

Sedano

Apium graveolens L.
(Gruppo *dulce*)

Sedano di Torrepaduli



- **Pianta:** altezza 48,57±3,56 cm; larghezza cespo 29,46±41,42 cm; circonferenza testa del cespo 21,98±2,55 cm; peso del cespo 586,07±431,37 g; portamento eretto.
- **Foglia:** foglie verde chiaro, numero di foglie 8,5±1,4; media brillantezza e bollosità delle foglie; punte acute del margine fogliare; assenza di pigmentazione antocianica del peziolo; lunghezza peziolo 15,66±1,65 cm; larghezza del peziolo 4,25±0,47; media prominente delle coste del peziolo; profilo faccia interna in sezione trasversale del peziolo fortemente concava; presenza di autoimbiancamento del peziolo.
- **Periodo di raccolta:** da fine maggio ad agosto-settembre.

Caratteristiche tecnologiche:

La semina viene effettuata entro la prima decade di gennaio nei semenzai realizzati in pieno campo, in zone protette dai venti freddi e rigorosamente ricoperti da un grosso spessore di ramaglie o da mini-tunnel. Uno sfasamento colturale prevede una seconda semina entro il mese di febbraio. A 45-50 giorni dalla semina, si può effettuare il trapianto con sesto di impianto 27 x 27 cm. Il terreno che ospiterà la coltura viene lavorato con aggiunta di stallatico, mentre in copertura viene aggiunto un concime complesso (NPK). Per l'imbiancamento, si rincalzano le piante una-due settimane prima della raccolta.

Il Sedano di Torrepaduli è fortemente aromatico e croccante, ma ha una bassa serbevolezza.

Storia e curiosità:

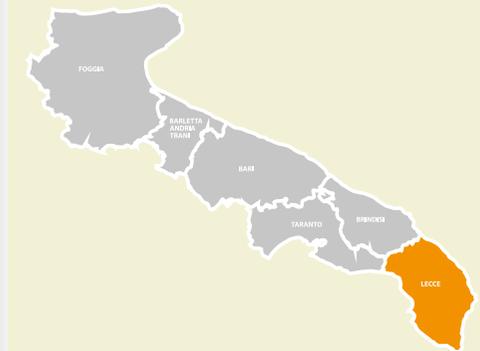
La sua denominazione identificava l'area di maggior coltivazione; infatti, la frazione Torrepaduli ricade nell'area dei "Paduli", una contrada molto estesa che, oltre al comune di Ruffano, interessa anche Supersano, Noci, Migliano e Montesano. Tale contrada era caratterizzata da acquitrini temporanei o perenni, da invasi naturali e artificiali, dove l'acqua non mancava mai, perciò ideale per colture ortive e da fibra. I nomi dialettali, con il quale l'ortaggio viene indicato, cambiano a seconda dei comuni e delle province, ma i principali sono: *acciu*, *lacciu*, *accia*. In alcuni detti locali si usa il termine *sèllaru* di derivazione piemontese o ligure. Mannarini (1914) identificava la presenza nel Salento di *Apium graveolens* L. var. *brachyphillum* che gli ortolani distinguevano in: sedano verde, che richiede cure di imbiancamento; sedano bianco (che richiede una semplice rincalzatura per imbianchire); sedano rosso, noto anche col nome dialettale di "*sèllaru mbriacu*", con striature violacee su coste e foglie. Sedano di Torrepaduli è un'antica varietà che gli stessi contadini del luogo consideravano già estinta. È una varietà locale ad elevato rischio di estinzione. Abbondantemente utilizzato in passato per insaporire brodi e minestre e come "*subbratàula*" (composizione di verdure crude che sostituiva la frutta); i contadini usavano inserire nel collo del fiasco di vino un ciuffo di foglie di sedano (quando non avevano il finocchio), per insaporire la bevanda che l'attraversava durante il sorseggio.

Sinonimi/denominazione dialettale:

Lacciu de Turre.



Ambito locale di riferimento: Torrepaduli (frazione del comune di Ruffano) (LE)



Luogo di conservazione:

- Orto Botanico dell'Università del Salento Lecce.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

24

< 9



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA