

## Carota

*Daucus carota* L.

## Carota di Polignano



In quelle di colore viola il contenuto di fenoli totali, risulta tre volte maggiore rispetto a quello contenuto dalle varietà commerciali. Ha un contenuto totale di glucosio, fruttosio e saccarosio mediamente inferiore di circa il 22% rispetto alla carota commerciale pertanto risulta meno dolce con indice della dolcezza mediamente più basso del 16%. Alta invece risulta l'attività antiossidante mediamente più alta dei 3-4 volte rispetto alle varietà commerciali.

- **Pianta:** portamento eretto ramificato
- **Foglia:** pennatosette, di colore verde luminoso
- **Fiore:** i fiori di colore bianco sono raccolti in ombrelle
- **Frutto:** acheni

La carota di Polignano a mare viene seminata da metà agosto a fine settembre, e raccolta da fine novembre a fine aprile. La caratteristica della radice, di media dimensione, è dato dal colore delle radici.

### Storia e curiosità:

Si contraddistingue subito per il colore delle radici variabile dal giallo al viola, passando per diverse gradazioni di arancio. Le peculiari caratteristiche organolettiche, l'aspetto cromatico e la consistenza fragrante e succulenta permettono di realizzare numerose pietanze. Dall'antipasto al dolce, quindi, quest'ortaggio tradizionale del territorio pugliese rappresenta un ingrediente in grado di caratterizzare le preparazioni gastronomiche con la tipicità del gusto non riscontrabile nelle comuni carote commerciali. Carota giallo-viola di Polignano / Bastinaca di San Vito

### Caratteristiche tecnologiche:

In quelle di colore viola il contenuto di fenoli totali, risulta tre volte maggiore rispetto a quello contenuto dalle varietà commerciali. Ha un contenuto totale di glucosio, fruttosio e saccarosio mediamente inferiore di circa il 22% rispetto alla carota commerciale pertanto risulta meno dolce con indice della dolcezza mediamente più basso del 16%. Alta invece risulta l'attività antiossidante mediamente più alta dei 3-4 volte rispetto alle varietà commerciali.

>18

**RISCHIO DI  
EROSIONE GENETICA  
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

18



**Ambito locale di riferimento:** Polignano a Mare (BA)



### Luogo di conservazione:

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse CNR Bari
- Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali DISAAT - UNIBA



Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale  
Sezione Competitività delle filiere agroalimentari