
I Sapori di Taranto

Undici eccellenze del Golfo Jonico con potenziale di branding

◆ RICERCA EDITORIALE 2025–2026 ◆

Da Sparta a Taranto, dall'Albania all'arco jonico, dalla Magna Grecia ai monasteri normanni. Undici prodotti che portano nel sapore la stratificazione millenaria di un territorio. Un progetto di valorizzazione ispirato al modello del limoncello di Sorrento.

- 01 Elisir San Marzano Borsci
 - 02 Clementinetto del Golfo di Taranto
 - 03 Marmellata di Clementine del Golfo di Taranto IGP
 - 04 Latte di Mandorle
 - 05 Pasta di Mandorle
 - 06 Agnelli Pasquali di Pasta di Mandorle
 - 07 Friselle di Grano Duro, Orzo e Farro
 - 08 Taralli al Primitivo di Manduria
 - 09 Cacioricotta Pugliese Sottovuoto
 - 10 Fave Secche Decorticate
 - 11 Misto di Erbe delle Gravine
-

LE ORIGINI: DAL CAUCASO ALL'ALBANIA TARANTINA

La storia dell'Elisir San Marzano Borsci non inizia in Puglia, né nell'Ottocento. Inizia molto prima, nel Caucaso, da dove la famiglia Borsci si spostò in Albania — precisamente a Borsh, nel comune di Himara — a seguito di sommovimenti politici medievali. In epoca medievale, alla fine del XV secolo, la famiglia Borsci si spostò esule in Puglia — nella cosiddetta "Albania tarantina" — a causa dell'avanzata turco-ottomana nei Balcani.

Questo movimento non fu un caso isolato. L'insediamento dei greco-albanesi in Italia risale al XV secolo e si lega alle vicende storiche dell'Albania in quegli anni: l'eroe nazionale albanese Giorgio Castriota Skanderbeg, impegnato nel respingere i turchi dall'Albania, strinse un giuramento di vassallaggio nei confronti del re di Napoli Alfonso V d'Aragona, in cambio di aiuti militari. Con la morte di Skanderbeg nel 1468 e la successiva presa della roccaforte di Croia da parte dei turchi nel 1478, ebbe inizio la via dell'esilio delle popolazioni albanesi verso l'Italia.

I Borsci si stabilirono a **San Marzano di San Giuseppe**, un borgo a pochi chilometri da Taranto, che divenne il fulcro della più grande enclave linguistica albanese d'Italia. Ancora oggi, a distanza di oltre cinque secoli, qui si parla ancora l'arbëresh, antico dialetto albanese importato dalle popolazioni migranti e tramandato oralmente, mentre nel centro cittadino troneggia il busto di Giorgio Castriota Skanderbeg.

LA NASCITA DEL LIQUORE: 1840

È in questo contesto storico e culturale profondissimo che, nel 1840, il liquorista italo-albanese Giuseppe Borsci, ispirandosi ad un'antica ricetta ereditata dai suoi avi, perfezionò e iniziò a produrre il suo Elisir, ponendo fin dalle origini sulla storica etichetta gialla la dicitura "*Specialità Orientale*" insieme all'aquila bicipite caratteristica d'Albania.

La ricetta, rimasta segreta per quasi due secoli, ha una base di rum agricolo e incorpora più di trenta erbe e spezie di origine orientale e mediterranea. Con inconfondibili aromi di spezie ed erbe dolci come la melissa, l'artemisia e l'alloro, è un liquore delicato e avvolgente, perfetto da consumare in purezza o in abbinamento ai dolci.

L'etichetta gialla con l'aquila bicipite è rimasta invariata dall'origine. Quel simbolo non è decorativo: l'aquila bicipite è stato l'effigie dell'Impero Bizantino per circa 200 anni, era il blasone dei Romanov, ed è la bandiera dell'Albania.

IL NOVECENTO: LA DISTILLERIA E LA FAMA NAZIONALE

Dalla produzione artigianale familiare del 1840, l'Elisir crebbe fino a diventare un'industria strutturata. Nel XX secolo nacque nel quartiere Paolo VI a Taranto una distilleria, e negli anni '80 il liquore fu lanciato con una campagna pubblicitaria sul mercato nazionale. Già dal 1984 esistevano spot televisivi che

sottolineavano le origini orientali della ricetta, confezionati con atmosfere esotiche per evocare il mistero della formula segreta. L'azienda rimase a conduzione familiare per quattro generazioni.

LA CRISI E IL SALVATAGGIO: 2008–2017

Nel 2009 l'azienda andò in crisi a seguito della recessione finanziaria globale del 2008: le due successive gestioni non riuscirono a risollevarne le sorti, avviandola al fallimento nel 2012. Il salvataggio arrivò nel 2013, quando il **Gruppo Caffo 1915** — già produttore del Vecchio Amaro del Capo — si aggiudicò la gestione dello stabilimento. Già il giorno successivo all'acquisizione, Sebastiano Caffo annunciava: *"Vogliamo inserire in etichetta la dicitura 'Taranto, Puglia, Italia' per legare nuovamente il prodotto al territorio di origine"*. Nel 2017 l'acquisizione divenne definitiva. Egidio Borsci, erede diretto del fondatore, accettò di dirigere la produzione, garantendo continuità alla ricetta originale.

IL PRODOTTO OGGI

Il liquore è classificato come amaro, con gradazione alcolica al 38%, colore bruno intenso, e note di spezie, erbe dolci, caffè e cioccolato. È consumato liscio come digestivo, sul gelato — uso iconico e popolarissimo in Puglia — nel caffè, e sempre più nella mixology contemporanea.

■ BIBLIOGRAFIA

FONTI PRIMARIE E ISTITUZIONALI

1. Wikipedia IT — *Elisir San Marzano Borsci* — it.wikipedia.org/wiki/Elisir_San_Marzano_Borsci
2. Wikipedia EN — *San Marzano di San Giuseppe*
3. Treccani — *Comunità albanese (Enciclopedia dell'Italiano)*
4. GAL Terre del Primitivo — *San Marzano: storia della comunità arbëreshe* — galterredelprimitivo.it
5. Vatrarberesh.it — *San Marzano di San Giuseppe, storia e tradizioni (PDF)*

FONTI GIORNALISTICHE E DI SETTORE

6. Spacedelicious — *La storia dell'Elisir di S. Marzano Borsci*
7. Made in Taranto — madeintaranto.org/san-marzano-borsci/
8. Il Vibonese — *Imprenditoria: il marchio Borsci passa definitivamente al Gruppo Caffo*
9. Beverfood — *Caffo gestirà la Borsci e procederà subito al rilancio* (ottobre 2013)
10. Doctor Wine — *Elisir San Marzano Borsci, the revival of a southern icon*
11. Spot80.tv — *Elisir San Marzano Borsci, spot 1984*
12. La Terra di Puglia — *L'enclave albanese di San Marzano di San Giuseppe*
13. T. Edward Wines & Spirits (USA) — tedwardwines.com/collections/borsci

PRODOTTO 02 · LIQUORE · BRAND DA COSTRUIRE

Clementinetto del Golfo di Taranto

Il liquore che non esiste ancora come brand — e per questo è un'opportunità

■ NOTA PRELIMINARE — BRAND DA INVENTARE

Un prodotto da costruire (nel senso giusto)

A differenza dell'Elisir Borsci, il Clementinetto del Golfo di Taranto non esiste come prodotto commerciale codificato e brandizzato. La tecnica di produzione del liquore da bucce di clementina è pratica domestica diffusissima in tutto il tarantino, tramandata nelle famiglie esattamente come il limoncello lo era a Sorrento prima che diventasse un'industria. Questo profilo racconta la storia della materia prima, che è il fondamento su cui costruire il brand.

LE ORIGINI DELLA CLEMENTINA: UN FRATE, UN ORFANOTROFIO, UN INNESTO FORTUITO

La storia della clementina inizia in Algeria, alla fine dell'Ottocento, nell'orto di un orfanotrofio. Marie-Clément Rodier (1839–1904) era un frate missionario francese in Algeria che gestiva un orfanotrofio a Misserghin, vicino Orano. Lavorando con gli alberi di agrumi del convento, fece degli innesti da una pianta selvatica cresciuta spontaneamente tra i cespugli nell'orto. Quell'innesto produsse la clementina, che fu nominata in onore del suo creatore.

"Una specie di mandarino, che conquistò l'ammirazione degli intenditori e che gli orfani battezzarono Clementina. Non era né un mandarino né un arancio. Il suo frutto era più rosso di un mandarino, aveva un gusto delizioso e, per giunta, non aveva albedo." — Frate Marie-Clément Rodier

L'origine è ancora dibattuta. Secondo alcuni autori sarebbe un ibrido naturale riscontrato in Algeria nel 1898; secondo il botanico Tanaka si tratterebbe di un agrume simile al mandarino di Canton. Quello che è certo è che fu segnalata per la prima volta nel 1902 dal botanico Trabut in un istituto religioso di Misserghin.

L'ARRIVO NEL GOLFO DI TARANTO: TRA STORIA E LEGGENDA

Come e quando la clementina arrivò nel territorio tarantino è materia di versioni contrastanti. La versione più accreditata vuole che siano comparse nel Golfo di Taranto verso la fine dell'Ottocento, grazie a Pierre Clément, sacerdote vissuto tra il XIX e il XX secolo. Il disciplinare ufficiale IGP offre una ricostruzione più prudente: le prime introduzioni di specie agrumarie nel territorio della provincia di Taranto si possono

far risalire al XVIII secolo.

Ciò che è documentato con certezza è che la vera svolta agricola del territorio fu determinata dalla **Legge n. 841 del 21 ottobre 1950** — la cosiddetta "legge stralcio" della Riforma Fondiaria — che ebbe tra le sue finalità quella di promuovere la costituzione di consorzi di bonifica e di irrigazione nella Puglia, Lucania e Molise. Fu quell'acqua, captata e distribuita sulle pianure che si affacciano sul Golfo Ionico, a trasformare un frutto promettente in una coltura dominante.

A Palagiano — oggi chiamata la "capitale delle clementine" e sede ogni 18 dicembre di una sagra dedicata — fino agli anni '50 l'agricoltura era ancora nelle mani di pochi agrari e latifondisti. Fu la Riforma a dare ai contadini la terra e l'acquedotto.

IL TERRITORIO E IL MICROCLIMA: PERCHÉ PROPRIO QUI

Il territorio di produzione delle Clementine del Golfo di Taranto IGP è caratterizzato da un clima caldo, soleggiato e poco umido. I terreni pianeggianti dei comuni di Palagiano, Massafra, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Taranto e Statte sono fertili, profondi e ben drenati. Il risultato è un frutto di forma sferoidale, con aroma intenso e persistente e sapore dolce e aromatico, privo di semi. La polpa deve contenere almeno il **40% di succo sul peso del frutto** — un requisito severo che garantisce succosità eccezionale.

IL RICONOSCIMENTO IGP: 1992

Nel 1992 le Clementine del Golfo di Taranto furono insignite della certificazione IGP — uno dei primissimi riconoscimenti IGP in campo ortofrutticolo in Italia.

PERCHÉ È UN'OPPORTUNITÀ DI BRANDING CONCRETA

La Costa d'Amalfi aveva i limoni IGP, una tradizione domestica del liquore, e nessun brand dominante fino a quando alcuni produttori di Sorrento non standardizzarono la ricetta e iniziarono a commercializzarlo negli anni '80-'90. Il Golfo di Taranto ha oggi: una IGP riconosciuta dal 1992, una tradizione domestica del liquore documentata, un frutto con caratteristiche organolettiche eccezionali e — a differenza del limoncello — **un campo ancora aperto**.

■ BIBLIOGRAFIA

FONTI ISTITUZIONALI E DISCIPLINARI

1. Qualigeo / Fondazione Qualivita — qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/clementine-del-golfo-di-taranto-igp/
2. Euroricette — euroricette.it/clementine-del-golfo-di-taranto/
3. Consorzio IGP Clementine del Golfo di Taranto — igpclementinetaranto.it
4. SIUSA Archivi — siusa-archivi.cultura.gov.it
5. Palagianonline.net — La Riforma Agraria a Palagiano
6. Wikipedia EN — Clément Rodier / Clementine
7. Made in Taranto — madeintaranto.org/clementine-igp-del-golfo-taranto/

8. Dimensione Suono Soft — dimensionesuonosoft.it
9. Gambero Rosso — Clementine del Golfo di Taranto IGP

PRODOTTO 03 · CONSERVA · IGP EUROPEO

Marmellata di Clementine del Golfo di Taranto IGP

Il barattolo che racconta quattromila anni di storia in un cucchiaino

LA MARPELLATA: UN CHIARIMENTO NECESSARIO (E PREZIOSO PER IL BRANDING)

Per legge europea — Direttiva 79/693/CEE, recepita in Italia con D.P.R. n. 401/1982 — la marmellata nasce come conserva di agrumi; per tutti gli altri tipi di frutta, dalle fragole alle albicocche, si parla invece di confettura. Questo significa che la "Marmellata di Clementine del Golfo di Taranto IGP" è denominazione legalmente rigorosa e non intercambiabile. Il prodotto porta con sé, quindi, una nobiltà terminologica che lo collega automaticamente a una delle tradizioni gastronomiche più antiche del Mediterraneo.

LE RADICI PROFONDE: GRECI, ARABI E ZUCCHERO DI CANNA

La storia della marmellata è la storia stessa della civiltà mediterranea. Una prima versione risale agli antichi Greci, i quali usavano bollire le mele cotogne insieme al miele. Ma la marmellata vera — quella con lo zucchero — non può esistere senza zucchero, e lo zucchero in Europa arriva con gli Arabi. Nel Medioevo lo zucchero era un alimento esotico e costoso: in zone come Spagna e Sicilia venne introdotta la canna da zucchero dagli Arabi tra il 700 e il 900 d.C.

Il Meridione d'Italia — e il territorio ionico in particolare — fu dunque uno dei primissimi luoghi d'Europa dove la trasformazione degli agrumi in conserva dolce diventò pratica consolidata, proprio perché fu uno dei primi territori a disporre contemporaneamente di tre ingredienti: gli agrumi, lo zucchero arabo e il sole che li rendeva eccezionali.

LA LEGGENDA DEL NOME: REGINE, VIAGGI E AGRUMI

Diverse sono le storie più o meno leggendarie sull'origine del termine: una racconta di Caterina d'Aragona, andata in sposa al re d'Inghilterra Enrico VIII, che trovò il modo di conservare a lungo le arance per trasportarle dalla Spagna all'Inghilterra. Un'altra vuole che il nome derivi da Maria de' Medici, che trasferitasi in Francia, fu curata con gli agrumi di Sicilia inviati con la dicitura "per Maria Ammalata" — che alcuni lessero "marmelade".

La marmellata di agrumi nacque come prodotto da viaggio, da conservazione, da trasporto. È intrinsecamente un prodotto da portare lontano, da regalare, da esportare. La sua natura stessa è quella di un souvenir commestibile.

PERCHÉ È UN PRODOTTO DA BRANDING FORTE

A differenza del Clementinetto, la marmellata ha un vantaggio enorme: **esiste già come produzione artigianale locale consolidata**, praticata da decine di piccole aziende agricole del tarantino. La dicitura "Marmellata di Clementine del Golfo di Taranto IGP" è già, da sola, un claim pubblicitario: nove parole che contengono un certificato di qualità europeo, una geografia precisa e un frutto con storia secolare.

La marmellata di arance di Siviglia è un benchmark internazionale da secoli, ma non ha una IGP europea. Quella di bergamotto di Reggio Calabria ha la IGP del frutto fresco ma non un sistema di branding delle trasformazioni così sviluppato. **La finestra è aperta.**

Nota raccordo: I profili del Clementinetto (n. 2) e della Marmellata (n. 3) condividono la stessa radice storica — la clementina IGP. In un'eventuale pubblicazione, i due profili potrebbero essere introdotti da un unico cappello narrativo sulla storia del frutto, evitando la ripetizione.

■ BIBLIOGRAFIA

FONTI ISTITUZIONALI E STORICHE

1. Qualigeo / Fondazione Qualivita — qualigeo.eu
2. Il Fatto Alimentare / Georgofili — Storia della marmellata
3. Gambero Rosso — Conserve: marmellata, confettura, composta. Storia e curiosità
4. Cookist — La storia della marmellata, fra Caterina d'Aragona e Maria de' Medici
5. Tavolartegusto — Marmellata di arance: storia e tradizione mediterranea
6. Made in Taranto — Clementine IGP del Golfo di Taranto: usi e prodotti derivati

PRODOTTO 04 · BEVANDA TRADIZIONALE · PAT PUGLIA

Latte di Mandorle

La bevanda che ha attraversato l'Islam medievale, i monasteri cristiani e la modernità vegana

SOUVENIR

Nota tecnica importante: Il latte di mandorla pugliese è uno **sciropo zuccherino di colore ambrato** ottenuto dalla bollitura di mandorle triturate, zucchero e acqua. Non è la bevanda acquosa e magra dei supermercati: è un concentrato dolce, ambrato, intensamente aromatico, che si conserva a lungo in bottiglia da 500 ml o 1 litro. Questo è il prodotto acquistabile, trasportabile, regalabile.

LE RADICI: TESTI ISLAMICI DELL'800 D.C. E MONASTERI MEDIEVALI

Le esatte origini del latte di mandorla non sono note. Alcuni primissimi riferimenti alla bevanda sono stati ritrovati in testi medici islamici datati attorno all'800 d.C. e la produzione venne sperimentata nei monasteri col nome latino di *amygdalate*, per poi diffondersi già nell'arco del Medioevo. Furono gli Arabi a portare in Sicilia, durante la loro dominazione tra il IX e l'XI secolo, limoni, cedri, mandarini, canna da zucchero e a sviluppare l'uso delle mandorle.

Nel Medioevo cristiano, la bevanda acquistò un ruolo liturgico preciso. La bevanda, il cui nome latino era *amygdalate*, si otteneva mettendo in infusione in acqua fredda le mandorle sminuzzate finemente e successivamente spremute in un canovaccio di cotone. Nel Medioevo, la composizione del latte di mandorla, in quanto prodotto dal frutto di una pianta, lo rendeva particolarmente adatto per il consumo durante la **Quaresima**.

L'ASCESA DELLA PUGLIA A CAPITALE MONDIALE DELLA MANDORLA

La Puglia è diventata una regione leader mondiale nella produzione di mandorle a partire dalla seconda metà del XIX secolo, dopo che l'epidemia di Fillossera distrusse una buona parte dei vigneti. Il territorio di Toritto (provincia di Bari), sull'Alta Murgia, divenne il cuore pulsante di questa rivoluzione agraria. La mandorla *Filippo Cea*, risalente agli inizi del XX secolo, è oggi **Presidio Slow Food**.

IL PRODOTTO COME PAT E LA PROTEZIONE DEL NOME

Il latte di mandorla è una delle pochissime bevande vegetali a cui la normativa europea ha esplicitamente concesso di usare il termine "latte". La Commissione Europea, con Decisione del 20 dicembre 2010 (2010/791/UE), ha riconosciuto la legittimità della denominazione del "latte di mandorla" proprio per la prevalenza dell'uso tradizionale — una deroga storica che il Regolamento UE 1234/2007 concesse solo a

questo prodotto.

IL CAFFÈ IN GHIACCIO CON LATTE DI MANDORLA: IL VETTORE CULTURALE

Il latte di mandorla pugliese è inseparabile da un rito preciso: il caffè in ghiaccio. Questo rito esiste anche a Taranto — la bevanda viene servita in uno dei locali storici della città, il **Bar Pasticceria Principe**, nel cuore del borgo umbertino. Il "Caffè alla leccese" è stato inserito nel **2025** nell'elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali pugliesi, una pratica consolidata da oltre venticinque anni.

■ BIBLIOGRAFIA

FONTI ISTITUZIONALI E NORMATIVE

- 1. PAT Puglia — Latte di mandorla, scheda ufficiale — patpuglia.it
- 2. Wikipedia IT — Latte di mandorla
- 3. Decisione CE 20 dicembre 2010 (2010/791/UE) — Denominazione "latte di mandorla"

FONTI STORICHE E SULLA MANDORLICOLTURA

- 4. Centro Storico Putignano — La storia del latte di mandorla nell'Italia meridionale
- 5. Linkiesta — Dall'impronta araba nei dolci italiani
- 6. Olio Officina Magazine — Il mandorlo, ascesa e declino
- 7. Made in Taranto — Caffè in ghiaccio con latte di mandorla Made in Taranto
- 8. La Gazzetta del Mezzogiorno — Prodotti agroalimentari tradizionali pugliesi, 35 nuovi ingressi 2025

PRODOTTO 05 · PASTICCERIA · PAT PUGLIA

Pasta di Mandorle

"Pasta reale" — degna di un re da mille anni, nata dall'incontro tra Islam e monasteri normanni

UN NOME, TRE SECOLI DI ETIMOLOGIA INCERTA

Il nome stesso di questo prodotto è un piccolo enigma storico. Il termine marzapane, secondo alcuni studiosi, deriva dall'arabo *maw-thabán*, che era il nome di una moneta d'argento mediorientale e che corrispondeva a un certo quantitativo di impasto dolce fatto con zucchero, mandorle e acqua di rose. Secondo altri, il nome potrebbe derivare dal latino *Marzio panis* ("pane di marzo"), o dal greco *Maza* ("pasticceria") associato a *pan* (pane). In Puglia e nel Salento, il nome popolare è ancora oggi **pasta reale** — *pasta te mennule* nel dialetto locale.

LA NASCITA: PALERMO, 1143, IL MONASTERO DELLA MARTORANA

Bisogna risalire al 1143, alla Sicilia di Re Ruggero II d'Altavilla. La società siciliana fioriva in una commistione di culture greco-bizantina, araba, normanna e latina. Furono probabilmente gli Arabi, maestri nell'arte dolciaria, a introdurre una prima forma embrionale di pasta di mandorle durante la loro presenza nella Sicilia medievale.

La leggenda fondante della pasta reale come la conosciamo è però legata a un convento benedettino: alla fine del 1100, nel convento palermitano della Martorana, le suore crearono frutti finti di pasta di mandorle per decorare gli alberi spogliati in occasione di una visita vescovile. **Ingannarono perfettamente gli ospiti con la loro verosimiglianza.** Il successo fu tale da codificare una tradizione che arriva intatta fino ad oggi.

DA SICILIA A PUGLIA: IL PERCORSO DELLA PASTA REALE

La differenza rispetto al marzapane siciliano non è solo nominale. La pasta di mandorle pugliese si prepara secondo un rapporto di **1 kg di mandorle contro 800 grammi di zucchero** — dosaggio della vera ricetta tradizionale pugliese — dove la mandorla domina sullo zucchero. In Sicilia, nel marzapane, il rapporto è spesso invertito. Questa differenza produce una pasta più intensa, più amara, più legata al sapore vero della mandorla pugliese.

In Puglia, la pasta di mandorle non è semplicemente un dolce: è un codice sociale. Ancora oggi, la tradizione locale prevede lo scambio di questi dolcetti per celebrare occasioni importanti: matrimoni, battesimi, comunioni. Ogni momento di passaggio della vita ha i suoi dolci di pasta reale.

SOUVENIR

Formato souvenir: La pasta di mandorle in panetto — la forma cruda e non ancora trasformata in pasticcini — è il formato ideale per il viaggio: si conserva avvolta in pellicola per settimane, non richiede refrigerazione, ha peso e volume contenuti. I pasticcini già formati e cotti si conservano anch'essi bene in scatola, fino a 2-3 settimane.

■ BIBLIOGRAFIA

FONTI ISTITUZIONALI E STORICHE

1. Wikipedia IT — Pasta di mandorle — it.wikipedia.org
2. PAT Puglia — Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
3. Cookist — Il vero marzapane non esiste: il curioso caso della pasta reale
4. Linkiesta — L'impronta araba nei dolci italiani
5. Pasticceria Barone — Pasta reale, storia dalla Martorana a oggi
6. Apuleat — Mandorle pugliesi e dolci della tradizione
7. Luigi Sada — Cucina pugliese di poveri, Edizioni del Centro Librario, Bari, 1974

PRODOTTO 06 · PASTICCERIA PASQUALE · FENOMENO VIRALE

Agnelli Pasquali di Pasta di Mandorle

Sculptura commestibile, simbolo religioso, fenomeno virale — un dolce che dura mille anni e fa ridere internet

IL PARADOSSO DI UN DOLCE CHE VALE DI PIÙ QUANDO RIESCE MALE

Nel Venerdì Santo del 2019, Giovanni De Stefano, giornalista leccese trapiantato a Roma, riceve in dono un agnello di pasta di mandorle salentino. Il viaggio di seicento chilometri lo ha ridotto a una creatura irriconoscibile. De Stefano lo fotografa e lo posta su Facebook. Da quel giorno nasce la pagina "Agnelli di pasta di mandorle brutti", trasformando quell'oggetto collassato in un fenomeno social da oltre 100mila follower, star della televisione.

La pagina conta oltre **120mila follower** su Facebook e raggiunge fino a **2 milioni di persone al giorno** in alta stagione. "Abbiamo anche degli estimatori vip, come Diego Bianchi di Propaganda Live su La7, che ogni anno ci dedica una parte dei suoi servizi."

"Credo siano un modo di fare i conti con i propri limiti e i propri difetti, di valorizzare la propria autoironia. In qualche modo ci si riconosce nelle fattezze di questi agnelli e si ride di sé stessi." — Giovanni De Stefano, fondatore della pagina

LE ORIGINI: IL MONASTERO BENEDETTINO DI LECCE

La tradizione pugliese dell'agnello di pasta di mandorle ha una paternità abbastanza precisa — e significativamente conventuale. Molti concordano nel dare il merito alla badessa **Anna Fumarola** del monastero San Giovanni Evangelista di Lecce, delle suore benedettine. L'origine incerta parla di una "invenzione" di una monaca leccese che nel **1680** ne scrisse la ricetta. Compaiono riferimenti a questo dolce persino nel *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi detto il Platina, umanista e gastronomo del 1400.

L'AGNELLO PUGLIESE: UNA SCULTURA CON ANIMA

La versione pugliese e salentina dell'agnello si distingue per il suo ripieno: viene farcito con la **faldacchiera** — una crema fatta con uova cotte a fuoco lento — confettura di pere e gocce di cioccolato fondente. L'agnellino viene decorato con pasta di mandorle stemperata con albume d'uovo, che, passando attraverso il beccuccio di una siringa da pasticciare, produce un decoro molto simile a un vero vello

d'agnello. Il cellophane trasparente con nastro è già un regalo confezionato, già un oggetto da portare.

LA GEOGRAFIA SOCIALE DEL DOLCE

La città con più fan della pagina "Agnelli Brutti" è Roma — forse perché ci sono tanti pugliesi e siciliani emigrati — seguono a pari merito Palermo e Lecce, poi Milano, Bologna, Torino, Gallipoli e Bari. La fascia d'età va dai 25 ai 34 anni. Questa geografia racconta la **migrazione meridionale del Novecento** che porta con sé le tradizioni alimentari e le rilancia attraverso internet.

■ BIBLIOGRAFIA

FONTI SULLA TRADIZIONE PUGLIESE

1. Puglia.com — Agnello in pasta di mandorle, tipico dolce pasquale pugliese
2. Pugliosità — Agnello di pasta di mandorle, le suore benedettine di Lecce
3. BariToday — I dolci pugliesi della tradizione a Pasqua
4. Wikipedia IT — Agnello pasquale (dolce)

FONTI SUL FENOMENO SOCIAL

5. CiboToday — L'irresistibile pagina social sugli agnelli di pasta di mandorle brutti
6. Gambero Rosso — Agnelli di pasta di mandorle brutti: la pagina Facebook che ha spopolato
7. Gazzetta del Mezzogiorno — Salento, agnelli di pasta di mandorle: torna la caccia al più brutto
8. Pagina ufficiale Facebook — facebook.com/@agnellibrutti/

PRODOTTO 07 · PANE BISCOTTATO · PAT PUGLIA · 3000 ANNI

Friselle di Grano Duro, Orzo e Farro

Il pane del mare — 3.000 anni di navigazione in una ciambella biscottata

UN PANE CHE NON SI CHIAMA PANE

La frisella non è pane. È qualcosa di più antico, più intelligente e più resistente del pane. È pane cotto due volte — la prima per farlo, la seconda per uccidere ogni traccia di umidità e trasformarlo in un oggetto quasi indistruttibile. Può sopravvivere per mesi, non ha bisogno di frigorifero, non teme il caldo né il sale del mare. Per tremila anni è stato il cibo di chi non poteva permettersi di tornare a casa ogni sera.

La particolarità tarantina, rispetto al resto della Puglia, è la convivenza di tre farine: **grano duro, orzo e farro**. Tre cereali, tre texture, tre storie diverse che raccontano tre secoli di cucina contadina e marinara.

L'ALBERO GENEALOGICO: FENICI, GRECI, ROMANI, OTTOMANI

La frisella non è un'invenzione pugliese. È un'invenzione del Mediterraneo. Le origini della frisella risalirebbero al X secolo a.C., consumata dai navigatori fenici come pane da viaggio, ammorbidita con acqua di mare e insaporita con olio d'oliva. In Puglia è nota anche come il *pane dei Crociati*.

Tradizione	Prodotto	Origine	Note storiche
Puglia (Italia)	Frisella	X sec. a.C.	Pane dei fenici, dei crociati, dei pescatori tarantini
Grecia / Creta	Paximadi (IGP Creta)	I sec. d.C.	Da Paxamus, autore greco. Cibo dell'esercito bizantino
Turchia	Peksimet / Beksimet	Prima cit. 1410	Prima fonte ottomana: Hizir Pasha. Pane di bordo della marina ottomana

LA FRISELLA PUGLIESE: STORIA SOCIALE DI UN CIBO DI CLASSE

Orzo → la frisella del pescatore, del contadino, del povero. Più scura, dura, amara, resistente. Quella che si metteva in tasca prima di imbarcarsi.

Grano duro → la frisella della domenica, della tavola benestante. Più chiara, friabile, con quella faccia porosa che assorbe il succo del pomodoro.

Farro → il cereale antico per eccellenza. Luigi Sada scrive: «Le migliori sono quelle della Provincia di Lecce e di Manduria, dove vengono confezionate con farina di grano duro.» Manduria è in provincia di Taranto.

IL BUCO E LA SPONZATURA

Il classico buco a ciambella deriva dalla necessità di legarle insieme utilizzando una corda per formare una collana, in modo da poterle trasportare più facilmente. Era logistica: un pescatore che esce all'alba si porta appresso una collana di friselle appesa al collo, come un *rosario commestibile*.

A Taranto, dove il Mar Grande e il Mar Piccolo hanno accompagnato per millenni la vita dei pescatori, si usava bagnare le friselle direttamente in acqua di mare. **Le cozze di Taranto, allevate nelle acque del Mar Piccolo, finivano spesso sulla frisella come condimento di ritorno dalla pesca.** Il connubio frisella + cozze tarantine è uno dei piatti poveri più antichi e più identitari del territorio.

SOUVENIR

Il souvenir logisticamente perfetto: Dura mesi senza nessuna attenzione · pesa pochissimo per il volume che occupa · non si rompe (è già durissima) · non necessita di imballaggi speciali né di refrigerazione · in busta trasparente con etichetta è già confezionata.

■ BIBLIOGRAFIA

FONTI ISTITUZIONALI E STORICHE

1. Wikipedia IT — Frisella — it.wikipedia.org/wiki/Frisella
2. PAT Puglia — Friselle di orzo e grano
3. Luigi Sada — La cucina pugliese in oltre 400 ricette, Newton-Compton, 1994
4. Gambero Rosso — Friselle: storia, origini, varianti e ricette
5. NoceLab — Perché le friselle hanno il buco?

FONTI SUL PAXIMADI GRECO E PEKSIMET OTTOMANO

6. Wikipedia EN — Paximathia
7. 196 Flavors — Paximadi: Traditional Cretan Bread Recipe
8. Aglaia Kremezi — Paximadia: barley biscuits' past, present and future
9. GoTürkiye — Turkish Bread Culture Gastronomy
10. Dergipark — Karadeniz Şehirlerinden Donanma İçin Peksimet Tedariki

PRODOTTO 08 · SNACK · PAT + DOC · DOPPIO BRANDING

Taralli al Primitivo di Manduria

"Finire a taralli e vino" — un detto, una storia di 600 anni, e un doppio marchio che vale oro

IL DETTO CHE HA CONQUISTATO L'ITALIANO

"Finire a tarallucci e vino." È uno dei modi di dire più diffusi nella lingua italiana — indica una disputa che si chiude in modo amichevole. Quest'espressione metaforica deriva dall'antica consuetudine di offrire taralli e vino agli ospiti come segno di amicizia e cordialità — un gesto che risale al Quattrocento pugliese.

Fare un tarallo al Primitivo di Manduria significa mettere insieme due prodotti che condividono lo stesso suolo, lo stesso sole jonico. Non è un tarallo aromatizzato al vino: è un tarallo in cui il vino è **ingrediente strutturale** — e l'alcool dell'impasto ha una funzione tecnica precisa: emulsifica l'olio extravergine nella farina, distribuendolo in modo omogeneo e producendo quella texture friabile caratteristica.

LA STORIA DEL TARALLO: XV SECOLO, UNA CARESTIA, UNA MADRE

I taralli nascono nel 1400 durante una grande carestia che imperversava in Puglia. La leggenda racconta che una madre per sfamare i propri figli impastò acqua, farina, olio e vino bianco — ingredienti immancabili nelle dispense pugliesi. L'ulteriore evoluzione arrivò quando le massaie intuirono che per conferire maggior croccantezza al tarallo avrebbero dovuto **bollirlo prima di cuocerlo**. La bollitura è il gesto tecnico che distingue il tarallo pugliese da qualsiasi altro prodotto simile nel mondo: una superficie lucida e compatta, un interno che cede con uno schiocco secco e poi si sfalda.

IL PRIMITIVO DI MANDURIA: IL VINO PIÙ IDENTITARIO DEL TERRITORIO

La storia documentata del Primitivo inizia nel 1799, quando don Filippo Indellicati mette ordine nei suoi vigneti e impianta una vigna di sole viti che producono un'uva precoce dal colore tendente all'indaco. Il nome spiega il vitigno: *Primitivo* sta per "primaticcio", "precoce" — è un'uva che matura presto, prima delle altre.

Nel 1881, la contessina Rosa Sabini porta in dote ad un nobile di Manduria alcune barbatelle di Primitivo. Nel 1891, viene imbottigliato il primo vino con il nome *Campo Marino*. Il **riconoscimento DOC arrivò il 30 aprile 1974**.

Il Primitivo è geneticamente identico allo Zinfandel californiano — conferma scientifica che ha reso il vino di Manduria improvvisamente interessante per il mercato americano, che ha "riconosciuto" il suo vitigno in un rosso pugliese solare e potente.

LA FORZA DEL DOPPIO BRANDING

Tarallo → PAT italiano, tradizione pugliese dal 1400, presente in tutta Italia come simbolo del Sud.

Primitivo di Manduria → DOC dal 1974, zone di produzione nelle province di Taranto e Brindisi, gemello dello Zinfandel californiano. Il turista americano, il tedesco, il giapponese appassionato di vino riconoscerà immediatamente almeno uno dei due nomi.

Nota raccordo: San Marzano di San Giuseppe (il comune dell'Elisir Borsci, prodotto n. 1) è incluso nel disciplinare di produzione del Primitivo di Manduria. Stesso territorio, stessa provincia, due prodotti in cui il vino è elemento centrale ma con ruolo diverso: nel Borsci è base alcolica del liquore, nel tarallo è ingrediente strutturale dell'impasto.

■ BIBLIOGRAFIA

SUL TARALLO PUGLIESE

1. BariToday — Storia, origine e preparazione dei taralli pugliesi
2. Fiore di Puglia — Storia del tarallo, simbolo della Puglia
3. Antica Forneria — Taralli pugliesi: il fascino della tradizione

SUL PRIMITIVO DI MANDURIA

4. Wikipedia IT — Primitivo di Manduria
5. Regione Puglia — Primitivo di Manduria DOP, scheda ufficiale
6. Gazzetta del Mezzogiorno — Manduria e il suo Primitivo, una storia lunga più di 200 anni
7. Jorche Winery — Primitivo di Manduria: storia di un vitigno pugliese antico
8. Assovini — Primitivo di Manduria DOC
9. Museo della Civiltà del Vino Primitivo — Cantina Produttori Vini di Manduria, Taranto

PRODOTTO 09 · FORMAGGIO · PAT PUGLIA · PRESIDIO SLOW FOOD

Cacioricotta Pugliese Sottovuoto

Il formaggio che non sceglie — né cacio né ricotta, da tremila anni sulle tavole dell'arco jonico

UN NOME CHE È UNA DICHIARAZIONE DI IBRIDO

Il cacioricotta porta nel nome la sua anomalia tecnica. Nella produzione di un formaggio ordinario, il latte viene portato a circa 35-40°C. Nel cacioricotta, invece, il riscaldamento del latte fin verso l'ebollizione comporta la presenza dell'albumina nella cagliata, oltre a quella normale della caseina. In altre parole, portando il latte quasi al punto di ebollizione prima di aggiungere il caglio, si catturano **entrambe le proteine in un unico prodotto**: la densità e la struttura del formaggio, il profumo fresco della ricotta. È una tecnica che risale all'economia pastorale più elementare: non si spreca nulla.

LA CAPRA JONICA: L'ANIMALE CHE PORTA IL NOME DEL MARE DI TARANTO

Il cacioricotta pugliese ha una materia prima specifica e identitaria: il latte della **capra Jonica**, la razza autoctona dell'arco jonico tarantino. La capra jonica è ritratta nei pittogrammi della grotta dei cervi di Porto Badisco — un sito neolitico nel Salento datato circa **5.000 anni fa**. Questo animale pascola nell'arco jonico da quando gli esseri umani della zona incidevano figure sulle pareti delle grotte.

Il problema è che oggi quasi non esiste più. La progressiva scomparsa della pastorizia nell'arco jonico ha portato all'abbandono del suo allevamento. I capi rimasti sono solo un centinaio. Slow Food ha istituito un Presidio specifico per questa razza.

Il latte di capra jonica è prezioso proprio perché scarso: ogni capra produce 300-500 grammi al giorno, a fronte dei 1.000 grammi delle razze più produttive, ma in compenso la sua qualità è eccezionale. Meno quantità, più concentrazione. Più sapore.

LE DUE VIE DEL CACIORICOTTA: FRESCO E STAGIONATO

Fresco (2-3 giorni): bianco e saporito, pasta morbida e uniforme. Si mangia con il miele locale oppure con le conserve di pomodoro. È il formaggio dell'estate tarantina, quello che si porta a tavola con il vino fresco e le friselle.

Stagionato (2-3 mesi): colore giallo paglierino, pasta semidura, prevalentemente sapido o piccante. Grattugiato sulle orecchiette al sugo di pomodoro fresco è uno dei piatti simbolo della cucina pugliese.

SOUVENIR

Il souvenir sottovuoto: Il sottovuoto blocca l'ossidazione, mantiene l'umidità interna, inibisce la crescita batterica superficiale, e permette una shelf life di settimane anche a temperatura ambiente controllata. Sull'etichetta: "capra jonica — Presidio Slow Food — Taranto" — tre certificazioni di qualità e identità in una riga.

Il cerchio che si chiude: cacioricotta stagionato tarantino + marmellata di clementine IGP (prodotto n. 3) è un abbinamento che riunisce due prodotti della stessa provincia in un connubio gastronomico perfetto. Il sale del formaggio contro la dolcezza agrumata della clementina; la nota erbacea del latte caprino jonico contro l'acidità della scorza.

■ BIBLIOGRAFIA**FONTI ISTITUZIONALI**

1. Wikipedia IT — Cacioricotta pugliese
2. Caseificio VB — Storia del Cacioricotta pugliese — caseificiovb.com
3. La Terra di Puglia — Formaggi e latticini pugliesi: cacioricotta

FONTI SULLA CAPRA JONICA

4. Fondazione Slow Food — Capra Jonica, Presidio Slow Food — fondazione Slow Food
5. Slow Food — Per amor di jonica — slowfood.it
6. Capre.it — Jonica, scheda di razza
7. Cheese Slow Food — A ogni razza il suo latte, a ogni capra il suo formaggio
8. Grotta dei Cervi, Porto Badisco — sito neolitico con pittogrammi di capra jonica (~5.000 a.C.)

PRODOTTO 10 · LEGUME · PAT PUGLIA · NEOLITICO

Fave Secche Decorticate

Il legume che ha sfamato la Magna Grecia — e porta nel nome la prova

NEOLITICO: IL PRIMO LEGUME D'EUROPA

Le ricerche archeobotaniche dimostrano che nel periodo neolitico la fava era già coltivata in modo abbondante e usuale. È uno dei primissimi legumi addomesticati dall'uomo in area mediterranea, contemporaneo o precedente al grano. **Le fave non arrivano in Puglia portate da qualcuno: sono lì da prima che la Puglia si chiamasse Puglia.**

IL NOME CHE VIENE DA TARAS

Taranto fu fondata intorno all'VIII sec. a.C. dai coloni spartani con il nome di *Taras*. Divenne la città più grande e potente della Magna Grecia d'Occidente, con oltre 300.000 abitanti nel suo apogeo. In molte zone di questa area il piatto di fave secche con cicorie selvatiche si chiama ancora oggi **'ncapriata**. Il termine ne svela storia e antichità: dal latino *caporidia*, a sua volta derivazione del termine greco *kapyridia*.

Già nel 450 a.C., Aristofane nella sua commedia *Le Rane* decantava la bontà di fave ed erbe selvatiche, facendo esclamare uno dei suoi personaggi, Ercole. La scena è comica: Ercole, eroe semidivino, si illumina al solo sentir nominare le fave.

IL TABÙ: PERCHÉ PITAGORA ODIAVA LE FAVE

Per Pitagora, il filosofo greco del 500 a.C., le fave erano un simbolo di morte per via della macchiolina nera che hanno sul fianco, che rappresenterebbe la "t" di *Thanatos*, il nome della morte in greco. Nei culti greci più arcaici, tuttavia, gli oracoli erano svolti proprio adoperando le fave. Sopravvivono alcune tradizioni che si ricollegano a questo simbolismo, sino all'impiego medievale delle fave per votare: la fava nera per esprimere consenso, la fava bianca per il dissenso. *Un cibo che vota, che oracula, che uccide simbolicamente e che nutre concretamente.*

LA PIGNATA, LA MUZZICATURA, L'ARCO JONICO

La **muzzicatùra** delle fave secche era un vero e proprio rituale eseguito dalle donne che ritmicamente le sgusciavano sedute davanti casa, battendole con un ciottolo sulla *chianca* — la lastra di pietra. Una volta *muzzicàte*, le fave erano lasciate a bagno e poi cotte alla *pignata* di terracotta posta vicino al focolare.

LA 'NCAPRIATA: DOLCE E AMARO

Il piatto si serve in un solo piatto fondo, diviso a metà: da una parte la crema di fave color panna, dall'altra la cicoria verde scura. Un filo generoso di olio EVO crudo chiude il piatto. Due ingredienti, due colori, due sapori che si oppongono e si completano. Niente altro.

SOUVENIR

Il souvenir più onesto: Una busta di fave secche decorticate tarantine è circa mezzo chilo di legumi bianchi e piatti. Non è un oggetto visivamente seducente. Ed è esattamente questo il punto. Il souvenir gastronomico più potente non è quello che si guarda: è quello che obbliga a cucinare. E mentre il visitatore aspetta le due ore di cottura, deve spiegare a qualcuno cosa sta facendo e perché. Quel momento di spiegazione è il vero souvenir: la storia di Aristofane, di Pitagora, della muzzicatùra sulla chianca, del Golfo di Taranto e della Magna Grecia. La busta costa tre o quattro euro. La storia che ci sta dentro non ha prezzo.

Nota raccordo finale: La lista comincia con l'Elisir Borsci (1840) e finisce con le fave (Neolitico, 5.000+ anni fa). Tra i due estremi cronologici c'è tutta la storia del Golfo di Taranto.

■ BIBLIOGRAFIA

FONTI ISTITUZIONALI E STORICHE

1. PAT Puglia — Fave bianche e cicorie, scheda ufficiale
2. PAT Puglia — Il dolce e l'amaro di Puglia: la ricetta di fave bianche e cicorie
3. La Voce di Maruggio — Le fave nella tradizione: alimentazione, medicina, credenze (Gianfranco Mele)
4. Puglia Autentica — Favetta e cicorie — pugliaautentica.it
5. Luigi Sada — La cucina pugliese in oltre 400 ricette, Newton Compton, 1994
6. Dissapore — Fave e cicoria: la ricetta pugliese
7. Cucina Sud Italia — 'Ncapriata: Fave e Cicorie

PRODOTTO 11 · ERBE AROMATICHE · BRAND DA COSTRUIRE

Misto di Erbe delle Gravine

Il brand che non esiste ancora — ma dovrebbe

■ NOTA PRELIMINARE — BRAND DA INVENTARE

Un prodotto da costruire

Come il Clementinetto del Golfo di Taranto (prodotto n. 2), questo è un profilo di un'opportunità, non di un prodotto già codificato. Il prodotto fisico esiste in forma domestica e informale da millenni. Manca soltanto il confezionamento, l'etichetta e la storia scritta su di essa. Il modello di riferimento è identico al limoncello di Sorrento prima degli anni '80.

IL PALCOSCENICO: LE GRAVINE

Le gravine sono imponenti incisioni carsiche nei terrazzamenti calcarei e calcarenitici dell'altopiano delle Murge, che hanno avuto origine a partire da circa 125.000 anni fa. Sono canyon — non metaforicamente ma letteralmente: pareti verticali di roccia calcarea che scendono fino a 200 metri, scavate da fiumi scomparsi. Il **Parco Naturale Regionale Terra delle Gravine** si estende sul territorio di 13 comuni della provincia di Taranto per un totale di circa 28.000 ettari.

Gli habitat rupestri custodiscono specie di notevole interesse fitogeografico e permettono di gettare uno sguardo su flore appartenenti a contesti transnazionali — **Balcani ed Egeo**. Queste rocce hanno ospitato flora balcanica ed egeica da quando il Miocene connetteva la Puglia alla grande placca continentale orientale.

LE ERBE: UN ATLANTE AROMATICO

La macchia mediterranea delle gravine rimanda aromi di timo, ruta, rosmarino, menta, alloro, salvia, origano, camomilla. Ma il dettaglio che rende questa flora unica — il dettaglio che giustifica il claim di assoluta unicità territoriale — è una pianta specifica: la **Salvia triloba**. Non è la salvia comune da cucina: è una salvia selvatica con tre lobi fogliari, aroma più resinoso e floreale, originaria dell'area egeo-balcanica. Tra le specie di particolare rilievo delle gravine figurano la *Campanula versicolor*, la *Salvia triloba* e la *Phlomis fruticosa* — tutte specie di origine balcanica.

Erba	Nome Scientifico	Note Identitarie
Origano	Origanum vulgare	Cresce sui suoli calcarei soleggiati; raccolto a mano in giugno-luglio alla piena fioritura

Timo	Thymus spp.	Arbusto nano della gariga; timo arbustivo e santoreggia pugliese ampiamente diffusi
Salvia triloba	Salvia fruticosa	Specie balcanica delle rupi calcaree; aroma più intenso e resinoso della salvia comune
Camomilla	Matricaria chamomilla	Presente spontanea nelle radure del parco; uso tradizionale come tisana digestiva
Rosmarino	Salvia rosmarinus	Arbusto sempreverde della macchia alta; presenza costante su tutto l'arco jonico

LA STORIA DEGLI INSEDIAMENTI RUPESTRI

Le gravine non sono mai state solo natura: sono state casa. I primi insediamenti umani all'interno dell'area protetta risalirebbero a 750.000 anni fa, un periodo in cui i primi ominidi iniziarono a soggiornare all'interno delle grotte naturali presenti lungo i pendii delle gravine. I villaggi rupestri medievali — a Massafra, a Laterza, a Castellaneta, a Mottola — erano comunità che vivevano letteralmente dentro le pareti di pietra calcarea. L'origano sulla frisella, il timo nell'agnello in pignata, la salvia nell'infuso serale: queste erbe non venivano comprate — venivano raccolte ogni mattina a pochi passi dalla porta.

PERCHÉ QUESTO BRAND PUÒ FUNZIONARE

Il mercato delle erbe aromatiche di territorio è già sviluppato altrove con grande successo. L'origano selvatico dei Monti Iblei siciliani è già un prodotto codificato e premiato. L'origano di Pantelleria ha una reputazione internazionale. Le erbe della Provenza sono un brand globale. Il territorio delle gravine tarantine ha argomenti per competere — e un argomento esclusivo: la ricchezza di specie balcaniche e transadriatiche nelle gravine è unica per quanto riguarda l'area delle Murge centro-meridionali. Nessun'altra area erboristica italiana ha questa caratteristica fitogeografica.

SOUVENIR

Un sacchettino di Erbe delle Gravine da 30-50 grammi: pesa meno di un etto · non richiede refrigerazione · dura mesi · costa tra i 5 e i 10 euro · porta scritta sulla confezione una storia di 125.000 anni di geologia, di insediamenti rupestri medievali, di capre joniche che pascolavano sui fianchi dei canyon. Non è un sacchetto di erbe. È un paesaggio compresso in 50 grammi.

Le Erbe delle Gravine chiudono la lista con un paradosso produttivo: sono l'unico prodotto della lista completamente gratuito in natura (crescono spontanee nel parco pubblico), e l'unico che non esiste ancora come souvenir confezionato. La distanza tra "prodotto che esiste" e "prodotto vendibile" è solo un sacchettino di cotone e un'etichetta.

■ BIBLIOGRAFIA

FONTI SUL PARCO TERRA DELLE GRAVINE E LA SUA FLORA

1. Parco Naturale Regionale Terra delle Gravine — parcoterradellegravine.it/ecosistemi/
2. Parco delle Gravine — Ecosistemi, Provincia di Taranto
3. Riserva Naturale Bosco Pianelle — riservaboscopianelle.it/wp/la-flora/
4. Fondazione Terra d'Otranto — Puglia, porta d'Oriente (seconda parte)
5. Gazzetta del Turismo — La "Terra delle Gravine": la Puglia più misteriosa

6. Villaggio Puglia — Il Parco delle Gravine: oasi di bellezza

FONTI SULL'ORIGANO PUGLIESE SELVATICO

7. La Terra di Puglia Shop — Rametti di origano selvatico del Salento

8. Tipiko Shop — Origano pugliese selvatico

9. AgroPuglia — Origano selvatico pugliese: una pianta dalle mille proprietà

Lista Definitiva

Undici eccellenze del Golfo Jonico — dai Greci alle gravine

01	Elisir San Marzano Borsci	Dal Caucaso all'Albania tarantina. Il liquore più antico del Sud ancora in commercio. Dal 1840. 38% vol.	ESISTENTE
02	Clementinetto del Golfo	Liquore da Clementine IGP. La stessa opportunità che il limoncello aveva a Sorrento negli anni '80.	DA COSTRUIRE
03	Marmellata di Clementine IGP	L'unica vera marmellata (di agrumi per legge). Quattromila anni di storia in un cucchiaino.	ESISTENTE
04	Latte di Mandorle	Dall'800 d.C. ai monasteri medievali alla modernità vegana. PAT Puglia. Sciroppo ambrato in bottiglia.	ESISTENTE
05	Pasta di Mandorle	Pasta reale — "degnà di un re". Dal monastero della Martorana, 1143.	ESISTENTE
06	Agnelli Pasquali	Scultura commestibile + fenomeno social. 120.000 follower. 2 milioni di visite/giorno.	ESISTENTE
07	Friselle di Grano, Orzo e Farro	Il pane dei fenici, dei crociati, dei pescatori. 3.000 anni di navigazione.	ESISTENTE
08	Taralli al Primitivo di Manduria	PAT + DOC = doppio branding. Lo Zinfandel californiano è il suo gemello genetico.	ESISTENTE
09	Cacioricotta Pugliese Sottovuoto	Latte di capra Jonica — Presidio Slow Food, ~100 capi rimasti.	ESISTENTE
10	Fave Secche Decorticate	Il legume del Neolitico. Aristofane, Pitagora, la 'ncapriata. PAT Puglia.	ESISTENTE
11	Misto di Erbe delle Gravine	Origano, timo, Salvia triloba, camomilla, rosmarino. 125.000 anni di geologia.	

La lista comincia con l'Elisir Borsci — nato nel 1840 da una famiglia che arrivò in Puglia dopo la caduta di Costantinopoli. Finisce con le fave — un cibo che stava già su questo territorio cinquemila anni prima. Nel mezzo c'è tutto: la Magna Grecia, i monasteri normanni, gli Arabi di Sicilia, i pescatori del Mar Piccolo, i viticoltori del Primitivo, le capre joniche nei canyon. **Non è una lista di souvenir. È una storia**

di civiltà commestibile.