> <p>L'amaranto comune (<i>Amaranthus retroflexus</i> L.) è una specie infestante molto diffusa nei nostri coltivi. Avendo un ciclo primaverile-estivo, si raccoglie in questo periodo e, alla stregua degli spinaci, può essere utilizzato per risotti e per ripieni di torte salate.</p> <p>I semi possono essere tritati per ottenere una farina molto proteica, che può essere usata in miscela con quella di altri cereali.</p> <p>Attenzione però a non confondere l'amaranto con l'erba morella (<i>Solanum nigrum</i> L.), nota per la sua elevata tossicità a causa dell'elevato contenuto di solanina.</p> <p>Il caratteristico colore rossastro tipico della pagina inferiore delle foglie e delle radici, nonché l'infiorescenza a pannocchia, consentono un facile riconoscimento dell'amaranto. Le giovanissime foglie vengono anche utilizzate crude in insalata ma se ne sconsiglia l'uso a causa della grande quantità di nitrati che è in grado di accumulare e che vengono normalmente disciolti in bollitura.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #amaranto #erbespontanee #ricette</p>
2 2	Mar	<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</p>



		<p>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 #lacompaniadeldcarosello #insalata #ricette #estate #contorno</p>
2 3	Mer	<p>Oggi è la vigilia di San Giovanni e, come da tradizione, parte integrante di questa ricorrenza è la preparazione degli 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.</p> <p>ùCome si realizza questo piatto? Per prima cosa, fate rosolare in padella con poco olio lo spicchio di aglio schiacciato, quindi aggiungete parte dei pomodorini, schiacciando anche questi, più le olive nere, i filetti di acciuga scolati, un peperoncino tagliato a pezzettini. Condite con sale e intanto fate bollire gli spaghetti, in abbondante acqua salata con dentro un filino di olio! Scolateli al dente e fateli saltare in padella col resto degli ingredienti. Quindi mettete nei piatti e condite con altri pomodorini a crudo, col basilico e col pangrattato. Se volete, potete aggiungere i capperi.</p> <p>Questa è la ricetta “Spaghetti alla San Giuannid” riportata nel romanzo documentario dei fratelli scrittori Gianrico e Francesco Carofiglio “LA CASA NEL BOSCO” (Rizzoli, 2015), in cui gli autori ripercorrono la loro infanzia tra odori e sapori delle campagne di Puglia. Tuttavia, pur essendo un Prodotto Agroalimentare Tradizionale pugliese, ci sono diverse varianti: voi come li preparate?</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #spaghettiallasangiovanello #ricetta</p>
2 4	Gio	<p>Ieri abbiamo parlato degli spaghetti alla Sangiovanello specificando che si tratta di un PAT. Ai fini delle prove documentali necessarie a comprovare la tradizionalità per un periodo non inferiore a 25 anni, c'è la testimonianza di Anna Gosetti della Salda che, nel libro Le ricette regionali italiane (1967, prima edizione), riporta tra le ricette tradizionali della Puglia la Pasta alla Sangiovanello (pagina 862).</p> <p>La ricetta “Spaghetti alla sangiovanello”, con la traduzione in dialetto barese (“Vermeciidde a la sangeuanniidde”), viene descritta da Giovanni Panza nel libro “Le checine de nononne” (Scheda editore, 1982) alle pagine 134 e 135: «Gli spaghetti “alla sangiovanello” è una specialità tipica barese diventata famosa in tutto il mondo anche se sotto nomi diversi. In un tegame metti a rosolare in olio piuttosto abbondante un po' di aglio; aggiungi, poi, qualche acciuga dissalata e diliscata. Quando l'acciuga si sarà ben disfatta, aggiungi un bel po' di pomodori e lascia cuocere.</p> <p>All'ora del pranzo, metti l'acqua sul fuoco in un tegame alto e quando l'acqua andrà in ebollizione, cala la pasta. Attenzione alla cottura: gli spaghetti debbono</p>



		<p>essere "al dente", come tutta la pasta che si cuoce a Bari, ad evitare che diventi colla per manifesti».</p> <p>Nel mensile locale "U Corriire de BBàre" di giugno 2009 nel menù della vigilia di San Giovanni vengono riportati anche i "vremeciidde a la Sangiuaniiidde".</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeldcarosello #spaghettiallasangianniello #pat</p>
2 5	Ven	<p>I Greci e i Romani, come anche le raffinate corti del Rinascimento, bandirono l'aglio dalla mensa, per il cattivo odore che, a seguito della sua ingestione, trasmetteva all'alito, al sudore e ai... gas intestinali. Alfonso di Castiglia, ad esempio, voleva lontano dalla sua corte per almeno un mese chi avesse mangiato aglio, affinché il cattivo odore non fosse interamente svanito.</p> <p>Gli Egizi, invece, lo annoveravano tra le piante sacre e gli prestavano addirittura un culto per le sue virtù terapeutiche. Non a caso nei testi di fitoterapia, all'aglio vengono attribuite spiccate proprietà antisettiche, anzi in passato veniva considerato come specifico rimedio preventivo per contrastare le epidemie di colera, peste, tifo e difterite. Molto nota era una preparazione a base di aglio, chiamata "l'aceto dei quattro ladroni", utilizzata come antisettico ed eccitante. Galeno, invece, descrive la preparazione di alcune formulazioni di vino all'aglio da utilizzare contro vermi, febbre o come ricostituente.</p> <p>Oggi l'aglio è in voga come rimedio naturale per la cura dell'ipertensione arteriosa e quale regolatore del ritmo cardiaco. Molti sono i prodotti commerciali erboristici a base di aglio, privi di cattivo odore, ma nessuno sarà tanto efficace quanto il suo impiego fresco per la preparazione di infusi e tinte. E non da meno l'efficacia di avere un rimedio fitoterapico molto meno costoso!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeldcarosello #aglio #fitoterapia</p>
2 6	Sab	<p>Lo chiamavano "tomatl", e con questo nome la rossa bacca giunse in Europa nel Cinquecento a bordo delle navi dei "conquistadores". Oggi il pomodoro è considerato l'emblema della cucina mediterranea, ma è solo nel Settecento che comincia la "rivoluzione rossa", e parte da Napoli. Nella cittadina partenopea, infatti, il celebre gastronomo Vincenzo Corrado inventa ben dodici ricette di pomodoro: stufato, ripieno, arrostito, fritto, salsato, sfilettato, e come accompagnamento di carni e pesci. Ci vorrà però lo storico incontro con i maccheroni per sancire il definitivo trionfo della "pummarola". Da allora il popolare connubio rosso-pomodoro è diventato una pietra miliare. Ma c'è da dire che dal suo primo sbarco la rossa bacca ha assunto diverse connotazioni cromatiche, man mano che l'interazione con i diversi ambienti si è tramutata in una miriade di varietà locali... e non solo. Ecco, quindi, un improvvisato tricolore "in piatto" composto dal pomodoro "Zebrino", dal "Nuggets" e dal "Tombolino". A cosa si deve questa varietà di colori? Essenzialmente alla diversa quantità e proporzione dei carotenoidi. Ma di fronte ad una bacca di colore variabile dal blu al viola entra in gioco un'altra classe di pigmenti: gli antociani. Ecco, quindi, che pensare al pomodoro esclusivamente come delle bacche rosse diviene riduttivo,</p>



		<p>così com'è riduttivo pensare che a tali diversità cromatiche non corrispondano altrettante variazioni organolettiche.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #pomodoro #colori #biodiversità</p>
27	Dom	<p>Brassicacee biodiverse: varietà locali pugliesi. Il contributo offre una breve panoramica su tre Brassicacee locali pugliesi caratterizzate nell'ambito del progetto BiodiverSO. Cavolo riccio, Cima nera di Putignano e Mugnoli sono descritti, attraverso notizie riguardanti gli impieghi tradizionali e le caratteristiche nutrizionali, oltre che attraverso una bellissima descrizione fotografica. Contributo realizzato a cura di Maria Gonnella, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, ISPA-CNR di Bari.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=SQU4LWO9q8s</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #cavoloriccio #cimaneradiputignano #mugnoli #BiodiverSO</p>

28	Lun	<p>Sembra che i bulbi di cipolla e di altre piante della famiglia delle Alliaceae siano stati usati come cibo già dal 5000 a.C., come dimostrano i resti di alcuni insediamenti umani risalenti a quell'epoca. Ma non è chiaro se i bulbi <i>Allium cepa</i> L. fossero effettivamente coltivati in quel periodo o consumati alla stessa stregua di ciò che oggi chiamiamo vegetali eduli spontanei. Più certe, invece, sono le testimonianze archeologiche e letterarie che fanno risalire la coltivazione della cipolla a circa duemila anni dopo, in Egitto.</p> <p>Per gli antichi Egizi le piante di cipolla erano considerate sacre: il bulbo era un oggetto di culto la cui forma sferica ed i suoi anelli concentrici erano associati alla vita eterna. Pare che il popolo egizio adorasse letteralmente la cipolla, intravedendo qualcosa di divino, forse legato al suo particolare odore. Gli Egizi, infatti, credevano che il forte aroma delle cipolle potesse ridonare il respiro ai morti, tanto che gli imbalsamatori di Tutankhamon provvedevano a mettere accanto alle mummie un corredo di cipolle, anch'esse regolarmente avvolte in bende perché si conservassero per l'eternità.</p> <p>Un aroma, quello della cipolla, che ha sempre attratto per il suo benefico potere terapeutico, anche se a tratti è stato ritenuto malefico. Ricorda l'antico detto: «Non so come una cipolla cotta non faccia resuscitare un morto e come una cipolla cruda non uccida un vivo».</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #cipolla #odore #miti</p>
29	Mar	<p>Oggi si festeggia San Pietro... "Erba di San Pietro" è uno dei tanti nomi con cui viene comunemente chiamato il <i>Crithmum maritimum</i>, pianta spontanea tipica dei litorali conosciuta anche come finocchio marino o 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 ricorrenza. Ma perché chiamarlo "finocchio" se si tratta di una specie completamente diversa? Molto</p>



		<p>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> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #critmo #finocchiomarino</p>
3 0	Mer	<p>Piante aromatiche ne abbiamo?</p> <p>Queste sono piante di timo selvatico in fiore presenti sul litorale della costa di Monopoli, in località porto Paradiso. Un profumo davvero intenso quello che viene sprigionato strofinando dei rametti tra le dita. Un'ottima alternativa all'origano da utilizzare sulle friselle col pomodoro o sulla cialda... provare per credere..!</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadeldcarosello #timoselvatico #Monopoli</p>
7 1	Gio	<p>Successione spontanea in vaso... dopo il prezzemolo piante di <i>Portulaca oleracea</i> L. conosciuta anche come portulaca, procaccia, porcaccia, sportellaccia, andraca, erba dei porci, erba grassa, erba vetro.</p> <p><i>Portulaca</i> dal latino piccola porta per il modo con cui si aprono le capsule; oleracea, pianta coltivata. Gli Arabi nel Medio Evo l'hanno denominata "baqla hamqa", che significa pianta pazza a causa del modo disordinato con cui gli steli, crescendo, si estendono sul terreno.</p> <p>La porcellana era nota nell'antichità e veniva coltivata già nella Mesopotamia; gli Egizi la utilizzavano sia come pianta medicinale che come ortaggio. Conosciuta anche nell'antica Grecia e a Roma, dove, fra gli altri, Marco Terenzio Varrone (116-27 a.C.), letterato romano, ne decantò le virtù alimentari e Plinio il Vecchio, nel Libro XX della Storia Naturale, riportava: "In effetti masticare della portulaca serve a rinsaldare i denti che tentennano, a ridar vigore alla voce, e a contrastare la sete... Come alimento, preparata in insalata rinvigorisce lo stomaco".</p> <p>Durante il Medioevo si diffuse nel resto dell'Europa, venendo coltivata nei Paesi del Bacino del Mediterraneo, soprattutto in Spagna e negli orti dei monasteri. Secondo Pieroni (2002), nella cucina "arbëresh" delle popolazioni di lingua albanese che vivono nell'Italia meridionale, dove si stanziarono tra il XV e il</p>



		<p>XVIII secolo, la porcellana è nota come “përqark” ed è tuttora tra le erbe commestibili più utilizzate.</p> <p>Durante il colonialismo la porcellana si diffuse nel continente americano e fu subito apprezzata, sia dalle popolazioni indigene, sia dai pionieri europei, tanto che attualmente è possibile trovarla al mercato della città di Juarez in Messico, dove viene commercializzata con il nome di verdolaga.</p> <p>Il Mahatma Gandhi (1869-1948) nel 1940 incluse la porcellana in una lista di 30 specie coltivabili allo scopo di diminuire la fame della popolazione in India.</p> <p>In passato in molti comuni pugliesi veniva indicata come “l’insalata dei poveri”; nelle regioni dell’Italia meridionale, negli anni ‘50-60, la porcellana spontanea veniva venduta alla rinfusa da venditori ambulanti insieme ad altre erbe spontanee come la ruchetta.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelporosello #portulaca #storia #curiosità</p>
2	Ven	<p>Queste sono alcune foto che Annalisa, dottoranda di ricerca dell’Università di Bari, vi propone per mostrarvi i cirri presenti sulle piante di carosello e barattiere che stiamo studiando in questo periodo. I cirri dei genotipi in prova non si biforcano e ve ne è uno per nodo; hanno tomenti radi e corti; compaiono sullo stelo principale dal 7-9° nodo sulle piante di carosello e scopatizzo, circa dal 6° nodo per il barattiere; poi compaiono dal terzo nodo sugli steli primari di tutti i genotipi in osservazione.</p> <p>Questo organo di attacco o sostegno è detto anche viticcio per la vite e altre piante rampicanti.</p> <p>Una curiosità che possiamo segnalarvi riguarda i cirri delle angurie: quando l’anguria è pronta per essere raccolta, i 2-3 viticci presenti oltre l’inserzione del frutto, sulla stessa ramificazione che porta quell’anguria, iniziano a disseccare.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelporosello #barattiere #carosello #cirri</p>
3	Sab	<p>Ma voi lo togliete il "filo" ai fagiolini?</p> <p>Vi ricordate di quando vostra madre vi chiedeva di togliere il “filo” ai fagiolini? Magari eravate in piena estate e volevate fare altro, piuttosto che stare lì a pulire i fagiolini...</p> <p>Il “filo” è l’elemento di sutura delle due valve che formano il baccello del fagiolino. Il miglioramento genetico ha ridotto la consistenza del “filo”; ma anche una raccolta precoce riduce la fibrosità del baccello; infatti, con l’avanzare della maturazione, se si va oltre quella adatta per il consumo, si formano delle strutture fibrose che interessano trasversalmente le valve del baccello e, longitudinalmente, la linea di sutura dove sono inseriti i semi: il cosiddetto filo.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompaniadelporosello #fagiolini #filo</p>
4	Dom	<p>La bellezza della biodiversità mediterranea si risveglia grazie ad uno strano, ma bellissimo sogno. Contributo, a cura di Sharon Zeller, realizzato nell’ambito della Settimana della Biodiversità pugliese.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=zNri3-1iYOI</p>



		#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #biodiversitàmediterranea #settimanabiodiversità2021
--	--	--

5	Lun	<p>XIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità: la Compagnia del Carosello ci sarà! Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dell'Università degli Studi di Foggia, in collaborazione con l'Accademia delle Scienze della Biodiversità Mediterranea (ASBM) e altre Università e Istituti di ricerca pugliesi, sta organizzando il XIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità che si terrà in modalità on line nei giorni 7-9 settembre 2021.</p> <p>L'evento rappresenta un appuntamento importante per il dibattito scientifico tra ricercatori, esperti di organizzazioni nazionali e internazionali, referenti istituzionali, politici e amministratori pubblici in merito alla salvaguardia e valorizzazione della biodiversità. Le tematiche del convegno, il cui sottotitolo è "agricoltura, ambiente e salute", sono incentrate su vari aspetti della ricerca scientifica e sulle politiche legate alla diversità biologica vegetale, animale e microbica in ambito agricolo e alimentare, nonché negli ecosistemi naturali.</p> <p>La Compagnia del Carosello sarà presente al convegno con un contributo il cui scopo è quello di evidenziare l'importanza della stagionalità delle produzioni orticole, nonché descrivere le attività di divulgazione realizzate con l'ausilio di facilitatori, piattaforme web, canali social, progetti didattici e forum tematici che 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.</p> <p>Il contributo si propone anche di divulgare i due ebook che, oltre a descrivere i diversi PAT del territorio locale, raccolgono testimonianze, ricette e racconti che vedono l'agrobiodiversità e il territorio come filo conduttore. Infine, verrà descritto il "manifesto", realizzato nella fase finale del processo partecipativo, che racchiude i principi alla base di una Comunità del cibo del sud-est barese.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello #biodiversità #convegnonazionale</p>
6	Mar	<p>Tappo. Rosetta. Aculacchiamento. Cul fract. Cul muct. Culo di scimmia. Culo nero. Scaldat in gul. Lopa. Falcatura. Bolla sul culo. Tanti modi per indicare il marciume apicale del pomodoro, la fisiopatia che colpisce spesso le bacche di pomodoro. A Mola di Bari, nella forma dialettale (italianizzata), è noto come "chierica" (la rasatura tonda che in passato si facevano i membri di alcuni ordini religiosi sul cocuzzolo del capo). Il marciume apicale è la conseguenza della carenza di calcio nella parte distale dei frutti di pomodoro (e non solo). Si verifica poco dopo l'allegazione e quando inizia a manifestarsi non si può più porre rimedio. I frutti con il marciume apicale non sono commerciabili.</p> <p>#pugliapartecipa #lacompagniadeltarosello</p>