

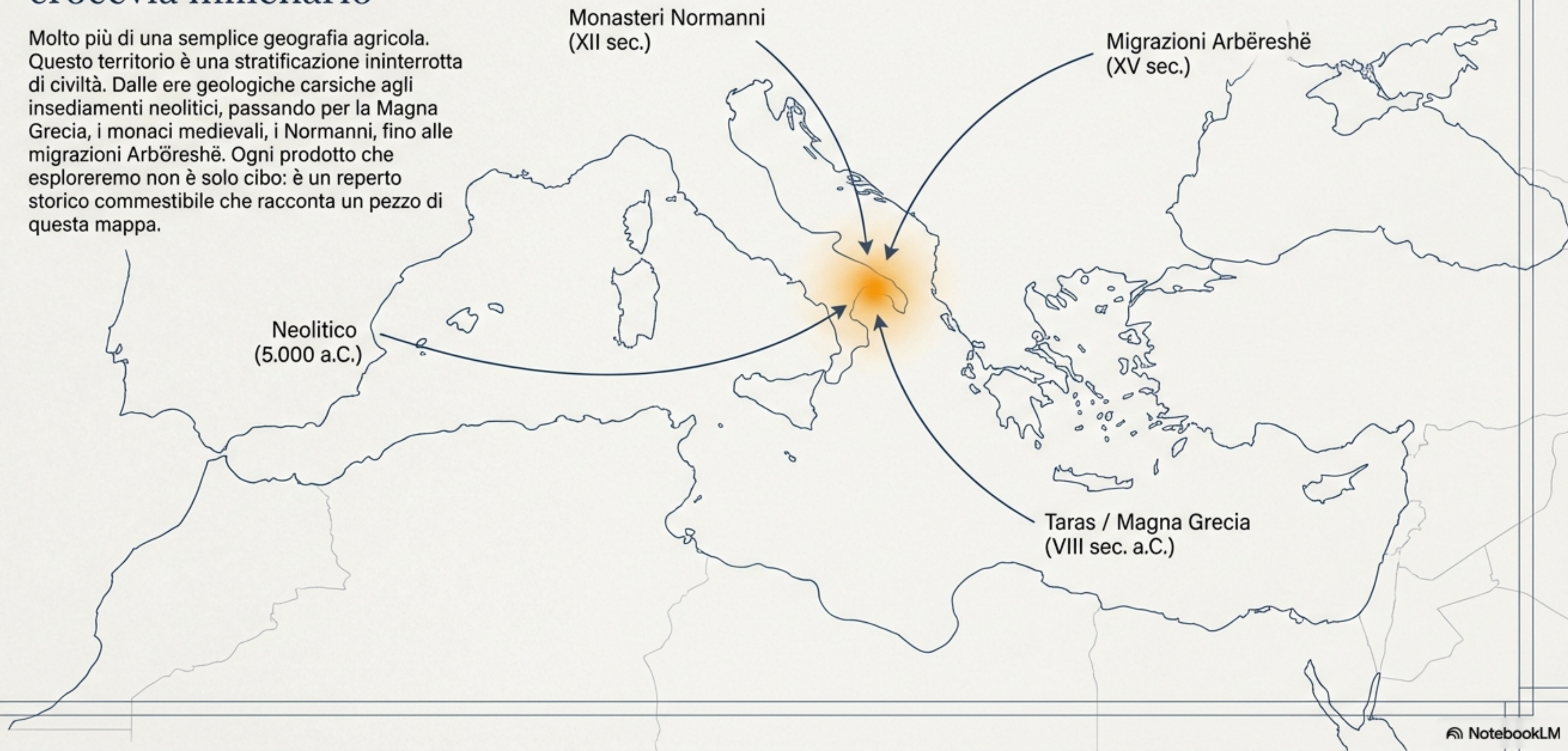


I Tesori di Taranto in Undici Simboli

Un'esplorazione geografica, antropologica e sensoriale del patrimonio jonico.

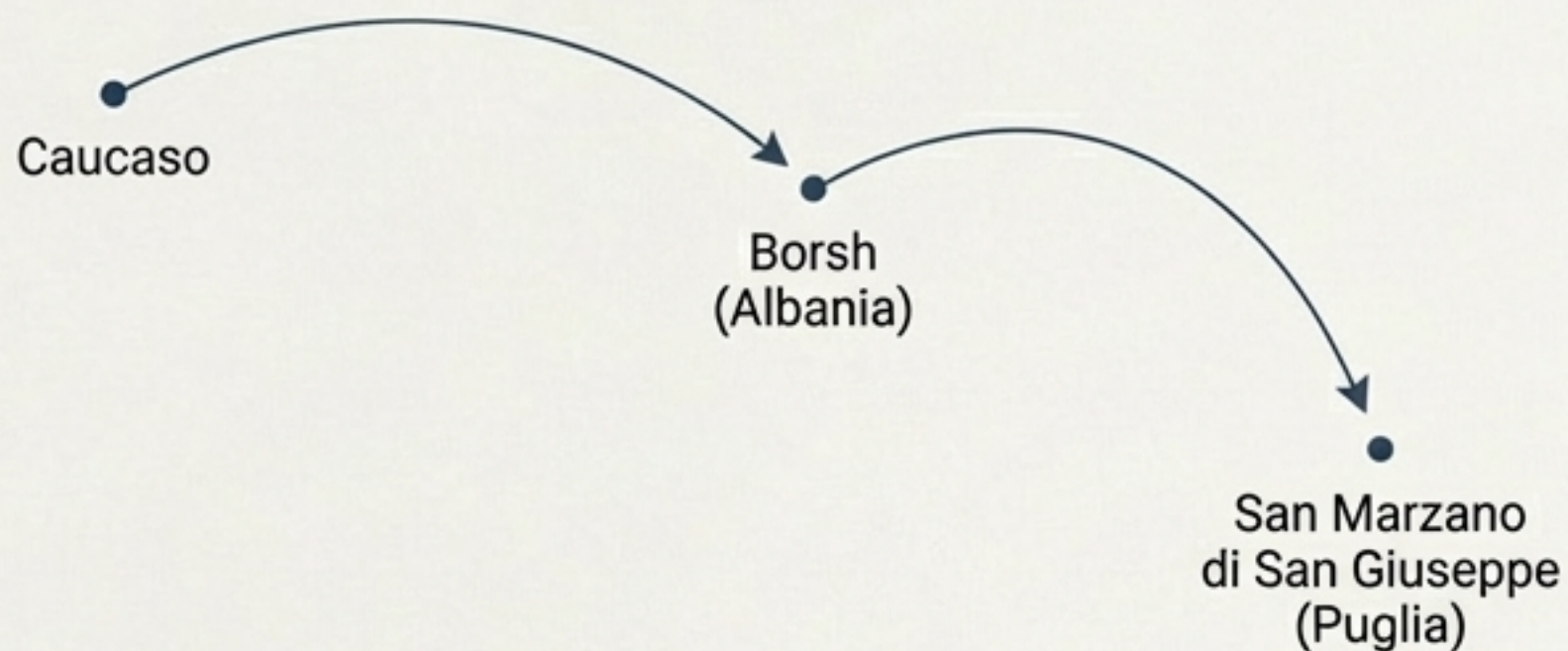
Il Golfo di Taranto come crocevia millenario

Molto più di una semplice geografia agricola. Questo territorio è una stratificazione ininterrotta di civiltà. Dalle ere geologiche carsiche agli insediamenti neolitici, passando per la Magna Grecia, i monaci medievali, i Normanni, fino alle migrazioni Arbëreshë. Ogni prodotto che esploreremo non è solo cibo: è un reperto storico commestibile che racconta un pezzo di questa mappa.



L'Elisir San Marzano Borsci e la fuga dall'Oriente

Il liquore più antico del Sud Italia ancora in commercio non nasce in Puglia, ma nel Caucaso. In fuga dall'avanzata turco-ottomana nel XV secolo, la famiglia Borsci si stabilisce nell'enclave linguistica albanese di San Marzano di San Giuseppe. Nel 1840, Giuseppe Borsci perfeziona l'antica ricetta di famiglia: una base di rum agricolo unita a oltre trenta botaniche orientali e mediterranee.



L'Aquila Bicipite:
Simbolo dell'Impero
Bizantino e bandiera
dell'Albania, immutata
dal 1840.

La Dicitura:
"Specialità Orientale", a
rivendicare con orgoglio
le radici esotiche in terra
pugliese.

La Rinascita:
Salvato dal fallimento
nel 2013 dal Gruppo Caffo,
oggi diretto dall'erede
Egidio Borsci.

Il brand che non esiste ancora

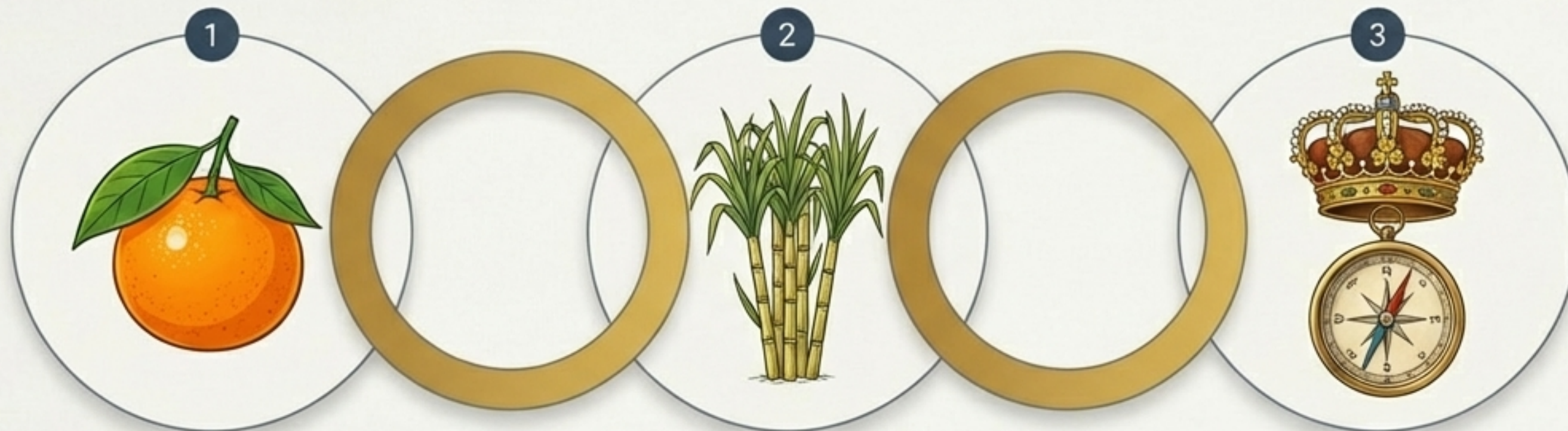
Il Modello (Limoncello di Sorrento)	L'Opportunità (Clementinetta del Golfo di Taranto)
Materia Prima: Limone Costa d'Amalfi IGP	Materia Prima: Clementine IGP (dal 1992, polpa succosa >40%)
Tradizione: Domestica e diffusa	Tradizione: Macerazione casalinga di bucce e frutti interi decennale
Status Commerciale: Brand globale codificato negli anni '80	Status Commerciale: [VUOTO DI MERCATO] - In attesa di un'identità formale.

Contesto Storico: La materia prima nasce in Algeria nell'Ottocento grazie al frate Marie-Clément Rodier, ma esplode a Taranto negli anni '50 grazie all'acquedotto della Riforma Fondiaria che trasforma la pianura jonica.

MARMELLATA

La nobiltà legale e storica della Marmellata IGP

Non chiamatela confettura. Per la Direttiva Europea 79/693/CEE, il termine "marmellata" è riservato esclusivamente agli agrumi. Questo barattolo è la sintesi di un incontro storico perfetto avvenuto nel Sud Italia tra il Medioevo e il Rinascimento.



L'Agrume: L'eccellenza della Clementina IGP del Golfo di Taranto, senza semi e ricca di oli essenziali.

Lo Zucchero: Introdotto in Europa dagli Arabi (700-900 d.C.) e dai Crociati.

La Funzione: Nata come conservazione per i viaggi reali (leggende di Caterina d'Aragona e Maria de' Medici), è intrinsecamente il primo vero souvenir gastronomico del Mediterraneo.

L'eredità monastica: la mandorla tra liturgia e sfarzo

Il Liquido – Latte di Mandorle

- **La Liturgia:** L'antico amygdalate. I monaci medievali lo usavano come sostituto vegetale del latte vaccino per rispettare i precetti della Quaresima.
- **L'Evoluzione Jonica:** Oggi è uno sciroppo ambrato intenso, ingrediente fondamentale del rito tarantino e salentino del Caffè in ghiaccio con latte di mandorla. Approvato storicamente anche dalla deroga UE del 2010 sul termine "latte".

Il Solido – Pasta di Mandorle

- **La Nascita:** 1143, Convento della Martorana a Palermo, poi diffusa in Puglia dalle monache benedettine.
- **Il Codice Sociale Pugliese:** A differenza del marzapane siciliano, la "pasta reale" pugliese domina sullo zucchero (1 kg di mandorle per 800g di zucchero). Viene lavorata sul marmo ed è ancora oggi il dolce rituale intoccabile dei matrimoni e battesimi.

L'Agnello Pasquale: Da scultura sacra a fenomeno virale

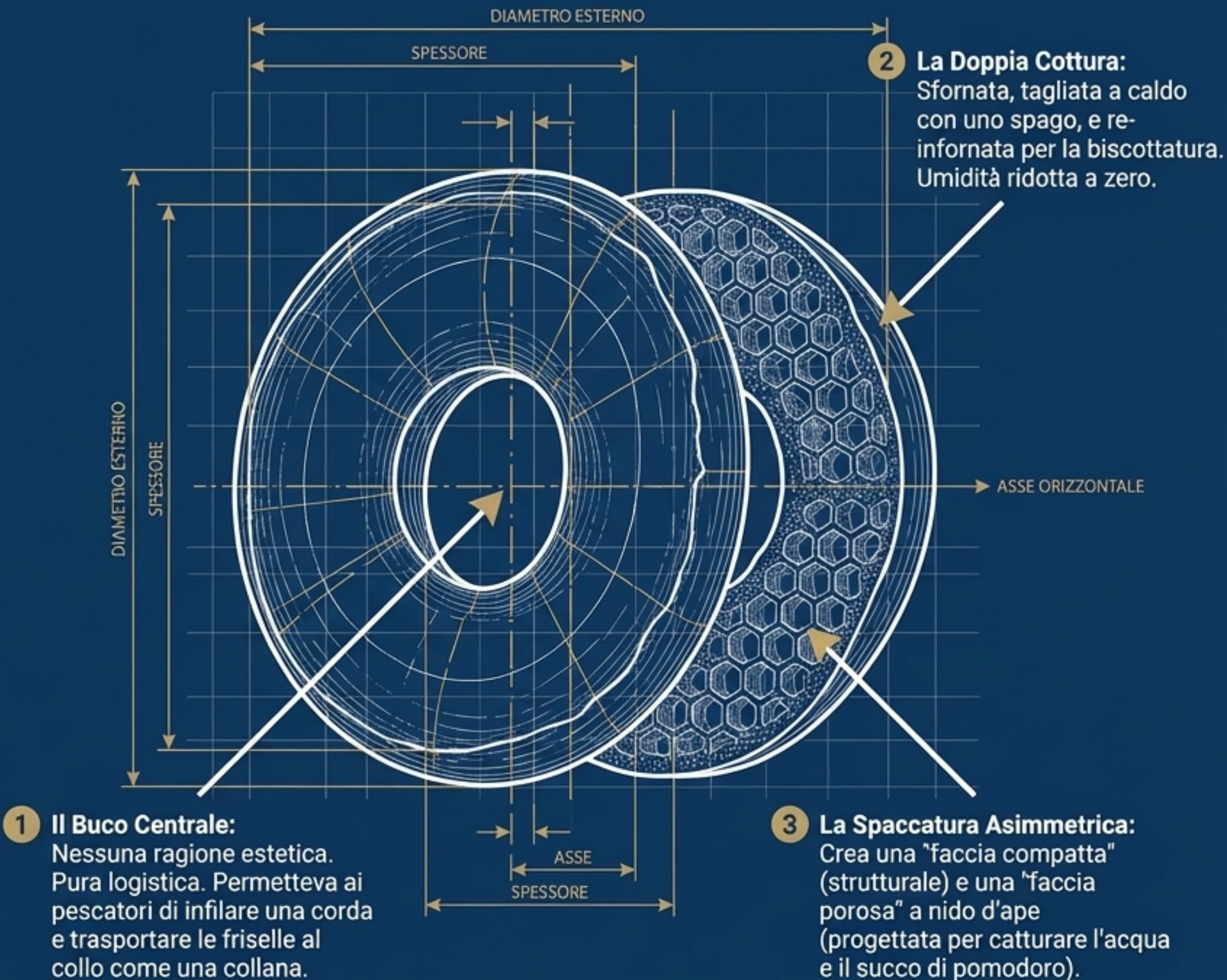
La tradizione dell'Agnus Dei commestibile nasce nel 1680 con la badessa Anna Fumarola nel monastero benedettino di Lecce. Farcito con faldacchiera (crema all'uovo), pera e cioccolato, decorato minuziosamente al cornetto e venduto nel cellophane.



Il Twist Virale: Oggi la tradizione vive una seconda, inaspettata giovinezza. Dal 2019, la pagina Facebook 'Agnelli di pasta di mandorle brutti' raccoglie i disastri amatoriali casalinghi. Con oltre 120.000 follower e menzioni sulla TV nazionale, l'imperfezione ha trasformato un antico rito religioso in un gigantesco strumento di branding territoriale spontaneo guidato dall'autoironia.

Ingegneria Marinara: L'anatomia della Frisella

Non è pane. È pane cotto due volte per sconfiggere l'umidità. Consumato già dai marinai fenici 3.000 anni fa, è l'oggetto logistico perfetto per la sopravvivenza in mare aperto, tradizionalmente reidratato (sponzatura) con acqua di mare e accompagnato dalle cozze di Taranto.

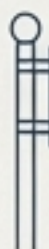


La farina come confine sociale

La frisella fa parte di una famiglia mediterranea che include il paximadi greco (amato dall'imperatore Giustino II) e il peksimet della marina ottomana. In Puglia, l'impasto dichiarava il tuo status sociale.

Matrice Sociologica

Tipo di Farina	Colore & Texture	Classe Storica & Uso
Orzo	Scura, amarognola, durissima.	Il pescatore e il contadino. Il pane quotidiano della povertà.
Grano Duro	Bianco avorio, friabile, altamente porosa.	La tavola benestante, le occasioni celebrative, la domenica.
Farro	Rustica, nocciolata, altissima digeribilità.	L'identità antica. Il cereale originario citato nello storico ricettario pugliese del 1994, oggi ricercato dal turismo enogastronomico consapevole.



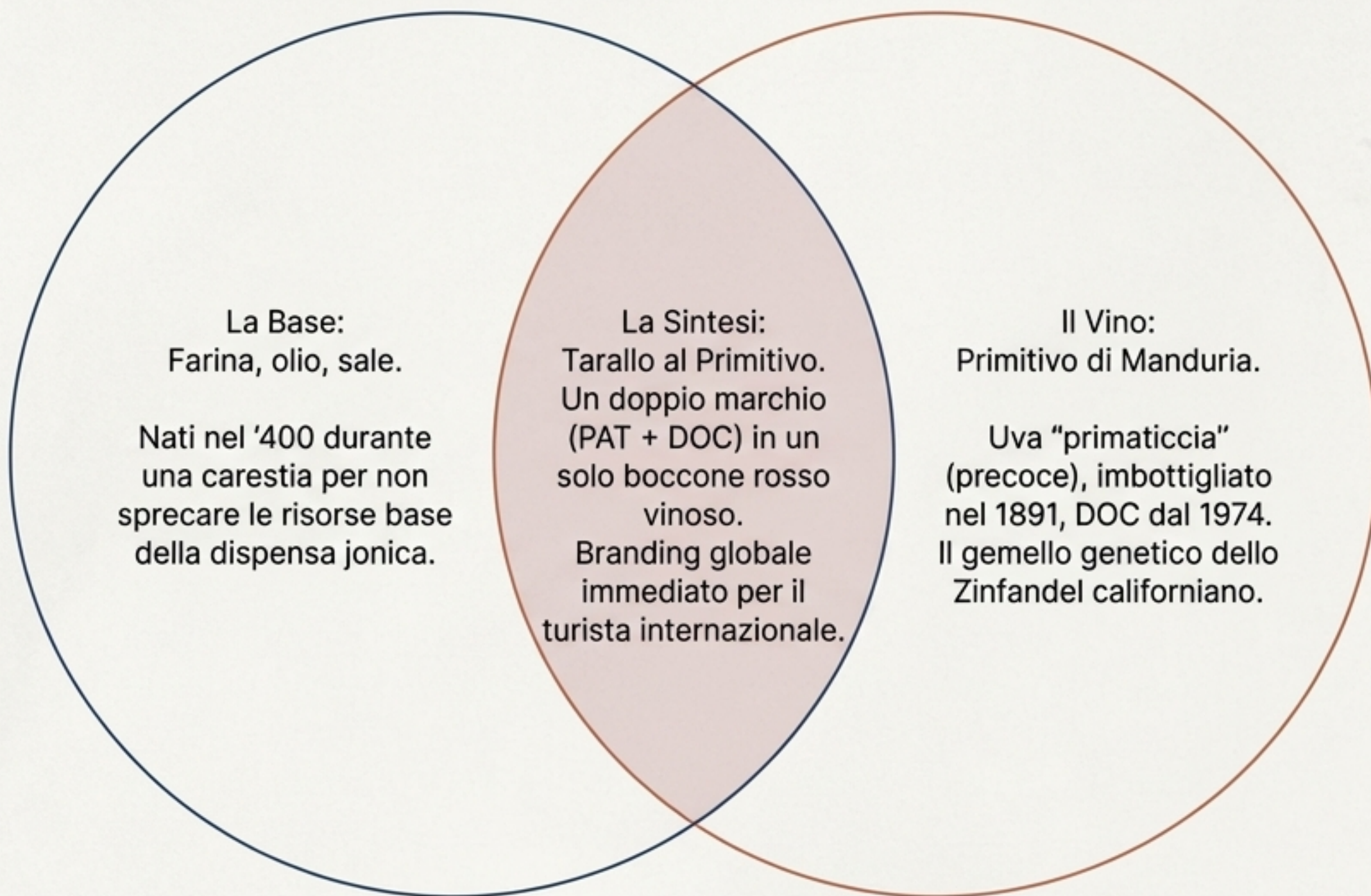
L'emulsione perfetta: Taralli al Primitivo di Manduria

L'espressione "finire a tarallucci e vino" nasce nel Quattrocento pugliese come gesto di ospitalità. Ma nel tarallo, il vino non è un aroma: è chimica.

L'alcool funge da agente emulsionante per legare l'olio extravergine alla farina, garantendo la croccantezza dopo la caratteristica bollitura pre-forno.

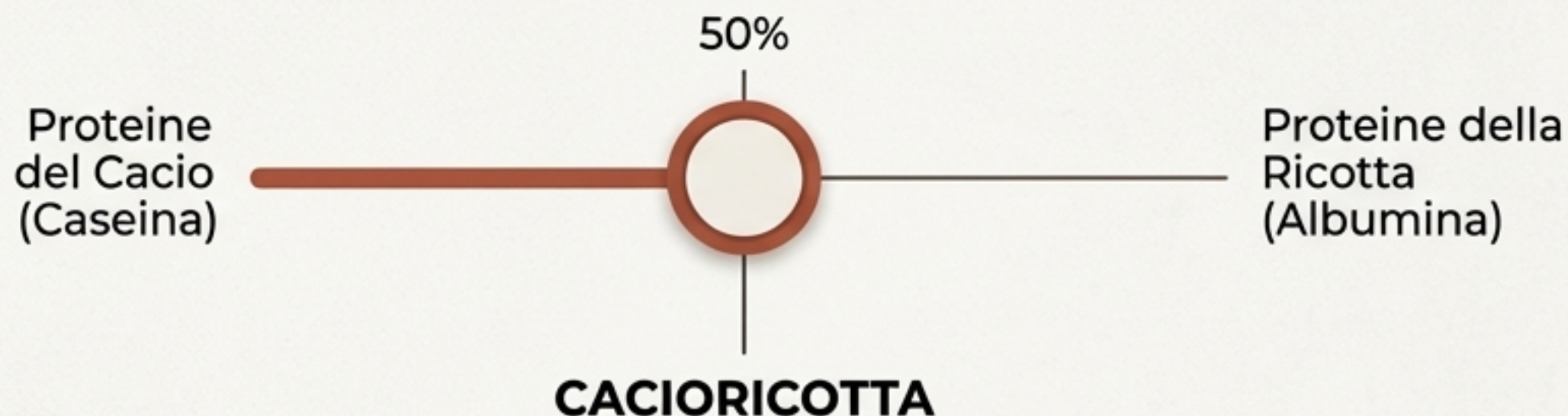
L'Impasto Contadino - 1400

Il Vitigno DOC - 1974



Il formaggio che non sceglie: Cacioricotta e Capra Jonica

Portando il latte fin quasi all'ebollizione prima di aggiungere il caglio, l'antica economia pastorale catturava tutto: la struttura della caseina (il cacio) e il profumo dell'albumina (la ricotta). Nessuno spreco.



Focus: La Capra Jonica (Presidio Slow Food)

- Un animale autoctono, ritratto già 5.000 anni fa nei pittogrammi neolitici di Porto Badisco.
- Oggi a grave rischio di estinzione (circa cento capi rimasti nel tarantino e salento).
- Produce poco latte (300-500g/giorno), ma infuso dei profumi della macchia mediterranea carsica (timo, origano, rosmarino).

Logistica del Souvenir

La versione stagionata (2-3 mesi), messa sottovuoto, blocca l'ossidazione e permette il viaggio senza refrigerazione.

La 'Ncapriata: Architettura del Dolce e dell'Amaro

Il legume che ha sfamato la Magna Grecia. Il nome stesso deriva da Taras, l'antica Taranto spartana dell'VIII sec. a.C.

Il Dolce: La Fava Decorticata

- Coltivata fin dal Neolitico.
- **Il Tabù:** Odiata da Pitagora (500 a.C.), che vedeva nella sua macchia nera la 't' di Thanatos (morte). Usata nei tribunali medievali per votare.
- **Il Rituale:** La "muzzicatùra", la spaccatura manuale sulla chianca (pietra calcarea) da parte delle donne tarantine prima dell'ammollo.

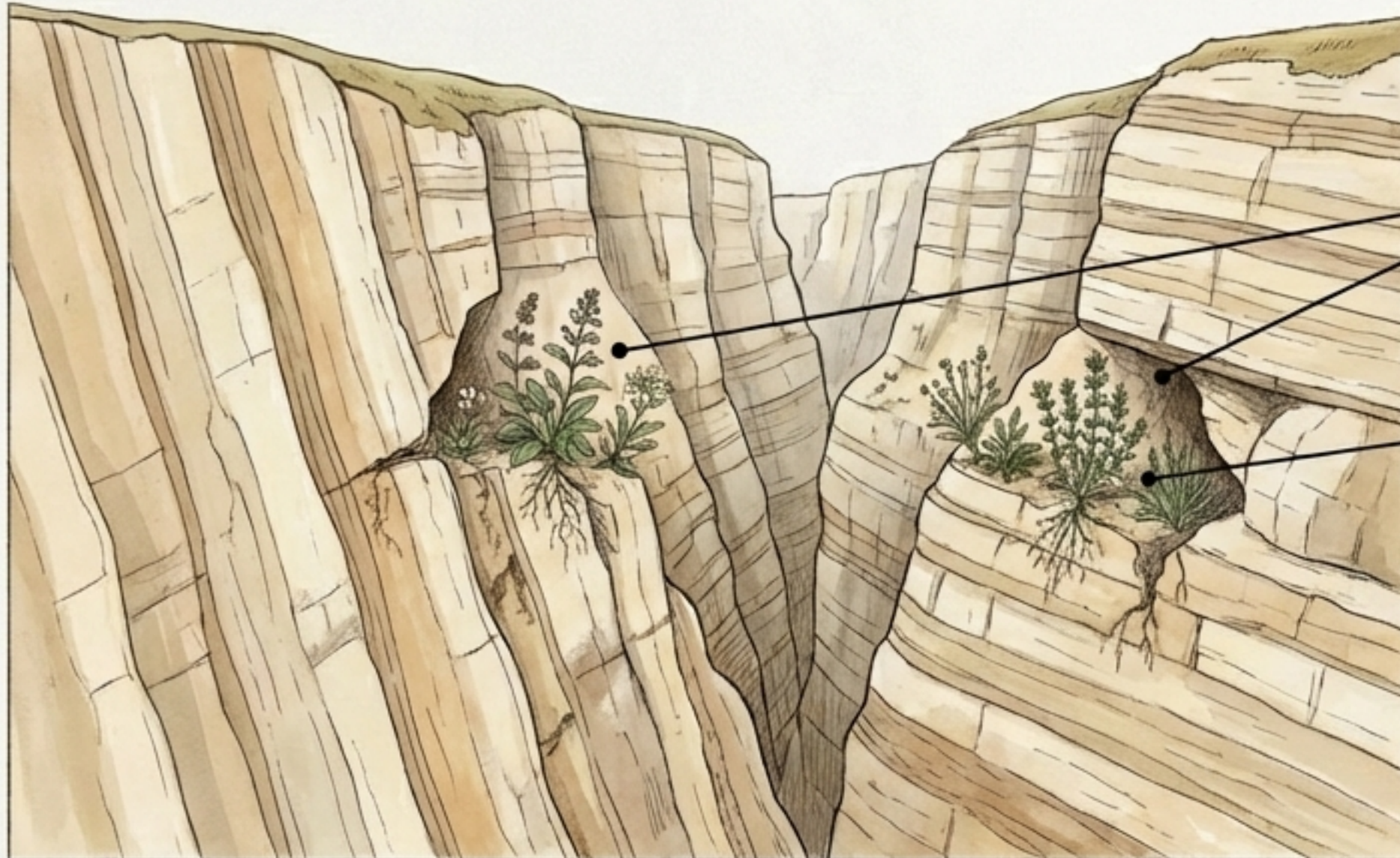


L'Amaro: La Cicoria Selvatica

- Decantata da Aristofane (450 a.C.) ne *Le Rane*.
- Cotta lentamente nella Pignata di terracotta vicino al focolare, si unisce alla purea dolce di fave e all'olio crudo per creare la dicotomia perfetta della cucina contadina povera.

Le Erbe delle Gravine: 125.000 anni di geologia

Le gravine sono profondi canyon carsici che ospitano insediamenti rupestri umani da millenni. Le pareti calcaree accumulano calore di giorno e lo cedono di notte, creando un microclima unico che connette la Puglia all'Oriente.



L'Atlante Aromatico

- **L'Anomalia Fitogeografica:** La Salvia Triloba, una specie balcanica ed egeica arrivata quando le placche continentali erano unite. Più resinosa della salvia comune.
- **Il Misto Selvatico:** Origano (suoli calcarei), Timo (gariga), Rosmarino e Camomilla.

L'Opportunità di Brand: Esattamente come le "Erbe della Provenza", questo è un paesaggio compresso in 50 grammi, raccolto agli ingressi delle grotte medievali. Manca solo un'etichetta.

L'Ecosistema Jonico: Le connessioni perfette

Nessuno di questi simboli esiste in isolamento. Sono materie che dialogano, completandosi a vicenda sulle tavole del Golfo di Taranto da secoli.



Assapora la Storia.

Trasformare il consumo in un atto di lettura del territorio. Gli 11 simboli di Taranto non sono un semplice menù. Sono architettura, geologia, fede, ingegneria marinara e migrazioni di popoli. Sono la Magna Grecia e l'Islam medievale serviti su una chianca calcarea. Portare a casa questi prodotti significa portare con sé il codice genetico del Mediterraneo.