

# ATTI DELLA SOCIETÀ TOSCANA DI SCIENZE NATURALI

MEMORIE - SERIE B - VOLUME CXXV - ANNO 2018





Con il contributo del Museo di Storia Naturale dell'Università di Pisa



e della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca

## **INDICE - CONTENTS**

F. BULDRINI, D. UBALDI, D. DALLAI, G. PEZZI – Flora			L. Peruzzi, D. Viciani, C. Angiolini, G. Astuti, E.		
of the Balze di Verghereto, Monte Fumaiolo and Ripa			Banfi, M.R. Bardaro, E. Bianchetto, G. Bonari, S.		
della Moia.			Cannucci, D. Cantini, P. Castagnini, M. D'Antrac-		
Flora delle Balze di Verghereto, Monte Fumaiolo e Ripa			coli, A. Esposito, G. Ferretti, T. Fiaschi, B. Fog-		
della Moia.	pag.	5	gi, G. Franceschi, G. Galasso, G. Gottschlich, L.		
			Lastrucci, L. Lazzaro, F. Maneli, D. Marchetti,		
N. BISCOTTI, G. DEL VISCIO, D. BONSANTO – Ethno-			G. Marsiaj, M. Mugnai, F. Roma-Marzio, M. Ruoc-		
botanical study on the traditional use of wild plants in			CO, G. SALVAI, A. STINCA, G. BEDINI – Contributions		
a mountainous area of the Apulia region (Subappen-			for a vascular flora of Tuscany. X (606-663).		
nino Dauno, Foggia province).			Contributi per una flora vascolare di Toscana. X (606-		
Indagine etnobotanica sull'uso alimentare tradizionale			663)	>>	67
di piante selvatiche in un comprensorio montano del-					
la regione Puglia (Subappennino Dauno, provincia di			G. Bonari, F. Selvi, F. Minniti, F. Frignani, C. An-		
Foggia).	>>	17	GIOLINI – Contribution to the vascular flora of Cas-		
			telvecchio Nature Reserve (central Tuscany, Italy).		
M.L. GARGANO, G. VENTURELLA, S. LAZZARA, R. LO			Contributo alla flora vascolare della Riserva Naturale di		
NARDO, P. SAPORITA – Ethnobotanical knowledge in			Castelvecchio (Toscana centrale, Italia).	>>	77
some rural communities of northern Sicily (Palermo,					
Italy).			A. Stinca, M. Ravo, V. Giacanelli, F. Conti – Ad-		
Indagini etnobotaniche in alcune comunità rurali della			ditions to the vascular flora of the islands of Procida		
Sicilia settentrionale (Palermo, Italia).	>>	31	and Vivara (Campania, southern Italy).		
			Integrazioni alla flora vascolare delle isole di Procida e		
A. PISTOIA, D. INNAMORATI, P. BERTOLOTTO – Prelim-			Vivara (Campania, Sud Italia).	>>	87
inary research on the environmental impact of feral					
goats (Capra hircus L.) in protected areas.					
Indagine preliminare sull'impatto ambientale della			PROCESSI VERBALI		
Capra domestica inselvatichita (Capra hircus L.) in aree			Pubblicati negli Atti Serie A		
naturali protette.	>>	41	e nel sito http://www.stsn.it		
			Published in the Atti Serie A		

49

55

and on the internet site http://www.stsn.it

M.L. GARGANO, G. DOMINA, G. VENTURELLA - The

neglected Herbarium of Emanuele Taranto Rosso

L'Erbario dimenticato di Emanuele Taranto Rosso (Si-

S. MACCIONI – The manuscripts of Botanic Museum of Pisa. "Studi per una Flora Economica della Provincia Pisana" by Vincenzo Carmignani (1779-1859). I manoscritti del Museo Botanico pisano. La Serie "Studi per una Flora economica della provincia pisana" di Vin-

(Sicily, 1801-1887).

cilia, (1801-1887).

cenzo Carmignani (1779-1859).

NELLO BISCOTTI (1), GENNARO DEL VISCIO (2), DANIELE BONSANTO (3)

# INDAGINE ETNOBOTANICA SULL'USO ALIMENTARE TRADIZIONALE DI PIANTE SELVATICHE IN UN COMPRENSORIO MONTANO DELLA REGIONE PUGLIA (SUBAPPENNINO DAUNO, PROVINCIA DI FOGGIA)

Abstract - Ethnobotanical study on the traditional use of wild plants in a mountainous area of the Apulia region (Subappennino Dauno, Foggia province). In this paper we present the results of an ethnobotanical investigation, which has been conducted in three territorial of the Dauno Sub-Appenine (Monti Dauni Settentrionali, Centrali, Meridionali) in Apulia region (Italy). The Dauno Sub-Appenine is an inland and mountainous territory, which includes a Franco-Provençal language island (Faeto and Celle San Vito municipalities).

Our main aim was to document the common knowledge about traditional food use of wild greens there, with a focus on names of the plants, used parts and culinary uses. We then compared our results with literature from Gargano, another inland and mountainous area of Apulia region: very peculiar uses emerged, unique culinary preparations and interesting anthropological implications.

This particular kind of knowledge constitutes a fundamental part of the cultural heritage of each community: in fact, paupers, farmers, employees and also nobles - in other words, all social classes - have always used wild plants as food. Moreover, some of the various recipes are still strongly tied to the traditional family gathering held on Sundays and religious holidays as well. This was more true and evident when documenting about the Franco-Provençal community, which somehow still preserves its origins in using local names for plants or into the traditional recipes involving them. With our investigation we can clearly show how here food use of wild greens goes beyond the *urgentia* (latin for urgency) condition, as historically it has been interpreted. In fact, they are still fundamental part of the gastronomical tradition in this Sub-Appenines area.

**Keywords** - Ethnobotany, Wild Food Plants, Subappennino Dauno, Monti Dauni, Apulia, Italy.

Riassunto - Indagine etnobotanica sull'uso alimentare tradizionale di piante selvatiche in un comprensorio montano della regione Puglia (Subappennino Dauno, provincia di Foggia). In questo lavoro si presentano i risultati di un'indagine etnobotanica condotta in tre territori del Subappennino Dauno (Monti Dauni settentrionali, centrali, meridionali) comprensorio "interno" e montano della Puglia, uno dei quali è dal 1999 riconosciuto isola linguistica franco-provenzale (Faeto, Celle San Vito). L'obiettivo della ricerca era quello di registrare le conoscenze popolari sugli usi alimentari tradizionali delle "verdure" selvatiche, in termini di specie, nomi dialettali, parti utilizzate e preparazioni culinarie. Dalla comparazione dei risultati con quelli riportati in letteratura etnobotanica in Italia e in particolare per il Gargano, altra area interna e montana della Puglia, sono emersi utilizzi singolari di specie, peculiari preparazioni culinarie e aspetti antropologici interessanti. Le conoscenze in merito agli utilizzi alimentari delle erbe selvatiche sono patrimonio culturale di tutta la comunità; l'utilizzo coinvolge tutti gli strati sociali della popolazione, dal nullatenente, al contadino, al ceto impiegatizio e nobiliare. L'erba selvatica è l'ingrediente di più

pietanze importanti (minestre, bolliti, con pasta, con carne); si conserva ancora la tradizione di legare questi piatti alla domenica o alle feste religiose. Queste peculiarità sono risultate particolarmente evidenti e ben radicate nella comunità franco-provenzale, che conserva nei fitonomi e nelle preparazioni culinarie tracce importanti delle sue origini, adattate in un paesaggio interno e montano di una regione "piatta" e mediterranea come la Puglia. L'indagine può dimostrare che l'utilizzo alimentare delle erbe selvatiche va oltre la dimensione storica dell'urgentia; infatti le stesse, nel caso del Subappennino, sono ancora tutt'oggi elementi importanti della tradizione alimentare e gastronomica.

Parole chiave - Etnobotanica, piante selvatiche alimentari, Subappennino Dauno, Monti Dauni, Puglia, Italia.

### Introduzione

La letteratura etnobotanica per la Puglia è alquanto scarsa e ancor più lacunosa sul piano fitoalimurgico. Si tratta di parziali o generiche indagini (Corrain, 1962; Picchi & Pieroni, 2005; Leporatti & Guarrera, 2007) e, le uniche, recenti, che hanno esplorato gli usi alimentari nella regione hanno riguardato solamente il Promontorio del Gargano (Biscotti, 2012; Biscotti & Pieroni, 2015).

In questo lavoro si presentano i risultati di una indagine etnobotanica sugli usi alimentari delle piante selvatiche nella quale emerge la conoscenza popolare, in termini di nomi, parti utilizzate e preparazioni culinarie che caratterizza oggi il Subappennino Dauno, in provincia di Foggia. Con l'indagine, si è voluto indagare un'area montana della Puglia, di recente classificata anche "aree interna", insieme al Promontorio del Gargano, Murgia, Salento Meridionale (Deliberazione Giunta Regionale n. 2186 del 28/12/2016), con un tessuto economico-produttivo agro-pastorale e con problemi di isolamento geografico, sociale, ancora in gran parte irrisolti. Pertanto, la finalità dell'indagine è stata quella di valutare quanto ancora rimaneva della tradizione fitoalimurgica in una comunità della Puglia montana e, come la stessa poteva cambiare comparando i risultati con il Promontorio del Gargano, altra area montana (economia agro-pastorale) della stessa provincia.

<sup>(1)</sup> Via Carmine 84, 710178 Vico del Gargano (Foggia). E-mail: nellobisco@gmail.com.

<sup>(2)</sup> Via G. Di Vittorio 9, 71018 Vico del Gargano (Foggia).

<sup>(3)</sup> Via A. Gramsci 25, 71018 Vico del Gargano (Foggia).

### Materiali e metodi

### Area di studio

Il Subappennino Dauno rappresenta la fascia preappenninica dell'Appenino centro-Meridionale, una catena montuosa (altitudine media 600 m s.l.m., massima 1159 m s.l.m. sulla vetta del Monte Cornacchia) che costituisce il prolungamento orientale dell'Appennino Sannita (Fig. 1). Localizzabile nella parte occidentale della Provincia di Foggia, anche detta Capitanata o Daunia (di qui Subappennino Dauno), il Subappennino si sviluppa lungo il confine della Puglia con il Molise e la Campania.

Il Subappennino Dauno ha una popolazione pari a 60.691 abitanti; la struttura economica è agricola (cerealicolo-pastorale), altissima è infatti la percentuale di superficie agricola utilizzata (70,5%, 65,4% media regionale, 39,0% media nazionale). Una superficie però che secondo i dati del Rapporto Puglia del 2014 (Uval-Uver-Istat) del Comitato Nazionale Aree Interne, registra ancora significative riduzioni per il fenomeno dell'abbandono delle campagne; in soli dieci anni (2000 al 2010) la superficie coltivata è diminuita del 6,6%. La popolazione agricola è anziana: conduttori

con età fino a 39 anni costituiscono solo il 9%, percentuale che continua a diminuire (dal 2000 al 2010 diminuita del 41,2%).

Il paesaggio è contraddistinto da boschi e dalla coltura granaria, che ne ricordano le immense proprietà demaniali, feudali, dei latifondi ottocenteschi e delle successive bonifiche, censuazioni e quotizzazioni.

Del Subappennino Dauno fanno parte 29 comuni che dal punto di vista amministrativo ricadono tutti nella provincia di Foggia: sono spesso molto vicini e sono quasi completamente accentrati nelle zone più elevate; vivono, inoltre, frequenti problemi di dissesto idrogeologico (frane con interruzioni di collegamenti stradali). Pur mantenendo una loro coesione interna, tutti gli abitati gravitano su centri esterni all'area (Foggia, Lucera e S. Severo) sia sul piano amministrativo, sia sul piano economico. L'abitato è di tipo accentrato con pochi insediamenti sparsi.

Il territorio infine soffre ancora oggi, nonostante la presenza di infrastrutture (due linee ferroviarie, uscita autostradale nei pressi della cittadina di Candela) dell'isolamento geografico reso ancor più grave dalle disagevoli condizioni dei collegamenti interni.

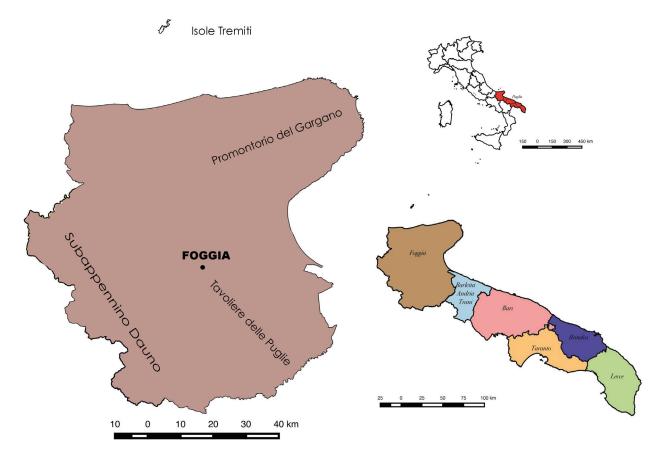


Figura 1. In primo piano il Subappennino dauno nel contesto geografico-amministrativo della provincia di Foggia e della Puglia.

Le conseguenze di queste condizioni si riflettono ovviamente sul piano demografico. La popolazione residente, infatti, continua a diminuire: solo dal 2001 al 2011 la perdita è stata del 9,2% e, specialmente nei centri più piccoli, è più anziana della media della provincia (Uval-Uver-Istat, Rapporto Puglia, 2012).

Considerata la vastità del comprensorio si è proceduto articolando lo studio etnobotanico su aree campione, ognuna rappresentativa delle tre subregioni che lo contraddistinguono, rispettivamente distinte in: Area 1 (Monti Dauni settentrionali); Area 2 (Monti Dauni centrali); Area 3 (Monti Dauni meridionali). L'Area 2 coincide con una comunità franco-provenzale (isola linguistica, unica nell'Italia centro-meridionale) costituita da 1000 abitanti, distribuiti su due piccoli comuni, Faeto il più grande (824 abitanti), Celle San Vito, il più piccolo, con appena 176 abitanti, dei quali appena cinque sono bambini (dati Ufficio Anagrafe Comune, marzo 2017). È una comunità quasi tutta coinvolta nell'attività agricola (produzioni granarie) e pastorale (allevamenti di pecore e bovini) che parla una lingua con radici franco-provenzali, per secoli la lingua dominante (Morosi, 1890; Lopane, 2014). Sull'origine di questa comunità è ancora questione aperta, se cioè in seguito a presenze valdesi nel 1400, o soldati Angioini nel 1269 (Melillo, 1974). L'isola linguistica è stata riconosciuta con Decreto delle Stato Italiano del 19 febbraio del 1999; la lingua è oggi più o meno ancora integra ed è usata anche dalla fascia giovanile per l'azione costante delle scuole. Strade, segnaletica e uffici sono indicati in lingua italiana e franco-provenzale; la lingua italiana si pratica a scuola e con i "forestieri". Esiste uno Sportello Linguistico che svolge importanti iniziative per il recupero, la promozione e la valorizzazione del patrimonio linguistico. Disponibili da tempo un dizionario (Minichelli, 1994), di recente aggiornato (Sportello Linguistico, a cura, 2007) e un calendario in francoprovenzale. Numerose le attività culturali (corsi estivi in franco-provenzale, tesi di laurea, ricerche universitarie) per la tutela della lingua per la quale sono coinvolte diverse istituzioni come ad esempio Renaissance Française, Université Senghor di Alessandria d'Egitto, Associazione LEM-Italia, Centro di documentazione e di Ricerca per la didattica della lingua francese nell'Università italiana.

Le tre aree di studio (Fig. 2) coprono il 73% dei comuni del Subappennino Dauno e quelli interessati sono rispettivamente (in ordine alfabetico):

- A.1 (popolazione complessiva di: 13.094 abitanti): Carlantino, Casalvecchio di Puglia, Casalnuovo Monterotaro, Castelnuovo della Daunia, Celenza Valfortore, Motta Montecorvino, Pietramontecorvino, San Marco La Catola, Volturara Appula.
- A.2 (815 abitanti): Celle San Vito, Faeto.

 A.3 (18.063 abitanti): Accadia, Anzano di Puglia, Bovino, Deliceto, Monteleone di Puglia, Orsara di Puglia, Panni, Sant'Agata di Puglia.

Le aree studio sono state indagate in diversi anni (2014, 2015, 2016) con l'obbiettivo di interagire il più possibile con le comunità per esplorare a fondo la tradizione fitoalimurgica. I dati sono stati raccolti attraverso interviste aperte a persone (con un preventivo consenso ottenuto verbalmente) di diversa estrazione sociale e in particolare: cultori di tradizioni gastronomiche, contadini, anziani, disoccupati, operatori della gastronomia e, infine, raccoglitori; questi ultimi particolarmente competenti nel riconoscimento e nella raccolta di erbe spontanee. Sono stati determinanti complessivamente 83 informatori, 47 dei quali in A.2, per approfondire l'indagine nell'isola linguistica, in considerazione della sua valenza etnobotanica, 16 in A.1 e 20 in A.3. L'età degli informatori, riconosciuti nel sociale come detentori di conoscenze tradizionali, era compresa tra 45 e 91 anni (52 tra 65-80 anni); 49 informatori erano di sesso femminile. La maggior parte delle interviste, condotte in italiano e in dialetto Dauno, sono state svolte direttamente in campagna.

In Tab. 1 sono raccolte tutte le informazioni etnobotaniche (nome scientifico, nome dialettale, parti utilizzate, modalità di utilizzo, livello d'uso) relative alle specie documentate, ordinate alfabeticamente. Il livello d'uso delle piante è stato valutato secondo tre classi di giudizio: molto comune (MC) se utilizzata da 70-82 informatori; comune (C) da 11-69; raro (R) da 1-10 informatori. La stessa tabella riporta le segnalazioni dell'utilizzo della specie, indicate con "SI", nella letteratura etnobotanica; abbiamo confrontato i dati raccolti, infatti, con fonti bibliografiche scientifiche italiane che hanno considerato gli usi alimentari delle erbe selvatiche a partire dal database di Guarrera (2006, ultimo aggiornamento nel 2004) e dei pochi altri successivi a livello nazionale (Ghirardini 2007; Caneva et al. 2013). Infine, le numerose indagini etnobotaniche che hanno esplorato realtà regionali (Mattirolo et al., 2001; Picchi & Pieroni, 2005; Nebel et al. 2006; Camangi et al. 2007; Guarrera & Leporatti, 2007; Leporatti & Guarrera 2007; Signorini et al. 2007; Accogli & Marchiori 2009; Pieroni & Giusti, 2009; Dreon & Paoletti 2009; Arcidiacono et al. 2010; Idolo et al. 2010: Biscotti, 2012; Aleo et al. 2013; Nardone et al. 2014; Sansanelli & Tassoni 2014; Biscotti & Pieroni, 2015; Cassandra & Pieroni 2015; Camarda et al. 2017; Sansanelli et al. 2017; Ranfa & Bodesmo 2017). Infine, sempre in tabella 1, sono indicate (ultima colonna) le aree di studio (A1, A2, A3) in cui l'utilizzo è stato documentato.

In Tab. 2 è raccolto l'esito della comparazione sulle modalità di preparazione culinaria delle specie comuni registrate tra il Promontorio del Gargano (Biscotti & Pieroni, 2015) e il Subappenino Dauno.

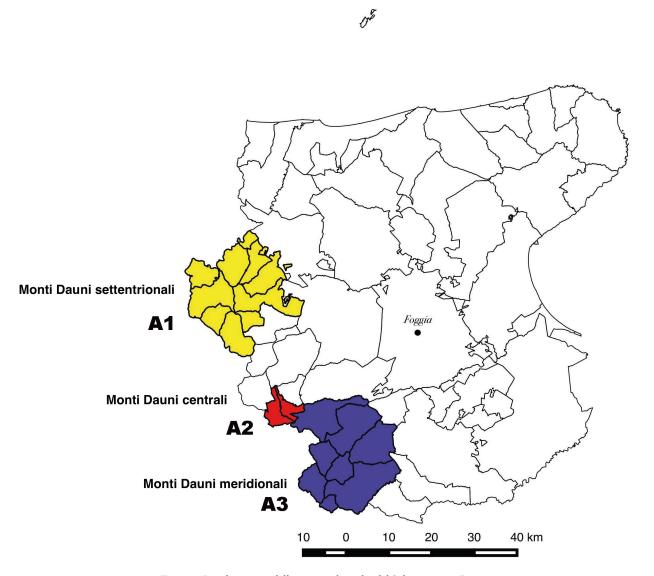


Figura 2. Localizzazione delle tre aree di studio del Subappennino Dauno.

Si sono considerate esclusivamente le specie spontanee e, tra queste, quelle impiegate come "verdure" (foglie principalmente). L'intento era quello di esplorare a fondo questo tipo di flora che del resto ha svolto indubbiamente il maggior ruolo in fitoalimurgia e di maggior valore in etnobotanica (Pieroni, 2001). Non sono state considerate pertanto le specie di cui si sono utilizzati frutti o sfruttate per le loro proprietà aromatizzanti o liquoristiche.

Le piante menzionate o segnalate dagli informatori sono state raccolte e identificate sul campo (principalmente margini di campi di grano e terreni a riposo) seguendo le chiavi di identificazione riportate in Flora d'Italia (Pignatti, 1982); a successivi aggiornamenti

(Conti *et al.* 2005; Peruzzi, 2010; Pignatti, 2017) si è fatto riferimento per la nomenclatura. Di alcune specie (quelle meno comuni) un campione d'erbario è stato depositato presso l'erbario dell'Università Politecnica delle Marche (ANC).

### RISULTATI

Di seguito si sintetizzano i risultati per ogni area di studio.

**A.1.** Censiti 33 taxa, dei quali in prevalenza Asteracee (12) e Brassicacee (5).

Tabella 1. Piante selvatiche utilizzate a scopo alimentare nel Subappennino Dauno (Puglia, Italia).

Nome scientifico e famiglia	Nome dialettale	Parti utilizzate	Modalità di utilizzo	Livello d'uso	Precedenti segnalazioni in Italia	A1	A2	A3
Ammi majus L., Apiaceae	Sannaccione	Giovani parti aeree	Cotte: in misticanza	R	SI	Х		
Apium nodiflorum (L.) Lag., Apiaceae	L'accé	Giovani parti aeree	Cotte: in minestra	R	SI	X		Х
Asparagus acutifolius L., Asparagaceae	Sparge	Turioni	Cotti: in frittate con salsiccia. Conserve: sott'olio	MC	SI	X	X	Х
Beta vulgaris L. ssp . maritima (L.) Arcang., Amaranthaceae	Jéta	Giovani foglie	Cotte: con pasta, con fave	MC	SI	X	X	Х
Borago officinalis L., Boraginaceae	Vurràine, Burràcce	Giovani foglie	Cotte: in frittate; dolci	MC	SI	X	X	X
Centaurea nicaeensis All., Asteraceae	Ocché d nuzzolo	Giovani foglie	Cotte: in misticanza	R	SI	X		
Centaurea solstitialis L., Asteraceae	Occhjé d' lucc'nè	Giovani foglie	Cotte: in misticanza	R	SI	X		
Cichorium intybus L., Asteraceae	Cicuriella, Ciqquaire	Giovani foglie	Cotte: con spezzatino di agnello o di capra; con pasta e fave. Crude: in insalata	MC	SI	X	X	Х
Clematis vitalba L., Ranunculaceae	Vitacchjé, Tanne d liord, Vtacchié, Vitaglia	Apici vegetatici	Cotti: saltati in padella con sugna e peperoncino	R	SI	Х	X	Х
Crepis vesicaria L. subsp. vesicaria, Asteraceae	Cequariùnné	Giovani foglie	Cotte: in misticanza	R	SI		X	
Cynara cardunculus L., Asteraceae	Cardunciddé, Scalera	Nervature foglie basali	Cotte: saltate in padella con uova e formaggio	С	SI	х	Х	
Daucus carota L., Apiaceae		Giovani foglie	Cotte: in misticanza	R	SI		Х	
Diplotaxis erucoides (L.) DC., Brassicaceae	Mariùlé	Giovani parti aeree	Cotte: con pasta, saltate con sugna e peperoncino	MC	SI	Х	X	Х
Diplotaxis tenuifolia (L.) DC., Brassicaceae	Ruche	Giovani parti aeree	Cotte: con pasta. Crude: in insalata	MC	SI	х	Х	Х
Erigeron bonariensis L., Asteracae		Giovani foglie	Cotte: in misticanza	R			X	
Foeniculum vulgare Miller subsp. piperitum (Ucria) Count, Apiacaee	Fnucchjé salvagg, Fnàu	Giovani parti aeree	Cotte: in minestra con fave o saltate con uova e pasta	С	SI	Х	Х	
Galatella linosyris (L.) Rchb.f. subsp. linosyris, Asteraceae	Lattarulè	Giovani parti aeree	Cotte: in misticanza	R			x	
Helminthotheca echioides (L.) Holub, Asteraceae	Spuraine	Giovani foglie	Cotte: con pasta, bolliti e conditi con sugna e aceto, in misticanza	С	SI	X		X
Knautia arvensis (L.) Coult., Caprifoliacea		Giovani parti aeree	Cotte: in misticanza	R		X		
Lactuca serriola L., Asteraceae	Scaròla selvagg	Giovani foglie	Cotte: in misticanza	R	SI		Х	

### continua Tabella 1

Mantisalca salmantica (L.) Briq. et Cavill., Asteraceae	Spacca cistè	Giovani foglie	Cotte: in misticanza	R		X		
Muscari comunsum (L.) Mill. Asparagaceae	Lampasciune, Cipulliné	Bulbi	Cotti: bolliti e conditi con olio e aceto; in frittate. Conserve: sott'olio	С	SI	X	х	X
Nasturtium officinale R. Br. subsp. officinale, Brassicaceae	Crsciùné, Lauriell	Giovani parti aeree	Crudi: in insalata	R	SI		X	
Onopordum illyricum L., Asteraceae	Ciardunè	Nervature foglie basali	Cotte: con carne di agnello; saltate con uova e formaggio	R	SI		x	
<i>Orobanche crenata</i> Forsskal, Orobanchaceae	Sporchia	Turioni	Cotti: in frittate; bollita e condita con olio e aceto. Conserve: sott'aceto	R	SI	Х		
Papaver rhoeas L., Papaveraceae	Papagna, Papampl. Erba pantanina	Giovani foglie	Cotte: soffritte con olio, cipolla e olive; in misticanza. Crude: in insalata	С	SI	Х	Х	X
Picris hieracioides L., Asteraceae	Spirella, Sprain	Giovani foglie	Cotte: bollite e condite con sugna e aceto	С	SI		X	
Portulaca oleracea L., Portulaceae	Prchiaccula, Prchiacchjè	Giovani parti aeree	Crudi: in insalata con olio e aceto, insalata con pomodoro o con altre erbe	MC	SI	Х	X	X
Raphanus raphanistrum L., Brassicaceae	Rapìstré, Tannétellàssé	Giovani foglie	Cotte: in misticanza	С	SI	X		
Reichardia picroides (L.) Roth, Asteraceae	Caccìa liepr, Ceca cesta, Lattalepre	Giovani foglie	Cotte: in misticanza. Crude: insalata	С	SI	X	X	X
Reseda alba L., Resedaceae	Erba craprina	Giovani foglie	Cotte: in misticanza. Crude: in insalata	R	SI		X	
Rorippa sylvestris (L.) Besser subsp. sylvestris, Brassicaceae	Masturze	Giovani foglie	Crude: in insalata	R				Х
Ruscus aculeatus L., Asparagaceae	Vruschale, Spargé fruschale	Turioni	Cotti: in frittata	R	SI	X		
Scolymus hispanicus L., Asteraceae	Cardé santé, Cardunceddè	Nervature foglie basali	Cotte: con carne di agnello o capretto	MC	SI	X	X	X
Scorzonera laciniata L. subsp. decumbens (Guss.) Greuter, Asteraceae	Barbett d chepr	Giovani foglie	Crude: in insalata	R		x		
Silybum marianum (L.) Gaert Asteraceae	tn.,	Nervature foglie basali	Cotte: spezzatino di carne di maiale e vaccina	С	SI	X	x	Х
Sinapis alba L., Brassicaceae	Lassn	Giovani parti aeree	Cotte: con pasta, saltate in padella con sugna e peperoncino	С	SI	х		X
Sinapis arvensis L. subsp. arvensis, Brassicaceae	Lassené	Giovani parti aeree	Cotte: con pasta, saltate in padella con sugna e peperoncino	MC	SI	х	X	X
Smyrnium olusatrum L., Apiaceae	Cannicchjé	Giovani parti aeree	Cotte: fritte in olio d'oliva, in misticanza. Crude: in insalata	С	SI	х	Х	Х

Tabella 2. Comparazione modi di utilizzo alimentare di piante selvatiche comuni tra il Gargano e il Subappenino Dauno.

	GARGANO		SUBAPPENNINO DAUNO			
Nome scientifico	Parti utilizzate	Modi di utilizzo	Parti utilizzate	Modi di utilizzo		
Apium nodiflorum (L.) Lag.	Giovani parti aeree	Cotte: in minestra. Crude: insalata	Giovani parti aeree	Crude: in minestra		
Asparagus acutifolius L.	Turioni	Cotti: conditi con olio d'oliva, frittata, con pasta. Conserve: sott'olio	Turioni	Cotti: frittate. Conserve: sott'olio		
Beta vulgaris L. ssp. maritima (L.) Arcang.	Giovani Foglie	Cotta: con pasta, in misticanza per pancotti	Giovani foglie	Cotte: con pasta, con fave		
Borago officinalis L.	Giovani parti aeree	Cotta: condite con olio d'oliva, in minestra di fave e zucca gialla	Giovani parti aeree	Cotte: fritte, in frittate, bolliti; dolci		
Cichorium intybus L.	Giovani parti aeree	Cotti: con pasta, frittata, saltate con uova e formaggio, in misticanza per pancotto. Crudi: insalata	Giovani foglie	Cotte: con spezzatino di agnello o di capra, con uova e gratinate al forno, fritta con aglio e cipolla, bollite con fave. Crude: in insalata		
Clematis vitalba L.	Apici vegetativi	Crudi: saltati con uova, in misticanza	Apici vegetativi	Cotte: saltate in padella con sugna e peperoncino		
Diplotaxis erucoides (L.) DC.	Giovani parti aereee	Cotte: soffritti con alici	Giovani parti aeree	Cotti: saltate in padella con sugna e peperoncino, bolliti.		
Diplotaxis tenuifolia (L.) DC.	Giovani parti aeree	Cotti: con pasta e pomodoro. Crudi: insalata singola o in misticanze	Giovani parti aeree	Cruda: insalata. Cotta: con pasta		
Foeniculum vulgare Mill. subsp. piperitum (Ucria) Count	Giovani parti aeree	Cotte: con pasta, in misticanza per pancotto	Giovani parti aeree	Cotte: in minestra con fave o saltate con uova e pasta		
Helminthotheca echioides (L.) Holub	Giovani foglie	Cotte: in misticanza.	Giovani foglie	Cotte: con pasta, bolliti e conditi con sugna e aceto, in misticanze		
Lactuca serriola L.	Giovani foglie	Cotte: in misticanza	Giovani foglie	Cotte: in misticanze		
Muscari comosum (L.) Mill.	Bulbi	Cotti: saltato con uova, arrostito sotto la cenere. Conserve: sott'olio, sott'aceto	Bulbi	Cotti: bolliti e conditi con olio e aceto; in frittate. Conserve: sott'olio		
Nasturtium officinale R. Br. subsp. officinale	Apici vegetativi	Crude: insalata singola con olio e aceto	Apici vegetativi	Crudi: insalata		
Papaver rhoeas L.	Giovani foglie	Cotte: in misticanza per pancotto	Giovani foglie	Cotte: soffritte con olio, cipolla e olive; in misticanza. Crude: in insalate		
Picris hieracioides L.	Giovani foglie	Cotte: in misticanza per pancotto	Giovani foglie	Cotte: bollite e condite con sugna e aceto		
Portulaca oleracea L.	Giovani parti aeree	Cruda: insalata con pomodoro o con altre erbe e condite con olio e aceto	Giovani parti aeree	Crudi: in insalata con olio e aceto, insalata con pomodoro o con altre erbe		
Reichardia picroides (L.) Roth	Giovani foglie	Cotta: in misticanze per pancotto. Crude: insalata	Giovani foglie	Cotte: in misticanze. Crude: insalata		
Scolymus hispanicus L.	Nervature foglie basali	Cotte: saltate con uova e formaggio, con carne di agnello o capretto	Nervature foglie basali	Cotte: saltate con uova e formaggio, con carne di agnello continua		

continua Tabella 2

Scorzonera laciniata L. subsp. decumbens (Guss.) Greuter	Giovani parti aeree	Crudi: con pane, insalata con altre erbe	Giovani parti aeree	Crude: in insalata
Sinapis alba L.	Giovani parti aeree	Cotti: con pasta, in misticanze per pancotto	Giovani parti aeree	Cotti: con pasta, saltate in padella con sugna e peperoncino
Sinapis arvensis L. subsp. arvensis	Giovani parti aeree	Cotti: con pasta, in misticanze per pancotto	Giovani parti aeree	Cotti: con pasta, saltate in padella con sugna e peperoncino

Di interesse la variabilità in alcune preparazioni culinarie originali come il "pancotto" (pane raffermo cotto in acqua e erbe selvatiche), piatto tipico della provincia di Foggia. Lo stesso, nell'area in esame, cambia da un paese all'altro: a Motta Montecorvino è fatto con una misticanza di numerose specie (Ammi majus, Cichorium intybus, Diplotaxis erucoides, Diplotaxis tenuifolia, Helminthotheca echioides, Papaver rhoeas, Raphanus raphanistrum, Sinapis alba, Sinapis arvensis, Sonchus asper, Urospermum dalechampii) e con la pancetta ("Scardella") prima fritta in olio o strutto. A Celenza Valfortore, dove è noto con il nome di "cavicchiata", è realizzato solo con Sinapis arversis e S. alba; a San Marco La Catola solo con Beta vulgaris e condito con olio d'oliva. Il piatto con pasta (fatta in casa) favorisce le foglie di Sinapis alba, saltate con olio d'oliva e peperoncino. Utilizzo originale in proposito, è la stessa misticanza con gli "Struncuccé" (straccetti di pasta fatta in casa).

Particolarmente utilizzato è *Cichorium intybus*: il piatto tipico è uno spezzatino di carne d'agnello o capretto, con uova, formaggio e gratinatura al forno. Altro aspetto caratterizzante è l'utilizzo di insalate, preparate con *Diplotaxis tenuifolia, Cichorium intybus, Portulaca oleracea, Sonchus asper, Papaver rhoeas.* 

Le preparazioni più tipiche sono risultate: a. frittata di *Asparagus acutifolius* con salsiccia; b. *Cichorium intybus* con agnello, polpette di formaggio e uova in brodo; c. fave miste a *Beta vulgaris* subsp. *maritima*.

Interessanti, infine, anche gli aspetti lessicali, nelle forme dialettali con cui cioè le comunità identificano le specie, alcuni del tutto originali per la stessa Puglia come "Cividellé" (*Tamus communis*), "Sannacciòné" (*Ammi majus*) "Pezzé de jardé (*Borago officinalis*); quest'ultimo, associabile alla percezione "grassa" delle foglie, nell'immaginario collettivo identificate come "pezzi di lardo". Di grande valore etnobotanico pertanto l'utilizzo di tante erbe selvatiche come "surrogati" della carne.

**A.2.** Nell'isola linguistica franco-provenzale sono stati censiti 29 taxa (tra i quali 12 Asteracee e 3 Brassicacee) che possono documentare oggi la tradizione.

Ancor più praticati in quest'area gli abbinamenti di diverse specie con la carne: a Faeto *Silybum marianum* è l'ingrediente principale di uno spezzatino di agnello preparato nella ricorrenza di San Prospero (14 agosto); *Taraxacum megalhorizon* è preparato in brodo con scarti di maiale e *Sonchus asper* in uno spezzatino di carne bovina. Invece per ciò che riguarda la forma cruda, protagonista è ancora *Sonchus asper* in insalata con olio e aceto; lo stesso è anche l'ingrediente di un primo piatto a base di pasta fatta in casa ("Cardillé ca' pasta").

La combinazione più citata, è risultata il "Cicuriòné" (*Taraxacum* sp.pl.) con i fagioli, una cultivar locale, con semi piatti e bianchissimi, localmente individuata come "fagiolo bianco di Faeto".

Tra le preparazioni culinarie originali si distingue il "Panguaje" (Celle San Vito), una zuppa con pane (piatto ricorrente) che si prepara con diverse erbe selvatiche in cui è sempre presente *Cichorium intybus*; più ricco è il "Panguaje di cicule e ciquàire", pane fresco, prima disposto a fette nel piatto e poi bagnato con zuppa calda di pancetta e cicoria (o misticanze), spesso miste a verdure coltivate (principalmente cavoli). Altra preparazione originale è la "Cucina", una minestra con *Cichorium intybus* cotta nel brodo di tutte le parti della testa del maiale.

Particolare importanza culinaria è attribuita a *Sonchus asper* anche nelle pietanze cotte: le foglie basali sono utilizzate in un tipico piatto con la carne conosciuto come "Spezzatielle a casaje": una tortiera in cui carne, generalmente agnello (o carne bovina), e foglie di *Sonchus* sp.pl. sono bollite prima separatamente poi cotte insieme, con sopra uno strato di pastella di uova e formaggio ("casaje"), in una teglia in terracotta; la cottura si fa al forno ma è ancora praticata quella tradizionale, conosciuta come "fuoco sotto e sopra" (carboni ardenti anche su un coperchio metallico). Lo "Spezzatielle" è un piatto da tutti preparato nel giorno della Pasquetta, ma si pratica anche in tutta la primavera.

Piante apprezzate ancora oggi sono i tarassachi: a Faeto Giovanna Girardi, 91 anni, pensionata, ma ancora attiva in campagna, ci insegna a scoprire i differenti sapori di tarassaco (*T. obovatum*, *T. fulvum*, *T. megalorrhizon*);

le prime due più dolci, per cui la tradizione le abbina con i fagioli, la terza, più amara, pertanto utilizzata in misticanza o con carne di maiale (o prosciutto).

Altro aspetto caratterizzante dell'isola linguistica è il diffuso utilizzo di grassi animali ("sugna"), come condimento di tutte le preparazioni culinarie con le erbe selvatiche.

Tra gli utilizzi originali di specie è da segnalare *Erigeron canadensis*.

Alcuni nomi dialettali delle piante conservano radici franco-provenziale: Foeniculum vulgare subsp. piperitum è "Fnau"; Scolymus hispanicus è "Carde sante". Sonchus asper è "Cardillé";

# **A.3.** Documentati 25 taxa (tra i quali 10 Asteracee, 5 Brassicacee).

Elemento di novità per tutto il Subappennino Dauno e la stessa Capitanata, è l'utilizzo in questa area di *Oro*banche crenata (turioni in frittata o in sottolio e sottaceto) e di *Tordylium apulum* (giovani parti aeree in misticanza), specie comunissima della flora pugliese. Il bollito, specialmente delle misticanze, è risultata la modalità di utilizzo più tradizionale, ma con due caratterizzazioni interessanti: a Bovino distinguono la "minestra zita", semplicemente condita con quello che chiamano "olio fritto" con aglio e peperoncino, e la "minestra maritata", in cui la misticanza è cotta con gli "avanzi" (zampe, orecchio, muso, ecc.) di carne di maiale; a Deliceto le minestre "zite" e quelle "maritate" (con l'osso del prosciutto) sono oggi piatti dalla stessa ristorazione. Diversamente, la carne (agnello) è l'ingrediente dello "spezzatillè" (spezzatino) con Cichorium intybus, combinazione tipica di tutta la provincia di Foggia (Biscotti, 2012).

Caratteristica anche in quest'area è la misticanza con la pasta condita con olio "fritto" in aglio e pancetta; le paste sono i "taccòne" (tranci lunghi di tagliatelle) o i "pizzèdde (tranci corti); diversamente, è protagonista Beta vulgaris subsp. maritima. A Deliceto la specie più ricercata è invece la rucola (Diplotaxis tenuifolia) abbinata alla patata, in un piatto tipico ("rucula ca pasta e patate") che è praticato in tutto il foggiano. Per ciò che riguarda l'utilizzo in forma cruda d'interesse si è rivelata un'insalata con foglie tenere di Rorippa sylvestris ("Masturze").

Complessivamente il Subappennino Dauno preserva la sua tradizione fitoalimurgica con 49 taxa (33 taxa A.1; 29 taxa A2. 25 taxa A.3.), ripartiti in 13 famiglie, 10 dei quali hanno registrato un livello di uso "molto comune" e 13 "comune"; infine, 26 taxa sono risultati con un livello d'uso "raro". I 49 taxa censiti però sono stati citati da quasi tutti (79) gli informatori, a dimostrazione che sono conosciuti e che il ricordo è ancora vivo del loro utilizzo o valore alimentare. Nel complesso, la raccolta e l'utilizzo alimentare delle erbe selvatiche nel

Subappennino Dauno è ancora tradizione che coinvolge tutti gli strati sociali della popolazione, dal nullatenente, al ceto impiegatizio e nobiliare. Inoltre, nella stragrande maggioranza degli intervistati (60) è emersa sempre la consapevolezza che le erbe selvatiche oltre a nutrire, fanno "bene alla salute"; diverse specie (es. Asparagus acutifolium, Borago officinalis, Foeniculum vulgare subsp. piperitum, Cichorium intybus, Portulaca oleracea, Cynara cardunculus) sono utilizzate come piante cibo-medicina da numerosi intervistati (40). Qui si possono distinguere raccoglitori "esperti", in massima parte figure marginali sul piano sociale, ma da tutti riconosciuti, apprezzati e rispettati in quanto tali; sono capaci di conoscenze profonde sulla morfologia vegetale (es. specie del genere *Taraxacum*) e sulle proprietà nutrizionali (o nutraceutiche), medicinali, oltre che gastronomiche, delle piante.

Le specie più comunemente utilizzate nelle preparazioni culinarie oggi risultano: Asparagus acutifolius, Beta vulgaris subsp. maritima, Borago officinalis, Cichorium intybus, Diplotaxis tenuifolia, Helminthotheca echioides, Taraxacum sp.pl., Sonchus asper). Nelle preparazioni più semplici la specie più utilizzata è il "Mariulo" (*Diplotaxis erucoides*) in forma di saltati in padella con grasso (sugna), peperoncino e aglio; allo stesso modo sono preparati i giovani getti di Clematis vitalba e le foglie basali di diverse specie (Sinapis arvensis, Sonchus asper, Tamus communis). Per la forma cruda si distingue Scorzonera laciniata subsp. decumbens, utilizzata (foglie della rosetta) in una ricercata (specie rara) e apprezzata da tutti, insalata (sapore dolce in contrasto con un acidulo-erbaceo) condita con olio e aceto. L'utilizzo di questa specie è stato precedentemente documentato a San Severo (Biscotti, 2012). Infine, di diverse specie si ricordano solo nomi ("Car-

Infine, di diverse specie si ricordano solo nomi ("Carde du ciucce", "Carde d'acqua") di difficile ricostruzione oggi e di cui si è persa ogni memoria d'uso.

### DISCUSSIONE

I differenti numeri di taxa utilizzati nelle tre aree e la diversa composizione tassonomica degli stessi possono dimostrare che ogni comunità ha elaborato legami specifici con le erbe selvatiche. Solo 16 taxa, infatti, si sono documentati in tutte le tre aree di studio, mentre quasi la metà di essi ha registrato un uso limitato ad una sola area, a conferma della diversità bioculturale che può esprimersi anche a livello di piccole comunità viciniore. La fig. 3, a conferma di quanto detto, evidenzia i livelli di intersezione che caratterizzano le tre aree di studio.

L'alto numero di specie utilizzate "raramente" può testimoniare la graduale riduzione di pratiche fitoalimurgiche che si è verificata particolarmente in questo ultimo quarantennio almeno. Tra queste, specie come

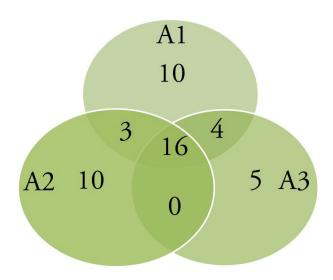


Figure 3. Diagramma di Venn che evidenzia le specie comuni utilizzate nelle tre aree di studio.

Apium nodiflorum, Smyrnium olusatrum, Tamus communis, Lactuca serriola, Nasturtium officinale, Orobanche crenata, Ruscus aculeatus erano comunemente utilizzate, come hanno potuto attestare gli informatori; infatti, ancora oggi le stesse sono ricordate per l'intenso uso che se ne faceva un tempo non lontano. Anche in queste realtà montane, dunque, lo spopolamento da una parte e, l'omologazione dei modelli socio-culturali dall'altra, hanno fatto perdere molto in termini di conoscenze sulle pratiche fitoalimurgiche. Difficile se non impossibile, ricostruire il numero di specie abbandonate; di diverse, qualche intervistato ne ricorda solo il nome (Cardé du ciuccé", "Cardè d'acqua"). L'esame di fonti bibliografiche della storiografia locale non ha dato risultati utili in tal senso, se non nel caso del luppolo (Humulus lupulus), segnalato come specie edule della tradizione in una pubblicazione datata (De Rosa, 1934) su Faeto (A3). L'utilizzo alimentare del luppolo in provincia di Foggia è stato segnalato nel 1812 da Gaetano Baselice a Torremaggiore, paese dell'Alto Tavoliere foggiano, posto a confine con il Molise; Baselice, nativo di Biccari (Fg), Corrispondente dell'Orto Botanico di Napoli diretto da Michele Tenore, è uno dei primi botanici che avvia le prime sistematiche esplorazioni della flora di questa provincia (Tavoliere e Gargano) e di molte specie raccoglie anche gli usi etnobotanici (alimentare, medicinale, veterinario, domestico). Sulla presenza oggi del luppolo in Provincia di Foggia non si hanno ancora dati in letteratura.

Dall'esame della letteratura etnobotanica italiana, sono risultate esclusive del Subappennino Dauno: Rorippa sylvestris, Galatella linosyris, Erigeron bonarien-

sis, Knautia arvensis, tutte utilizzate nelle misticanze per zuppe; Erigeron bonariensis, specie esotica, naturalizzata o invasiva ormai ovunque in Italia, è probabilmente l'ultima testimone di sperimentazioni culinarie poi gradualmente abbandonate. Rorippa sylvestris è utilizzata anche cruda in insalata.

Originali, inoltre, sono risultate alcune preparazioni culinari: *Diplotaxis erucoides* nel Subappennino è l'ingrediente di piatti con la pasta e di saltati con olio (o "sugna") e peperoncino; Orobanche crenata, segnalata solo in Basilicata (Guarrera et al. 2006) e indicata semplicemente come "cotta", nel Subappennino è, invece, specie particolarmente cercata e apprezzata. Si raccolgono i turioni, che dopo diversi giorni di macerazione in acqua, vengono bolliti, anche due volte (per attenuare il sapore amaro) e infine fritti in pastella, ottenendo dei "stuzzichini", sorprendentemente gustosi. Centaurea nicaeensis e Centaurea solstitialis, utilizzate in Sicilia semplicemente bollite e condite con olio e limone (Lentini et. al. 2006), la seconda anche nel Lazio (Guarrera, 2006), nel Subappennino Dauno sono utilizzate entrambe in misticanze per pasta e "pancotti". Smyrnium olusatrum, utilizzato crudo in Sicilia (Lentini et. al. 2006) e Sardegna (Signorini et al. 2009) nel Subappennino, oltre che crudo, è fritto in olio d'oliva. Reseda alba, utilizzata "cruda" in Calabria (Nebel et al. 2006), nel Subappennino è elemento di apprezzate insalate condite con olio e aceto, oltre a caratterizzare ricche misticanze.

Confrontando i risultati con quanto noto (Biscotti & Pieroni, 2015) nel vicino Promontorio del Gargano, emergono differenze interessanti come si evince dalla Tab. 2 che confronta le preparazioni culinarie prendendo in considerazione le sole specie comuni: *Tamus* communis nel Gargano è utilizzato in bolliti conditi con olio, mentre nel Subappennino in frittate; Sinapis arvensis è il condimento della pasta nel Gargano, è saltato in padella invece, con grasso animale e peperoncino nel Subappennino. Con Borago officinalis nel Gargano vengono preparate minestre, mentre nel Subappennino si utilizzano le foglie fritte, si preparano frittate e addirittura dolci (torta "pasqualina"). Specie del genere *Taraxacum* nel Gargano sono utilizzate in zuppe di pesce, nel Subappennino in minestre di carne di maiale o di fagioli. Nel Gargano e nella pianura foggiana, le misticanze sono cotte con pane raffermo (pancotto), nel Subappennino sono ingredienti di minestre (zuppe) con pane (Panguajé) o di piatti con la pasta; foglie e giovani getti di Smyrnium olusatrum nel Gargano sono utilizzati in insalate condite con olio d'oliva e aceto, nel Subappennino sono fritte.

Nel Subappennino è ancor più forte, dunque, la combinazione delle erbe selvatiche con la pasta. Cambia lo stesso pancotto, qui condito con "pancetta fritta" e, lo stesso olio d'oliva è sostituito quasi sempre con grasso animale (sugna). Altro elemento distintivo è la combi-

nazione frequente delle erbe selvatiche con i fagioli; nel Gargano come in tutto il foggiano, il legume più usato è, invece, la fava (Biscotti, 2012).

Rispetto al Gargano il Subappennino utilizza meno specie, ma rivela legami più intensi con le erbe selvatiche e, soprattutto preparazioni culinarie, diversificate e più ricche, nelle quali hanno un ruolo importante la carne o il grasso animale. Il legame più intenso è probabilmente spiegabile per la condizione di isolamento socio-culturale del Subappennino rispetto al Gargano, più esposto ai mutamenti socio-economici ai quali ha certamente contribuito l'industria turistica (balneare, religiosa). L'uso di carni e grassi animali sono senza dubbio riconducibili alla natura più "montana" del Subappennino Dauno rispetto al Promontorio del Gargano.

Queste particolarità sono risultate ancora più evidenti nell'isola linguistica franco-provenzale (A.2) nelle quali si possono trovare le radici di questa comunità che quando si insedia porta con sé tutto il bagaglio culturale franco-provenzale, anche sul piano alimentare e gastronomico. Le fonti storiche e le stesse interviste ad anziani, sottolineano, infatti, che in origine è una comunità di contadini e allevatori (bovini, asini, maiali, muli) che si fanno conoscere per essere bravi "conservatori" di cibo, in particolare carni e semi (legumi, cereali). Non solo per ragioni climatiche (contesto montano, freddo), dunque, che solo qui, in Puglia, si trovano tradizioni legate alla produzione di insaccati di carne di maiale, tra cui i prosciutti (prosciutti di Faeto); o ancora, l'utilizzo delle farine di mais per preparare il pane (a forma di pizza) e l'intenso uso di legumi come i fagioli. Infine gli spezzatini a base di Foeniculm vulgare. subsp. piperitum, Onopordum illyricum, Silybum marianum con carne vaccina; nel resto della provincia e della Puglia in generale, la carne, invece, è quasi sempre l'agnello.

Per il resto il Subappennino Dauno si caratterizza con preparazioni culinarie che risentono fortemente dell'influenza delle tradizioni della pianura foggiana e pugliese. È il caso di specie come *Diplotaxis tenuifolia*, D. erucoides e di Muscari comosum; in A3 si sono documentate specie (Orobanche crenata, Tordylium apulum) che trovano invece ampia diffusione dal barese al Salento (Biscotti, 2012). È però ancora alta la considerazione che le comunità del Subappennino Dauno hanno per le erbe selvatiche: Antonio Volpe, pensionato, contadino, uno dei tanti informatori chiave (A.1), da sempre favorisce la crescita di piante di "Cardunciddé" (Scolymus hispanicus), garantendosi la moltiplicazione della specie per sicure raccolte di tenere rosette con foglie più voluminose, tenere e dolci; si tratta di esperienze di domesticazione che andrebbero meglio indagate sul piano etnobotanico e agronomico.

Per ciò che riguarda il lessico dialettale, non mancano

peculiarità: Muscari comosum, è "Cipuddìne" oltre a" Lampasciòne" (più ricorrente in tutta la Puglia); originale anche "Spirella", fitonomo con cui si identica Picris hieracioides, con il significato di spirale, probabilmente da ricondurre alla struttura della rosetta. O ancora "Mustazze de crape", fitonomo con il quale si identifica Tragopogon porrifolius, in relazione alla forme delle foglie che altrove sono assimilate alla barba di capra e qui, invece, ai baffi ("mustazze"). Di interesse, inoltre, il fitonomo di "sevòné" (Sonchus sp.), usato solo in pochi comuni del foggiano e che invece trova ampia diffusione in tutto il Barese.

Di rilievo etnobotanico, infine, i fitonomi dialettali dell'isola linguistica, con radici ("panguaje", "cucina") e frequenti terminazioni (desinenze) francofone: Burràjene (Borago officinalis); Ceccuàjre (Cichorium intybus); Cequariùnne (Crepis vesicaria subsp. taraxacifolia); Mariùnne (Diplotaxis erucoides); Fenàu (Foeniculum vulgare subsp. piperitum); Ciardùnne (Onopordum illyricum).

### CONCLUSIONI

Il legame con le erbe selvatiche delle comunità del Subappennino Dauno emerge dall'alta considerazione che ne hanno in termini di "risorse" alimentari e gastronomiche. Le erbe selvatiche entrano anche nel pranzo della domenica oltre che e più in generale nelle ricorrenze religiose (festività Pasquali, feste patronali). Le specie utilizzate sono in generale quelle della tradizione fitoalimurgica foggiana; aspetti caratterizzanti si trovano nelle modalità di preparazione culinaria che divergono notevolmente, oltre che da quelle più comuni in Italia, da quanto è rilevabile nella stessa provincia di Foggia. Il Subappennino Dauno si contraddistingue per il ridotto uso di olio d'oliva, invece, diffusamente e intensamente utilizzato in tutto il resto della provincia e della regione. Aspetti importanti di un patrimonio bioculturale di una comunità che ha saputo adattarsi in un paesaggio montano della Puglia, nonostante le forti influenze delle tradizioni della pianura foggiana, da una parte e, campana dall'altra, che ne segnano i tratti socio-culturali generali oggi.

Ulteriori elementi distintivi si ritrovano nell'isola linguistica, tra i quali il ruolo assegnato alle erbe selvatiche nella preparazione di alcuni piatti importanti e originali ("Spezzatielle a casaje", "Panguaje di cicule e ciquàire", "Cucina"), espressi con un lessico dialettale che conserva preziose testimonianze di radici franco-provenzali.

Îl Subappennino Dauno, pertanto, si connota con una tradizione fitoalimurgica che attribuisce senza dubbio maggiore valore (culturale, alimentare, gastronomico) a cibi spontanei, "selvatici", storicamente connotati come "alimenti dell'urgentia".

I risultati di questa indagine permettono alcune considerazioni finali importanti: le conoscenze si conservano ancora in comunità agricole, ancor di più se montane, marginali socialmente e culturalmente; i depositari di queste conoscenze sono anziani e principalmente donne, condizione che la ricerca etnobotanica ormai ha fatto emergere ampiamente e, da tempo, in Italia e non solo. Condizione, inoltre che rispecchia, del resto, la struttura sociale e demografica di ampi territori italiani (montagna e collina) fatti di borghi, paesi, esposti da anni ad un inarrestabile spopolamento (diminuzione nascite, emigrazione giovanile) e progressivo isolamento economico e sociale. Pertanto la stessa ricerca etnobotanica ha ancora ampi spazi di indagine in questa importante parte d'Italia per "fermare" l'inarrestabile perdita di saperi sull'uso alimentare delle erbe selvatiche, essendo interrotta da anni, come è noto, la secolare ed efficiente trasmissione orale di questi saperi. Il loro recupero può essere strategico per contribuire a qualificare e caratterizzare l'offerta turistica di tante aree rurali italiane, nelle quali però si fa ancora poco in proposito; e, probabilmente, ancora poco si fa anche sul piano della divulgazione del ricco patrimonio culturale intorno alle erbe selvatiche che la ricerca etnobotanica già da tempo ha fatto emergere in Italia. Confermano, infine, che le "verdure" selvatiche, sulle quali si è concentrata questa indagine, introducono nuovi elementi da approfondire, principalmente sul loro ruolo che è andato oltre la dimensione dell'urgentia, divenendo come nel caso del Subappennino Dauno, elementi importanti di una ricca tradizione alimentare che rischia di perdersi per l'inarrestabile marginalizzazione sociale e infrastrutturale di questa montagna di Puglia.

### RINGRAZIAMENTI

Gli Autori ringraziano tutti gli informatori: Accetturo Mario, Amodio Saverio, Ascolillo Nicolina, Bortone Rosita, Botticelli Michele, Cadonelli Erminia, Carrozzo Titina, Castelluccio Vincenzo, Cicovella Maria, Cocco Maria Antonietta, Costanzo Roberto, Cotuglio Pietro, Cupoli Olga, d'Addario Lorenzo, D'Aloia Leonilde, d'Angelico Donato, D'Arcangelo Giuseppe, d'Emilio Michele, D'Onofrio Giovanni, D'Onofrio Michelina, De Angelis Giuseppe, De Luca Antonietta, De Luca Francesco, De Luca Giuseppe, de Stefano Teresa, Di Cosmo Pasquale, di Iorio Giuseppe, Doto Teresa, Forchioni Nicola, Forchioni Pasquale, Frano Alda, Gallo Cosimino, Gallucci Mario, Gallucci Vito, Genovesi Vincenzo, Gentile Giovanni, Gesualdi Angela, Gesualdi Filomena, Giannini Dilde, Giannini Palma Maria, Girardi Carmelina, Girardi Giovanna, Girardi Pasquale; Girardi Vincenzo, Goduto Raffaele, Groppoli Maria Grazia, Iannantuono Michelina, Liscino Tonino, Martino Michele, Mascula Filomena, Mercante Carmela, Migliaccio Armando, Morena Costanzo, Moreno Ciro, Moscano Paolo, Nardone Antonio, Nazzaro Francesco, Patella Filomena, Pepe Luigi, Petitti Vincenza, Piacquadio Lorenzo, Polselli Domenico, Pucillo Daniela, Romano Stefano, Rucci Giovanna, Santosuosso Carmela, Santosuosso Carmelina, Santuososso Filomena, Santuosuosso Carmela, Sassone Antonio, Scarinzi Enzo, Scarinzi Vincenzo, Sciorillo Olmitella, Simitillo Tecla, Tascapane Luigi, Totaro Giovanni, Valentino Maria, Vincenzo Filomera, Vincenzo Gioia, Vito Petitti, Volpe Rocco, Zullo Peppe.

### BIBLIOGRAFIA

- ACCOGLI R., MARCHIORI S., 2009. Ricerche etnobotaniche nell'agro di Fasano (Brindisi-Puglia). IV Convegno Nazionale "Piante Mediterranee. Le potenzialità del territorio e dell'Ambiente" Marina di Nova Siri (MT), 7-10 ottobre: p. 165.
- ALEO M., CAMBRIA S., BAZAN G., 2013. Tradizioni etnofarmacobotaniche in alcune comunità rurali dei Monti di Trapani (Sicilia occidentale). *Quaderni di Botanica Ambientale e Applicata* 24: 27-48.
- Arcidiacono S., Costa R. Marletta G., Pavone P., Napoli M., 2010. Usi popolari delle piante selvatiche nel territorio di Villarosa (EN Sicilia Centrale). *Quaderni di Botanica Ambientale e Applicata* 1: 95-118.
- BASELICE G., 1812. Memoria statistica sulle qualità, uso di alcune piante... di Capitanata. Delle piante economiche. Art. VII, Giornale Enciclopedico di Napoli. VII, T.1: pp. 98-104.
- BISCOTTI N., 2012. Botanica delle erbe eduli. Peregrinazioni fitoalimurgiche. Dal Gargano alle Puglie, ed. Centro Grafico Francescano. Foggia.
- BISCOTTI N., PIERONI A., 2015. The hidden Mediterranean diet: wild vegetables traditionally gathered and consumed in the Gargano area, Apulia, SE Italy. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 84(3): 327-388.
- Camangi F., Stefani A., Uncini Manganelli R.E., Tomei P.E., Trimarchi S., Oggiano N., Loni A., 2007. L'uso delle erbe nella tradizione rurale della Toscana (vol. III). ARSIA Regione Toscana. Firenze.
- CAMARDA I., CARTA L., VACCA G., BRUNU A. 2017. Les plantes alimentaires de la Sardaigne: un patrimoine ethnobotanique et culturel d'ancienne origine. *Flora Mediterranea* 27: 77-90.
- CANEVA G., PIERONI A., GUARRERA P.M. (a cura di), 2013. Etnobotanica. Conservazione di un patrimonio culturale come risorsa per uno sviluppo sostenibile. Edipuglia. Bari.
- CASSANDRA L.Q., PIERONI A., 2015. A reservoir of ethnobotanical knowledge informs resilient food security and health strategies in the Balkans. *Nature Plant*, 2 february 2015 | article number: 14021.
- Conti F., Abbate G., Alessandrini A., Blasi C. (Eds.), 2005. *An annotated checklist of the Italian vascular flora*. Palombi Editori, Roma.
- DE ROSA M., 1934. *Il borgo natìo. Storia Diplomatica del Comune di Faeto in Terra di Capitanata*. Scuola Tipografica per Sordomuti. Istituto Provinciale Apicella. Molfetta.
- DREON A.L. & PAOLETTI M.G., 2009. The wild food (plants and insects) in Western Friuli local knowledge (Friuli-Venezia Giulia, North Eastern Italy). Contributions to Natural History 12: 461-488.
- DIPARTIMENTO PER LO SVILUPPO E LA COESIONE ECONOMICA, 2014. Comitato nazionale aree interne. Rapporto Puglia.
- GHIRARDINI M.P., CARLI M., DEL VECCHIO N., ROVATI A., COVA O., VALIGI F. et al., 2007. The importance of a taste. A comparative study on wild food plant consumption in twentyone local communities in Italy. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 3: 22.

- GIUSTI M.E., PIERONI A., 2009. Cercare, raccogliere ed utilizzare piante spontanee (e non). Alcune indagini etnoscientifiche in Provincia di Lucca. Bollettino della Accademia degli Euteleti della Città di San Miniato (Accademia degli Euteleti della Città di San Miniato, Italy) 76: 429-460.
- Guarrera P.M., 2006. Le piante nelle tradizioni popolari della Puglia Erboristeria domani. Numero di giugno.
- GUARRERA P.M., LEPORATTI M.L., 2007. Ethnobotanical remarks on Central and Southern Italy. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 3(1): 23.
- Guarrera P.M., Salerno G., Caneva G., 2006. Food, flavouring and feed plant traditions in the Tyrrhenian sector of Basilicata, Italy. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 2: 37.
- IDOLO M., MOTTI R., MAZZOLENI S., 2010. Ethnobotanical and phytomedicinal knowledge in a long-history protected area, the Abruzzo, Lazio and Molise National Park (Italian Apennines). *Journal of Ethnopharmacology* 127: 379-395.
- LENTINI F., VENZA F., 2007. Wild food plants of popular use in Sicily. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 3: 15.
- LEPORATTI M.L., GUARRERA P., 2007. Ethnobotanical remarks in Capitanata and Salento areas (Puglia, southern Italy). *Etnobiología* 5: 51-64.
- LOPANE P., 2014. Faeto di Puglia. L'eredità franco-occitana, Archivio Storico Pugliese, LXVII (2014), Società di Storia Patria per la Puglia.
- MATTIROLO O., GALLINO B., PALLAVICINI G., 2001. *Phytoalimurgia pedemontana*. 335 pp., Blu Edizioni, Peveragno.
- MELILLO M., 1974. Donde e quando vennero i francoprovenzali di Capitanata, "Lingua e storia in Puglia"; Centro di Studi pugliesi (Siponto): *I quaderni della regione* 1: 79-110.
- MINICHELLI V., 1994. *Dizionario francoprovenzale. Celle di San Vito* e Faeto / Deziunàrje franchepruenzàle. Cèlle de Sant Uite e Faite. Edizioni dell'Orso. Torino.
- MOROSI G., 1890/92. Il dialetto franco-provenzale di Faeto e Celle, nell'Italia meridionale, *Archivio Glottologico Italiano* 12: 33-75.
- Nebel S., Pieroni A., Heinrich M., 2006. Wild edible greens used in the Graecanic area in Calabria, Southern Italy. *Appetite* 47: 333-342.
- NARDONE D., DITONNO N., LAMUSTA S., 2012. Fave e favelle. Le piante della Puglia peninsulare nelle voci dialettali in uso e di tradizione. Studio Lecce.
- PERUZZI L., 2010. Checklist dei generi e delle famiglie della flora vascolare italiana. *Informatore Botanico Italiano* 42(1): 151-170.
- PIERONI A., 2001. Evaluation of the Cultural Significance of Wild Food Botanicals Traditionally Consumed in Northwestern Tuscany, Italy. *Journal of Ethnobiology* 21(1): 89-104.
- PICCHI G., PIERONI A., 2005. Atlante dei prodotti tipici. Le erbe. Rome: AGRA/RAI Editrice.
- PIERONI A., GIUSTI M.E., 2009. Alpine ethnobotany in Italy: traditiornal knowledge of gastronomic and medicinal plants among the Occitans of the upper Varaita valley, Piedmont. *Jurnal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 5: 32.
- PIGNATTI S., 1982. Flora d'Italia, Edagricole, Bologna.
- PIGNATTI S., 2017. Flora d'Italia, Edagricole New Business Media.
- RANFA A., BODESMO M., 2017. An Ethnobotanical investigation of traditional knowledge and uses of edible wild plants in the

- Umbria Region, Central Italy. Journal of Applied Botany and Food Quality 90, 246-258.
- Sansanelli S., Ferri M., Salinitro M., Tassoni A., 2017. Ethnobotanical survey of wild food plants traditionally collected and consumed in the Middle Agri Valley (Basilicata region, southern Italy). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 13: 50.
- SANSANELLI S., TASSONI A., 2014. Wild food plants traditionally consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna Region, Italy). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10: 69.
- SIGNORINI M.A., PIREDDA M., BRUSCHI P., 2009. Plants and traditional knowledge: an ethnobotanical investigation on Monte Ortobene (Nuoro, Sardinia). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 5: 6.
- SIGNORINI M.A., LOMBARDINI C., BRUSCHI P., VIVONA L., 2007. Conoscenze etnobotaniche e saperi tradizionali nel territorio di San Miniato (Pisa). *Atti della Società Toscana di Scienze Naturali, Memorie, Serie B* 114: 65-83.
- SPORTELLO LINGUISTICO FRANCOPROVENZALE (a cura dello), 2007. Dizionario francoprovenzale-Italiano: italiano-francoprovenzale di Faeto, Foggia, L'Editrice.
- UVAL-UVER-ISTAT MINISTERO SALUTE-MINISTERO ISTRUZIONE. RAPPORTO PUGLIA 2012, 2014 Le aree interne italiane.

(ms. pres. 11 luglio 2017; ult. bozze 15 dicembre 2018)