

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Cicoria puntarelle molfettese” (Def. 14/04/2025)

Articolo 1 – Denominazione

L’indicazione geografica protetta “Cicoria puntarelle molfettese” è riservata alla cicoria della specie *Cichorium intybus* L (Gruppo Catalogna) che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Articolo 2 - Caratteristiche del prodotto

L’indicazione geografica protetta “Cicoria puntarelle molfettese” designa i cespi e i germogli (puntarelle) di cicoria *Cichorium intybus* L (Gruppo Catalogna) delle varietà “Molfetta”, “Catalogna pugliese”, “Catalogna”, “Catalogna puntarelle a foglia stretta” prodotte nella zona delimitata di cui al successivo art. 3 e devono presentare le seguenti caratteristiche:

a) Aspetto:

Cespo: con peso tra 0,6 e 2 kg.;

Conformazione del cespo: base contenuta e tondeggiante e punta piramidale;

Conformazione dei “germogli” (puntarelle): tendenzialmente allungati, di altezza scalare e disposizione a piramide, numerosi all’interno del cespo; abbondante presenza di foglioline tra i germogli;

b) Colore: i germogli presentano una colorazione biancastra con sfumature di verde più o meno intense.

c) Sapore: l’ortaggio si caratterizza per la croccantezza, il sapore e dolce dei suoi germogli con leggero retrogusto amarognolo, più accentuato man mano che il germoglio si accresce.


d) Lunghezza dei germogli: (puntarelle) tra i 7 e i 15 cm.

e) fittone regolare e proporzionale al cespo e non più lungo di 4 cm.

Il prodotto è immesso in commercio allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma) essendo stato sottoposto a processi tecnologici di minima entità, articolati nelle fasi di selezione, cernita, taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento come meglio dettagliato al successivo art. 8.

Articolo 3 - Zona di produzione

La zona di produzione della I.G.P. “Cicoria puntarelle molfettese” comprende il territorio amministrativo dei comuni di Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi e Ruvo di Puglia.

Mauro De Ruvo


Articolo 4 - Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna, gli input e gli output. In questo modo e, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli appezzamenti, dei produttori e dei confezionatori, la tenuta dei registri di produzione e confezionamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte delle strutture di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Articolo 5 - Metodo di ottenimento del prodotto

Le condizioni di impianto e le operazioni colturali degli appezzamenti destinati alla produzione della I.G.P. "Cicoria puntarelle molfettese" devono essere quelle atte a conferire ai cespi e ai germogli le caratteristiche specifiche.

Il pH del suolo deve essere neutro o poco acido (6-7,5), dimostrabile con analisi del terreno con valenza quinquennale.

Caratteristiche di coltivazione

Il semenzaio per la produzione di piantine che verranno usate per il trapianto deve essere ottenuto da semi di cicoria *Cichorium intybus* L (Gruppo Catalogna) delle varietà indicate all'art. 2, attraverso il seguente ciclo di coltivazione:

- a) La semina nel semenzaio deve avvenire da luglio a settembre;
- b) Il trapianto deve essere effettuato posizionando le piantine, quando abbiano raggiunto 2 foglie vere, su file in modo tale da ottenere una densità colturale di 4-6 piante/m²;
- c) La raccolta deve avvenire nel periodo compreso tra la seconda metà di settembre – prima metà di maggio;
- d) La produzione massima è di 120 ton/ha.

La fertilizzazione, l'irrigazione, la gestione del suolo e la difesa fitosanitaria debbono effettuarsi nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata approvati dalla Regione Puglia.

Modalità di raccolta

I cespi sono allocati in cassette (legno, plastica, cartone) per il trasporto in magazzino dove avverranno le successive fasi di selezione, calibrazione e confezionamento, come prodotto allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma)

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo ed includere soltanto cicoria dello stesso aspetto e calibro del cespo.

Mauro De Ruvo


Lavorazioni post-raccolta

La fase di selezione e calibrazione è differente a seconda della destinazione come prodotto allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma)

- a) come prodotto allo stato fresco i cespi subiscono la rasatura del fondo e la spuntatura delle foglie prima di passare al confezionamento.
- b) Per la IV^a gamma il cespo deve essere tagliato per ricavare i soli germogli (puntarelle), per il successivo confezionamento, previo lavaggio del prodotto.

Articolo 6 – Legame fra il prodotto e la zona di produzione

La richiesta di riconoscimento della “Cicoria puntarelle molfettese” si basa sia sulla qualità distintiva del prodotto che sulla reputazione.

Infatti, la “Cicoria puntarelle molfettese” si riconosce per il proprio aspetto (vedi art. 2 del disciplinare), per il colore verde biancastro del cespo, dalla consistenza e dalla naturale croccantezza, dalla dolcezza dei suoi germogli con leggero retrogusto amarognolo, dai germogli che ricordano una spiga, cosa che gli è valso il soprannome di “cicoria spigata”, ovvero con punte, simili alle spighe: “le puntarelle”. (G. DE MARCO, *Molfetta tra passato e presente, Molfetta – Mezzina, 1982, p.12*).

Su queste caratteristiche si è sviluppata la reputazione del prodotto e la propria specificità rispetto alle altre cicorie *Cycirium intibus* L. (Gruppo Catalogna).

Tale distintività è stata poi scientificamente provata nel 2012 attraverso la PCA Analysis, mediante indagine di risonanza magnetica nucleare (Progetto “Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)” (2013-2018).

Infatti, poiché sono numerose le popolazioni locali di cicoria, con caratteristiche morfobiometriche simili e tali da non permettere una discriminazione ricorrendo esclusivamente ai descrittori tradizionali, sono stati indagati i profili metabolici discriminanti, mediante l'impiego della spettroscopia di Risonanza Magnetica Nucleare (NMR), utili per la caratterizzazione dei diversi genotipi di cicoria catalogna.

Tale tecnica di eccellenza è basata sulle proprietà magnetiche dei nuclei di alcuni atomi e isotopi, e attraverso l'analisi di una vasta raccolta delle componenti metaboliche principali (PCA) è dello studio delle interrelazioni che possono sussistere tra variabili o individui, è in grado di fornire una rappresentazione grafica della varianza e delle differenze tra diversi prodotti. Nella fattispecie la PCA ha mostrato che è l'ambiente la causa principale della variazione tra la “Cicoria Puntarelle Molfettese” ed altre popolazioni locali di cicoria, come quella di Galatina. Si è acclarata, dunque, la classificazione della “Cicoria Puntarelle Molfettese” in riferimento alla sua origine geografica, confermando come questo prodotto ha determinato la propria specificità, attraverso un peculiare adattamento alle condizioni ambientali dell'area di coltivazione nei fattori pedologici, climatici e agronomici.

Infatti, nell'area delimitata la produzione orticola in pieno campo delle colture invernali è da sempre e storicamente sviluppata, in particolare per la coltura della “Cicoria puntarelle molfettese” che nel contempo si è strettamente associata agli usi, le conoscenze, le abitudini alimentari di una popolazione locale che continua la sua coltivazione.

Mauro De Ruvo



Si descrivono le caratteristiche pedologiche e climatiche che costituiscono il territorio caratteristico della produzione della “Cicoria puntarelle molfettese”.

Il territorio di produzione della “Cicoria puntarelle molfettese” è contraddistinto dalla presenza di terreni di natura carsica.

Dal punto di vista pedologico la struttura del “Calcere di Bari” è dotata di una permeabilità di grado medio-alto, variabile da luogo a luogo, sia verticalmente sia orizzontalmente, in funzione dello sviluppo del processo carsico. La permeabilità del litotipo calcareo rende possibile una infiltrazione prevalente delle acque meteoriche nel sottosuolo, a discapito dello scorrimento superficiale delle stesse.

La zona di produzione è interamente inscritta in uno di tali sottosistemi: quello delle Murge Basse che, delimitato a sud-ovest dalla netta scarpata delle Murge Alte, si raccorda alla costa adriatica attraverso una serie di gradini strutturali che lentamente degradano verso nord-est e a nord-ovest confina con il sottosistema del Tavoliere Meridionale ed a sud-est con quello denominato Murge di Alberobello. Nel sottosistema delle Murge Basse una delle tre fasce parallele, caratterizzata da una tessitura che consente di non creare ristagno idrico, è la cosiddetta “fascia degli orti”, nella quale, nella stagione autunno vernina la “Cicoria puntarelle molfettese” ne diventa protagonista.

Da un punto di vista climatico gli inverni miti e piovosi, con picchi sporadici di gelate, e le estati calde umide sono condizioni ben sopportate dalla “Cicoria puntarelle molfettese”, che risulta rustica e resistente al freddo. La piovosità media annuale si attesta intorno ai 570 mm, concentrata nel periodo autunno inverno, con il periodo di aridità nei mesi di estivi.

Sono principalmente i parametri di temperatura media mensile (8,5°C a gennaio e 26°C ad agosto) e umidità relativa media mensile (77% a gennaio e 60% ad agosto), assieme al regime pluviometrico mediterraneo, a definire l’ambiente adeguato a tale orticola, che, generato anche dalla prossimità al mare, definisce nettamente la “zona delimitata” di produzione della “Cicoria puntarelle molfettese”.


È in quest’area, entrando la coltivazione in sinergia con le condizioni sociali, culturali ed economiche di Molfetta, principale comune di produzione del prodotto, che si è sviluppata, sia per i produttori locali che per i consumatori in generale, l’identificazione del prodotto con il nome di “Cicoria puntarelle molfettese”.

La lunga storia produttiva della “Cicoria puntarelle molfettese” ha portato alla costruzione di solidi rapporti con i consumatori, che ancora oggi ne apprezzano la sua particolare qualità distintiva (naturale croccantezza e dolcezza dei suoi germogli, con leggero retrogusto amarognolo).

La “Cicoria puntarelle molfettese” ha una storia antica. Le testimonianze scritte affondano le radici nei primi del ‘900. L’intera letteratura agronomica e culinaria dei comuni iscritti nella zona di produzione, di oltre 100 anni, nonché le testimonianze dirette di anziani agricoltori, attestano le peculiarità storiche di questo prodotto che, dall’anonimato di verdura a foglia, ha conquistato una precisa identità a partire da un insieme di indicazioni e allocuzioni popolari (“spigata”, “a punte”, “puntarelle”, “campestri”, di “Molfetta”, “molfettese”), che andavano comunque a indicare con certezza una “cicoria” tipica di quella definita e definibile zona, la “Cicoria puntarelle molfettese”.

Testimonianze che ricordano e trascrivono le “grida dei venditori, degli ambulanti e dei girovaghi”, abitudine tipica dei borghi rurali, fermi nelle principali piazze molfettesi, riportano alla luce echi di presentazione del prodotto: *uè la cimececorei’à specate (accorrete, c’è la cicoria spigata)* [G. DEMARCO, *Molfetta tra passato e presente*, Molfetta – Mezzina, 1982, p.12].

Mauro De Ruvo



Negli anni '80, attraverso l'aggregazione e le Organizzazioni di produttori, tale coscienza sul valore distintivo del prodotto è diventato un fattore fondamentale per lo sviluppo di una vera e propria gestione della produzione e commercializzazione.

Infatti, sul territorio molfettese è stata di fondamentale importanza quale unico perno aggregativo la Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. costituita il 02.12.1981 operante dal 05 maggio 1982 e rimasta attiva sino a fine degli anni '90.

Il legame tra questo prodotto orticolo e suoi utilizzi culinari nella tradizione molfettese, si evince anche dalle testimonianze raccolte e recuperate da archivi e da privati cittadini, relativamente ad un evento che lo vedeva protagonista: *"Sagra della Cicoria puntarelle molfettese"*. Tale evento, promosso dalla succitata Coop. Ortofrutticola San Giacomo, si è ripetuto continuativamente negli anni a partire dal 1985 sino ai fine anni '90.

Numerose sono, poi, testimonianze di commercializzazione del prodotto "Cicorie puntarelle molfettese" come da documenti fiscali ritrovati negli anni '90.

Le attestazioni ed i riconoscimenti della "Cicoria puntarelle molfettese" sul territorio hanno generato interesse anche nel mondo scientifico.

A partire da questo interesse da parte dei Centri di Ricerca, si è avviata una sequenza di ulteriori studi ed approfondimenti sul tema:

- Gonnella M., Renna M., Giannino D., Santamaria P. (2012) hanno sviluppato un processo di caratterizzazione di popolazioni locali di Catalogna puntarelle (*Cichorium intybus* L.) e l'attitudine alla trasformazione in prodotti pronti al consumo. Atti del IX Convegno Nazionale Biodiversità, Valenzano (BA) 5-7 settembre 2012. Volume 2: Biodiversità, alimenti e salute, 186-192;
- Renna M., Gonnella M., Giannino D., Santamaria P. (2014). Quality evaluation of cook-chilled chicory stems (*Cichorium intybus* L., Catalogna group) by conventional and sous vide cooking methods", sulla valutazione della qualità dei germogli di cicoria refrigerata e dei metodi di cottura convenzionali e sottovuoto. Journal of the Science of Food Agriculture, 94, 656-665;
- Progetto "Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)" (2013-2018) – Progetto finanziato dalla Regione Puglia, ai sensi del Reg. CE n. 1698/2005 Programma di Sviluppo Rurale per la Puglia 2007-2013 – Misura 214 – Azione 4 Sub azione a) "Progetti Integrati per la Biodiversità"; Periodo di avvio 2014-2015, che ha evidenziato le specifiche caratteristiche del prodotto riferito alla "Cicoria puntarelle molfettese".

In tutti gli studi su indicati si cita e si identifica la "Cicoria puntarelle molfettese"

Articolo 7- Organismo di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 2024/1143. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è CSQA Certificazioni S.r.l., via San Gaetano 74 – 36014 Thiene (VI).

Articolo 8 – Etichettatura

Il prodotto può essere confezionato mondato, come prodotto fresco e di IV gamma.

 Mauro De Ruvo

- a) Nel primo caso i “cespi” vengono ripuliti e privati delle foglie senescenti e possono essere commercializzati in flow pack, in vassoi di plastica, carta o alto tipo di imballaggio previsto dalla normativa di riferimento, per un peso compreso fra i 500 e 1.500gr. Sugli imballaggi viene apposto il simbolo europeo della IGP e il logotipo della Denominazione.
- b) Nel secondo caso possono essere confezionate le sole “puntarelle” in vaschette richiudibili, in vassoio di plastica, carta o alto tipo di imballaggio previsto dalla normativa di riferimento, per un peso compreso fra dai 250 e 1.000 gr.
- Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo e il confezionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione ed un adeguato grado di umidità. Sugli imballaggi viene apposto il simbolo europeo della IGP e il logotipo della Denominazione.

All'Indicazione Geografica Protetta "Cicoria puntarelle molfettese" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati e/o pubblici purché non abbiano significato laudativo.

Sulle confezioni deve essere apposta un'etichetta sulla quale sono riportate sullo stesso lato, in caratteri leggibili, visibili all'esterno, indelebili, le indicazioni previste dalle norme di legge. Eventuali indicazioni complementari ed accessorie non devono trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.

Il logotipo si sviluppa all'interno di una corona circolare di colore verde scuro (PANTONE 2424 C) in cui nella parte superiore vi è la scritta in bianco “CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE” e in quella inferiore, sempre in bianco, la scritta “IGP”. Al centro del cerchio è riportato un logo che richiama la forma della cicoria stilizzata con tre punte alla cui base è inscritta la forma di due torri. Le stesse due torri formano la lettera M iniziale di Molfetta. Il suddetto logo è composto da due tonalità di verde: il PANTONE 2424C e il PANTONE 2286C.

Il logo può essere usato anche in una versione in negativo su fondo scuro e disegno interamente su bianco.



Maurizio De Ruvo
Maurizio De Ruvo