



Puglia



Marino Palasciano, Francesco Palmisano, Pasquale Venerito, Vito Nicola Savino

Puglia, biodiversità frutticola

Cenni storici

La storia della Puglia, dalle origini fino alla prima guerra mondiale, è essenzialmente storia agraria, essendo stata l'agricoltura la principale occupazione e, direttamente o indirettamente, la fonte di reddito pressoché esclusiva dei suoi abitanti; anche la quasi totalità delle industrie locali era, del resto, strettamente dipendente dalla produzione agricola (Colombo, 2001). Così come in altre regioni italiane, sull'utilizzazione del suolo pugliese influirono più fattori, quali la posizione geografica delle diverse zone, più o meno vicine al mare o alle vie di comunicazione, nonché la storia e le tradizioni agricole, retaggio delle numerose colonizzazioni subite nel corso della sua storia.



Alberi da frutto sparsi nelle campagne pugliesi

All'aprirsi dell'età moderna, in alcune aree della Puglia erano evidenti i segni di un prolungato sviluppo avviato nel precedente periodo medioevale, che si era adattato, nelle sue linee fondamentali, ad una realtà agricola e sociale già definitasi nel corso di un plurisecolare arco di tempo (Poli, 1990). Ad eccezione del Gargano boscoso, del Tavoliere cerealicolo e pastorale, della Murgia Alta anch'essa pastorale, il paesaggio agrario della Puglia, sin da epoca remota, era prevalentemente caratterizzato dall'oliveto, dal vigneto e dal mandorleto. La diffusione di queste colture legnose è documentata, con gran dettaglio, da viaggiatori, geografi e scrittori rinascimentali, come l'Alberti (1550) che attraversò tutta la regione. Della Terra di Bari, una delle tre province storiche in cui era all'epoca suddiviso il territorio regionale (assieme alla Capitanata ed alla Terra d'Otranto), scriveva che era "una regione molto copiosa di mandorle et olive" ed abbondava "...di vino, di mandorle in gran copia che vi si vedevano boschi di quegli alberi". La Terra d'Otranto veniva così descritta: "quantunque è gran parte pietrosa, et colline senza fiumi, non per questo manca di abbondanza di vino, d'olio...". Molto enfatizzati erano anche i "giardini mediterranei" che

descriveva come "bello, vago ed abbondante territorio, ornato d'aranzi, di limoni e di gran selve d'olivi e di belle vigne". Nel Cinquecento le colture arboree prevalenti erano quindi olivo, mandorlo e vite; la diffusione di altre specie arboree (fichi, carrubi, peri, gelsi, melograno, agrumi, ciliegi ecc.) per quanto capillare, era del tutto ininfluente a compromettere il primato delle prime; normalmente la presenza di queste specie era limitata quasi sempre come piante sparse negli oliveti, nei mandorleti, nei vigneti e nei seminativi; per l'estrema deperibilità dei frutti di queste specie arboree, la produzione era destinata essenzialmente all'autoconsumo ed alle esigenze alimentari delle popolazioni locali (Poli, 1996). La presenza di più specie sembrerebbe essere legata alla necessità di diversificare la disponibilità delle varie tipologie di frutti nel corso dell'anno ed a garantire, in tal modo, un pressoché costante rifornimento di frutta ai singoli produttori (Poli, 1996).



Seminativi arborati in Puglia

A parte qualche correzione dovuta a fenomeni congiunturali o a particolari esigenze locali, i secoli successivi non modificarono sostanzialmente gli assetti culturali ed il paesaggio agrario già definiti tra il '400 ed il '500 (De Salis Marschlins, 1789; Poli, 1996).

Agli inizi dell'Ottocento, circa tre secoli dopo, la diffusione delle colture arboree in Puglia era la seguente: in Capitanata solo il 4% della superficie agraria e forestale veniva destinato ad oliveti, vigneti ed altre colture arboree come gli agrumi del Gargano (nell'oasi collocata tra Rodi, Vico e Peschici); in Terra di Bari veniva invece riservato alle colture legnose circa il 20%, con prevalenza di olivo, vite e mandorlo; analoghe percentuali si registravano in Terra d'Otranto, con una composizione però differente del comparto che vedeva una quota più elevata dell'oliveto e una minore del vigneto, mentre tra le arboree minori spiccava il fico e non marginale, infine, era la presenza del frutteto nei tradizionali giardini periurbani (Russo, 2011). I profondi cambiamenti che segnarono questo secolo portarono già alla vigilia dell'Unità d'Italia ad un significativo mutamento degli ordinamenti culturali

regionali. In particolare, l'agricoltura pugliese dell'Ottocento è segnata dall'enorme sviluppo della viticoltura: in poco più di un trentennio, dai primi anni Cinquanta fino alla seconda metà degli anni Ottanta, vaste aree della regione furono trasformate con l'impianto del vigneto. Fu l'oidio che danneggiò la produzione viticola di altri distretti italiani a giustificare la prima importante fase di trasformazione che si registrò in Puglia negli anni Cinquanta (Russo, 2011). Vent'anni dopo fu la fillossera che distrusse i vigneti francesi a motivare un processo ancora più intenso e diffuso di trasformazione produttiva in tal senso, considerata l'elevata richiesta di vino dalla Francia. Ad essere segnata dall'impianto della vite fu soprattutto la fascia di territorio che va dal Tavoliere meridionale fino all'agro brindisino e nel Tavoliere settentrionale attorno a San Severo (Russo, 2011). Questo *boom* della vite fu però molto breve a causa delle leggi protezionistiche francesi che nel 1887 chiusero di fatto le importazioni di vino dall'Italia, determinando una drammatica crisi del settore viticolo pugliese dalla quale si uscì solo alcuni decenni dopo, proprio mentre stava per manifestarsi anche in regione il dramma della fillossera. Questo parassita, infatti, cominciò a delinearsi in forma molto grave nel 1899 nei comuni delle Murge di Santeramo e di Cassano e l'unica soluzione possibile fu la distruzione del vigneto fillosserato ed il reimpianto su piede americano. Fortunatamente in molti areali pugliesi la vite era consociata con olivo e mandorlo cosicché, quando la vite fu distrutta dalla fillossera, restarono le altre colture legnose a contenere i danni subiti dagli agricoltori (Baldacci, 1962; Colombo, 2001).

Agli inizi del secolo successivo, nel 1910, secondo il primo Catasto Agrario, la Puglia destinava alle colture legnose specializzate (olivo, vite, mandorlo, fico, agrumi, ecc.) il 27,6% dell'intera superficie agraria e forestale, che a quell'epoca era pari a 1.841.014 ettari. Vent'anni più tardi, dopo la devastazione fillosserica e la prima guerra mondiale, le coltivazioni legnose subirono un sorprendente incremento, soprattutto se si considerano le enormi distese di oliveti distrutte durante la guerra per farne legna da ardere (Ricchioni, 1933). Infatti, dai dati statistici ufficiali riferiti al 1929, il Ricchioni sottolineava che la superficie investita a coltivazioni legnose specializzate era pari al 30,9% (572.920 ha) di quella coltivata in Puglia e rappresentava, all'epoca, addirittura il 25,1% dell'area destinata a legnose dell'intero Regno d'Italia, pari a 2.279.949 ha. Con riferimento a superfici e produzioni rilevate dal Catasto agrario del 1939, lo stesso Autore delinea un quadro sintetico ma puntuale della diffusione in Puglia dei diversi fruttiferi coltivati. Attraverso questo studio sull'agricoltura pugliese, uno dei pochi dall'Unità d'Italia, si può cogliere lo stato dell'arte della frutticoltura a cavallo tra le due guerre mondiali. A tal proposito il Ricchioni sottolinea che il mandorlo era la specie più rappresentata dopo l'olivo e la vite, occupando il 12,5% della superficie complessiva delle

legnose specializzate in regione; la maggiore concentrazione di mandorleti si registrava in provincia di Bari, seguita a distanza da quella di Taranto, Brindisi ed infine Foggia e Lecce. La produzione di mandorle in Puglia, con circa due milioni di quintali, contribuiva a quell'epoca a più di un terzo di quella totale nazionale.

Tuttavia l'Autore di questa analisi lamentava, già allora, l'eccessivo numero di varietà di mandorlo coltivate, costituendo un aspetto negativo della produzione pugliese. Uno studio condotto in quegli anni dalla Stazione Agraria Sperimentale di Bari ne aveva infatti identificate e descritte alcune centinaia. Veniva comunque sottolineata la presenza di varietà di pregio che davano produzioni ricercatissime come ad esempio la "Rachele", la "Santoro", la "Fragiulio", la "Catuccia" e la "Tuono", coltivate ancora ai giorni nostri. Il fico seguiva il mandorlo per diffusione in Puglia. La maggiore concentrazione di ficheti si aveva nelle province di Brindisi e Lecce, molto più bassa era la coltivazione di questa specie nelle tre province rimanenti. Nel biennio 1936-37 la produzione pugliese di fichi rappresentava un terzo (32,7%) di quella nazionale. Venivano coltivate varietà sia unifere che bifere. Il Ricchioni, in particolare, citava la coltivazione di varietà principali, alcune delle quali ancora importanti per la regione, come "Dottato", "Verdiso", "Puccio" e "Bianco", ma sottolineava anche la presenza di numerose altre varietà coltivate. Anche gli agrumi venivano coltivati a quell'epoca, prevalentemente in provincia di Foggia e particolarmente sul Gargano settentrionale dove si coltivavano principalmente aranci e limoni. In queste zone, specifiche opere di trasformazione fondiaria permettevano la protezione degli impianti dai venti freddi provenienti da Nord. Venivano coltivate non meglio identificate varietà di arance a frutto sferico, di limoni a frutto ovale e globoso, oltre ai cosiddetti limoni da "pane" o "mangiatutto", ed una sola di mandarino a frutto depresso e rotondo.

Sempre il Ricchioni, nello stesso studio, motivava la scarsa diffusione di altri fruttiferi in Puglia per le particolari condizioni climatiche avverse e per la scarsa disponibilità di acqua per l'irrigazione. La frutticoltura in Puglia, come nel Cinquecento, aveva pertanto carattere più domestico che industriale, sparsa un po' dappertutto per soddisfare, salvo qualche eccezione, più le esigenze familiari dei coltivatori e dei mercati locali che quelle del commercio di esportazione all'interno o all'estero. Fra le drupacee, in regione, erano più diffusi il pesco, il ciliegio e l'albicocco, molto meno il susino. Il pesco era coltivato soprattutto in provincia di Brindisi, dove erano diffuse in prevalenza percoche, ed in minor misura in provincia di Bari. Il ciliegio trovava la sua collocazione principale in Terra di Bari e in parte in provincia di Taranto. Venivano coltivate varietà tenerine e duracine, sia a maturazione precoce che tardiva: tra le tenerine precoci viene ricordata la "Fucilella", tra le varietà a frutto consistente la "Tosta", entrambe tuttora coltivate. Il ciliegio era l'unica specie tra le drupacee a minor

diffusione in Puglia la cui produzione alimentava un importante flusso di esportazione verso l'estero, sia di prodotto fresco che solforato. Dell'albicocco, la cui coltivazione era concentrata in massima parte in provincia di Bari, venivano indicate alcune varietà di pregio tra cui eccellevano "Cibo del Paradiso" di Bisceglie, "Tonda precoce" di Manfredonia e "Mandorla dolce" del Brindisino. Molto scarsa era la produzione di susine tra le quali venivano evidenziate le "pregiatissime" varietà agostane a polpa gialla.



Consociazione vite e alberi da frutto

Tra le pomacee il Ricchioni sottolineava che in Puglia aveva grande diffusione il cotogno, minima il pero e quasi nessuna il melo. La Puglia, prima regione in Italia per superficie e produzione relative al cotogno, faceva registrare nel biennio 1936-37 una produzione di 30.290 quintali, pari al 32% di quella nazionale. La maggiore produzione di cotogne si registrava in provincia di Taranto, seguita da Lecce e Bari. Per il pero veniva sottolineata la quasi esclusiva coltivazione di varietà locali a maturazione precoce con frutti piccoli ma di buon sapore, la produzione era infatti concentrata da fine giugno ad agosto. Il Ricchioni motivava la bassa diffusione del melo in Puglia, non tanto per la siccità estiva o per altri motivi climatici, quanto per i problemi legati agli attacchi di insetti specifici non controllabili efficacemente con i metodi di lotta applicati in regioni più vocate.

Sviluppo recente

A partire dalla seconda metà degli anni '20 del secolo scorso furono avviate importanti opere di bonifica e di trasformazione fondiaria che, interrotte dal secondo conflitto mondiale, furono poi riprese e rafforzate fino ai giorni nostri, determinando, unitamente ad altri fattori di diversa natura dei profondi cambiamenti nel sistema agricolo regionale. Il Novecento, infatti, può definirsi un secolo straordinario per l'agricoltura pugliese che non aveva mai vissuto prima così profonde e diffuse trasformazioni in grado di mutarne l'assetto produttivo e le condizioni economiche e sociali (Colombo, 2001). Tuttavia, gran parte delle aree pugliesi in cui prevalevano le colture arboree, per la natura rocciosa dei suoli e la diffusa

presenza di specie autoctone spontanee o di antico impianto e tradizione (olivo, mandorlo, vite), non furono toccate dalle grandi opere di bonifica e di trasformazione fondiaria operate in regione. In questa vastissima area arborata i profondi cambiamenti cui si è assistito sono stati indotti, a partire dagli anni Cinquanta e Sessanta, da innovazioni tecniche di altra natura, quali la diffusione di sistemi di allevamento innovativi (ad esempio il tendone per l'uva da tavola), l'introduzione dell'irrigazione localizzata, che si è accompagnata al diffuso reperimento da parte di privati di risorse idriche da pozzi profondi, l'utilizzo su vasta scala di macchinari per la trasformazione delle rocce affioranti in terreni agrari adatti alla viticoltura di qualità e alla frutticoltura in generale, l'uso di varietà pregiate ed altro ancora. Dai primi decenni del Novecento alle soglie del nuovo millennio, si è assistito a significative variazioni sia delle superfici che delle produzioni dei fruttiferi in Puglia (Colombo, 2001). Ad esempio, per il mandorlo, poco produttivo nei vecchi impianti largamente diffusi in regione, si è registrata una contrazione del 90% della superficie dedicata, ma la produzione è calata solo del 57%; gli agrumi, territorialmente circoscritti al Gargano ed al tarantino, hanno incrementato la loro area di coltivazione del 20% e la produzione è aumentata di quasi 14 volte (Colombo, 2001). I fruttiferi, una volta distribuiti su gran parte della regione in coltura promiscua o ripetuta, per l'autoconsumo o per i mercati locali, sono oggi condotti prevalentemente in coltura specializzata, per il mercato nazionale e comunitario, e ciò ne spiega la drastica riduzione di superficie fra i due periodi considerati (-94%), mentre, in termini di produzione, grazie anche all'introduzione di varietà molto produttive di drupacee e all'abbandono di colture non più praticate (es. Fico, Gelso, Cotogno, ecc.) è stato registrato un consistente aumento pari al 56% (Colombo, 2001).



Peri e peraistri nei paesaggi delle masserie pugliesi

Con la sola eccezione per il mandorlo, proprio l'uso su larga scala di queste nuove varietà di drupacee, molto spesso esotiche e/o di recente diffusione in coltura, ha contribuito ad una drastica erosione del patrimonio genetico frutticolo regionale. Nonostante

ciò, i numeri della biodiversità frutticola pugliese appaiono rilevanti. I risultati di una recente ricognizione dei materiali conservati in quasi tutte le collezioni pugliesi *ex situ* e gli esiti di un'indagine bibliografica sulle varietà citate in numerose fonti storiche hanno permesso di evidenziare la reale consistenza della biodiversità regionale; sono stati infatti censiti circa 1.150 nomi di varietà o presunte tali. Tuttavia, il recente recupero di numerose vecchie varietà, fatta salva la verifica delle possibili sinonimie, fa ipotizzare l'esistenza di un germoplasma ancor più ricco. Esaminando i dati si rileva che solo in alcuni casi (mandorlo, vite, olivo, carrubo) la ricchezza di biodiversità è proporzionale alla rilevanza economica e alla diffusione che questa o quell'altra coltura assumeva o tutt'ora assume in Puglia; in altri casi, come per il pero, pur non essendo mai esistita una coltivazione specializzata orientata al mercato, l'elevatissimo numero di cultivar locali con maturazione scalare, tipica dei frutteti familiari, è riconducibile proprio all'uso domestico come fonte di frutta fresca da giugno fino all'autunno inoltrato.



Consociazione olivo mandorlo nelle campagne pugliesi

I nomi delle varietà autoctone pugliesi sono spesso associati a luoghi ed a tutto quello che in essi fa parte della cultura contadina e ne costituisce la vera identità. 'Filippo Ceo', 'Genco', 'Riviezzo', 'Sciacallo' sono cognomi o ancora meglio soprannomi di antiche famiglie pugliesi che hanno dato i natali ad antiche varietà di mandorlo che si sono diffuse sul territorio. Sant'Anna, San Giovanni, San Lorenzo, Sant'Antonio, San Luigi, S. Pietro, Carmelitana sono tutti nomi di vecchie varietà di frutti quali pesche, pere, fichi, susine, che maturano in quelle festività.

Sono solo alcuni dei nomi di antiche varietà coltivate, che riecheggiano nella memoria dei nostri nonni, che hanno fatto la storia della nostra agricoltura e della nostra alimentazione.

Azione di recupero, caratterizzazione, valorizzazione e conservazione delle Risorse Genetiche autoctone

In Puglia, i primi interventi organici di recupero e conservazione del germoplasma frutticolo risalgono agli anni Novanta con il finanziamento di progetti da parte della Regione Puglia per l'adeguamento dello stato sanitario delle cultivar locali agli standard obbligatori previsti dalle Direttive della Commissione Europea n. 93/48/CEE del 23 giugno 1993, n. 93/64/CEE del 5 luglio 1993 e n. 93/79/CEE del 21 settembre 1993. In particolare, non si trattò di un semplice recupero di germoplasma ma di un vero e proprio programma di selezione genetica e sanitaria finalizzato ad ottenere delle accessioni di prunoidee e agrumi di elevato pregio e sanitariamente migliorate. Per molte varietà risultate infette da virus e agenti virus simili economicamente rilevanti, si rese pertanto necessario fare ricorso in maniera massiccia al risanamento (termoterapia e coltura in vitro di apici meristematici) per ottenere delle fonti conformi agli standard fitosanitari previsti dalle predette norme comunitarie. Questa attività e il lavoro svolto negli anni precedenti dal Dipartimento di Patologia Vegetale (ora Dipartimento di Scienze del Suolo delle Pianta e degli Alimenti) dell'ex Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari, dall'Istituto di Virologia Vegetale del CNR e dall'Istituto Agronomico Mediterraneo consentì alla Regione Puglia, tra le prime in Italia, nel 1993, di attivare la certificazione delle produzioni vivaistiche regionali dei fruttiferi (agrumi e drupacee) e dell'olivo e di contribuire efficacemente alla eradicazione dei focolai di sharka che erano stati individuati, imponendo ai vivaisti di produrre solo materiali di propagazione di drupacee certificati e agli agricoltori di realizzare i nuovi impianti frutticoli solo con piante certificate.



Frutti autoctoni autunnali in mostra

Un altro importante contributo della Regione Puglia per la salvaguardia e la valorizzazione del germoplasma locale è stato dato a livello normativo con la Deliberazione del Consiglio regionale del 23/06/1994 n. 871: Adesione al Servizio di certificazione volontaria del materiale di propagazione vegetale istituito con D.M. 2/7/91 n. 289 e potenziamento del corrispondente Servizio Regionale e finanziario con la realizzazione del Centro di Conservazione per la Premoltiplicazione, presso

l'Università degli Studi Bari, e del Centro di Premoltiplicazione presso il Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia", dotando in tal modo il vivaismo regionale di strutture tra le più avanzate d'Italia.

Con la programmazione 2007/2013 la Regione Puglia ha messo in atto delle azioni di sistema, fondamentali per il recupero, la conservazione e la valorizzazione del germoplasma a rischio di erosione con due specifiche misure di finanziamento e con la pubblicazione di una legge regionale e del relativo regolamento applicativo.

La prima, misura 214 "Pagamenti agroambientali" - Azione 3 - "Tutela della biodiversità", consisteva in un aiuto quinquennale per quelle aziende con conduttori (agricoltori custodi) che si impegnavano a conservare, *in situ*, le risorse genetiche vegetali autoctone. La seconda, misura 214 "Pagamenti agroambientali" - Azione 4 - "Progetti integrati e sistema regionale della biodiversità sub azione a) progetti integrati per la biodiversità". Sono state misure finalizzate al recupero e valorizzazione di varietà autoctone a rischio di estinzione di numerose specie di interesse agrario. In quest'ambito, è stato finanziato il progetto "Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese (Re.Ge.Fru.P.)".

Questo progetto, con approccio multidisciplinare, ha consentito l'individuazione e la georeferenziazione di circa 1.500 accessioni, di cui circa 1.000 sono state inserite nel Centro Regionale di Conservazione del Germoplasma a Locorotondo. Le accessioni recuperate sono state caratterizzate morfologicamente e geneticamente mediante marcatori SSR (Simple Sequence Repeats). Ciò ha permesso l'individuazione di casi di sinonimia e omonimia nonché la realizzazione di una banca dati con i profili di tutte le accessioni saggiate. Inoltre, di tutte le accessioni in conservazione *in situ* ed *ex situ* è stata effettuata la valutazione dello stato sanitario, considerando sia gli agenti infettivi da quarantena, sia quelli contemplati dalla normativa obbligatoria dal DM 14/4/1997 (Conformitas Agraria Comunitatis - CAC). Per alcune accessioni delle specie in certificazione di elevato pregio e per le quali c'è un interesse commerciale, nell'ambito del Servizio di Certificazione Volontaria Nazionale, l'accertamento dello stato sanitario è stato effettuato secondo i protocolli dei DDMM 20/11/2006.



Mostra pomologica nell'ambito della Giornata della biodiversità - Bari

Per le specie non contemplate dal DM 14/4/1997 è stato comunque valutato lo stato sanitario considerando gli organismi infettivi che determinano danni economicamente rilevanti.

Gli accertamenti sanitari sono stati eseguiti con le tecniche diagnostiche (immunoenzimatiche, molecolari e biologiche) per i singoli virus, viroidi e agenti virus-simili previste dai protocolli ufficiali. Le accessioni di pregio e risultate infette sono state risanate mediante termoterapia o coltura *in vitro* di apici meristematici da sole o in combinazione tra loro.

La Regione Puglia ha confermato le predette Misure con programmazione 2014/2020.

Obiettivo principale della Legge Regionale n. 39 dell'11 dicembre 2013 «Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario, forestale e zootecnico» è la "promozione e salvaguardia degli ecosistemi agricoli e forestali delle produzioni legate alla tipicità e tradizione del territorio". In particolare, promuove la tutela delle risorse genetiche autoctone d'interesse agrario, forestale e zootecnico, minacciate di erosione genetica o di rischio di estinzione e per le quali esistono interessi ambientali, culturali, scientifici ed economici. Il Regolamento regionale n. 5 del 24 marzo 2016 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse Agrario, Forestale e Zootecnico" regola le finalità e gli obiettivi dei programmi di intervento; le modalità e procedure per l'iscrizione al Registro regionale delle risorse genetiche autoctone; la composizione e i compiti della commissione tecnico-scientifica per la biodiversità; i criteri e le modalità per l'adesione alla rete di tutela delle risorse genetiche; il funzionamento della Banca regionale del materiale genetico; l'accesso al materiale genetico conservato, nonché la quantità e modalità di circolazione del materiale genetico di riproduzione e propagazione; le modalità di iscrizione nell'elenco regionale dei coltivatori e allevatori custodi e i requisiti soggettivi e oggettivi necessari all'attribuzione della denominazione di custode e al suo mantenimento; le modalità di concessione e d'uso del contrassegno apposto sui prodotti ottenuti da razze e da varietà locali iscritte nel Registro Regionale.

Le collezioni regionali

In Puglia sono presenti numerose collezioni di germoplasma frutticolo costituite nel tempo da appassionati e da istituzioni scientifiche.

Con il predetto progetto Re.Ge.Fu.P. ci si è attivati per metterle in Rete e in diversi casi per potenziarle.

In particolare, è stata costituita la Collezione Regionale del Germoplasma Frutticolo presso il Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" a Locorotondo ampliando quella già esistente con oltre 1.000 accessioni di varietà locali recuperate nell'ambito del progetto Re.Ge.Fu.P.: agrumi 50, albicocco 36, ciliegio 67, fico 304, mandorlo 221, melo 22, pero 205, pesco 52, susino 63, fruttiferi minori 60 (azzeruolo, sorbo, giuggiolo, corniolo, castagno, carrubo, cotogno, gelso, melograno, nespolo europeo e noce).



Campo di conservazione di fico autoctono CRSFA di Locorotondo

Inoltre, sono state potenziate le collezioni di altri Enti Pubblici e territoriali, quali:

- Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti "DiSSPA" dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, in agro di Valenzano (Ba), con 126 accessioni di cui 61 di mandorlo, 32 di fico, 23 di ciliegio, 10 di melograno.



Collezione germoplasma mandorlo autoctono DISSPA Valenzano

- Unità di Ricerca per i Sistemi Culturali degli Ambienti Caldo Aridi del CREA, in agro di Bitetto (Ba), con un'ampia collezione di germoplasma di mandorlo di cultivar di diversa provenienza di cui 104 di origine pugliese.

- Fondazione per la gestione dell'Orto Botanico Universitario (Orto Botanico del Salento), con 60 accessioni di fico, 20 di pero, 10 di mandorlo e una trentina tra susino, melograno e altri frutti minori recuperate in tutto il territorio salentino da un gruppo di ricerca dell'Orto Botanico dell'Università del Salento con cui la Fondazione opera in stretta sinergia.

- Riserve Naturali Regionali Orientate del Litorale Tarantino Orientale, in agro di Manduria (Ta), con 50 accessioni diverse di fruttiferi recuperate dell'areale della provincia di Taranto.

- Consorzio di Valorizzazione e tutela degli Agrumi del Gargano, in agro di Rodi Garganico (Fg), con più di 40 accessioni autoctone di agrumi del Gargano.

- Comune di Orsara di Puglia (Fg), con più di 40 accessioni di varietà autoctone tipiche dei Monti Dauni, con particolare riferimento al melo e al pero.

- Comune di Gioia del Colle (Ba), con diverse accessioni di mandorlo, fico, pero, ciliegio, susino e pesco del territorio della provincia di Bari.



Campo di conservazione *ex situ* drupacee autoctone CRSFA di Locorotondo

Inoltre, sono state potenziate le collezioni di aziende private, quali:

- Azienda agricola "I giardini di Pomona", in agro di Cisternino (Br), con una vasta collezione internazionale di piante da frutto, in particolare fico, e diverse accessioni autoctone: 101 di fico, 22 di pero, 26 di mandorlo, 7 di susino e ciliegio, 3 di albicocco, 2 di pesco e 4 di fruttiferi minori.

- Azienda agricola "Ruralia" con due diversi campi collezione che ospitano circa 90 varietà di fico, oltre 20 di pero, melograni, cotogni, susini, mandorli ed altri frutti minori come giuggiolo, nespolo europeo, azzeruolo, ficodindia. Le due collezioni sono inserite in contesti paesaggistici particolari come quello della "Valle della Cupa" a Monteroni di Lecce, un tempo ricco di frutteti e vigneti di pregio dove ville, casini,

giardini storici, puntellano un territorio da sempre fertile e fecondo dei frutti della terra e quello più roccioso e povero dei paesi del Parco Naturale “Costa Otranto Leuca e Bosco di Tricase” dove i terrazzamenti costieri conservano ancora elementi di ruralità rupestre arcaica.

- Azienda agricola “Furni Russi”, in agro di Carpignano Salentino (Le), con 80 accessioni di fico e 15 di pero.
- Azienda agricola “Masseria Ficazzana”, in agro di Salve (Le), con 25 accessioni di fico e 13 di pero.
- Azienda agricola “Tornese”, in agro di Copertino (Le), con circa 100 accessioni diverse di fico.

Di seguito si riportano le principali varietà autoctone pugliesi recuperate, distinte per specie.

Albicocco: *A Percoco, Albicocco di Galatone, Ananassa, Barese, Catalogna, Cibo del Paradiso, Cibo di S. Antonio, Del Casale, Di Pinto, Due maschere, Giallo tardivo, Mandorla dolce, Occhiorosso, Palummina, Perza, Picocca, Risomma, San Leo, San Nicola, Sant'Antonio, Spergia, Tabacchiera.*

Ciliegio dolce: *Bianca, Capo di serpe, Colafemmina, Della Marina, Dura Del Reddito, Durona di Bisceglie, Fucilella primizia, Graffione, Limone, Molfetta, Montagnola, Napoletana, Paddiarsa, Roma, S. Giovanni, San Nicola, Zuccherina di Bitonto*

Mandorlo: *Ainim De Rame, Ainim Percoco, Albanese, Andria, Antonio De Vito, Antonio Pizzola, Banchiere, Barese, Barlettana, Bianca, Biancolla, Calcagno, Calia, Calò, Canasce, Caporusso, Caputo, Cardillo, Carluccio, Catalini, Catuccia, Cavaliere, Centopezze, Chino, Ciapparrone, Ciavea, Cicerchia, Cosimo Di BA, Cristomorto, D'Aloia, Del Lago, Della Madonna, Di Zitu, Don Carlo, Falsa Barese, Falsa Catuccia, Ferrante, Ferrara, Ficanera, Ficarazza, Fragiulio, Franciscudda, Gaetanuccia, Galgano, Garibaldina, Genia, Ghezza, Giambattista, Gianfreda, Gioia, Giubileo, Giunco Di Cozze, Irene Lanzolla, Laterza, Mallardi, Mancina, Marchione, Marcona, Martinese, Mincaccetta, Mincone, Mingunna, Mollese (fina, grossa, lunga, bianca), Monaca, Moncaio, Montenegro, Montrone, Mosetta, Nocella, Occhio Rosso, Occhioscuro, Padula di Ruvo, Padula di Terlizzi, Pappamucco, Pasola, Pastanella, Patalina, Pepparuddo, Peppino Lella, Pettoleccia, Piangente, Pignatidde, Piscalze, Pizzoantonio, Primicerio, Pulita, Putignano, Quadietta, Rachele, Rana Gentile, Reale, Regina, Riviezzo, San Giuseppe, Sannicandro, Sant'Anna, Santeramo, Santo Padre, Santoro, Scagliona, Scarpetta, Sciacallo, Scilisciata, Scorza Verde, Senz'arte, Senzio, Seppe D'amico, Spaccacarnale, Sportelli, Stivalona, Strazzasacchi, Tedone, Tenente, Tondina, Torre, Trianella, Tribuzio, Troito, Ualano, Ventura, Viscarda, Vuoi O Non Vuoi,*

Zanzanidde, Zi Rocco, Zia Anna, Zia Comara, Zin Zin, Zio Gaetano.

Pesco: *Aprituna, Bianco Di Ottobre, Bianco di Putignano, Di Natale Verrascino, Di Ottobre, Guardiaboschi, Noce Persichina, Percoco a Sangue, Percoco Di Latiano, Percoco Nero, Persichina, Pesca Fontana, Rosso Di Natale, Santa Maria Maddalena.*

Susino: *Aliscini o Aulicini, Banana, Carmelitana Gialla, Carmelitana Rossa, Cascaville, Coscia Di Donna, Cuore di donna, Del monte, Falsa Iannella, Foglia Rossa, Ingannaladro, Jannelli, Passo di Spagna, Passula piccola, Persica, Pirone, Prinedda, Prugna a cuore, Prugna Di Terlizzi, Prunedda bianca, San Francesco, San Giovanni o San Pietro, Sant'Anna, Santa Rosa di Acquaviva, Settembrino.*

Pero: *Agostina, A campanello, Alezzo, Ambrosina, Bambino, Biancolella, Brutta e buona, Calapriscone, Campanello, Cannella, Cardinale, Carmosina, Caroppo, Casale, Cazzatello, Cicc' e Antonio, Cilardi, Citrangolo, Curato, D'areddo, D'inverno, D'Argenio, Del buon cammino, Del Carmine, Del Diavolo, Favarsa, Ficatteddu, Franchiddhese, Gamba di donna, Genio acretta, Gentile, Gianmaria, Gloria, Marchese, Mastantuono, Melfi, Minicubellu, Moscariello, Moscatello, Odorante, Paradiso, Pera a sole, Pera a vetro, Pera di scorvo, Pero cera, Pero ciuccio, Pero di Deie, Pero spina, Peruddu, Petrucina, Principessa, Reale, Reale D'agosto, Recchia falsa, Regina, Rosciolo, Rosso, Rotolo, San Cosimo, San Giovanni, San Paolo, San Pietro, Santa Lucia, Scaloti, Tacca n'zuso, Tanz, Terlizze, Tre Caleu, Verde, Volpina d'agosto, Zammarrino, Zampagnulo, Zippolungo, Zuccheri D'inverno.*

Melo: *Agostinella, Annurca Estiva, Appia, Chianella, Cucuzzara, Gaetanella, Gelata, Limoncella, Limoncella Rossa, Mela di Maggio, Mela ghiacciata, S. Giovanni, Sergente, Vetro.*

Fico: *A Piru, A sangue, Abbondanza, Agostinella, Arnea Bianca, Arneo bianco, Barese Bianca, Borsamele, Bottapezzenti, Bottavalana, Callara Nero, Camardella, Campana Verde, Casciteddha, Catenelle, Cavour, Cervone Rosso, Chiazzaedra, Cioccolato, Cipolla, Citrullara, Combina, Comunione, Coppa, Culumbro a campanello, Culummu nero, Culummu Nero Di Presicce, Dei greci, Del Cavaliere, Del Vescovo, Dell'abate, Della Croce, Della Mota, Della signura, Delle Tre Volte, Don Giacomo Divella, Don Leonardo, Dottato Nero Del Gargano, Farà, Fico Faraone, Fico Pasqua, Fico Polvere, Fiorone di Oria, Fiorone Mele, Fiorone nero di Sava, Fiorone Nero Triggiano, Fiorone Tonti, Flauti, Folle, Folm, Fonnole, Fracazzano, bianco Di Oria, Fumara, Gentile nero del Gargano, Granato, Indina, La Penna, Lâncina, Lattarola, Madonna del Pozzo, Mappafaro, Marangiana, Marieddu, Martana, Mattepinto, Melanzana Bianca, Menna di Vacca Bianca, Mennavacca, Menunceddha, Morettina, Moscatello, Murgiana, Napoletana, Natalegna, Nfucata, Ngannamele, Noce, Nurèdda, Paccia, Panetta, Paradiso, Paradiso Nero, Passedda, Pasulita, Pelosa,*

Plinio, Porca, Potentino, Processotto, Quagghia, Reale Bianco, Reale Nero, Regina, Regina Bianca Di Triggiano, Ricotta, Rigata Nero, Rigato, Ritonna, Rizzeddha, Russeddha, San Basilio, San Lorenzo, San Pietro, Santa Croce, Santa Marina, Santa Pulita, Scattadiauli, Schirale, Scionto, Sessa, Stafiero, Tarantina, Tenente, Testa di Gatto, Tignuso, Trimone, Troianella, Turca, Turca, Vardehana Bianca, Vardehana Nera, Varnea nera, Vastesana, Verde di natale, Verdesca, Verdone di San Giorgio, Vito Carlo, Zavorra, Zingarello nero, Zingarello bianco.

Agrumi: Arancio Biondo del Gargano, Arancio Duretta, Arancio Duretta pigmentata, Arancio Maltese, Arancio Nostrale Di Alezio, Arancio Piattello, Arancio Portoghese, Arancio San Leo, Arancio Sanguinello Piccolo, Arancio Vaniglia, Limetta Di

Spagna, Limone Cedrato, Limone Femminello Del Gargano, Limone Pane, Mandarino Avana, Mandarino Marzaiolo.

Azzeruolo: Giallo, Rosso, Rosso precoce a spina lunghissima.

Cotogno: A Mela, Acreste, Mollesca.

Gelso: Bianco, Molinaro, Nero a frutto grosso, Nero a frutto piccolo, Nero di Otranto, Regina nero.

Melograno: Acre, Dente di cavallo, Padrenostro.

Nespolo europeo: Gigante, Piccolo, Grande.

Noce: Gigante a calce, Mollesca.

Castagno: Castagno di Gagnolido, Castagno di San Michele, Castagna pelosa.

Carrubo: A mele, Pistazza a fico, Pistazza piccola.

Bibliografia

- Alberti F. L., 1550. Descrizione di tutta l'Italia ed isole pertinenti ad essa. Gio. Maria Leni, Venezia.
- Amenduni T., Boscia D., Cariddi C., Ippolito A., Myrta A., Romanazzi G., Schena L., Vovlas N., 2001. Organismi patogeni di qualità delle drupacee e del noce. December 4-7, 2001. In: Atti progetto POM A32 Validazione e trasferimento alla pratica agricola di norme tecniche per l'accertamento dello stato sanitario di specie ortofrutticole per patogeni pregiudizievoli alla qualità delle produzioni vivaistiche. Volume II., Locorotondo, Bari, Italy, 2001: 525-601.
- Baldacci O., 1962. Puglia. UTET, Torino.
- Colombo G., 2001. L'agricoltura della Puglia nel XX secolo. Donzelli Editore, Roma.
- De Salis Marschlins C. U., 1789. Viaggio nel regno di Napoli. Traduzione di Ida Capriati ved. De Niccolò, a cura di G. Donno. L. Capone Editore, Cavallino di Lecce, 1979.
- Di Terlizzi B. e Savino V., 1996. Sanitary status and sanitation of stone fruit trees in south east Italy. Acta Hort. 422, 326-327 DOI: 10.17660/ActaHortic.1996.422.62 <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.1996.422.62>.
- Poli G., 1990. Territorio e contadini nella Puglia Moderna. Congedo Editore, Galatina.
- Poli G., 1996. Paesaggio agrario e società rurale nella Puglia moderna. Cacucci Editore, Bari.
- Ricchioni V., 1933. L'economia dell'agricoltura pugliese. Annali della Facoltà di Agraria, Bari.
- Russo S., 2011. Le campagne pugliesi nell'Ottocento, in: "Mezzogiorno-Agricoltura. Processi storici e prospettive di sviluppo nello spazio EuroMediterraneo". Franco Angeli Srl, Milano.
- Savino V., Catalano L., Di Terlizzi B., Digiario M. e Murolo O., 1995. The sanitary status of stone fruit species in Apulia. Acta Hort. 386 : 169-175 DOI: 10.17660/ActaHortic.1995.386.21 <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.1995.386.21>.
- Trotta L. et al., 2013. La biodiversità delle colture pugliesi. Italgrafica Sud, Bari.

Cultivar autoctone segnalate in Puglia

Cultivar autoctone	Cultivar autoctone
Agrumi	Albicocco
Arancio	Ananassa
A Pera	Barese
Biondo Comune del Gargano	Bianca
Biondo pigmentato	Buontempo
Carnoso	Cibo del Paradiso
Duretta del Gargano	Crisommela
Nostrale di Alezio	Due Maschere
Piattello del Salento	Frascarosa
Portoghese	Galatone
Sanguigno	Grossa di Bisceglie
Selvaggio	Mandorla dolce
Squacciato	Occhio rosso
Vaniglia	Palmina
Vaniglia Sanguigno	Palummina
Cedro	Pazza
Barberino	Percoco
Limoncella Gozzosa	Picocca
Limoncella Rugosa	Picocchina Sessana
Clementine	Precoce di Manfredonia
Comune	San Nicola
Fedele	San Nicola Grossa
Rubino	Sant'Antonio
Spinoso	
Tardivo	
Limone	Ciliegio
Fusillo	Ciliegio acido
Incanellato	Acquaviva
Limone Napolitano	Castellana Grotte
Limone Rosso	Ciliegio Progressiflora
Limone senza semi	Santeramo
Limone Tarantino	Visciola di Ninno
Limone Tondo	Visciola di Sannicandro
Lustrino	Visciola Magli
Nostrale di Alezio	Ciliegio dolce
Peretta	Bella di Firenze
Verraccetta di Gallipoli	Bianca
Altri Agrumi	Capo di Serpe
Limetta romana	Cerasuola
	Cicalona

Cultivar autoctone

Ciliegia della Marina
 Ciliegia Rossa
 Ciliegio del Fiore
 Colafemmina
 Donna Luisa
 Donnalella
 Dura del Reddito
 Durona
 Francesina
 Francia
 Fucilella Nostrale
 Fucilella Primizia
 Graftiona
 Laffione Bianco
 Laffione Nero
 Limone
 Molfetta Nera
 Molfetta Rossa
 Montagnola
 Nunziata
 Pagliarsa
 Pisciacchiara
 Pizzuta Rossa
 Roma
 San Giovanni Matarrese
 Sant'Antonio
 Simona
 Terlizzi
 Zuccherina di Bitonto

Fico

A Sangu
 Abate
 Abbondanza
 Arnea Nera
 Asprina
 Borsamele
 Brogiotto Nero
 Campanidd
 Citrulara
 Colomba Bianca
 Columbro Nero
 Cummone

Cultivar autoctone

Colummu Nero
 Còmbina
 Coppa
 Dei Greci
 Della Monaca
 Dottato
 Fetifero
 Ficattala
 Fico d'Agosto
 Fico Vito Carlo
 Fiorone di Gioia
 Fiorone di S. Antonio
 Fiorone Nero di Sava
 Folm
 Fracazzano Bianco
 Fracazzano Nero
 Gentile
 Invernale Bianco
 Laccia
 Lamacoppa
 Lâncina
 Lattarola
 Mappafaro
 Marguglia
 Marinese
 Martana
 Mattepinta
 Melanzana Scura
 Melonceddha
 Menna di Vacca Bianca
 Menna di Vacca Nera
 Morettina
 Mota
 Natalese
 Nero di Terlizzi
 Noce
 Paccia
 Panetta
 Paradiso
 Pasulita
 Pizzilonga
 Quagghia
 Regina

Cultivar autoctone

Ricotta
 Rigato
 Rizzeddha
 Rosso Oria
 Sesso
 Verdescone
 Zingarello Bianco
 Tauro
 Tre Volte l'Anno
 Troiano
 Turca
 Verdescone
 Zingarello Bianco

Mandorlo

A grappolo
 Albanese
 Andria
 Antonio De Vito
 Antonio Pizzolla
 Banchiere
 Barese
 Barlettana
 Bianca di Conversano
 Bianchi
 Bilarde
 Cacciola
 Calgano
 Calò
 Canasce
 Caporusso
 Caputo
 Cardillo
 Catalini
 Catuccedda
 Catuccia
 Centopozze
 Chino
 Ciavea
 Cicerchia Amara
 Cinquanta Vignali
 Cosimo di Bari
 Cristomorto

Cultivar autoctone

D'Aloia
 Del Lago
 Della Madonna
 Della Madonna di Molfetta
 Della Madonna di San Giovanni Rotondo
 Dicoladonato
 Falsa Barese
 Ferrante
 Ficanera
 Ficarazza
 Fico d'India
 Filippo Ceo
 Fragiulio Grande
 Fragiulio Piccola
 Franciscudda
 Gaetanuccia
 Galgano
 Garibaldina
 Genco
 Genia della Madonna
 Gianfreda
 Gioia
 Giunco di Cozze di Alberobello
 Giunco di Cozze di Ostuni
 Irene Lanzolla
 La Sensi
 Laterza
 Lorenza Tribuzio
 Mancina
 Mandorla Selvaggia
 Marchione
 Maria Carolina Tribuzio
 Maria Tribuzio
 Martinese
 Mincaccetta
 Mincone
 Mingunna
 Mollesca bianca di Montaltino
 Mollese bianca
 Mollese di Canneto
 Mollese di Procino
 Mollese fine
 Mollese Sant'Anna

Cultivar autoctone

Monaca
Montenegro
Montrone
Mosetta
Naturale di Montevella
Nocella
Occhio d'Argento
Occhiorosso
Occhiorosso di Trani
Occhioscuro
Padula di Ruvo
Padula di Terlizzi
Pappamucco
Parco Forte
Pasola
Pastanella
Patalina
Pavone
Pepparudda
Peppino Lella
Pettolecchia
Piangente
Pidocchioso
Pignatelli
Pignatidde
Pignatidde Tardiva
Piscalze
Pizzoantonio
Primicerio
Pulita
Putignano
Rachele
Rachele indenne
Rachele tenera
Rachelecchia
Rachelina
Rana
Rana Gentile
Reale
Riviezzo
Rossa
Salvella
San Giuseppe

Cultivar autoctone

Sannicandro
Santeramo
Santoro
Scaglianella
Scagliona grossa
Scarpetta
Scorza Verde
Senz'arte
Spappacarnale
Stivalona
Tardiva Ostunese
Tedone
Tenente
Tondina
Torre
Trianella
Tribuzio
Tuono
Ventura
Viapiano n. 1
Viapiano n. 2
Viscarda
Vuoi o non vuoi
Zanzanidde
Zia Comara
Zin Zin
Zio Gaetano
Zio Pietro

Melo

Agostinella
Agostinella Rossa
Chianella
Cucuzzara
Gaetanella
Limoncella
Settembrina

Noce

Mascolino
Noce Comune

Cultivar autoctone**Pero**

A Campanello
 Agostinella
 Al Sole
 Ambrosina
 Argenio
 Austini
 Brutta e Buona
 Campanella
 Campanelle Rosso d'Ottobre
 Campanone
 Cannella
 Carmosino
 Cibarolo
 Cilardi
 Coscia
 Degli Dei
 Del Buon Cammino
 Di Maggio
 Du Ciuccè
 Faccia Rossa
 Fals' Spino
 Favarsa
 Gioia
 Ingegno
 Marchesale
 Mastantuono
 Mezzorotolo
 Minicubello
 Moscatelle
 Muzzaduro
 Nuzzo Reale
 Pagghijonica
 Pera a Vetro
 Pera d'Ischitella
 Pera di Scorvo
 Pera Mela
 Pera Mela
 Pero d'Inverno
 Pero Moscariello
 Pero Petrucina
 Pero Rosso

Cultivar autoctone

Pero Verde
 Puredd
 Reale
 Recchia Falsa
 Rignanese
 Rosso
 Rosso
 San Giovanni
 Scarvo
 Sole
 Spadona estiva
 Spinacarpì
 Tacca n'zuso
 Tanz
 Torsa Volpe
 Ustinella
 Vennegghia
 Verdi
 Zammarrino
 Zampagnulo

Pesco**Nettarine**

Noce Persichina

Pesche

Aprituna
 Percoca Agostana
 Percoco Bianco
 Percoco di Turi
 Persico
 Poppa di Venere d'Ognissanti
 Poppa di Venere Settembrina
 San Giacomo
 Sant'Antonio
 Sant'Oronzo

Susino europeo e siriano

Carmelitana Gialla
 Carmelitana Rossa
 Cascaville
 Cascaville Nera
 Coscia di Donna

Cultivar autoctone

Cuore di Donna

Gabbaladro

Jannelli

Pappacoda

Pappacoda Violetta

Persica

Prunedda Bianca

Prunedda Rossa

Prunedda Sanguigna

San Francesco

San Giovanni