Olio Dop Terra di Bari

PUGLIA SVEVA®

CONSORZIO DI TUTELA
OLIO DOP TERRA DI BARI

Barletta, il castello

Puglia Sveva è un marchio territoriale creato dai Consorzi di tutela Vini DOC Castel del Monte e Olio DOP Terra di Bari, con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, capace di raccontare e promuovere le eccellenze del "cuore di Puglia".
Partendo dal vino e dall'olio extravergine di oliva, coinvolgendo poi tutti gli altri protagonisti di un territorio dalle tradizioni millenarie, Puglia Sveva rappresenta il simbolo di un'ambiente unico in Italia: una vera oasi di cultura, serenità e piacere.

PUGLIA SVEVA

Masserie, cantine, frantoi, caseifici, laboratori di ceramica, musei e borghi storici, ora in riva al mare ora nel cuore dell'altopiano delle Murge, disegnano la trama e l'ordito di uno dei più autentici e originari ambienti della regione. Una luce tersa e pura illumina il paesaggio, nutrendo anima e corpo di chi ne viene anche solo lambito e il piacere dei sensi è l'unico metro che scandisce il tempo. Puglia Sveva è la promessa di unicità, qualità, tradizione e scoperta delle essenze uniche di quel "cuore di Puglia" che in un passato non troppo lontano rappresentò per tutto l'Occidente il luogo più amato dallo "Stupore del mondo".

Canne della Battaglia

"Se la bontà, la moderazione, la virtù, le sostanze, la nobiltà potessero ostacolare la morte, non sarebbe morto Federico, che qui giace". Così il famoso storico e cronista medievale fiorentino Giovanni Villani descrive Federico II di Svevia, noto a quel tempo come "Stupor mundi", stupore del mondo, e simbolo di quella Puglia Sveva che oggi si raccoglie in questo brand. Federico II, imperatore del Sacro Romano Impero dal 1220 al 1250, abitò e visse questi luoghi; li amò, vi costruì residenze e castelli, tra cui l'enigmatico e severo Castel del Monte, dichiarato dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità nel 1996, vi allevò falconi per la caccia, scrutò il cielo per interrogare le stelle, studiò l'algebra, la medicina e le scienze naturali, li difese come pochi avrebbero fatto in futuro. Tra storia e leggenda, la figura di Federico II di Svevia incarna quell'imperitura paternità culturale, architettonica, scientifica e agricola del "cuore di Puglia" che vogliamo raccontarvi.
Una Puglia Sveva i cui lineamenti sono stati tracciati dal più illuminato sovrano del Medioevo, uomo che, come ci rammenta il poeta Ugo Foscolo, "aspirava a riunire l'Italia sotto un solo principe, una sola forma di governo e una sola lingua; e tramandarla a' suoi successori potentissima fra le monarchie d'Europa". Un rivoluzionario desiderio di unione e libertà che avrebbe mosso i primi passi proprio dalla terra a lui più cara, la Puglia Sveva.

DI PUGLIA **LA LEGGENDA**

Castel del Monte

DI PUGLIA **LA SCOPERTA**

Dal mare all'Alta Murgia, antico altopiano che rappresenta la spina dorsale di quasi tutta la regione, questo territorio è un rincorrersi di colori.
Si parte dal blu e dall'azzurro, dove il confine tra cielo e acqua è indistinto e cangiante, per poi immergersi nell'ocra del terreno e nel bianco della pietra di Trani, un tufo calcareo locale con cui è stata costruita la cattedrale della cittadina costiera.
All'interno si incontra il verde, non solo quello degli olivi e delle viti, ma anche quello dei boschi in cui convivono il fragno, la roverella, il leccio, il bagolaro, l'oleastro e il lentisco.

Nell'Alta Murgia poi, il colore dominante è il bianco, abbagliante, di pietre che irrompono dalle viscere di una terra che pare scrigno dei resti di quel gigante fossile che le scienze geologiche chiamano carsismo murgiano.
I terreni della Puglia Sveva sono molto antichi, calcarei e rocciosi; l'acqua in superficie è quasi totalmente assente, sebbene copiosa nelle più profonde fenditure della roccia di questo antico sottosuolo.
Il clima in inverno è caratterizzato da una spiccata continentalità nelle zone interne, mentre si fa più dolce e mediterraneo via via che si scende verso il mare. L'estate è calda, asciutta, talvolta molto arida, con precipitazioni sporadiche ma ottime escursioni termiche giornaliere, soprattutto nelle aree più elevate dell'interno.

Dintorni a Castel del Monte

Il fenomeno del carsismo
Il carsismo in Puglia è un fenomeno geologico che interessa gran parte della regione ma trova proprio nelle Murge la sua espressione più visibile, influenzando la composizione e l'adattamento delle colture. Calcari, calcareniti, pulicchi, grotte, cavità e solchi, chiamati lame o gravine, sono parte integrante di questo paesaggio che, tuttavia, non mostra caratteri di totale omogeneità dividendosi in tre sottozone geologiche: le Murge alte, quelle basse e le Murge costiere.

Il terroir

Bari, San Nicola

Vigneti, oliveti, frutteti e orti ricamano la Puglia Sveva, colorata qua e là da masserie, borghi, cantine, frantoi e caseifici.
Tanti i luoghi da vivere e scoprire, da Trani a Gravina di Puglia, passando per Barletta, Andria, Ruvo di Puglia, famosa per il Museo Archeologico Nazionale Jatta, Bitonto, Acquaviva delle Fonti, Alberobello, con i suoi trulli protetti dall'Unesco, Gioia del Colle, Altamura, capitale del pane, e la stessa Bari, capoluogo di storia, gastronomia e crocevia di genti e culture diverse tra i più affascinanti d'Italia.

Minervino Murge

Alberobello

Bitonto, Concattedrale di San Valentino

Puglia Sveva è una terra di contrasti e di assoluti, un luogo di esperienze uniche e, in ogni stagione, un viaggio che è in sé scoperta, avventura, calore, emozione, meraviglia e infinito piacere.

DI PUGLIA **L'INCANTO**

Altamura

A dominare l'intero territorio, proprio nel cuore di quest'area, il Parco Nazionale dell'Alta Murgia, istituito nel 2004 e oggi il più grande Parco Rurale d'Italia, nonché uno dei più grandi d'Europa. Affascinante e inospitale allo stesso tempo, questo ambiente rappresenta, passo dopo passo, il lavoro di adattamento dell'uomo a un habitat tra i più severi della Penisola. Muretti a secco, "casedde", "trulli" e "jazzi" per il ricovero degli ovini segnano uno spazio quasi indefinito, inflessibile, duro e talvolta lunare nell'aspetto.

Parco nazionale Alta Murgia

Trani, vista della Cattedrale

DI PUGLIA **LE PERSONE**

Sono 633 gli agricoltori che grazie all'amore per la propria terra, producono nel pieno rispetto del disciplinare, osservando specifiche caratteristiche di impianto, coltivazione e raccolta delle olive. Il percorso di qualità continua lungo tutta la filiera, perciò, frantoiani, cooperative, organizzazioni di produttori e aziende imbottigliatrici, assicurando molitura e imbottigliamento secondo le regole del disciplinare, diventano al pari dei produttori olivicoli garanti dell'autenticità dell'olio extra vergine d'oliva a Denominazione di Origine Protetta Terra di Bari.

6,5 mln bottiglie DOP prodotte

21 soci molitori

36 soci imbottigliatori

15.839 ettari coltivati

633 soci olivicoltori

Oltre agli agricoltori, sono 36 i soci del Consorzio che attualmente confezionano e aderiscono alla filiera della DOP, in qualità di produttore olivicolo o di molitore o di imbottigliatore. Fra questi sette sono i soci olivicoltori e contemporaneamente confezionatori dell'Olio DOP: **Azienda agricola De Carlo, Azienda Agricola Di Micco Pasqua, Azienda Agricola Marmo Maria – Tenuta Cocevola, Azienda Agricola Minervini Gregorio - Marcinase, Azienda Agricola f.lli Tandoi, Azienda agricola Salvatore Stallone - "Le tre colonne" e Torre di Bocca di Spagnoletti Zeuli Nicola & C.**
8 sono invece i soci frantoiani che aderiscono al Consorzio anche come imbottigliatori dell'olio a marchio DOP: **Agrinatura, Agroalimentari del Colle, Biolevante - Levante, D'Addato Agroalimentare, De Carlo, Frantoio Galantino, Frantoio Oleario Di Molfetta, Pellegrino.** Fra gli accreditati alla categoria di soli imbottigliatori dell'olio DOP Terra di Bari vi sono, sia le organizzazioni di produttori (OP), **Aproli Bari Società Cooperativa Agricola, Assoproli Società Cooperativa e Oliveti Terra di Bari**, sia le seguenti aziende: **Agridè, Dentamaro, Finoliva Global Service, Medsol - Luglio, Olearia Desantis, Oliveti d'Italia, Sud Italia Alimentari**. Infine, ci sono soci che coprono l'intera filiera produttiva della DOP Terra di Bari, dalla raccolta alla commercializzazione dell'olio a marchio, in questa categoria rientrano 2 aziende, **Conte Spagnoletti Zeuli - Azienda agricola Spagnoletti Zeuli Onofrio, Frantoio Oleario Guglielmi Carmela**, e 8 cooperative: **Cooperativa Agricola Progresso, Cooperativa C.O.V.A.N. – Corona delle Puglie, Cooperativa Lavorazione Prodotti agricoli di Corato – Terra Maiorum, Elaiopolio Coop. della Riforma Fondiaria di Ruvo – Il Rosone, La Coratina Società Cooperativa, Oleificio cooperativo Cima di Bitonto, Oleificio Cooperativo della Riforma Fondiaria di Andria – Tre Campanili, Oleificio cooperativo Molfetta Goccia di sole, Oleificio cooperativo produttori agricoli di Molfetta – Terra di olivi.**

Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela dell'olio Extravergine di Oliva a D.O.P. "Terra Di Bari". Zona di produzione.

A promuovere il territorio della Puglia Sveva e in particolar modo l'olio extravergine di oliva qui prodotto è, dal 2000, il Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela dell'olio Extravergine di Oliva a D.O.P. "Terra Di Bari". Riunendo agricoltori, frantoiani e imprese di confezionamento, il Consorzio rappresenta una filiera fondamentale del settore primario della regione, assicurando, allo tesso tempo, la salvaguardia del patrimonio paesaggistico e rurale e una qualità del prodotto finale di certificata eccellenza. L'olio extravergine a denominazione prodotto nel territorio della Puglia Sveva è il frutto di un'interazione millenaria tra uomo, pianta e cura di tutte quelle fasi di trasformazione che vanno dalla raccolta delle drupe all'imbottigliamento.

L'attività del Consorzio mira a salvaguardare tale rapporto, garantendo ai consumatori di tutto il mondo quell'insostituibile legame dell'olio Terra di Bari DOP con il territorio di provenienza. Da quando nel 2009 è stato ottenuto il riconoscimento DOP Terra di Bari, il Consorzio si adopera per la valorizzazione del più grande uliveto certificato d'Italia, promuovendo, anno dopo anno, la cura delle produzioni, dalla raccolta alla molitura, e un'attività parallela di informazione ai consumatori in merito all'unicità di questo olio extravergine di oliva.

Cultivar, ambiente pedoclimatico, tradizioni e tecniche di coltivazione e trasformazione fanno da sempre la differenza sulla qualità di un olio extravergine di oliva. Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta Terra di Bari regola tutte le fasi di produzione, trasformazione e imbottigliamento delle drupe, assicurando origine e qualità di ogni extravergine.

DI PUGLIA **L'ESSENZA**

La DOP Terra di Bari è sempre seguita da una delle tre menzioni geografiche aggiuntive: Castel del Monte, Bitonto e Murgia dei Trulli e delle Grotte.
Castel del Monte è prodotto da varietà Coratina per un minimo dell'80% nei comuni di Altamura, Andria, Barletta, Bisceglie, Canosa di Puglia, Corato, Gravina in Puglia, Minervino Murge, Poggiorsini, Spinazzola e Trani.

La menzione Bitonto prevede l'uso delle varietà Cima di Bitonto e Coratina, sempre per un minimo dell'80% ed è consentita nei comuni di Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Bari, Binetto, Bitetto, Bitonto, Bitritto, Capurso, Cassano delle Murge, Cellamare, Gioia del Colle, Giovinazzo, Grumo Appula, Modugno, Molfetta, Noicattaro, Palo del Colle, Ruvo di Puglia, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, Terlizzi, Toritto, Triggiano e Valenzano.
Murgia dei Trulli e delle Grotte infine, prevede l'uso della cultivar Cima di Mola e possono fregiarsi di tale menzione gli extravergine prodotti nei comuni di Alberobello, Castellana Grotte, Casamassima, Conversano, Locorotondo, Monopoli, Mola di Bari, Noci, Polignano a Mare, Putignano, Rutigliano e Turi.

Coratina
Cultivar pugliese per eccellenza, la Coratina è diffusa principalmente nella provincia di Bari. Le piante sono vigorose e la produttività ottima e costante, con resa in olio molto elevata.
Il risultato è un Extra Vergine, della categoria fruttato medio o intenso, unico per la sua alta concentrazione di polifenoli, che gli conferiscono il tipico sapore amaro e piccante.
Per queste qualità, l'olio extravergine di oliva prodotto nel "cuore di Puglia" si differenzia da tutti gli altri prodotti presenti sul mercato, vantando eccellenti proprietà antiossidanti.

Cima di Bitonto
Varietà molto antica della Puglia centrale, è diffusa in particolare nella fascia più interna della provincia di Bari, dove è nota anche con i nomi di Ogliarola o Paesana. Le piante sono molto vigorose e caratterizzate da una buona produttività, con resa in olio medio-alta. L'olio extravergine da cima di bitonto è piacevole, segnato da note di fruttato medio con sentore erbaceo e di mandorla fresca, con gusto sempre equilibrato e armonico.

Cima di Mola
Considerata da molti una delle più antiche cultivar del Mediterraneo, la Cima di Mola è la varietà tipica della zona dei trulli e copre gran parte della fascia costiera di questo lembo meridionale della provincia di Bari. La pianta è spesso imponente con una buona produttività, la maturazione avviene tra metà ottobre e fine novembre. La resa in olio è alta e l'extravergine che ne deriva spicca per un carattere ben definito, anticipato da delicate note di mandorla dolce.

Tra tutti gli oli extravergine, quelli più efficaci da un punto di vista salutistico sono quelli con maggiore carica di polifenoli, acido oleico e di antiossidanti e la Coratina, cultivar principe della Puglia Sveva, è in assoluto la varietà più ricca al mondo di questi componenti. Il quantitativo di tocoferoli, la vitamina E, nella Coratina è molto alto, con valori medi di 290 mg per chilo e picchi di 450 mg, sempre per chilogrammo.

Analizzando poi il quantitativo di polifenoli, l'olio extravergine da Coratina presenta valori medi intorno a 1.030 mg per chilo, con picchi di 1.500 mg per chilo, ovvero quasi tre volte la media di carico polifenolico della maggior parte delle cultivar italiane. Non molto lontano da quelli della Coratina sono i valori di antiossidanti e acido oleico delle varietà Cima di Mola e Cima di Bitonto.

DI PUGLIA **L'UNICITÀ**

Grazie a mirate campagne di comunicazione di tutta la filiera olivicola italiana le proprietà salutistiche dell'olio extravergine di oliva sono ormai ben conosciute. Polifenoli, acido oleico e vitamina E, insieme ad altre componenti degli oli extravergine sono gli ingredienti della salute di questa salsa tutta italiana e pugliese.

Un consumo costante benché moderato, di olio extravergine di oliva aiuta a proteggere il cuore, riduce il livello di colesterolo LDL, quello "cattivo", e aumenta il colesterolo HDL, quello "buono"; rallenta l'invecchiamento, previene l'arteriosclerosi, facilita l'assimilazione del calcio e, grazie a una composizione acida molto simile a quella del latte materno, è un ottimo prodotto per lo svezzamento dei bambini.

DI PUGLIA **IL GUSTO**

Non solo vino e olio extravergine di oliva nella Puglia Sveva, ma una grande quantità di prodotti tipici e di tradizioni gastronomiche difficilmente riscontrabili in altre zone della regione.

Incredibile la varietà di pani e di pasta, a incominciare dal pane di Altamura DOP, seguito da taralli, friselle, pagnotte farcite con olive o pomodori secchi e dalla famosa focaccia barese, street food per antonomasia insieme al calzone di cipolla.
Tra le tipologie di pasta spiccano le orecchiette, condite con le classiche cime di rape, oppure con il ragù di braciole (involtini) di carne di cavallo. Accanto alle orecchiette troviamo i mignuicchje, gnocchetti molto simili ai maloreddus della Sardegna, insaporiti spesso con rucola bollita, sugo di pomodoro e cacioricotta.

Legumi e verdure non mancano mai, dai dolci-amari lampascioni, detti anche cipollacci o giacinti col fiocco, che vengono lessati, fritti ma anche conservati in olio extra vergine d'oliva, alle cime di rape, passando per broccoli, biete, fave, spesso a purè insieme alle cicorie selvatiche, melanzane, peperoni, carciofi e i famosi sponsali, ovvero le cipolle porraie, piatti della tradizione il cui sapore viene esaltato da un filo d'olio extravergine DOP Terra di Bari, a crudo.

Ricettario federiciano Puglia Sveva

Agnello, castrato e cavallo sono le carni più utilizzate, anche se una fonte proteica invero minoritaria rispetto ai formaggi e ai latticini che per varietà e per diffusione non conoscono eguali in Italia. Burrata di Andria, manteca, Fior di latte DOP, ricotta, ricotta forte, Canestrato DOP, caciocavallo e scamorze sono i re e le regine delle tavole della Puglia Sveva, così come la grande varietà del pescato del Mare Adriatico che fa di questa fascia centrale della regione una delle più ricche di pesci e di frutti di mare.

L'olio Dop Terra di Bari è uno degli ingredienti più importanti anche per la preparazione di dolci tradizionali, tra cui spiccano le cartellate, a forma di piccole ceste, chiamate anche rose di Andria, ricoperte di vincotto o miele, seguite dai sasanelli gravinesi e dai mostaccioli, delizie tutte locali che chiudono un'offerta gastronomica di assoluta eccellenza.

Con l'obiettivo di valorizzare le tradizioni culinarie del territorio, Puglia Sveva propone un originale ricettario ispirato alle ricette del Liber de Coquina di Federico II, rivisitate e riattualizzate dai più prestigiosi chef pugliesi.

CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE E LA TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA A D.O.P. "TERRA DI BARI"

Corso Cavour n. 2 Bari, Italy | tel. +39 080/2174455

email: oliodopterradibari@pugliasveva.it | sito web: pugliasveva.it

Le immagini sono di proprietà di Puglia Sveva

realizzate da Studio 9 Italia e Crea branding

VISITA IL NOSTRO SITO

SCARICA LA APP "Puglia Sveva"

Disponibile per IOS e Android

Con il contributo
del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali