

# GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ

Guida tra paesaggi e varietà  
antiche nei parchi leccesi





# GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ

Guida tra paesaggi e varietà  
antiche nei parchi leccesi



# **GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ**

## **Guida tra paesaggi e varietà antiche nei Parchi leccesi**

### **DATI EDITORIALI**

**Progetto "Biodiversità in Rete" ACPRI5T4\_00432 - Legge 113/91 modificata con legge 6/2000 – Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015.**

Soggetti attuatori:

C.R.S.F.A. "Basile Caramia" (CAPOFILA),  
Centro di Ricerca per l'Olivicoltura, la Frutticoltura e l'Agrumicoltura (C.R.E.A.-O.F.A.),  
Fondazione I.T.S. Agroalimentare Puglia,  
I.I.S.S. "Basile Caramia – F. Gigante",  
Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase",  
Riserve naturali regionali orientate del litorale tarantino orientale,  
SINAGRI srl Spin Off,  
Vivai Capitanio Stefano  
Guida realizzata da Soc. Coop. Meditfilm per conto di Parco Naturale Regionale Costa Otranto – S. Maria di Leuca e Bosco di Tricase

Edizioni Parco Naturale Regionale Costa Otranto - S. Maria di Leuca e Bosco di Tricase

Progetto editoriale a cura di Francesco Minonne e Francesca Casaluci

Testi e foto: a cura di Francesco Minonne, Tommaso Faggiano, Giuseppe Bene, Giorgio Serino, Francesca Casaluci

Progetto grafico: Giorgio Serino

ISBN 789-89-346288-0-8  
Parco Naturale Regionale Costa Otranto – S. Maria di Leuca e Bosco di Tricase  
Piazza Castello Andrano (LE) Tel. 0836/925049, Fax 0836/926830  
<http://www.parcootrantoleuca.it>

Stampato presso: Editrice Salentina, Galatina (LE) - Giugno 2019



- GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ -

## Introduzione

Questa Guida, a cura del Parco Costa Otranto - S. Maria di Leuca e Bosco di Tricase, nasce nell'ambito del Progetto "Biodiversità in rete", finanziato dal MIUR, per valorizzare l'agro-biodiversità custodita nelle aree protette e nei territori limitrofi della Provincia di Lecce.

Le risorse genetiche locali sono il risultato di secoli di selezione, da parte degli agricoltori, per fissare le caratteristiche che meglio rispondono alla conformazione climatica e geomorfologica del territorio e, quindi, assicurare la buona riuscita delle colture e la sopravvivenza delle comunità.

La Puglia è tra le regioni più ricche di biodiversità: un vero e proprio scrigno di prodotti con forte identità locale, diffusi su tutto il territorio, che delineano un patrimonio genetico da proteggere contro

l'erosione che in questi ultimi decenni sta minacciando gravemente la sopravvivenza delle cultivar locali.

Per scongiurare questo scenario, la Regione Puglia ha messo in atto una serie di strumenti di tutela, come la legge n.39 del 2013, che ha istituito il ruolo di agricoltore "custode" che conserva in situ le varietà locali.

Grazie poi al PSR, Piano di Sviluppo Rurale, sono stati attivati dei programmi integrati per la biodiversità in particolare con i progetti Regefrup, BiodiverSO, Savegrain, etc... Il Parco Otranto Leuca è stato protagonista attivo di queste azioni di tutela, grazie alla collaborazione in veste di partner ai progetti BiodiverSO e Regefrup, ruolo che ha permesso all'Area protetta di ricercare prima e custodire poi, varietà orticole e frutticole che con

## - GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ -

molta probabilità sarebbero scomparse.

Anche grazie a questi progetti e alla forte spinta di associazioni ed appassionati locali i frutti minori come fico, coto-gno, melograno hanno ripreso un certo interesse e si sono realizzati nuovi impianti che fanno ben sperare in una concreta ripresa e diversificazione della frutticoltura salentina.

Grazie a questo lavoro istituzionale e al supporto di numerose associazioni e aziende locali, il Salento ha dimostrato negli ultimi anni, una grande capacità di proteggere l'agro-biodiversità locale e ha saputo farne un volano per attività lavorative legate al settore agroalimentare. Questa Guida vuole contribuire alla

conoscenza di questo patrimonio e contestualmente alla valorizzazione delle aree protette che, oltre a custodire importanti specie animali e vegetali selvatiche possono rappresentare nodi territoriali da cui può essere irradiata una componente della biodiversità agraria che in altri luoghi ha avuto vita difficile.

I parchi e le riserve naturali, infatti, oltre al ruolo primario di conservazione della natura hanno lo specifico compito di promozione di modelli di sviluppo sostenibile; il recupero delle specie e varietà antiche è un passaggio fondamentale per una agricoltura più in sintonia con l'ambiente, con il clima, con il territorio.





La Guida non ha lo scopo di fornire un atlante delle varietà note sui territori, nei vari progetti citati sono stati redatti specifici volumi che assolvono a questo; la Guida, invece, offre elementi conoscitivi utili a sollecitare ulteriori approfondimenti nelle Aree Protette, in tema di conservazione della biodiversità agraria.

Per ogni area protetta sono state scelte varietà orticole e fruttifere che, in qualche

modo, possono essere rappresentative o come entità comuni o come rarità eccezionali di quell'area. In questo non si è tenuto conto dei confini amministrativi delle singoli parchi o riserve naturali ma delle aree geografiche sulle quali esse gravitano esaltando in questo modo il loro ruolo strategico nella promozione e valorizzazione della biodiversità in tutto il territorio provinciale e regionale.

# 1. PARCO NATURALE REGIONALE "BOSCO E PALUDI DI RAUCCIO"





## 1. PARCO NATURALE REGIONALE "BOSCO E PALUDI DI RAUCCIO"

Tipologia: Parco Naturale Regionale  
Estensione: 1.596 ha

Il **Parco naturale regionale "Bosco e Paludi di Rauccio"** si estende a nord di Lecce, lungo il litorale adriatico, su una superficie di 1.596 ettari. Comprende habitat come: il bosco di lecci, la costa sabbiosa, aree umide e paludose, aree di pascolo e campi coltivati. Il Bosco di Rauccio è sicuramente l'area più conosciuta del Parco. Si tratta di un lecceto ceduo di circa 18 ha, che rappresenta un lembo relittuale delle antiche foreste che una volta ricoprivano la provincia.

Nell'area del Parco è presente il complesso masserizio della metà del XVI sec. denominato Masseria di Rauccio. Il mare dista dal bosco circa 3 km e, in questa fascia, si possono ammirare aree umide alimentate da acque sorgive carsiche, da canali e da acque piovane: la "Specchia della Milogna" (che nel gergo locale indica il tasso) e il Bacino Idume, di grande valore faunistico, nel quale

confluiscono i canali Rauccio, Gelsi, e Fetida. Queste zone umide si estendono per circa 90 ha e rappresentano ambienti di grande pregio per la tutela e la conservazione della biodiversità, essendo collocate sulle rotte migratorie dell'avifauna acquatica. Qui è possibile osservare il cigno reale, la rana, la biscia dal collare e la gambusia. Ancora presente è anche la testuggine d'acqua. Lungo i bordi dei canali si possono avvistare le garzette e gli aironi cenerini.

Gli acquitrini stagionali permettono la presenza di specie come il giunco nero (*Schoenus nigricans*), la statice autunnale (*Limonium serotinum*) e la rara orchidea di palude (*Orchis palustris*). Si trovano esemplari della campanella palustre (*Ipomoea sagittata*), in via d'estinzione e ormai rarissima. La cannuccia di palude (*Phragmites australis*) è diffusa più all'interno e, nel bosco, la specie

## - GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ -

protagonista è la rara periploca maggiore (*Periploca greca*), una liana caducifoglia che si avvolge intorno ai fusti delle canne con rara eleganza.

Il censimento della flora ha evidenziato la presenza di quasi 600 specie, mentre, tra anfibi, rettili, uccelli e mammiferi, sono circa 180 le specie presenti nel Parco, di cui alcune minacciate o in pericolo di estinzione.

Il litorale sabbioso ha purtroppo subito,

negli ultimi decenni, fenomeni di erosione, dovuti ad abusivismo edilizio a carattere balneare, ma è ancora possibile osservare e preservare la vegetazione tipica degli ambienti sabbiosi grazie ad un continuo lavoro di consolidamento delle dune.

L'area ad uso agricolo è per lo più destinata alla coltivazione dell'olivo, ma sono presenti anche vigneti, frutteti, seminativi e pascoli.



## LECCE E IL SUO CIRCONDARIO

Il Parco di Raucio ha il suo centro irradiante nella città di **Lecce** che, proprio in questi anni, non ha bisogno di presentazioni; la sua identità di città del Barocco ha visto l'aggiunta di nuove connotazioni in concomitanza del vero e proprio boom turistico salentino. Sede universitaria, città culturale, del cinema, dei locali enogastronomici, delle strade e dei palazzi storici, oggi gode di fama e più che nazionale.

Il barocco, rimane elemento cardine della cornice architettonica dei luoghi e le rappresentazioni scultoree di chiese, balconi, portali e cornicioni sono i prota-

gonisti di un bel percorso oltre che nell'arte anche nella biodiversità del passato. È davvero un viaggio di scoperta camminare e volgere lo sguardo attento alla diversità vegetale scolpita nella pietra leccese: si possono così scoprire non generici frutti, non generici ortaggi, ma i frutti e gli ortaggi di quel tempo.

Lo straordinario patrimonio scultoreo appare ricco non solo di elementi simbolici ma anche di riproduzioni concrete che possono essere spesso ascritte a precise varietà.

Questo vero e proprio "pomario barocco" abbonda di ortaggi e di frutti



autoctoni come cotogne, melagrane, pere, uva da tavola e da vino, mandorle, limoni, susine. Non forme ripetute e stereotipate ma diversità nell'ambito della stessa specie. Un esempio per tutte la susina "Pappacolu" conosciuta anche con il nome di "Cuore di donna" compare in bella evidenza sul festone scultoreo della facciata del Duomo di Lecce.

"Pappacolu", derivazione dialettale da Pappacoda il vescovo della rinascita barocca leccese?

Lecce è circondata da un territorio votato storicamente alla produzione frutticola, soprattutto nell'area della cosiddetta Cintura Leccese.

Il circondario di Lecce si contraddistingue per le campagne ubertose, in cui i nobili del capoluogo edificarono ricchi casini e ville per la residenza estiva. In questi luoghi veniva coltivata una copiosa quantità di frutta, per il gusto delle



famiglie signorili e per alimentare la fabbrica pasticceria che a Lecce era fiorente. Famosi sono i dolci di pasta di mandorla confezionati nella città barocca, così come la "Perata" e "Cotognata", che da qui prendevano le rotte del commercio

internazionale. La Cintura leccese racchiude ancora oggi questi tesori di biodiversità custodendo nei suoi giardini varietà antiche di cosiddetti "frutti minori".

Ma altrettanto storiche sono le produzioni orticole del territorio, come attestano numerose fonti storiche. Queste hanno trovato ottime condizioni di diffusione ad esempio nella zona della Valle della Cupa, dove si sono consolidate particolari colture.

La **Valle della Cupa** è un antico bacino alluvionale, dove le acque pluviali hanno costituito un'ampia area fertile, denominata anticamente, non a caso, "Giardino della Cupa". Un esempio su tutti è il

- GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ -

"Cucummaro di San Donato", un particolare ecotipo di melone immaturo selezionato e riprodotto unicamente in questo comune. L'attività prevalente del territorio, d'altronde, è stata da sempre quella agricola che ha lasciato, insieme all'immenso patrimonio architettonico rurale, anche una grande ricchezza di varietà coltivate. I cavoli "Mugnuli", le "Spuredhre", le Cime di rapa, sono solo alcuni esempi di ortaggi prodotti e consumati quasi esclusivamente nella provincia di Lecce.

A nord-est di Lecce, nelle immediate vicinanze dell'area protetta del Parco di Rauccio, insiste un'area costiera che

conserva in parte le antiche caratteristiche paludose proprie del litorale salentino. Si tratta del circondario di **Frigole**, paese a circa 8 km dal centro di Lecce, il cui l'abitato è nel cuore di uno dei territori emblema della riforma fondiaria. Dove sorsero zone paludose e malariche, oggi insistono ampi spazi pianeggianti. Qui, la regimentazione delle acque ha determinato la creazione di canali e bacini e la vecchia idrovora (foto) è oggi un esempio di archeologia agraria ed industriale.

Tra le colture che si sono affermate nella zona è certamente centrale quella della Patata zuccherina.



## FICO ABATE

Tra le varietà di fichi che caratterizzano gli ambienti rurali più autentici della zona come le antiche masserie che circondano il Parco, i Casini e le dimore storiche periurbane intorno alla città di Lecce ve ne sono alcune di particolare valore storico come il fico "Abate". Varietà unifera, di grande vigoria, piuttosto tardiva, con picco di maturazione nella prima decade di settembre.

I siconi che produce sono tra i più



belli e gustosi della specie. La forma molto compressa lungo l'asse peduncolo-ostiole è quella tipica di trottola.

La polpa color crema ed i fiori sono immersi in un liquido bianco delicatamente rosato. Sapore delicato dolce ma non mieloso e ottima per il consumo fresco e resistente alle manipolazioni. Sporadicamente di incontra anche

in altri comuni della provincia ma con nomi diversi quali "Albachiara" nel Capo di Leuca e sulla costa jonica.

## PERA PETRUCINA

Il pero è un albero molto diffuso nel territorio salentino, dove ha rappresentato una varietà frutticola di largo consumo. Le varietà locali sono numerosissime e grazie alla scarsità nella maturazione, permettono un consumo prolungato nei mesi estivi e autunnali. Le pere locali sono conosciute comunemente come "perine" per via della pezzatura generalmente medio-piccola.

Alcune di queste sono diventate, oggi, delle vere e proprie rarità botaniche. Tra le più diffuse e conosciute, c'è la varietà denominata "Petrucina", di color rosso bruno nella



parte esposta, che sfuma nel giallo-arancio sul resto. I frutti sono di forma turbinatabreve, con peduncolo lungo in posizione asimmetrica. La polpa, di color bianco crema, tende al bruno per il fenomeno dell'ammazzamento.

La fioritura avviene tra la prima e la seconda decade di marzo mentre la maturazione dei frutti avviene nella prima decade di luglio. Questa varietà era prediletta per la preparazione della "Perata leccese", una marmellata molto conosciuta e apprezzata, prezioso ingrediente di numerosi dolci tradizionali.

## COTOGNO MALIFORME

Il termine "**Maliforme**" si riferisce, in realtà, ad un gruppo di varietà che producono **cotogne** tondeggianti più simili alle mele; differiscono tra di loro anche per la consistenza della polpa che può essere più dura e allappante o più tenera e più dolce



come nelle maliformi mollesche. Come per la Perata leccese, si identifica nell'area della Cintura leccese con veri e propri cotogneti, o più spesso filari consociati alla vite, la produzione della tradizionale "Cotognata leccese".

## SPUREDHA LECCESE

La **Spuredha leccese** fa parte della grande famiglia delle meloncelle, ovvero particolari meloni che si consumano immaturi, appartenenti alla specie *Cucumis melo* L. La Spuredha deve il suo nome all'aggettivo "spurio", che si usa, nel leccese, per indicare quei frutti che, a causa dell'impollinazione della pianta madre, risultano difformi da questa. In-



dicherebbe quindi un "melone spurio", non puro.

Si distinguono in "Spuredhe nere" e "Spuredde bianche", a seconda della colorazione dell'epidermide, che è comunque uniforme e liscia, coperta da una leggera peluria. La Spuredha è un ingrediente immancabile di piatti estivi, veloci e freschi come le ricche insalate e le friselle.

## MUGNOLO

Il **Mugnolo** è un raro ortaggio antenato del broccolo, appartenente alla famiglia dei cavoli (*Brassicaceae* o *Crucifereae*), che si produce e consuma esclusivamente nel Salento. La pianta presenta fusto alto e larghe foglie di un verde scuro, il fiore è bianco. Si consumano i capolini, non ancora giunti a fioritura, raccogliendoli in maniera scalare. L'esistenza di diversi ecotipi (*praecox*, *major* e *serotino*) permette di gustarlo fino alle porte della primavera. Il consumo



del Mugnolo nel Salento è antico e attestato dalla bibliografia e dalla tradizione, che lo vede protagonista di un arcaico piatto rituale consumato in alcuni paesi del Salento orientale e settentrionale: la massa di San Giuseppe, un'antica ricetta di pasta con ceci e mugnoli. Questa pasta è tra le 13 pietanze cerimoniali preparate il 19 marzo, per le celebri Tavole di San Giuseppe. A Lecce è conosciuto anche con il nome di "Spuntatura leccese".

## PATATA ZUCCHERINA

La **Patata zuccherina**, detta anche Patata dolce, Batata, Batana, Patàna, Taratùfulu, etc, appartiene alla famiglia delle Convolvulaceae, non è dunque una patata vera e propria, anche se è comunemente chiamata così. Utilizzata a scopo ornamentale, in Salento è storicamente coltivata per uso alimentare. Predilige terre umide, acide, saline, tant'è che il suo habitat ideale è paludoso. È ampiamente coltivata nel territorio di Frigole, nelle ex aree paludose bonificate negli anni '50. Le cultivar diffuse sono la "rossa" e la



"bianca" tradizionali (che godono di una grande serbevolezza) e nuove introduzioni provenienti da Egitto e Israele. I tuberi hanno forma irregolare, ovale o allungata, di colore rosso, ocra o porpora a seconda della varietà; la polpa va dal bianco al giallo. La si può trovare nei mercati da settembre fino a novembre-dicembre, anche per questo è il classico dolce "povero" del periodo natalizio. Tradizionalmente la si consuma fritta e cosparsa di zucchero, oppure al forno o cotta sotto la brace.

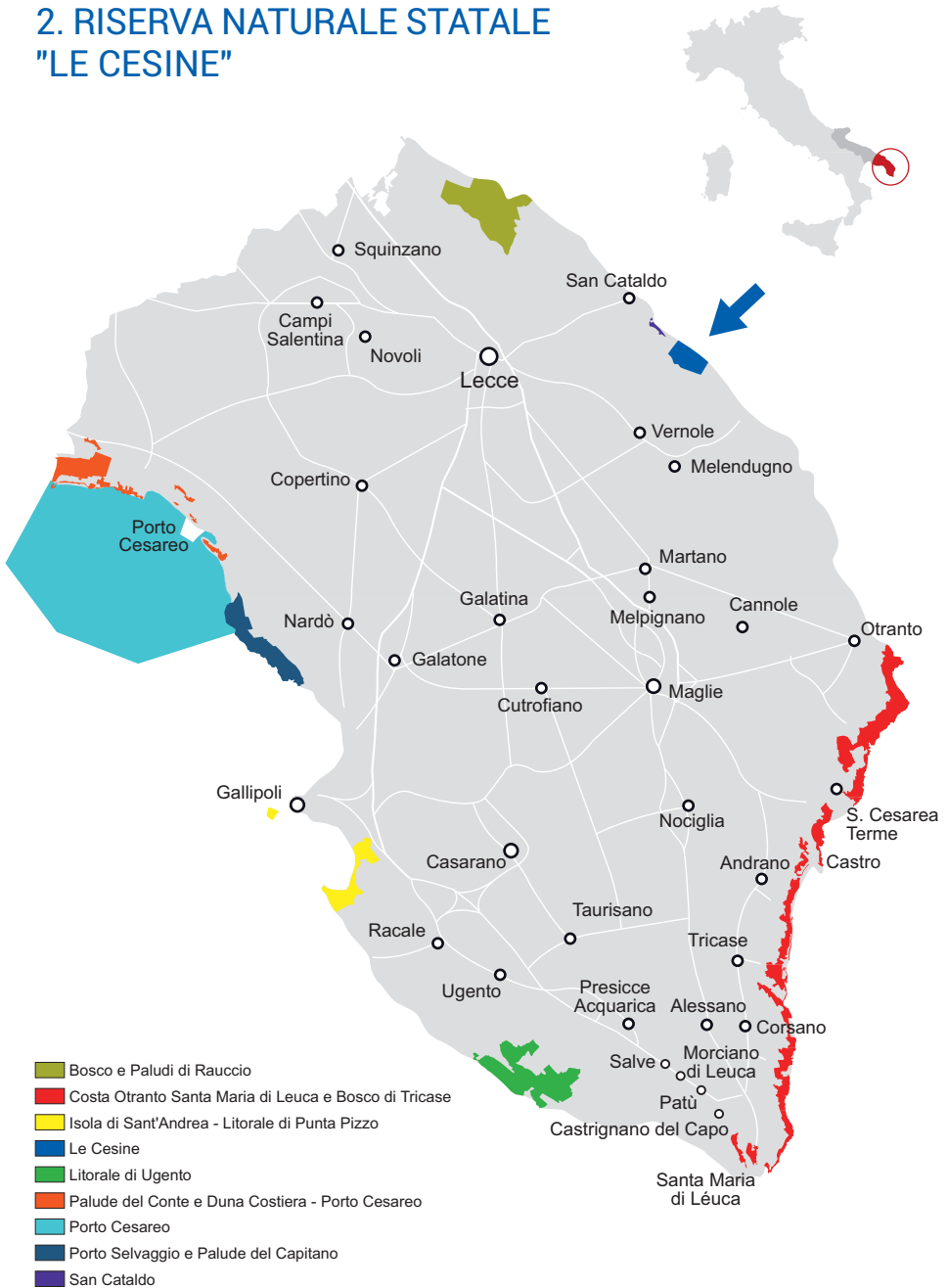
## CUCUMMARO DI SAN DONATO

Il **Cucummaro di San Donato** è una varietà locale di *Cucumis melo*, prodotta storicamente a di San Donato di Lecce, dove il terreno fertile conferisce a questo ortaggio una particolare sapidità. Già Giacomo Arditì, nella "Corografia storica di Terra d'Otranto" data alle stampe nel 1879, riferendosi a questo comune scriveva: «la sua specialità, l'industria più simpatica e lucrativa degli agricoltori, sono le granate e i cocomeri», indicando dunque la specialità di questa coltura. San Donato era detto il "paese dei Cucummari", perché qui, solo fino a pochi decenni fa, la coltivazione di queste cucurbitaceae rappresentava



una florida economia. Gli anziani del paese ricordano come, nel mese di maggio, le strade fossero tutte in fermento per la raccolta del Cucummaro, che veniva venduto all'alba a compratori che si spingevano sin qui da tutta la provincia. Una varietà precoce dunque, e per questo ancora più ricercata. Il Cucummaro presenta forma allungata e colore verde chiaro con screziature irregolari più scure e una leggera peluria sull'epicarpo. Lo si consuma fresco, crudo, in insalata. La tradizione lo vede accompagnato anche a piccoli pezzi nella pasta al sugo, a cui conferisce freschezza e croccantezza.

## 2. RISERVA NATURALE STATALE "LE CESINE"





## 2. RISERVA NATURALE STATALE "LE CESINE"

---

Tipologia: Riserva Naturale Statale

Estensione: 620 ha sono "zona umida di valore internazionale"; di questi, 348 ha sono affidati al WWF come "Riserva naturale di ripopolamento animale"

La vasta area denominata **Le Cesine**, situata nel territorio comunale di Vernole, si estende per circa 350 ettari. Le Cesine rappresentano ciò che resta di un'antica e vasta palude che si estendeva da nord di Brindisi fino ad Otranto, bonificata a partire dall'800 attraverso interventi di canalizzazione e di piantumazioni ad hoc. Il nome Cesine deriva probabilmente dal termine Sages che, in latino, significa area incolta, abbandonata.

L'importanza di quest'area protetta, risiede soprattutto nel suo ruolo di habitat idoneo ad una grande quantità di uccelli. Le Cesine si trovano sulle rotte migratorie e sono frequentate da numerosi esemplari di avifauna acquatica. Gli ambienti più rappresentativo sono. Il litorale, l'area umida, la pineta, la macchia mediterranea, la zona coltivata.

Il litorale è popolato da specie vegetali e animali. Le prime sono quelle tipiche

di ambienti sabbiosi e con elevata salinità: lo sparto pungente (*Ammophila arenaria*), la gramigna delle spiagge (*Agropyron junceum*) la soldanella di mare (*Calystegiasoldanella*), il gilgio marino (*Pancratium maritimum*), la santolina delle spiagge (*Othantus maritimus*), la violacciocca (*Matthiola sinuata*). Il ginepro coccolone (*Juniperus oxycedrus ssp. macrocarpa*) è sempre meno presente a causa dell'erosione del litorale. Dove la sabbia incontra ciottoli e scogli, si trovano il finocchio marino (*Crithmum maritimum*) e l'inula babicci (*Inula crithmoides*), entrambi con foglie succulente.

Tra le specie animali, è facile osservare numerosi invertebrati come coleotteri e scarabei, la lucertola campestre, la volpe e numerosi uccelli.

L'habitat più importante della Riserva è rappresentato dalla zona umida, che è anche il più esteso. Gli stagni retrodunari

## - GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ -

sono due: Salapi e Pantano Grande, alimentati da acque meteoriche e carsiche.

Qui dimorano molte specie di uccelli, tra cui saltuariamente, anche il fenicottero. Numerosi sono gli anatidi e rallidi. Notevole la presenza di rapaci come il falco di palude, il falco pescatore, il gufo di palude. In inverno, non mancano il cormorano e il martin pescatore, l'airone cenerino, la garzetta, la sgarza ciuffetto. Più rari la spatola, il pellicano e l'aquila minore.

Negli acquitrini stagionali si possono ammirare numerose specie vegetali, tra cui alcune inserite nella Lista Rossa Nazionale come l'orchidea palustre (*Orchis palustris*) e la campanella di palude (*Ipomoea sagittata*), a seconda del grado di salinità delle acque e, nei periodi di mi-

grazione, anche uccelli come il piro piro, la ballerina gialla, l'avocetta, il cavaliere d'Italia. Gli acquitrini di acqua dolce, sono caratterizzati dalla presenza del falasco (*Cladium mariscus*) e accolgono il giaggiolo di palude (*Iris pseudacorus*). I canali di bonifica, inoltre, ospitano uccelli, anfibi come la rana, la raganella, il rospo comune e il rospo smeraldino e rettili come la testuggine d'acqua e la biscia dal collare. In alcuni ambienti umidi sopravvive il tritone italiano (*Triturus sitalicus*).

L'area pinetata ospita in prevalenza pino d'Aleppo (*Pinus halepensis*) e, dove si fa più rada, emergono le specie tipiche della macchia mediterranea, come il lentisco, il mirto, la fillirea, la quercia spinosa, i cisti, i lecci.





## VERNOLE, ACAYA E LA GRECÌA SALENTINA

**Vernole** è sita a sud-est di Lecce e comprende le frazioni di Acaya, Acquarica di Lecce, Pisignano, Strudà, Vanze e parte delle marine di San Cataldo e Torre Specchia. Fa parte del suo comprensorio anche la Riserva Naturale delle Cesine. Vernole sorge in un territorio abitato già in epoca preistorica, come testimoniano i monumenti megalitici presenti nel circondario. Ricca di monumenti e luoghi d'interesse culturale, la cittadina custodisce al di sotto di Piazza Vittorio Veneto, il frantoio ipogeo "Caffa", risalente al XVI° sec. Il frantoio, scavato nella roccia, testimonia la florida economia legata alla produzione di olio, prove-



niente dai vasti oliveti che circondano il centro abitato.

Di notevole interesse è la città fortificata di **Acaya**, frazione di Vernole. Di origine medievale, venne ricostruita e fortificata dall'architetto militare Gian Giacomo dell'Acaya. Ancora oggi è possibile ammirare la struttura dell'insediamento, la cinta muraria, i bastioni e il poderoso castello. La cittadina è divenuta famosa anche per il grande consumo di un particolare tipo di cipollotto selvatico consumato nel Salento, che qui cresce in abbondanza: il Lampascione o Pamapascione (*Muscàri comosum* (L.) Mill.). Ad Acaya, sopravvive un singolare

## - GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ -

culto: il primo venerdì di marzo, si celebra la Madonna Addolorata, detta anche "Madonna te li Pampasciuni". In questo giorno, che coincide con il periodo di maturazione del moscarino, un'antica tradizione prevedeva che gli abitanti preparassero grandi quantità di lampascioni da offrire ai devoti e ai frequentatori della festa.

A sud-est della Riserva delle Cesine, si trova un territorio conosciuto come **Grecia Salentina**. Con questo nome si identifica un'area ellenofona dove sopravvive una minoranza linguistica parlante Griko, un dialetto di tipo neo-greco. I comuni della Grecia sono 12: Calimera, Carpignano Salentino, Castrignano dei Greci, Corigliano d'Otranto, Cutrofiano, Martano, Martignano, Melpignano, Sogliano Ca-

vour, Soleto, Sternatia e Zollino. Ricchi di un patrimonio culturale unico, essi custodiscono anche particolari cultivar che hanno finito per identificare fortemente le comunità locali. Si tratta soprattutto di legumi, come il Pisello nano e la Favacuccia di Zollino e la Lenticchia di Soleto, selezionati in loco e che, grazie alla conformazione geologica del terreno nel quale crescono, riescono ad essere "cottoi" come si dice nel Salento, ovvero sono di buona cottura, riuscendo morbidi e vellutati. I legumi, infatti, se non trovano un terreno ottimale, rischiano di risultare duri e di difficile o impossibile consumazione. Altri comuni della Grecia, custodiscono invece ottime e singolari orticole, come la Meloncella nera di Corigliano d'Otranto o la Patata zuccarina di Calimera.



## LAMPASCIONE

Il **Lampascione**, o **Pampascione**, è un cipollotto selvatico che si consuma nel Salento. Il suo nome scientifico è *Muscàri comosum* e identifica una pianta erbacea perenne, della famiglia delle Liliaceae, dalle lunghe foglie sottili e allungate, che emette un fiore azzurro-viola particolarissimo e inconfondibile; il bulbo, la parte edule, è di color rosa-violaceo. Il Lampascione è di antico consumo: tra le fonti, lo troviamo citato già Marziale e Apicio, che ne esaltano le presunte virtù afrodisiache. La sua raccolta, che avviene in marzo – aprile, ovvero prima della fioritura, non è semplicissima, poiché



il bulbo si trova alla profondità di 20-30 cm e viene estratto con l'ausilio di una particolare zappa lunga e stretta. Il Lampascione fa parte delle pietanze preparate in alcuni paesi del Salento per le "Tavole di San Giuseppe": complessi pasti rituali che vengono espletati in onore del Santo. Nel Salento si venerano inoltre due "Madonne de li Pampasciuni", una a Galugnano (frazione di San Donato) e una ad Acaya (frazione di Vernole). In entrambi i casi si tratta della celebrazione della Madonna Addolorata che, in questi paesi, viene comunemente associata al cipollaccio selvatico.

## PISELLO NANO E FAVA CUCCIA

Zollino è un piccolo comune della Grecia salentina, molto conosciuto per i suoi prodotti agroalimentari e, in particolare, per i suoi legumi: il **Pisello nano** e la **Fava cuccia**. La produzione di leguminose in questo territorio è antica, favorita dalla conformazione geologica del terreno che lo rende particolarmente votato a queste colture. Il Pisello di Zollino è chiamato "nano" per via del portamento della pianta, che cresce in cespuglietti bassi e non ha bisogno di sostegni per svilupparsi in altezza. La granella è di media pezzatura, sferica, di colore uniforme giallo paglierino. I contadini di Zollino lo piantano, come altre leguminose, non oltre il giorno dell'Immacolata Concezione,



l'otto di dicembre. Lo si consuma secco, cotto in "pignata" con cipolla, olive e un filo d'olio. La Fava di Zollino è chiamata anche "cuccia", dal suo nome greco. Presenta una forma più schiacciata rispetto alle varietà comuni dello stesso legume, non produce più di cinque semi per baccello e presenta una resistenza maggiore alla cottura, per cui nel cuocerla si mantiene integra. La raccolta e la selezione dei legumi di Zollino viene tutt'ora effettuata a mano, dopo la battitura in aia per separare i semi dalla pianta secca. A Zollino, in occasione di San Giovanni, si celebra una festa che vede protagonisti la Fava e il Pisello nano.

## MELONCELLA DI CORIGLIANO

La **Meloncella di Corigliano** è conosciuta come "**nera**" per via della colorazione verde scuro dell'epidermide.

Questo genere di melone immaturo è storicamente legato al comune di Corigliano d'Otranto, anch'esso facente parte dell'area ellenofona della Grecia salentina. Si tramanda una leggenda: ai tempi della dominazione Aragonese, un contadino del posto, coinvolto in una disputa, la ebbe vinta, e il signorotto locale, impressionato da questo fatto, gli concesse di esprimere un desiderio.



Il contadino, allora, esclamò "Franca st'anguria!" e, da allora, la coltivazione di meloni e meloncella Corigliano fu libera dai dazi, portando ricchezza al paese e una particolare specializzazione in questa produzione. La Me-

loncella di Corigliano, tra gli innumerevoli ecotipi locali di meloncella, è una delle più diffuse e apprezzate.

Può raggiungere notevoli dimensioni mantenendo comunque croccantezza e sapidità. Si consuma cruda in insalata e rappresenta un dissetante ortaggio estivo.

## PATATA ZUCCHERINA DI CALIMERA

La **Patata zuccherina di Calimera**, o Batata, appartiene alla famiglia delle Convolvulaceae non a quella delle Solanaceae a cui appartiene la patata propriamente detta.

La pianta, originaria delle aree tropicali dell'America, sin dalla sua introduzione nel Vecchio continente è stata utilizzata a scopo ornamentale, ma nel Salento è stata coltivata anche per uso alimentare. Alcune fonti bibliografiche datate tra l'800 e i primi del '900, confermano in maniera inconfutabile la primogenitura della coltivazione della Batata presso il paese di Calimera:



qui venne sperimentata per la prima volta la coltura di questo nutriente e dolce tubero, prima che si diffondesse in tutto il Salento. Le Batate di

Calimera era vendute in tutta la provincia e ricercate per la loro bontà. Venivano coltivate perlopiù presso le aree semi-paludose della vicina San Foca, ad opera soprattutto delle donne.

Nel paese griko, da qualche anno si assiste ad una valorizzazione di questo prodotto, inserito anche nei PAT della Regione Puglia. L'ultima domenica di settembre, si celebra la sagra della Patata zuccherina.

## LENTICCHIA DI SOLETO

La **Lenticchia di Soletto** è un particolare tipo di *Veccia* diffuso nel territorio del piccolo paese griko. Storicamente la *Veccia* è stata utilizzata quasi sempre come foraggio per gli animali, raramente per l'alimentazione umana, ma a Soletto è stata selezionata per essere cotta e mangiata al pari di altri legumi. Le lenticelle pre-



sentano piccole screziature brune su una base di color marrone scuro.

I baccelli di questa pianta possiedono un numero più elevato di semi, contraddistinguendo questa cultivar per la sua buona produttività. La *Lenticchia di Soletto* è oggi quasi scomparsa: se ne trovano ancora piccole quantità solo presso alcuni agricoltori-custodi.

## SUSINA MERAVIGLIA



È certamente una delle più buone varietà di susino diffuso nel territorio ma con almeno tre nomi diversi tra l'area della Grecia con il nome di **Meraviglia**, a Nord di Lecce dove è conosciuto come "Cuore di donna" ed in quella a Sud dove viene chiamato "Pappacolu" forse con riferimento al vescovo del barocco leccese Monsignor. Pappagoda".

L'inconfondibile forma a cuore contraddistingue un frutto dalla polpa di color giallo carico, succosa, dolce, leggermente acidula, gradevolissima.

## OLIVA "PASOLA TONDA"



Entità certamente molto rara, rinvenuta proprio nel comune di Vernole nei campi olivetati che circondano boschi e paludi a della Riserva Naturale "Le Cesine". I caratteri morfologici sembrano corrispondere a quelli dell'entità identificata dal Presta (1871) con questo nome. Biasco (1907), la riporta come una varietà precoce e molto rustica. La sostanziale omogeneità varietale dell'olivo nel Salento rende oggi più eccezionali le varietà che si distinguono dalle due più comuni "Cellina di Nardò" e "Ogliarola salentina".

## FICO SANTA SILI

Si tratta certamente della varietà di fico che identifica la Riserva; il nome deriva dalla località di **San Basilio** o dal Santo stesso come spesso si ritrova nella nomenclatura popolare dei frutti e delle piante. Piuttosto diffusa nelle campagne che dai centri di Acaya, Strudà, Vanze, Melendugno e Vernole ci si



dirige alla riserva naturale delle Cesine. Varietà bifera, bianca, appartiene al gruppo delle Cullummare bianche con fiorone piriforme e forniti tondeggianti con peduncolo corto; polpa per polpa densa, mielosa, di colore rosso chiaro, la maturazione dei fichi veri va dalla prima decade di agosto alla fine dello stesso mese.

### 3. PARCO NATURALE REGIONALE "COSTA OTRANTO SANTA MARIA DI LEUCA E BOSCO DI TRICASE"





### 3. PARCO NATURALE REGIONALE "COSTA OTRANTO SANTA MARIA DI LEUCA E BOSCO DI TRICASE"

Tipologia: Parco Naturale Regionale  
Estensione: 3.227 ha

Con oltre cinquanta chilometri di costa e 3200 ettari di territorio è il più grande dei parchi regionali istituiti nella provincia di Lecce. Una strada dai mille tornanti è la spina dorsale storica di un paesaggio mozzafiato; dagli oliveti terrazzati alle falesie a picco sul mare uno spettacolo naturale tutto da conoscere e conservare, anche nei suoi angoli più segreti.

La costa rocciosa orientale che da **Otranto** si estende fino a **Santa Maria di Leuca** si presenta con un paesaggio ben definito, a tratti aspro e selvaggio, tra i più belli ed interessanti di Puglia.

Una lunga striscia di terra compresa tra due baluardi storici della costa: Torre del Serpe, un vecchio faro di origine romana che apre la porta del Parco, nel punto più ad est d'Italia (Palascia) ed il possente faro di Leuca, che definisce il punto più a sud d'Italia.

Un perimetro amministrativo tutto co-

stiero, custodisce ricchezze geomorfologiche, rarità botaniche e faunistiche, gran parte delle quali già messe in luce dagli studiosi del passato ed altre rinvenute e descritte da ricercatori contemporanei; dalle loro peregrinazioni, da importanti viaggi di studio e di scoperta sono state segnalate e conosciute specie rare o del tutto assenti in altre parti del Mondo.

Si pensi soltanto che qui trovano rifugio quasi tutti gli endemismi salentini sia floristici che faunistici; specie esclusive del Salento come il Garofanino salentino (*Dianthus japygicum*), il Fiordaliso di Leuca (*Centaurea leucadea*), il Fiordaliso nobile (*Centaurea nobilis*), la Veccia di Giacomini (*Vicia giacomini*) tra le spettacolari falesie costiere condividono lo spazio con altre specie rare come l'Alisso di Leuca (*Aurinia leucadea*), Campanula pugliese (*Campanula versicolor*)

- GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ -

e l' Efedra orientale (*Ephedra campylo-poda*) che trova qui l'unica stazione italiana.

Un nutrito gruppo di orchidee, dei generi *Serapias*, *Ophris*, *Orchis*, *Spiranthes*, *Anacamptis*, *Epipactis*, arricchisce la componente flora del Parco di rarità e forme di straordinaria bellezza.

Tra le specie arboree la Quercia vallonea (*Quercus macrolepis* subsp. *ithaburensis*) ha proprio qui, ed in particolare nel territorio di **Tricase**, il suo avamposto più occidentale d'Europa. Quercia delle foreste balcaniche costruisce in quest'area un paesaggio arboreo fatto da esemplari monumentali come la famosa "Vallonea dei Cento Cavalieri", spartitraffico di eccellenza sulla strada che da Tricase conduce al porto e alla suggestiva panoramica verso il Capo di Leuca; percorrendola si incontrano in successione la regale Torre Naspate, il porticciolo rupestre di Novaglie, il Canalone del Ciolo con le sue grotte spettacolari che da qui si infittiscono in un incredibile labirinto sotterraneo che si apre poi ripetutamente nel mitico mare di Leuca.

La ricchezza dei fenomeni carsici ed erosivi trova la sua massima espressione

proprio in questa miriade di grotte costiere, spesso, semisommerse che rappresentano veri e propri santuari di valenze geomorfologiche e rarità animali.

Ricordiamo come in quest'area vi sia stata l'ultima presenza regio-

nale del mammifero più raro d'Europa, la Foca monaca (*Monachus monachus*).

Sempre in questi ambienti la fauna troglobia annovera diverse specie di rari invertebrati; endemiti pugliesi come *Typhlocaris salentina* ed

altri organismi che trovano nelle grotte sommerse e semisommerse condizioni di rifugio e sopravvivenza, come *Higginsia ciccaresei*, una spugna nota esclusivamente per le acque di Grotta Zinzulusa. Ma il Parco custodisce anche alcuni degli esempi più rilevanti di complessi preistorici d'Italia come quelli indagati nelle grotte dei Cervi, Romanelli, Zinzulusa e ancora Leuca.

Aspetti storici legati alle incursioni saracene si esprimono, invece, nel sistema di torri di avvistamento e fortificazione che insieme ad importanti masserie dell'entroterra compongono un quadro storico-culturale tra i più ricchi ed interessanti della Puglia.



## LA COSTA ADRIATICA E IL SALENTO ORIENTALE: UN FORZIERE DI BIODIVERSITÀ

Il tratto di costa orientale del Salento che va da Otranto e Santa Maria di Leuca, si caratterizza per una bellezza autentica e, ancora in parte, incontaminata. Il Parco svolge un'importante ruolo di conservazione e valorizzazione del paesaggio, degli habitat e della biodiversità. L'architettura rupestre e le colture agrarie tradizionali, delineano un paesaggio antropico arcaico; gli oliveti terrazzati coprono gran parte della superficie agricola interna al perimetro dell'area protetta e labirinti di muretti a secco definiscono il trionfo della pietra nei terreni poveri da coltivare. Non mancano al riguardo opere straordinarie per la mole e per la perfezione dei manufatti: è possibile, ad esempio, imbattersi in imponenti muraglie di pietre a secco (le cosiddette "manta-gnate") costruite per proteggere dai venti

salmastri sparute piante di olivi, fichi, peri ed altre antiche specie da frutto. Alcune delle varietà agrarie presenti sono ancora custodite nei piccoli orti e frutteti tradizionali. È il caso della Pastanaca de Santu Pati a Tiggiano, del Pisello secco di Vitigliano, del Cavolo mugnulo salentino, della Cicoria otrantina e di quella tricasina, e tante altre colture, che oggi si stanno rilanciando in un circuito virtuoso in cui produttori e consumatori consapevoli costruiscano una nuova cultura del cibo.

Allo stesso modo si cerca di fare per i cereali e i formaggi tipici, come quelli ottenuti dai vecchi pascoli mediterranei, ambienti rari su scala europea, ma qui ben rappresentati ed oggetto di particolare tutela.

### CICORIA OTRANTINA E CICORIA BIANCA DI TRICASE

*All'interno dell'area Parco, spiccano due varietà di cicoria: la **cicoria di Otranto** e la **cicoria bianca di Tricase**. Mentre la prima è più diffusa e conosciuta, la cicoria bianca di Tricase è stata recuperata negli ultimi anni da due agricoltori locali. La semina viene effettuata in coincidenza con la celebrazione dei SS. Pietro e Paolo, a fine giugno, mentre la raccolta avviene da ottobre fino al massimo a dicembre, poiché teme il gelo. Ha un aspetto che ricorda vagamente la scarola, la foglia è larga alla base, candida e tenera e possiede un cespo centrale che contiene*



*germogli similmente alla cicoria puntarella di Galatina, ma più chiari e squadri. La cicoria otrantina presenta caratteristiche simili alla catalogna, dalla quale si differenzia per la conformazione dello scapo florale, più alto e sottile e di diametro inferiore. Questi germogli vengono raccolti man mano che giungono a maturazione e consumati sia crudi che cotti. La Cicoria di Otranto si semina in primavera e viene raccolta da maggio in poi per tutta l'estate. Albino Mannarini descrive questa cultivar già nel 1914 nel suo "Orticultura Salentina".*

## CIME DI RAPA

Le **rape** sono tra gli ortaggi maggiormente consumati nel sud Italia e particolarmente in Puglia, dove sono celebri accompagnate alle orecchiette. Se ne possono trovare dalla fine dell'estate fino a primavera, grazie alla grande quantità di varietà selezionate nel corso del tempo dagli agricoltori locali. Esse si differenziano per ciclo colturale in precoci, medie e tardive.

Nel suo "Vocabolario" del 1950, il Selvaggi scrive: «Nel leccese sono coltivate cinque varietà di broccoli rapa, che vanno dalla Natalina a quella di aprile, seguendo il succedersi dell'anno



ortense». Le cultivar più precoci hanno di norma un'infiorescenza molto piccola, che giunge a fioritura con rapidità, mentre le varietà a ciclo più lungo, presentano boccioni più grandi e maggiore massa fogliare. Le rape rappresentano colture tipiche degli orti invernali del Parco, quindi si possono trovare spesso associate al mugnolo e alla Pestanaca Sant'Ippazio. Per le rape, a differenza di altre colture erbacee, si è conservata più facilmente la trasmissione dei semi, in quanto vengono coltivate con la semina diretta in campo, che si effettua a spaglio.

## CARCIOFO NERO

Il carciofo è una pianta annua. Di essa si consuma l'infiorescenza prima che si apra nel suo caratteristico colore viola acceso. In Puglia esistono vari ecotipi locali: il Verde e il Violetto di Putignano, il Bianco di Taranto, il Centofoglie di Rutigliano, il Locale di Mola, il Violetto di S. Ferdinando, il Violetto di Brindisi. Nel Parco, nell'area di Tricase, si riscontra la varietà "**nero a calice**", ormai relitto di antiche coltivazioni.

La caratterizzazione di questo carciofo è curata dal DiSSPA. La stessa varietà, è stata riscontrata anche in aree limitrofe del Parco. Il colore va dal nero-viola al verde scuro, presenta brattee



dischiuse già nelle prime fasi vegetative e non in avanzato stato di maturazione, come avviene per altre varietà. Questa peculiarità lo ha reso

indicato soprattutto per essere consumato ripieno. Il nome del carciofo deriva dall'arabo *al-char-schof*, il che fa supporre che la sua origine sia medio-orientale. Teofrasto (IV-III sec. a.C.) attesta la sua coltivazione in Sicilia. I Romani conoscevano il carciofo e lo consumavano, ma è nel Medioevo che la sua coltivazione si diffonde in tutta Europa.

Il carciofo è tonico e depurativo, usato anche nella medicina popolare per le sue proprietà.

## CUCUZZA GENOVESE

Coltivata storicamente sul territorio, questa zuccolina, chiamata anche "**cucuzza**", presenta forma allungata, con rigonfiamenti alle estremità. Con la maturazione, il colore va dal verde chiaro al giallo pallido per diventare infine arancione, quando viene lasciata maturare. Questo avviene sia per la produzione di seme, che per il consumo allo stato maturo; in questo caso presenta una notevole serbevolezza. Si consumano anche i fiori, fritti in pastella, ed i semi preventivamente tostati. Di fruttificazione estivo-autunnale, la si raccoglie e consuma anche quando non è ancora comple-



tamente matura e raggiunge la lunghezza all'incirca di 20-25 cm: la sua polpa risulta di un verde molto chiaro, la consistenza è morbida e vellutata: la troviamo nella "cucuzzata" di Vitigliano che è un pane tradizionale che si prepara mischiando all'impasto pezzi di cucuzza, cipolla, olive nere, peperoncino, origano. Gli abitanti di Tricase vengono soprannominati "cucuzzari", per questa coltura, ma forse anche per altre varietà più antiche di zucca, di cui si faceva gran produzione. La si ritrova citata in bibliografia già da fine '800 (Giuseppe Costa, Vincenzo Licci ed altri).

## PESTANACA DI TIGGIANO

La **Pestanaca Sant'Ippazio** è cultivar locale di carota caratterizzata da un tipico colore giallo-viola, presente nella polpa in forma di screziature. A detta di alcuni anziani, in passato carote come questa erano molto comuni in tutta la provincia, ma oggi la Pestanaca Sant'Ippazio è coltivata quasi esclusivamente nei territori di Tiggiano e Tricase. È qui infatti che persiste nel tipo di terreno, sciolto e povero di scheletro, adatto alla sua coltura. Esiste un fortissimo legame tra questa cultivar ed il culto per Sant'Ippazio, santo orientale vissuto nel 300 d.C. che la tradizione vuole protettore dell'ernia inguinale, fertilità e virilità maschile.



Tiggiano è l'unico paese in Italia a celebrare questo Santo come patrono. In occasione della sua festa, il 19 di gennaio, in tutto il paese si vendono le pestanache, insieme alle giugiole caramellate, assunte a simbolo allusivo dell'organo che cade sotto la protezione del Santo. La Pestanaca Sant'Ippazio è un'eccellenza dell'area Parco, un prodotto unico. Possiede un alto valore nutrizionale e le sue qualità nutritive sono di molto superiori a quelle delle carote comuni. Il 18 gennaio, vigilia della festività di Sant'Ippazio, la locale Pro Loco organizza la sagra della Pestanaca giunta alla 16ª edizione.

## POMODORO DI MORCIANO

*Il pomodoro di Morciano è una cultivar locale che si differenzia dalle altre soprattutto per la sua precocità. Coltivato al riparo dai venti, al clima mitigato dal mare nei terrazzamenti costieri e nei suoi dintorni, era uno dei primi pomodori a giungere a maturazione, proprio nel momento in cui la scorta di pomodori invernali stava per finire. Il colore è rosso vivo, la pezzatura medio-grande. Il percorso di caratterizzazione dell'Orto Botanico di Lecce, ha portato alla*



*conferma che possono esistere, sulla stessa pianta, esemplari sia lisci che costolati. Questa cultivar è di difficile reperimento, perché quasi scomparsa con la diffusione di varietà commerciali. Oggi si stanno avviando progetti di recupero e valorizzazione, sostenuti anche da un diffuso e rinnovato interesse per questo ortaggio che, a detta dei coltivatori morcianesi, conferisce alla passata di pomodoro che si produce in famiglia, un gusto unico e inconfondibile.*

## PISELLO DI VITIGLIANO

*Il Pisello secco di Vitigliano identifica un particolare prodotto locale coltivato da tempo nel territorio di Vitigliano; il seme e le tecniche colturali vengono tramandate da generazioni. La semina viene effettuata nel mese di gennaio, in rotazione con cereali, su suoli di medio impasto, tradizionalmente chiamati "terre duci", terre dolci. Il prodotto giunge a maturazione a giugno e le piante vengono falciate e trasportate in aia. La separazione del prodotto (piselli) dalla pianta avviene mediante la "battitura" dopo alcune ore di esposizione al sole. Terminata questa fase, si scarta la parte grossolana e in aia rimangono il prodotto*



*e qualche baccello ancora chiuso. La fase successiva è "U ientulare" (ventilare), l'operazione più affascinante di tutto il processo di raccolta, che consiste nella ulteriore separazione del prodotto sfruttando l'azione del vento. Dopo la ventilazione si realizza la cernita a mano utilizzando i cosiddetti "farnari occhi tunni", dei particolari tipi di setacci in legno e metallo. Per una migliore conservazione, il prodotto viene sottoposto ad esposizione solare sull'aia per alcuni giorni. Il Pisello secco di Vitigliano è stato inserito nell'elenco dei prodotti PAT della Regione Puglia, riconoscendone la tradizione delle produzioni.*

## GRANI ANTICHI

I paesi del Capo di Leuca sono ascritti nelle fonti storiche come grandi produttori di grano e orzo. Anche l'araldica di alcuni paesi conferma questa economia tradizionale, lì dove li stemmi comunali riportano le spighe nell'arme civica. Le varietà che vi si coltivavano nella provincia di Lecce, erano numerose. Per dare un'idea, le fonti storiche citano, tra i grani duri: il grano di San Pasquale, il Capinera, il grano di Lecce, il Marzuolo; tra i semi-duri: il Cicerella, il Biancatella; tra i teneri: il grano Maiorca. Nel secolo scorso si coltivava anche il grano Senatore Cappelli, introdotto nel 1915 dal genetista Nazareno Strampelli. Nell'area del Parco Otranto – Leuca,



sono sempre più numerose le realtà produttive che stanno recuperando queste antiche cultivar, che possiedono caratteristiche di grande rusticità e minore contenuto di glutine, proteina verso la quale sono sempre più diffuse intolleranze e allergie. Le

caratteristiche delle varietà cosiddette antiche, le rendono particolarmente adatte a preparazioni da forno di qualità maggiore rispetto a quelli ottenuti con farine "moderne". Alcuni esempi

di grani recuperati e messi a coltura, sono le varietà **Cappelli**, **Tumilia** o **Triminia**, **Russello**, **Maiorca**, oltre al farro e all'orzo. Ulteriore elemento di pregio per questi cereali, è la diffusa produzione in regime organico.

## FICO RIZZEDDHA

Varietà buona da essiccare, molto utilizzata a questo scopo nei comuni centrali del Parco; produce fòrniti molto dolci, nel pieno del mese di agosto. Numerose fenditure irregolari solcano l'epidermide rendendo il siconio molto corrugato (da qui il nome la varietà **Rizzeddha** = arricciata, corrugata); anche per questa sua caratteristica è però poco



resistente alle manipolazioni. Di consistenza granulosa per cui non è molto usata per il consumo fresco. È una varietà rustica, resistente ai venti salsi e coltivabile anche in terreni marginali; comune sulle due coste del Salento. In quest'area ha sostituito spesso la più nota "Ottata", che è più esigente sia dal punto di vista edafico che climatico.

### FICO MARANCIANA

*È una delle varietà di maggior pregio per il consumo fresco, unifera; la polpa color crema, non granulosa si distingue per il sapore delicato. Molto produttiva*



*ma purtroppo altrettanto sensibile alle manipolazioni. La sua maggiore diffusione è proprio lungo la costa orientale anche se rinvenibile in altre parti del Salento.*

### PERO FICATEDDHU

*Varietà che deve il suo nome all'estrema facilità di ammezzimento (**nficatu** significa proprio ammezzito); è possibile che la varietà sia indicata da altre sinonimie ma con questo nome è certamente conosciuta nell'area costiera. Rimane, in ogni caso, un'entità assolutamente marginale e, ormai, sempre più rara; date le caratteristiche della polpa i frutti di questa varietà si prestavano meglio alla trasformazione in marmellata che al consumo diretto.*



### PERO "SAN GIOVANNI"

*Varietà molto precoce; la polpa è biancastra, zuccherina e succosa. Certamente una delle varietà tradizionali più diffuse e apprezzate per la sua precocità.*

*La sua diffusione è rimasta, tuttavia, relegata sempre ad ambiti familiari e più diffusa rispetto alla precedente ma la sua connotazione costiera è forte trovandosi spesso sui terrazzamenti costieri con vecchi pergolati e fichi d'India.*





## GELSO MORO - *Morus nigra* "Tipica"

La denominazione "Tipica" fa riferimento alla varietà maggiormente diffusa richiamando il sistema di classificazione utilizzato da De Candolle e richiamato da Scortichini (1990). In realtà, gli esemplari presenti sul territorio mostrano alcune evidenti differenze soprattutto nel colore e quantità di succo presente nei frutti. Il **gelso nero** non è più utilizzato, da tempo, per l'alimenta-



zione del baco ed è stato coltivato, soprattutto per i suoi frutti. La sua distribuzione lo vede particolarmente diffuso nei terrazzamenti dei tratti costieri rocciosi, insieme a fico e fico d'india. Vetusti esemplari sono presenti nei dintorni di Otranto. Il legno è duro, compatto e resistente, tanto che i maestri d'ascia di Marittima lo utilizzavano per i dritti di prua delle barche.

## CARRUBO

Nella tradizione popolare di dare ai cittadini di un paese un particolare soprannome comune, la noeme di **cornulari** toccava agli abitanti di Marittima piccola frazione del comune di Diso. È ancora forte in queste zone il ricordo di raccolte difficili e faticose, di sacchi sulle schiena di contadini che, come capre, salivano e scendevano tra i fazzoletti di terra strappati alla roccia.

L'odore dei depositi era penetrante, con i portoni aperti sulla strada dove mercanti e intermediari stagionali facevano visita, alla fine dell'estate, presso le famiglie contadine per contrattare il prezzo e ritirare il carico.



Fatta salva la scorta di carrube per l'alimentazione invernale del proprio bestiame, rimanevano le quelle destinate, insieme ai fichi secchi, al mercato dei prodotti per le distillerie. Vetusti carrubi resistono ancora negli oliveti terrazzati lungo la costa del Parco ed anche in questo caso non siamo di fronte ad un'unica varietà. Giacinto Donno, studioso della piante agrarie della Puglia, descrive oltre dieci per la Puglia; nomi come "Amele", "Triggianesca", "Sottile", "Grossa" sono però, purtroppo, scomparsi dal vocabolario comune anche nelle zone dove massima era la coltivazione.

## 4. PARCO NATURALE REGIONALE "LITORALE DI UGENTO"





## 4. PARCO NATURALE REGIONALE "LITORALE DI UGENTO"

Tipologia: Parco Naturale Regionale

Estensione: 808 ha di area protetta e 827 ha di fascia di protezione

Il **Parco Naturale Regionale "Litorale di Ugento"** conserva e custodisce habitat di grande pregio, espressione della conformazione più antica del territorio: aree umide, boschi relittuali, la macchia mediterranea. È un importante sito di stanziamento annuale e stagionale per un gran numero di volatili. Il Parco si sviluppa tra la Serra salentina e la costa. Alcune formazioni carsiche dette "Canaloni", scavate dall'acqua nel suo percorso verso il mare, caratterizzano il paesaggio. Qui trovano un habitat favorevole arbusti come il lentisco (*Pistacia lentiscus*), il mirto (*Myrtus communis*), il rosmarino (*Rosmarinus officinalis*), i cisti (*Cistus creticus*, *C. salvifolius* e *C. monspelliensis*), il corbezzolo (*Arbutus unedo*), la ginestra (*Calicotome infesta*), lecci (*Quercus ilex*). Le macchie di euforbia arborea (*Euphorbiadendroides*) rappresentano una popolazione di particolare interesse.

Le specie tipiche della macchia mediterranea si diradano poi sino a diventare gariga e pseudosteppa, ospitando una vasta biodiversità vegetale e animale. L'area in cui si sviluppa il Parco Naturale di Ugento, era ricoperta da paludi. Dopo le bonifiche, di queste restano i bacini che caratterizzano l'area protetta, denominati *Suddenna*, *Bianca*, *Ulmo*, *Rottacapoza*, *Spunderati*. Immancabili specie tipiche delle aree umide come la cannuccia di palude (*Phragmites australis*) e la rara campanula palustre (*Ipomea sagittata*). Nelle acque salmastre trovano dimora la *Ruppia maritima*, la lenticchia d'acqua (*Lemna minor*) e la macro alga *Ulva rigida*.

Numerosi gli uccelli acquatici che popolano i bacini di Ugento: le folaghe, i tuffetti, le gallinelle d'acqua e, in inverno, le anatre svernanti. Presenti poi la biscia dal collare, la rarissima tartaruga palustre

## - GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ -

e la ragANELLA.

Da località "Pazze" a Torre San Giovanni, il paesaggio si caratterizza per il litorale basso e roccioso. Qui si sviluppano le specie alofile, che prosperano su terreni salini e alcalini: *Salsolakali*, *Finocchio di mare*, *Salicornia* e altre. A ridosso di questo ambiente si sviluppa una gariga bassa con piante dalle foglie piccole e strette, come la rara *Anthillishermanniae* o il timo.

Da Torre San Giovanni a Lido Marini, la costa diventa sabbiosa, popolata dalla flora psammofila che con le sue lunghe

radici la preserva dall'erosione. Proprio contro l'erosione, è importante la presenza della *Posidonia oceanica*, una pianta acquatica vero polmone del mare, le cui foglie nastriformi trattengono la sabbia e rafforzano il sistema dunale.

Di notevole interesse è la presenza di una specie particolarissima: il fiordaliso di Creta (*Aegialophilapumila*), una pianta psammoalofita che cresce sulla sabbia pura, finora segnalata solo sulle coste dell'Africa nord-orientale e dell'Asia Minore e presente in Europa solo a Creta sul litorale di Ugento.



## IL SALENTO SUD-OCCIDENTALE UGENTO E IL SUO LITORALE

A sud di Gallipoli e prima del Capo di Leuca, la città più importante è Ugento, che si erge su un colle non distante dalla costa e sul quale svetta imponente. La città di Ugento sorge sull'antico centro messapico di Ozan e, come testimonia da importanti rinvenimenti archeologici, ha visto il succedersi di diverse civiltà come quella greca e romana.

L'areale ugentino, grazie alla funzione di riparo offerto dalla Serra salentina, gode di un clima caldo e mite. Il territorio è caratterizzato dalla coltivazione inten-

siva dell'olivo, ed è facile ammirare esemplari anche secolari nel paesaggio tracciato da bassi muretti a secco, *pajare*, *furneddri* e masserie. Già in tempi antichi, l'olio si produceva in grande quantità, andando ad alimentare i traffici delle centinaia di navi che partivano dal porto di Gallipoli e offrendo così impulso ad un commercio floridissimo fino al XIX° sec.

Altre colture di rilievo, sono quelle viticole e orticole. Tra queste ultime, le coltivazioni più importanti sono quelle



di patate e pomodori, che crescono nella caratteristica terra rossa della campagna che circonda Ugento e i paesi limitrofi. Spostandoci verso l'interno, incontriamo i borghi di **Alliste** e **Felline**, caratterizzati da case basse, piazze assolate e pittoreschi centri storici. È in questi comuni che, negli anni, si è via via affermata la coltura della Patata Sieglinde di Galatina, grazie alla conformazione geomorfologica particolarmente adatta allo sviluppo di questa tuberosa. La Patata Sieglinde è un prodotto eccellente, dal sapore unico, adatto alle preparazioni più disparate e, da qualche anno, riconosciuto come DOP.

**Racale** sorge a poca distanza, in una vasta depressione del terreno alla base di quella che viene chiamata "Collina de li Specchi" o "Monte li Specchi". Il toponimo deriva dalla presenza di una Specchia, nome con cui vengono identificate antichi ed imponenti ammassi litici dalla funzione tuttora incerta. Il territorio di Racale è ricco di testimonianze megalitiche, come dolmen e menhir, che ne

attestano l'atavica frequentazione. Siamo in una delle zone più calde del Salento, adatta alla coltura di ortaggi, cereali, vite e olivi. È qui che troviamo preziose colture come quella del pomodoro e del cappero racalino, cultivar un tempo importanti, sopravvissute all'erosione genetica grazie alla custodia di pochi agricoltori.

Gravita intorno all'areale ugentino anche il piccolo centro di **Torrepaduli**, frazione di Ruffano, conosciuto ai più per la Festa di San Rocco. Si tratta di uno degli eventi di punta nel panorama culturale salentino: un'antica festa in cui si pratica ancora la caratteristica Danza delle Spade all'interno di "ronde" di tamburellisti. È una delle manifestazioni folklorico-musicali più autentiche, che ha conservato elementi di spontaneità.

Torrepaduli è un piccolo centro in cui l'economia agricola su piccola scala è rimasta ancora molto presente e, grazie alla conformazione del territorio, ha permesso anche qui la sopravvivenza di un ecotipo locale di sedano.

## POMODORO RACALINO

Il paesaggio della costa jonica meridionale, tendente ai toni terragni e rossastri del carparo e delle terre rosse, sembra accordarsi naturalmente alle colture tradizionali che hanno caratterizzato l'agricoltura locale. Tra i prodotti di spicco, c'è il **Pomodoro Racalino**, un'antica varietà che qui ha avuto il suo areale di diffusione. È un pomodoro di medie dimensioni; la forma della bacca è tondeggiante e lievemente schiacciata ai poli, il colore è uniforme e di un rosso molto intenso. Il Racalino è un pomodoro dalla buona coltivabilità, con un'ottima resa nella produzione di salsa e di lunga serbevolezza. Il DiSTeBA - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche e Ambientali dell'Università del



Salento, ne ha analizzato la composizione morfo-biometrica e chimica, evidenziando come questa varietà sia quella con più alto contenuto di fruttosio e più basso di glucosio tra le varietà tradizionali del Salento.

## CAPPERO DI RACALE

Il Cappero è un il bocciolo del **Caparis Spinosa L.**, consumato per uso alimentare e terapeutico da tempo immemore. Cresce spontaneamente in tutto il Bacino del Mediterraneo in ambienti prettamente rupicoli, diffusa da piccoli animali che ne disperdono i semi con le proprie deizioni, ma può anche essere coltivato in piena terra. I suoi fiori, di rara bellezza, le foglie tondeggianti e il portamento ampio, ne fanno una



pianta inconfondibile, che abbellisce le coste del Salento, con maggiore diffusione in presenza di roccia affiorante. Viene raccolto da primavera sino ad estate inoltrata, conciato con sale e acqua e conservato in aceto. A Racale esiste una Comunità del Cibo Terra Madre del cappero di Racale, iniziativa promossa dall'associazione internazionale Slow Food, per tutelare le produzioni agroalimentari di nicchia e a rischi di estinzione.

## PATATA SIEGLINDE DI GALATINA

La **Patata Sieglinde di Galatina**, è una particolare cultivar ampiamente diffusa nel Salento, in particolare sulle coste joniche. Qui il clima favorevole permette due raccolte annue: una con semina a febbraio-marzo ed una con semina a luglio-agosto. I tuberi sono di forma piuttosto allungata, la buccia è gialla, come la polpa. Nella cottura tende a restare integra, soda, ed è perciò indicata soprattutto per le insalate. La produzione ottimale av-



viene nella terra rossa tipica del Salento. È una varietà novella, in commercio sicuramente già dal 1939, apprezzata molto in Germania dove viene esportata da moltissimi anni.

La tradizione culinaria popolare annovera numerosissime ricette che vedono protagonista questo tubero. Nel 2014 è stata riconosciuta come prodotto DOP. Ad Alliste, le viene dedicata una sagra nel mese di luglio.

## SEDANO DI TORREPADULI

Il Sedano è una pianta della famiglia delle *Apiaceae*, usata fin dall'antichità per il suo aroma e sapore. Nel Salento è usato tradizionalmente per insaporire zuppe, minestre e sfornati, ma anche crudo, come digestivo o accompagnato al vino. Il **Sedano di Torrepaduli** è una cultivar tradizionale caratterizzata



nell'ambito del progetto regionale "BiodiverSo" dal DiSteBA.

A differenza delle varietà commerciali, presenta coste che non imbiancano e con una minore presenza di filamenti. Il terreno che predilige corrisponde alla conformazione ex-paludosa del circondario di Torrepaduli, frazione di Ruffano.

## FICO BORSAMELE

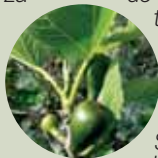
La varietà è unifera e presenta siconi di buona pezzatura ed ottima consistenza con polpa delicata, mielosa, molto dolce. Il nome, simile ad altre varietà come 'ngannamele, indica oltre che la dolcezza del



frutto anche la caratteristica di far sgorgare dall'ostiole una goccia di succo mieloso. Caratteristica dell'area ugentina, trova terreni favorevoli proprio in quelli costieri ed esposti ai venti salsi.

## I CAPRIFICHI DI UGENTO

L'area ugentina è definita da G. Donno (1948) come baricentro della terza zona di coltivazione del fico nel Salento, fino agli anni cinquanta; più di 1500 ha a coltura prevalente e più di 1100 a coltura promiscua distribuiti in maniera importante sulla fascia costiera. Oltre alla varietà descritta si annoverano entità come San Giovanni, Sana, Fracazzano bianco e rosso, Maranciana e Patula, evidente riferimento a varietà coltivate in zone paludose). Di particolare interesse storico e botanico



sono poi i caprifichi che Ferdinando Vallese (1909) descrive per questo territorio; pochi immaginano che anche questa forma del fico possa avere avuto diverse varietà coltivate. Caprifico grosso, Gemini I, Gemini II, Caprifico di S. Antonio solo per citare quelli coltivati nei primi anni del novecento, tutti ugentini, e che fino ad alcuni decenni fa hanno avuto grande importanza nella coltivazione del fico domestico consentendone l'impollinazione e quindi la tenuta dei frutti sull'albero.

## NEGROAMARO. LA VARIETÀ E LA SUA GEOGRAFIA

Parlare del contesto geografico per il **Negro amaro** significa parlare del territorio salentino nel suo complesso; non vi è infatti angolo di questa terra coltivata a vigneto in cui non sia presente il nostro vitigno. Tuttavia se proprio una distinzione bisogna farla allora diciamo che le D.O.C. salentine, in cui il vitigno è protagonista, disegnano la geografia delle aree a maggiore produzione e vocazione. Emergono così i territori vitivinicoli per eccellenza quali quelli costieri come il litorale tra Porto Cesareo, Gallipoli e Ugento, con gli alberelli e le spalliere stagliati sul mare e la sabbia, quelli compresi tra la costa ionica e la parte centrale della penisola con le maggiori superfici lungo l'asse definito dai comuni di Matino, Galatina e Copertino, lungo la valle dell'Asso.



Abbiamo deciso di parlare di questo vitigno in questo territorio, anche perché è qui, sulla sponda ionica, che il Negro amaro passa il testimone all'altro vitigno salentino di eccellenza e grande tradizione: il Primitivo

Il Negro amaro si estende tanto sui terreni rossi, bolosi e calcarei quanto su quelli grigi cenere; sia su quelli più o meno profondi, sia su quelli di pochi centimetri; vitigno rustico per eccellenza

che affronta le terre e la solarità a volte accecante di un Salento arido; capace di avvicinarsi al mare, come fa il Primitivo nell'area tarantina.

Il Negro amaro è senza dubbio il vitigno tradizionale più noto e diffuso del Salento; la maggior parte dei vini prodotti in questa area lo contengono negli uvaggi utilizzati.

buccia ed il sapore del vino sono, probabilmente all'origine del suo nome che nel gergo popolare salentino diventa Niuru maru cioè nero ed amaro. In realtà, alcuni autori vedono un'origine greca proprio nel nome facendolo derivare dalla parola mavro che significa nero; unitamente alla parola latina nigro, si rafforzerebbe il tutto in nero nero dando così enfasi esclusiva al colore degli acini. Resta il fatto che i vini del negramaro sono notoriamente connotati come vini robusti, corposi ed amarognoli.

Altri caratteri botanici distintivi sono relativi alla forma dell'acino che è tipicamente subovoide, anche più o meno allungato, al grappolo che si presenta tronco-conico, semplice e compatto alle foglie che si presentano generalmente grandi dal perimetro pentagonale e dal margine diviso in tre o cinque lobi. La maturazione dell'uva va da fine settembre agli inizi di ottobre.





## 5. PARCO "ISOLA DI S. ANDREA E LITORALE DI PUNTA PIZZO"



## 5. PARCO "ISOLA DI S. ANDREA E LITORALE DI PUNTA PIZZO"

Tipologia: Parco Naturale Regionale  
Estensione: 1.002 ha

Il **Parco di Gallipoli** si divide in due zone: l'**isola di Sant'Andrea** e l'area di **Punta Pizzo**. L'isola di Sant'Andrea è grande circa 4,5 km, posizionata nello Jonio a circa un miglio di distanza da Gallipoli. Qui ha sede il faro, una diruta struttura un tempo Caserma della Guardia di Finanza e un piccolo fabbricato in cui venivano custodite le barche. L'isola è soggetta a forte insolazione durante l'estate e a vigorosi venti durante l'inverno. È presente un'area lagunosa, collegata al mare attraverso un canale scavato dall'uomo.

Questo fazzoletto di terra rappresenta l'unico sito regionale di nidificazione del rarissimo Gabbiano corso (*Larus audouinii*), specie prioritaria, inserita nella Lista Rossa delle specie in pericolo di estinzione. L'isola ospita molti uccelli sia migratori che stanziali, come il gabbiano comune, il gabbiano reale, l'airone cene-

rino, la garzetta, la sgarza ciuffetto e il chiurlo piccolo, il falco di palude, la poiana e il gheppio.

Il substrato fangoso è sede di cimodocea (*Cymodocea nodosa*) e della rara *Zostera marina*, oltre che da molluschi, policheti, cnidari e crostacei.

L'isola presenta una elevata salinità, ragione per cui il suo interno è rappresentato da steppe salate popolate da *Salicornia* radicante (*Arthrocnemum perenne*). È presente il limonio salentino (*Limonium japigicum*) con i suoi timidi e delicati fiori color glicine, oggi in via d'estinzione. Trovano dimora anche il tasso-barbasso (*Verbascum thapsus*), il papavero cornuto (*Glaucium flavum*) il lino delle fate (*Stipa capensis*) e la marcorella comune (*Mercurialis annua*). L'isola di Sant'Andrea è inoltre circondata da una prateria di posidonia (*Posidonia oceanica*) che la circonda per circa 12



km. A sud di Gallipoli, sorge invece il secondo sito protetto dal Parco, zona SIC e ZPS. Il sistema costiero dunare è popolato da specie vegetali che ben sopportano l'alta temperatura e la salinità, dette alofile, come il ginepro coccolone (*Juniperus oxycedrus subsp. Macrocarpa*), la calcatreppola marina (*Eryngium maritimum*), il giglio di mare (*Pancratium maritimum*) e la campanella delle spiagge (*Calystegia soldanella*).

Verso l'entroterra, nelle aree retrodunali, insistono varie zone umide dove si incontrano fitocenosi a giunchi (*Imperata cilindrica*) e varie specie di orchidee. Si aprono numerose radure che prendono la forma di prati effimeri in cui si possono ammirare le fioriture di silene (*Silene colorata*), fior di gallinaccio (*Tuberaria-guttata*), pseudosteppe. Sono presenti anche lo spinapollici (*Anthyllis hermanniae*), incluso nella Lista Rossa Regionale, l'erica pugliese (*Erica manipuliflora*) inclusa nella Lista Rossa Nazionale, la ginestra spinosa (*Calicotome infesta*) e le orchidee fior di bombo (*Ophrys bombyflora*), cimicina (*Ophrys coriophora*) e scura (*Ophrys fusca*). In questi prati diffusi tra la macchia si trovano anche il vilucchio striato (*Convolvulus lineatus*)

(Lista Rossa Regionale), il fiordaliso ciccalino (*Centaurea tenacissima*), ofride gialla (*Ophrys lutea*), ofride pugliese (*Ophrys apulica*).

Gli animali che popolano il territorio sono la volpe, il tasso, il riccio europeo; rettili come il biacco, il cervone, il colubro leopardino, il ramarro, il gecko. Grande è la presenza di uccelli, grazie alla posizione di Punta Pizzo, anche migratori, che qui trovano un luogo di sosta e riposo. Oltre la costa e la macchia, troviamo una zona umida, paludosa, denominata "Li Foggi". Essa rappresenta un relitto delle antiche paludi costiere del versante occidentale del Salento. Qui scorre il Fosso dei Samari, oggi quasi del tutto cementato. La forte pressione antropica, le bonifiche e la frequentazione del territorio ad uso turistico, la cementificazione, hanno fortemente condizionato la naturalità del sito. L'area è soggetta a prosciugamenti nella stagione estiva e allagamenti nella stagione invernale: questa caratteristica la rende adatta alla presenza di specie di forte interesse come la campanella palustre (*Ipomoea sagittata*) e l'orchidea palustre (*Orchis palustris*). Si segnala la presenza del tritone, di rospi e di libellule. Un tempo era presente la

tartaruga palustre, oggi molto rara. Frequentano la palude anche la biscia dal collare, il martin pescatore e il falco di palude. Spostandosi a sud, si riscontra una grande presenza di Pino d'Aleppo (Pino halepensis) e della piantaggine biancastra (Plantagoalbicans), che tappezza le dune fossili in prossimità della

linea di costa.

L'area conserva testimonianze di antica frequentazione, come i siti neolitici rinvenuti nei pressi del Canale dei Samari e Punta della Suina. Da segnalare anche la chiesetta di San Pietro dei Samari, esempio eclatante di architettura normanna medievale.

## GALLIPOLI E IL TERRITORIO INTERNO: UN GIARDINO PROTESO SUL MARE

Gallipoli, la "città bella", sorge come corona galleggiante in mezzo all'azzurro dello Jonio. La cinta muraria che costeggia la città vecchia, offre una passeggiata perfetta per ammirare le bellezze architettoniche dell'antico borgo di pescatori e le case colorate affacciate alla brezza di scirocco e tramontana. Vicino al Mercato del pesce, una lapide ricorda il floridissimo commercio di olio che, fino all'800, fece di Gallipoli uno degli scali più importanti d'Europa e la fortuna della cittadina e del circondario. Qui le navi provenienti da ogni dove, colmavano le loro stive del prezioso liquido, utilizzato nelle metropoli per illuminare le strade e dalle industrie come prezioso lubrificante. Gallipoli e il suo circondario, conservano ancora grandissime estensioni olivetate, che rappresentano la principale coltura. Nei comuni più interni, si è storicamente sviluppata anche la viticoltura, sebbene questa abbia subito un declino. Quest'areale è particolarmente fiorente in campo agricolo, anche nella produzione di legumi, ortaggi e

frutta: qui venivano coltivati i prodotti venduti poi sulla piazza di Gallipoli.

Nei pressi di Gallipoli, a Parabita, viene ancora coltivata un'antica varietà di pomodoro, detto "Pappacocu", mentre Alezio, antica città messapica, custodisce alberi secolari di una varietà di arancio chiamata "Piattello". Qui, dove sorgono nobili palazzi e storiche case di campagna riccamente adornate, residenze di villeggiatura in una delle aree più miti e gradevoli del Salento, il clima particolarmente caldo permette un'ottimale coltivazione di agrumi che probabilmente venivano imbarcati dalle navi, per assicurare ai marinai, nei lunghi viaggi per mare, un apporto di vitamine.

Sannicola, piccolo paese vicino a Gallipoli, è invece famoso per la produzione di un particolare ecotipo di pisello: il Pisello riccio di Sannicola.

Spostandosi un po' più verso l'interno, incontriamo il comune di Aradeo. In un territorio carsico come quello della pro-



- GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ -

vincia di Lecce, in cui le acque scorrono perlopiù sotterranee, Aradeo si distingue per una caratteristica unica: è attraversato da ben tre canali di superficie: l'Asso, il Raschione e la Ruga, che conferiscono alle sue campagne un aspetto rigoglioso.

Un'ipotesi etimologica fa risalire il suo nome al greco *Charadreon* "luogo solcato da correnti". Qui è una giovane cooperativa agricola che ha recuperato da anziani contadini la coltivazione del Pomodoro d'Inverno di Aradeo.



## POMODORO INVERNALE

Cosa sarebbe l'Italia senza il pomodoro, ed in particolare il Sud Italia? Un ortaggio arrivato dall'"altro mondo" ma che lentamente è penetrato nella nostra cultura alimentare e gastronomica, fino a diventare indiscusso

sovrano, ingrediente immancabile di innumerevoli piatti tradizionali. Il **pomodoro da serbo** o **pomodoro invernale**, è poi una particolare cultivar selezionata per essere conservata per tutta la durata dell'inverno. La selezione genetica ha funzionato perfettamente, tanto che oggi alcune varietà di pomodoro invernale arrivano a mantenere intatto il loro stato di maturazione per più di un anno dalla raccolta.

Tra questi pomodori serbevoli, c'è



l'ecotipo "giallo d'inverno", con bacche di buona pezzatura, dal colore giallo variabile fino all'arancione. Caratteristica di particolare pregio è nella coltivazione in arido, cioè con un apporto minimo di acqua solo nelle

primissime fasi di crescita. Anche questa, caratteristica selezionata in base alle condizioni pedoclimatiche prettamente locali. Il Pomodoro d'inverno di Aradeo dopo la raccolta, viene conservato attraverso la tecnica della pendula, grazie alla quale la sua congenita serbevolezza viene esaltata. Sono alcuni giovani del paese ad aver accettato la sfida di recuperarne la coltivazione in grande scala, partendo da pochi semi recuperati da anziani contadini.

## PUMMIDORU A PAPPACOCU

"Ritrovato" durante le ricerche sul campo condotte nell'ambito del progetto BiodiverSO (Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia), questo tipo di pomodoro è diffuso nell'area di Parabita, Matino e Alezio.

Lo strano nome deriva da un'omonima susina locale, denominata appunto "pappacocu", che ne richiama la forma. Il **pomodoro Pappacocu** è di forma



sferica, di buona pezzatura e di colore rosso intenso e uniforme.

È una cultivar estiva, utilizzata per la mensa e per la fabbricazione casalinga della salsa. Grazie al lavoro di recupero effettuato dall'Orto botanico di Lecce, il pomodoro "a pappacocu" viene oggi coltivato nuovamente sia per il consumo familiare che a livello di produzione vivaistica.

## ARANCIA PIATTELLO DI ALEZIO

Se i Romani conoscevano soltanto il cedro, è nel Medioevo ad opera araba che si diffusero in Europa altri tipi di agrumi come l'arancio amaro e il limone. Per trovare l'arancio dolce, invece, dobbiamo attendere i portoghesi, che lo portarono dalla Cina in Europa occidentale nella prima metà del '500. Successivamente passò in Sicilia e da lì risalì in Italia. Il nome "portogallo" identifica ancora oggi l'arancio dolce in molti luoghi, compresa l'Italia. Diffusi dapprima con scopo ornamentale, è nel Rinascimento che l'utilizzo degli agrumi in cucina si afferma, grazie a ricette che fanno ampio uso del sapore agrodolce.



Nell'entroterra Gallipolino è presente l'**arancio Piattello**, questo particolare arancio è conosciuto anche come "Nostrale di Alezio"; varietà antica e ormai rara, rappresentava la vecchia agrumicoltura praticata nella zona tra Alezio e Gallipoli. La forma schiacciata del frutto le conferisce il nome che si presenta di medie dimensioni, con navel assente e base leggermente incavata. La polpa è succosa di color arancio uniforme e sapore dolce e aromatico. L'**Arancia Piattello di Alezio** è inserita nell'Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Puglia ed è così chiamata per la forma sferica schiacciata ai poli.

## PISELLO RICCIO DI SAN NICOLA

Tra i legumi del Salento, è da ricordare il **Pisello riccio di Sannicola**, così chiamato per il suo viticcio elicoidale. Un tempo coltivato ampiamente e commercializzato in tutta la nazione, a partire dagli anni '50 è stato soppiantato da varietà standard, rischiando di andare perduto per sempre. La pianta, che è molto rustica e di grande adattabilità, cresce bassa, a cespuglietto, spesso sensibile a venti forti.



È adatto al consumo fresco e secco. I semi secchi hanno colorazione verde-giallognola. In passato i legumi rappresentavano una parte importantissima della dieta contadina, sia perché apportavano proteine e altri nutrienti, sia perché potevano essere conservati durante la stagione fredda. Oggi questa cultivar di pisello sta ricevendo numerose attenzioni da enti e agricoltori per il totale recupero e per la valorizzazione.



## FICO D'INDIA "GIALLA O SULFARINA"

Elemento agrario simbolico di questo Parco è la varietà più diffusa di fico d'India nel Salento. I frutti, sensibili alle manipolazioni, svettano copiosi, stagliandosi sugli orizzonti marini della fascia costiera occidentale in una delle aree più aride d'Italia. Presenza immancabile dei terrazzamenti costieri a colture tradizionali. Trova in tutta la costa salentina habitat ideale insieme ad altre due varietà: la Rossa o sanguigna dal succo rosso



intenso e la Bianca o Sciannarina più asciutta e pastosa.

## SORBO DOMESTICO

Questa specie, originaria dell'Europa sud-orientale, ha una notevole adattabilità a clima e terreni diversi; ciò le ha consentito di diffondersi in un'areale di coltivazione estremamente ampio.

È conosciuto nel Salento con il nome di **survia**. L'adattabilità a clima e terreni diversi, consente a questa specie un'areale di coltivazione ampio e la rende adatta alla valorizzazione di ambienti marginali. Le cultivar più diffuse sono raggruppabili in due grandi gruppi: le "sorbo-pera" e le "sorbo-mela" per la somiglianza del frutto alle pere o alle mele. Alla maturazione sull'albero (maturazione fisiologica) le sorbe risultano essere non commestibili perché astringenti ed allappanti; un periodo di post-maturazione (ad esempio nella paglia) porta all'ammezzimento e quindi alla possibilità di consumo diretto. Dai frutti si ricavano anche marmellate e confetture, mentre dal legno durissimo e compatto dell'albero, si ricavavano un tempo, viti, ingranaggi ed altre componenti di attrezzi e utensili complessi come torchi, fucili ecc...



Laa sua presenza, ormai sporadica, nasconde un passato in cui questa pianta ha avuto una maggiore diffusione; allo stato spontaneo è possibile rinvenire la specie inselvaticata in area di macchia e lecceta. Vetusti esemplari sono spesso presenti proprio nelle ville e casini della campagna periurbana delle cittadine storiche della Provincia; l'eleganza del portamento non lasciato certamente fuori dall'interesse estetico dell'aristocrazia locale. Gallipoli non è da meno e sono davvero mirabili alcuni esemplari più vecchi presenti nelle dimore storiche della villeggiatura estiva.

## 6. PARCO PORTO SELVAGGIO E PALUDE DEL CAPITANO E PALUDE DEL CESAREO



## 6. PARCO "PORTO SELVAGGIO E PALUDE DEL CAPITANO"

Tipologia: Parco Naturale Regionale  
Estensione: 1.500 ha

Il **Parco di Porto Selvaggio** rappresenta uno scrigno di biodiversità, natura, paesaggi mozzafiato, valenze archeologiche. Racchiude 300 ha di pineta e 7 chilometri di falesia alta e incontaminata, dalla quale si può godere di paesaggi di incantevole bellezza. Il pino d'Aleppo (*Pinus halepensis*) è stato piantumato negli anni '50 per volontà dello Stato, con lo scopo di rimboschire terreni spogli, spesso interessati da incendi, soggetti a dilavamento. Sotto le chiome dei pini, crescono arbusti come il lentisco (*Pistacia lentiscus*), il mirto (*Myrtus communis*) e olivastri (*Olea europea var. oleaster*), i cui semi sono disseminati da uccelli e altri piccoli animali.

La macchia mediterranea si estende per circa 50 ha. Le essenze presenti sono il timo (*Thymus capitatus*), cisti (*Cistus incanus*, *salvifolius*, *monspeliensis*), varie orchidee, rosmarino (*Rosmarinus offi-*

*cinalis*), fillirea (*Phillyrea latifolia*), alaterno (*Rhamnus alaternus*), salsapariglia (*Smilax aspera*) e gnidio (*Daphne gnidium*). Si segnala inoltre la presenza del fragno (*Quercus trojana*) e della quercia virgiliana (*Quercus virgiliana*), del leccio (*Quercus ilex*) e del carrubo (*Ceratonia siliqua*). Vi sono inoltre dei rari esemplari di ginepro fenicio (*Juniperus turbinata*).

L'alta costa rocciosa è l'ambiente in cui crescono specie di tutto interesse, come la campanula pugliese (*Campanula versicolor*), l'alisso di Leuca (*Aurinia leucadea*), il kummel di Grecia (*Carum multiflorum*) e la scrofularia pugliese (*Scrophularia lucida*). Tra gli uccelli, segnaliamo le ornitiche: l'occhiocotto, la capinera, l'upupa, il fanello, il merlo, la quaglia, il cardellino, il cuculo dal ciuffo, il rigogolo, l'allodola, la gazza; tra i rapaci il gheppio, la poiana, il grillaio, la civetta,



l'assiolo, il gufo e il barbagianni. Non mancano i rettili come il biacco, il colubro leopardino, il cervone, il ramarro, la lucertola e la luscengola. Tra i mammiferi sono presenti la volpe, il tasso, la donnola, il riccio. Nei pressi di Torre Uluzzo è presente un importante sito archeologico, la Grotta del Cavallo, dove sono state scoperte le più antiche testimonianze pugliesi dell'uomo moderno. La Grotta era già frequentata 45 mila anni fa, come attestato da numerosi reperti, che restituiscono dettagli preziosi sulla presenza di una cultura specifica, quella dell'Uomo Uluz-

ziano.

La **Palude del Capitano** rappresenta un ambiente di notevole interesse, caratterizzato da formazioni carsiche che danno luogo a specchi d'acqua in cui si mischiano acque salmastre, provenienti dal mare, e acque dolci che sgorgano da sorgenti sotterranee. La Palude ospita numerose specie di animali acquatici e anche rarissime specie vegetali come lo spinaporci (*Sarcopoterium spinosum*) e grandi distese di salicornia (*Arthrocnemum glaucum*). In questo ambiente dimorano esemplari di avifauna tipicamente palustri.

## LE UBERTOSE TERRE DI NARDÒ E IL SUO CIRCONDARIO

**Nardò** è uno dei comuni più grandi della provincia di Lecce, ricco di storia e con un grande patrimonio culturale e ambientale. Il centro abitato racchiude punti di interesse notevoli, essendo stato anche sede vescovile. Le sue marine sono tra le più ricercate e apprezzate mete turistiche. Nardò rappresenta il confine meridionale della **Terra d'Arneo**, una vasta area che arriva fino alla provincia di Taranto e Brindisi. Questa era anticamente una zona paludosa che solo dopo le bonifiche è stata utilizzata per il pascolo e per l'agricoltura.



## CECE DI NARDÒ

Il **Cece di Nardò** è un particolare ecotipo diffuso nel territorio neretino e in alcuni comuni limitrofi come Leverano, Copertino e Galatone. Le granelle sono sferiche, di piccola dimensione, lisce. La caratteristica peculiare del Cece di Nardò è quella di generare, in piccola parte, semi di colore bruno, che un tempo venivano eliminati per via della loro maggiore resistenza alla cottura. Lo si semina nel periodo che coincide con la celebrazione di San Sebastiano, come prevede la tradizio-



ne salentina. Il sapore e la cuocibilità di questo legume sono da attribuire ai terreni su cui viene prodotto: trova il suo ambiente ottimale nelle terre fertili di origine alluvionale diffuse nel comprensorio neretino. Il Cece di Nardò è stato da poco inserito nell'elenco dei PAT della regione Puglia, certificandone la storicità della produzione sul territorio neretino. Associazioni del territorio stanno lavorando alla sua valorizzazione e all'istituzione di una Comunità di produttori.

## CICORIA DI GALATINA

La **Cicoria di Galatina** è conosciuta anche come "puntarella", perché sua prerogativa è quella di emettere numerosi germogli "a punta", i cosiddetti ciccioli, che possono essere consumati sia crudi che cotti. Si semina in tarda estate e si raccoglie durante l'inverno. La prima produzione è costituita da un cespo di germogli raccolti al centro della pianta; dopo il primo taglio, la pianta continua



ad emettere altri germogli separatamente gli uni dagli altri. I ciccioli vanno quindi recisi alla loro base, lasciando intatta la pianta. È un prodotto ricercatissimo dal mercato e molto apprezzato, anche a scala nazionale. Oltre ad essere consumata cruda, la Cicoria di Galatina è ottima anche cotta: la vede protagonista di moltissime ricette.

## MELONCELLA TONDA DI GALATINA

La **Meloncella tonda di Galatina** è un ortaggio riscoperto grazie alle indagini svolte nell'ambito del progetto regionale BiodiverSO (Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia). Diffusa esclusivamente nel territorio di Galatina, la tonda è una meloncella arrivata ai giorni nostri grazie alla riproduzione di sementi tramandate da generazioni di contadini. Può raggiungere anche notevoli dimensioni, mantenendo freschezza e croccantezza. Le piante



hanno un portamento a cespuglio, basse, di piccole dimensioni; generano in media pochi peponi. Le Meloncelle tonde sono precoci, dall'aspetto vivido, buccia lucida, costolute. Il colore è verde brillante, con chiazze più chiare in corrispondenza delle scanalature; il sapore è dolce e la consistenza acquosa, più di altre varietà.

Per la sua coltivazione sono totalmente assenti impianti di irrigazione: cresce in completa aridocoltura.

## ALBICOCCA DI GALATONE

L'**Albicocco di Galatone** è una cultivar dalle caratteristiche inconfondibili: il suo profumo inebriante, il colore chiarissimo dell'epidermide, le screziature rossastre nella parte esposta al sole. La polpa è cremosa e succosa, il sapore molto dolce. L'albicocca è di piccola pezzatura e di maturazione precoce, in genere nella prima quindicina di giugno. Gli alberi sono molto longevi e possono produrre fino all'età di



cinquant'anni circa, senza necessitare di eccessivi trattamenti antiparassitari se innestati su adeguati portainnesto. Nelle campagne di Galatone esistono esemplari di età quasi secolare, che testimoniano la forte resistenza di questa varietà e la sua tradizionale coltivazione. Anche questo prodotto è stato riconosciuto PAT e a Galatone sono attivi progetti per la sua valorizzazione.

## LIMETTA ACIDA O VERACETTO

Questa rara e particolare **limetta** è un alberello con rami piuttosto irregolari e giovani rametti provvisti di spine corte, rigide ed appuntite con frutti dalla buccia molto sottile e difficile da togliere. Il succo ha aroma penetrante, acido ma gradevole e profumato. Questa specie appartiene al gruppo delle limette acide coltivate anche nel resto del Mezzogiorno d'Italia,



in particolare negli Orti Botanici meridionali; nel Salento, noto con il nome di "**Veracetto**", si ritrova in diversi giardini storici di Lecce e della zona Nardò, spesso proprio nelle dimore storiche della villeggiatura estiva. Viene usato nella preparazione di rosoli ma potrebbe essere ulteriormente valorizzato anche nel campo della profumeria.

## AZZERUOLO

La specie, *Crataegus azarolus*, è originaria dell'Asia minore ed è conosciuto sin dall'antichità in tutto il bacino del Mediterraneo. L'**azzuruolo** è un albero dal legno molto duro che riesce a vegetare anche in zone molto aride e fortemente calcaree.

I frutti, piccoli pomi subsferici, sono stati utilizzati come alimento di sussistenza nei paesi d'origine; in Italia ha rivestito sempre un ruolo marginale ma è sempre stato presente nei frutteti domestici (Scortichini, 1990).

Nonostante questa marginalità, Gallesio (1820) dedica a questa specie il trattato del Lazzeruolo, che insieme



al Trattato del Fico costituiscono gli unici volumi interamente completati della Pomona Italiana.

Nel Salento la sua presenza è spesso legata ai giardini delle dimore storiche signorili dove la sua funzione principale è più di natura estetica che fruttifera.

L'azzuruolo rosso è la forma più diffusa, presente nelle ville e giardini signorili ed in alcune dimore storiche della Cintura leccese e della costa neretina dove vegetano alcuni vetusti esemplari.

I frutti a maturità sono color rosso vivo, granato, piccoli e tondeggianti, presentano spesso fenditure dirette in tutte le direzioni.

## 7. RISERVA NATURALE ORIENTATA REGIONALE "PALUDE DEL CONTE E DUNA COSTIERA - PORTO CESAREO"





## 7. RISERVA "PALUDE DEL CONTE E DUNA COSTIERA - PORTO CESAREO"

Tipologia: Riserva Naturale Orientata Regionale

Estensione: 670,62 ha di zona centrale e 277,54 ha di fascia di protezione

La **Riserva Naturale Orientata** si trova a cavallo delle province di **Lecce** e **Taranto** e comprende un'area umida molto vasta, estesa lungo la costa di **Porto Cesareo**, e un importante sistema dunare con pregevoli formazioni di sclerofille e ginepri di età plurisecolare.

La **palude del Conte** è tra le più vaste del Salento. Qui, dolci acque sorgive sgorgano verso il mare, e sono state oggetto di bonifiche già dai tempi dei Romani con il fine di ridurne la capacità invasiva. Grazie a questo ambiente umido, l'area è frequentata da una variegata avifauna, sia migratoria che stanziale. È possibile osservare porciglioni, gallinelle d'acqua, tuffetti, garzette, aironi cenerini e, in primavera, è possibile ammirare il passaggio di marzaiolo e di cavaliere d'Italia. Nei numerosi canneti trovano dimora il migliarino di palude, il pendolino, la cannaiola, il forapaglie, il canna-

reccione, l'usignolo di fiume, il martin pescatore. È possibile rinvenire anche il raro tritone italiano, in via di estinzione. La Palude ospita anche rettili come il colubro leopardino e la testuggine d'acqua, oltre a numerosi invertebrati. Nei tratti più salinizzati, è presente della flora alofita. L'area umida conserva alcune specie inserite nella Lista Rossa, a rischi di estinzione, tra cui ricordiamo lorchidea di palude (*Orchis palustris*) e la campanella palustre (*Ipomoea sagittata*). A monte del canale, si estende il bosco misto con il suo pregiato sottobosco. Oltre quest'area, sopravvivono la gariga, alternata a pratelli e pseudosteppa. Una caratteristica peculiare della Riserva, è la presenza delle cosiddette Spunnulate, ovvero sprofondamenti causati dall'azione erosiva di acque dolci e salate. Queste danno luogo ad un ambiente del tutto particolare, sia dal punto di vista

## - GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ -

paesaggistico che da quello scientifico, determinando la presenza di specie euraline come il nono (*Aphanius fasciatus*) e di specie alofite quali lo spinaporci (*Sarcopoterium spinosum*).

La laguna di Porto Cesareo è delimitata dalla Penisola della Strea a sud e, a nord, dalla cortina di isolotti chiamati Isola Grande o dei Conigli, Scoglio Mojuso, di Terra e della Malva. Queste formazioni sono dovute a fenomeni di sprofondamento simili a quelli che hanno dato luogo alle Spunnulate. Queste formazioni hanno struttura simile, con scoglio basso, e ospitano l'endemico statico pugliese (*Limonium japgicum*), la salicornia e la porcellana marina (*Halimione portulacoides*). I fondali sono ricchi di posidonia e Cymodocea, in cui si riproducono un gran numero di pesci e organismi marini. Importante anche la presenza di una ricca avifauna.

Nell'area centrale della Strea sono

presenti gariga e macchia bassa ed è importante la presenza del raro ranuncolo di Baudot (*Ranunculus baudotii*) e della piantaggine biancastra (*Plantago albicans*). Sullo scoglio Mojuso si segnala la presenza del giaggiolo salentino (*Iris revoluta*).

Procedendo verso Taranto ci avviciniamo ad un'altra Area Protetta, la Riserva naturale regionale orientata del Litorale tarantino orientale, entrando nel pieno del paesaggio agrario del Primitivo di Manduria.

Le dune del litorale sabbioso, come i ripari di pietre a secco ed i terrazzamenti di quello roccioso, hanno custodito per anni le terre della vite, dell'olivo, del fico; hanno permesso di esaltare qualità intrinseche nelle specie e varietà agrarie tradizionali, di sfruttarne la precocità di maturazione mediante una "forzatura" naturale dei loro cicli.



## POMODORINO DI MANDURIA

*Il pomodorino di Manduria è un ecotipo diffuso in area tarantina e brindisina. La forma è ovoidale, i frutti sono spesso di dimensioni differenti ma comunque di piccola pezzatura. Il colore è rosso brillante, uniforme. Viene seminato nel mese di marzo in pieno*



*campo e successivamente diradato, fruttifica fino ad agosto-settembre. Caratteristica del Pomodorino di Manduria è il basso fabbisogno di acqua, il che lo rende adatto all'aridocoltura. Dal 2018 questo pomodoro è Presidio Slow Food.*

## FICO "ARNEO"

*È verosimile che il nome faccia riferimento ad una vecchia coltivazione in territorio d'Arneo. Si tratta, in ogni caso, della varietà più identificativa del Parco, nota ai più anziani per il sapore particolare che la distingue dalle varietà più comuni. La polpa, non granulosa nei fioroni, è nettamente più pastosa e rossa nei fòrni che sono piccoli dalla caratteristica forma sub sferica con costolature più o meno parallele. Vestusti esemplari puntellano il litorale in terreni ormai incolti e acquitrinosi.*



## CAROSSELLO DI MANDURIA

*Il Carosello di Manduria è conosciuto anche come Cummarazzu o Carusella nell'areale di coltivazione, che coincide con i comuni di Maruggio, Avetrana, Manduria, Sava, Oria e Torre Santa Susanna. Ha forma sferica, colore verde chiaro, con costolature e striature più scure in corrispondenza dei solchi. La pianta, dal portamento a cespuglietto basso, viene coltivata in*



*aridocoltura. Se un tempo questo gustoso ortaggio risultava più diffuso, oggi la sua coltivazione comprende all'incirca 10-15 are, determinando il pericolo di totale scomparsa. Il DISTeBA dell'Università di Bari, durante le attività di caratterizzazione, ne ha comprovato le eccellenti qualità nutrizionali e le proprietà riequilibranti, detossificanti e cardio-protettive.*



**BIBLIOGRAFIA**

- AA. VV. - Le Varietà per la Frutticoltura Italiana, Bologna 1987.
- AA.VV. – Almanacco Biodiverso , Biodiversità delle specie orticole della Puglia – Progetto Biodiverso – ECO-logica Editore, Bari 2015.
- AA.VV. – Atlante dei frutti antichi di Puglia – Edito da CRSFA Basile Caramia di Locorotondo nell'ambito del Progetto Re.Ge.Fru.P., 2017 (PSR Puglia 2014-2020).
- AA.VV. - La Puglia che mangia differente. Cucina Mancina - Unioncamere Puglia, 2013.
- AA.VV. - Piano territoriale del Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase" - 2014.
- Annali della Facoltà di Agraria della Università di Napoli. Serie III – Vol. XIX – 1950-51. Stab. Tip. Ves. Ernesto Della Torre, Portici.
- Arditi G. - La corografia fisica e storica della provincia di Terra d'Otranto. Stabilimento tipografico Scipione Ammirato, Lecce 1879
- Casaluci F., Faggiano T., - Guida Salento Km0 – Coltivatori di cambiamento – Luoghi e Visioni, Galatina, 2017.
- Costantini A., Guida alle Ville del Salento, Galatina 1996.
- Damigella P., Tribulato E., Le cultivar di agrumi diffuse o di possibile diffusione in Italia, Roma 1978.
- De Candolle A., - L'origine delle piante coltivate. Fratelli Dumolard, Milano 1883
- De Giorgi C., – L'agricoltura nel circondario di Lecce. Tipografia Salentina, Lecce 1873.
- De Giorgi C., – La provincia di Lecce. Bozzetti di viaggio. Giuseppe Spacciante, Lecce 1882.
- De Giorgi C., La Provincia di Lecce. Bozzetti di viaggio, Lecce 1882-1888, ed. con introd. di M. Paone, Galatina 1975.
- De Rosa F., 1911 – Di alcuni fichi salentini. Atti Istit. Incoragg. Napoli. 6. LXII: 375-412.
- Donno G., 1948 – Il Fico nel Salento. L'Agricoltura Meridionale. Napoli A.I., 12.
- Donno G., 1951 – Alcune varietà bifere di Fico coltivate in Provincia di Lecce.
- Donno G., 1952 – Alcune varietà unifere di Fico coltivate in Provincia di Lecce. Annali della Facoltà di Agraria della Università di Napoli. Serie III – Vol. XIX – 1950-51. Stab. Tip. Ves. Ernesto Della Torre, Portici.
- Donno G., 1959 – Il Fico. Ann. Fac. Agr., Università di Bari 13: 1-31.
- Donno G., 1959 – Su dieci cultivar di Pero diffuse nel Salento. Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Napoli.

- GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ -

Donno G., 1970 – Sulla scelta delle varietà di olivo nel Salento (Situazione nella fine del Settecento e nel periodo attuale). Ann. Fac. Agr., Università di Bari 24: 200-230.

Donno G., 1973 – Gli olivi Salentina e Calabrica secondo G. Presta e C. Moschetti. Rivista di Storia dell'Agricoltura, 1: 10-27.

Filippetti A., Ricciardi L., L'erosione genetica di specie agrarie in ambito mediterraneo: rilevanza del problema e strategie d'intervento in "Cahiers options méditerranéennes" Vol. 55, Bari 2000.

Heywood V.H., Botanic Gardens Strategy WWF, IUCN. Gland (Svizzera) 1989.

Ippolito F., Tipologia del giardino storico in Terra d'Otranto dal XVII al XIX secolo, Studio a cura della Coop. Menhir finanziato dalla Legge Regionale n. 9/85, Lecce 1992.

Mannarini A. - Orticoltura Salentina - Editrice salentina, Lecce, 1914.

Marchiori S., Minonne F., Medagli P., Mele T. – Contributo alla conoscenza della flora del sito Rauccio – Natura 2000 – Thalassia Salentina N. 23 – 1999.

Minonne F. – Il Negro amaro nelle province di Lecce e Brindisi - Regione Puglia. Manni Editore, San Cesario (Le) 2009.

Minonne F. – Il Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco Di Tricase" - in Bridge Puglia-USA; Editoriale Bridge Italia, Marzo 2012.

Minonne F. – Il Primitivo nella provincia di Taranto - Regione Puglia. Manni Editore, San Cesario (Le) 2009.

Minonne F. – La patata di Galatina - Regione Puglia. Manni Editore, San Cesario (Le) 2008.

Minonne F. – Ulivi ed olio in Terra d'Otranto - Regione Puglia. Manni Editore, San Cesario (Le) 2010

Minonne F., - Varietà fruttifere tradizionali del Salento – Edito da Parco Costa Otranto – Leuca e Bosco di Tricase nell'ambito del Progetto Re.Ge.Fru.P., 2017 (PSR Puglia 2014-2020).

Minonne F., Belloni P., De Leonardis V. – Fichi di Puglia. Storia, paesaggi, cucina, biodiversità e conservazione del fico in Puglia – Editrice Coop. Ulisside, Castiglione d'Otranto 2011.

Minonne F., Ippolito F., Accogli R., Marchiori S. - Il reperimento e la conservazione del germoplasma fruttifero presso l'Orto Botanico di Lecce in Atti del 2° Convegno nazionale "Pianta mediterranee. Valorizzazione delle risorse e lo sviluppo sostenibile", Agrigento 2004.

Minonne F., Ippolito F., Arzeni S. – I giardini "dell'utile" nel territorio leccese; aspetti botanici – In Paesaggi e sistemi di ville nel Salento a cura di Vincenzo Cazzato, Congedo Editore, 2006.

Minonne F., Ippolito F., Arzeni S., Medagli P. – Viva la duna. Percorso naturalistico tra le dune di Porto Cesareo – Serie Tascabili di Natura , Colibrì Edizioni, 2005.

## - GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ -

Minonne F., Madonna M., Ippolito F., Vincenti E., Accogli R., De Giorgi G., Marchiori S. - La conservazione delle vecchie cultivar di specie fruttifere presenti nel Salento - Cahiers OPTIONS méditerranéennes – CIHEAM/IAMB. Bari 2001.

Minonne F., Mele C. – Gli ultimi “padulari”. Uomini e piante nell’arte degli intrecciati nel Salento - In Annu nou, Salve vecchio, Rivista di Cultura e Turismo a periodicità annuale. Numero XVI, Edizione 2006.

Minonne F., Moscatello S. (a cura di) – Itinerari naturalistici turistici nel cuore del Parco “Costa Otranto Leuca e Bosco di Tricase” – n° 1 Quaderni del CEA di Andrano, Edizioni Coop. Ulisside, 2009.

Negri V., Veronesi F., Conservazione in situ ed ex situ delle antiche varietà locali, Perugia 1996.

Piscopiello M. A. - Strategie di valorizzazione dei prodotti tipici all'interno di un Parco Naturale Regionale - Università degli Studi di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Corso di Laurea Scienze Gastronomiche, a.a. 2013/2014.

Rohlfs G. - Vocabolario dei dialetti salentini – Congedo Editore, Galatina, 1976.

Sansavini S. - Frutticoltura alternativa con le specie minori, Bologna 1995.

Santamaria P. (a cura di) – Racconti raccolti. Storie di biodiversità degli ortaggi pugliesi - Progetto Biodiverso – ECO-logica Editore, Bari, dicembre 2015.

Scaramuzzi F. - Il cotogno in Puglia, in L'Italia Agricola, 3, Roma 1951.

Scortichini M. - Frutti da riscoprire, Bologna 1988.

Signore A., Santamaria P. - Recupero e valorizzazione di ortaggi pugliesi a rischio di erosione genetica – Bari, 2012

Vallese F. – Gelsi e Bachi. Stabilimento Tipografico Giurdignano, Lecce 1907.

Vallese F. – Il Fico. Libreria Editrice Francesco Battiato, Catania 1909.

## SITOGRAFIA

[www.parcootranto-leuca.it](http://www.parcootranto-leuca.it)

[www.biodiversitapuglia.it](http://www.biodiversitapuglia.it)

[www.salentokm0.com](http://www.salentokm0.com)

- GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ -



RINGRAZIAMENTI

MARCO DADAMO - *Parco Naturale Regionale "Litorale di Ugento"*

GIUSEPPE DE MATTEIS - *Responsabile Riserva Naturale Oasi WWF "Le Cesine"*

MARCO GRECO - *Riserva "Palude del Conte e Duna Costiera - Porto Cesareo"*

ROBERTO DE GIORGI - *Vivaista*

ROBERTO GENNAIO - *Esperto naturalista (ARPA Puglia)*

- GIACIMENTI DI BIODIVERSITÀ -

Finito di stampare GIUGNO 2019





ISBN 789-89-346288-0-8