

Carota*Daucus carota L.***Carota di Tiggiano**

- Pianta:** media altezza dell'ombrella primaria all'epoca di fioritura (7,5 cm), intermedia presenza di piante maschili sterili (21-79%), antere brune.
- Foglia:** portamento eretto, media larghezza della corona (1,52 cm) e lunghezza (53,68 cm), larghezza di circa 11,04 cm, colore verde chiaro, assenza di pigmentazione antocianica del pezio, numero di foglie per pianta circa 10.
- Radice:** media lunghezza (24,13 cm) e larghezza (2,93 cm), peso di circa 59,64 g, forma in sezione longitudinale obtriangolare stretta, tendenza alla forma conica, spalla appiattita, estremità fortemente appuntita, color arancio, presenza di pigmentazione antocianica dell'epidermide della spalla, debole anellatura della superficie, corteccia porpora.
- Periodo di raccolta:** gennaio - febbraio.

Caratteristiche tecnologiche:

Sconosciuto anche al mercato locale, questo ortaggio rientra nella categoria delle carote a radice mezza lunga, di forma conica allungata ma molto irregolare con polpa giallo-arancio ed una colorazione vinaccia che, dalla porzione del colletto, diffonde verso il basso. La superficie è irregolare, con presenza di tubercoli e radici secondarie, sottili, distribuite in maniera uniforme. La Carota di Tiggiano presenta una croccantezza ed un gusto unico, ma una bassa serbavolezza; infatti, dopo 2-3 giorni l'ortaggio è avvizzito, perde di turgidità ed è difficile da manipolare.

Storia e curiosità:

Un tempo sicuramente diffusa e apprezzata sia per l'alimentazione umana che degli animali da allevamento. Autori come Giacomo Ardit (1879) e Albino Mannarini (1914) la citano come "pestanaca. "Le pastinache, radici, che crescono per lungo, e son di due maniere, cioè rosse, e gialle" sono citate nel libro "Del cibo pitagorico ovvero erbaceo" di Vincenzo Corrado, un grande cuoco nato ad Oria (BR) nel 1736 e a servizio delle corti nobiliari di Napoli. In provincia di Lecce, è ancora possibile reperire questa varietà in due comprensori distanti tra loro: Tricase e comuni limitrofi, Martano e comuni limitrofi. Anche a San Donato di Lecce sono state raccolte testimonianze verbali della sua coltivazione sino alla metà del '900, per essere poi abbandonata. La difficoltà della coltivazione e le scarse rese produttive hanno sconsigliato qualsiasi tentativo imprenditoriale locale. La Carota di Tiggiano è denominata anche Pestanaca di Santo Ippazio perché la sua vendita veniva proposta alla fiera di Santo Ippazio, protettore dell'apparato genitale maschile, che si festeggia a Tiggiano il 19 gennaio. La prima fiera dell'anno coincideva con il periodo di massima produzione del raccolto.

Sinonimi/denominazione dialettale:

Carota di Sant'Ippazio/Pestanaca di Santo Ippazio, Pestanaca de Santu Pati



Ambito locale di riferimento:
Comune di Tiggiano (LE)

**Luogo di conservazione:**

- Orto Botanico dell'Università del Salento Lecce

>18

9-18

< 9

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

18



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA