ÜBER APULIEN - DAS HERZ

PUGLIA SVEVA®

CONSORZIO DI TUTELA
OLIO DOP TERRA DI BARI

Mitarbeiter in der Agro di Molfetta

Geschichte der Oliven in Apulien und in der Provinz Bari

Die ersten Funde von Olivenbäumen in Apulien datierten um das sechste Jahrhundert v. Chr. und gehörten zu dem Gebiet zwischen Torre Mare und Fasano. Es waren die Phönizier und die Griechen, die den Olivenanbau in der Region einführten, insbesondere in der Provinz Bari. Nach ihnen waren es die Benediktiner und die Zisterzienser, denen wir die Transformation der großen Weiten von wilden Feldern in Olivenhaine um das fünfte Jahrhundert n.Chr. verdanken. Durch sie wurde die Kultur der Olivenproduktion in Apulien verbreitet.

Der Dolmen von Bisceglie

Ölmühle in der ersten Hälfte des '900
(Bild von Centro Studi Biscegliese)

Historische Quellen sagen uns, dass im dreizehnten Jahrhundert in Venedig, das Öl aus Bitonto zu einem Preis dreimal teurer (3 Dukaten zu 1000 Pfund) als der aus allen anderen Regionen verkauft wurde.
Dieser Wohlstand hielt bis zu dem Beginn des siebzehnten Jahrhunderts, als es eine schwere Krise des Agrarsektors gab.
Aber schon im nächsten Jahrhundert erholte sich die Wirtschaft mit dem Olivenanbau, der sich dank der geschickten Hände von Holzfällern und Pflanzenzüchtern aus Apulien, die die Waldflächen in funktionelle und gepflegte Anbauten für die Ernte verwandelten, zunehmend in der Agrarlandschaft etablierte.

Ein natürliches Kapital, das Apulien heute zu der Region Nummer 1 in Italien für den Olivenbau mit der höchsten Anzahl von Unternehmen (147.000, von denen 33% auf den Olivenanbau spezialisiert sind) und dem größten Gebiet von auf Olivenanbau spezialisierten Höfen macht. (34%) (Quelle: INEA 2014).

Arbeitnehmer bei der Arbeit, der 2000er Jahre

Land und Klima

Der Karst ist ein geologisches Phänomen, das einen großen Teil von Apulien betrifft, aber seinen sichtbarsten Ausdruck in dem Murgia Plateau findet, das das zentralen Teil von Apulien mit seiner rechteckigen Form dominiert. Es steigt südlich des Ofanto Flusses, der Grenze des Daunia und senkt sich 200 km weiter südlich an der Messapica Schwelle, der natürlichen Grenze zu Salento.
Der Karst von Murgia speist Kalkstein, Kalkarenit, Höhlen, Hohlräume und Furchen, die so genannten Klingen oder Schluchten, die ein integraler Bestandteil dieser Landschaft, jedoch auch ein Zeichen für die fehlende Homogenitätsid. Das Gebiet wird in drei geologischen Bereiche geteilt: die hohe Murgia (Murge Alte), die niedrige Murgia und die Murgia Küste. Das repräsentativste ist das nördliche Gebiet, genannt „Alta Murgia", zwischen Provinzen Bari und Barletta-Andria-Trani (BAT), das eine besonders harte und einsame Landschaft repräsentiert, die fast der Oberfläche des Mondes gleicht, ohne Urbane Zentren von sonnigen Sommern und kalten Wintern geprägt.

Olivenhaine Coratina in Andria

Eine Schicht des Erdreichs

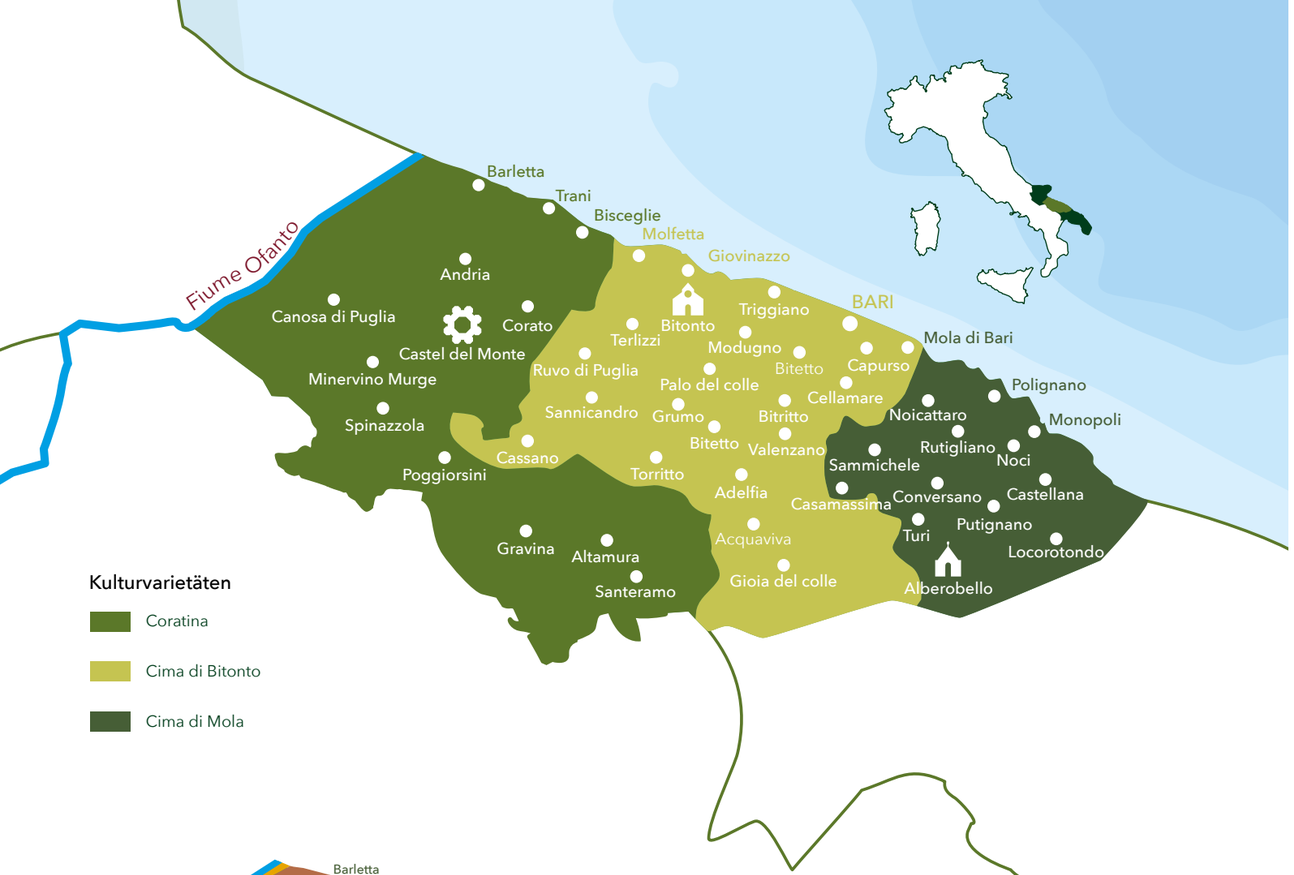
Jazzi

Panoramablick über das Meer

Typische Trockensteinmauer

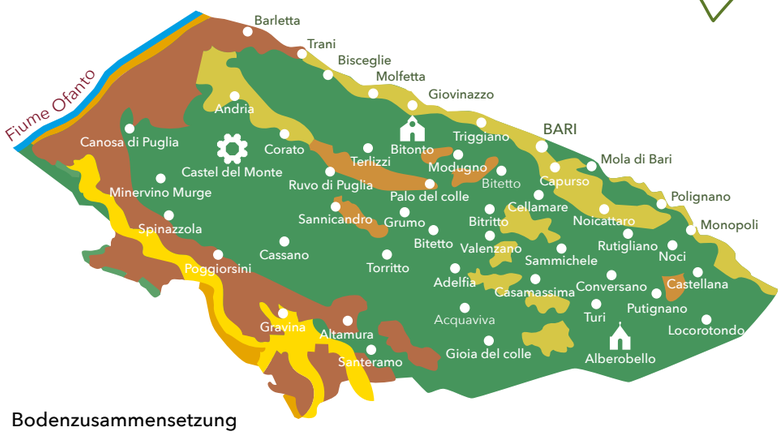
Hier ist die Verfügbarkeit von Wasser für Pflanzen, sowie das Vorhandensein von organischen Stoffen sehr begrenzt, während der hohe Gehalt an Calcium, Magnesium und Kalium, austauschbar ist. Es gibt nur mäßige Mengen an Niederschlag, auch im Sommersind diese knapp bemessen.
Die durchschnittliche Temperatur liegt bei 15-16° C und ist dabei stark akzentuiert, typisch für eine Art von Kontinental-Mediteranem Klima, das zur Küste der Adria hin mehr und mehr Sub-Kontinental wird.

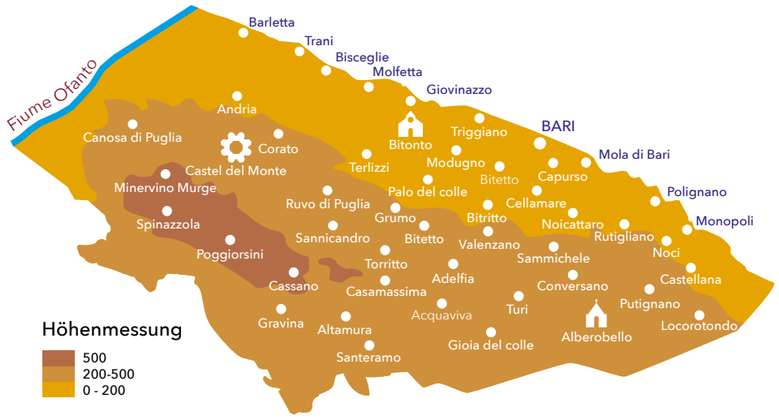
Dieses Umwelt Ökosystem stellt das letzte Beispiel für diese Pseudo-Mittelmeer-Steppe auf der italienischen Halbinsel und eines der wichtigsten im Mittelmeer dar, und deshalb wurde die Region im Jahr 2004 zum Nationalpark Alta Murgia, der heute der größte Landschaftspark in Italien und einer der größten auf dem europäischen Kontinent ist.
In diesem Lebensraum ist es beeindruckender weise auch möglich, die Wegzeichen der menschlichen Arbeit zu erleben, die Raum zum Leben und Arbeiten, durch das Beseitigen von allgegenwärtigem Gestein und Geröll hervorgebracht hat. Trockenmauern für Grenzen, "casedde" und Trulli zum Schutz vor schlechtem Wetter "Jazzi" für die Aufnahme der Schafe am Rande alter Schaafswege der Wanderimkereien und Farmen für die Unterbringung der Bauern und die Anstaltspflege sind die Zeugnisse der nach Jahrhunderten immer noch aktiven menschlichen Siedlungen, die jetzt auch Orte der Gastfreundschaft für Touristen geworden sind.



Schließlich gibt es historische und architektonische Zeugnisse der Norman-schwäbischen Herrschaft, deren Spuren noch in den Städten der Region sichtbar sind und ihren Höhepunkt in dem Castel del Monte finden. Ein imposantes Bauwerk, im dreizehnten Jahrhundert im Herzen von Alta Murgia von Friedrich II erbaut, seinerzeit Kaiser des Heiligen Römischen Reiches und einer der außergewöhnlichsten Charaktere des ganzen Mittelalters, definiert durch seine Zeitgenossen "Stupor Mundi" sowie "Puer Apuliae" O Sohn von Apulien, wählte er die Region als seine Lieblingsresidenz.

Auf einem der höchsten Hügel der Alta Murgia dominiert das Castel das gesamte Gebiet der Gemeinden von Ruvo di Puglia, Corato, Andria, Minervino und Canosa di Puglia. Castel del Monte ist allgemein für seinen achteckigen Grundriss bekannt, voller symbolischer und esoterischen Referenzen. 1996 wurde es zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt (sein Bild prägt nun auch den italienischen ein Euro Cent).





1. Teatro Petruzzelli in Bari
2. Bitonto Kathedrale
3. Castel del Monte
4. Kathedrale Santa Maria Assunta, Altamura

Geographische Herkunftsbezeichnungen und Produktionsgebiete

Die geschützte Ursprungsbezeichnungen Terra di Bari wird für natives Olivenöl Extra benutzt, das die Anforderungen in dem Gesetz erfüllt und überwiegend von cultivar Coratina, Cima di Bitonto und Cima di Mola erreicht wird, gebunden wiederum zu einer von drei zusätzlichen geographischen Angaben: Castel del Monte, Bitonto und Murgia dei Trulli e delle Grotte.

Die DOP (Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung) Terra di Bari - Castel del Monte bezieht sich auf natives Olivenöl Extra,aus Coratina Hauptsorte, das in Mengen von nicht weniger als 80% auf den Olivenhainen vorkommt. Bis zu 20% der Oliven, die auf den Hainen wachsen dürfen von anderern Sorten stammen. Der Produktionsbereich umfasst, in der Provinz Bari und in der Provinz Barletta - Andria -Trani, das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden von: Altamura, Andria, Barletta, Bisceglie, Canosa, Corato, Gravina, Minervino, Poggiorsini, Spinazzola und Trani.

Die DOP Terra di Bari - Murgia dei Trulli e delle Grotte bezieht sich auf natives Olivenöl, in dem mindestens 50% der Cima di Mola Hauptsorte enthalten ist.
Andere Sorten dürfen auf Olivenhainen, die dieses Kriterium erfüllen sollen, nicht zu mehr als 50% enthalten sein. Die Produktionsfläche umfasst, in der Provinz Bari häufig das gesamte Anbaugebiet: Alberobello, Casamassima, Castellana Grotte, Conversano, Locorotondo, Mola, Monopoli, Noci, Polignano, Putignano, Rutigliano und Turi.

Die DOP Terra di Bari - Bitonto bezieht sich auf natives Olivenöl, das zu mindestens 80% aus den Sorten von Cima di Bitonto oder Ogliarola Barese und Coratina besteht. Andere Sorten in Olivenhainen dürfen nicht zu mehr als 20% genutzt werden. Die Produktionsfläche umfasst, in der Provinz Bari, das gesamte Gebiet der Gemeinden: Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Bari, Binetto, Bitetto, Bitonto, Bitritto, Capurso, Cassano delle Murge, Cellamare, Gioia del Colle, Giovinazzo, Grumo, Modugno, Molfetta, Noicattaro, Palo del Colle, Ruvo, Sammichele di Bari, Sannicandro, Santeramo in colle, Terlizzi, Toritto, Triggiano, Valenzano.

Die Kulturvarietäten

Es gibt drei Sorten von Olivenölen auf der Basis des DOP Terra di Bari:

Coratina. Apulischen Sorte par excellence, hat es sich vor allem in der Provinz Bari und der Provinz Barletta - Andria -Trani ausgebreitet. Die Pflanzen sind kräftig und ausgezeichnet mit konstanter Produktivität und mit sehr hoher Ölausbeute. Das extra-Virgin Olivenöl aus Coratina ist eine mittel oder intensiv fruchtige Kategorie, reich an Polyphenolen und gekennzeichnet durch kräftige Aromen von Artischocke, Gras und Obst. Die Last der Ölsäure und Antioxidantien ist sehr hoch, so dass also dieses native Olivenöl Extra Weltweit zu den Ölen mit der höchsten Resistenz gegen ranzigen Geschmack zählt.

Cima di Bitonto. Eine alte Hauptsorte aus dem zentralen Apulien, es ist besonders weit verbreitet in dem inneren Ende der Provinz Bari, wo er auch unter den Namen Ogliarola oder Paesana bekannt ist. Die Pflanzen sind oft weltlich, immer kräftig und durch eine gute Produktivität gekennzeichnet, mit mittelhoher Ölausbeute. Die Olivenöle von Cima di Bitonto sind durch Medium Fruchtnoten mit einem Hauch von Gras und Mandel frisch, mit einem ausgewogenen und harmonischen Geschmack gekennzeichnet.

Cima di Mola. Von vielen als eine der ältesten Sorten des Mittelmeers, ist die typische Varietät aus der Trulli Region und deckt einen großen Teil des Küstenstreifens dieses südlichen Teils der Provinz Bari.
Die Pflanze hat eine hohe Produktivität und die Reifung der Steinfrüchte ist zwischen Mitte Oktober und Ende November. Die Ölausbeute ist hoch und das gewonnene extra-Virgin Olivenöl, steht für eine gut definierte Note, ähnlich zarten Mandelnoten.

Gesundheitseigenschaften von nativem Olivenöl

Das native Olivenöl hat gesunde Eigenschaften direkt proportional zu dem Vorhandensein von Polyphenolen, Ölsäure und Antioxidantien. Die Coratina, hochwertiger Kultivar von Puglia Sveva, ist die reichste Vielfalt in der Welt der diese Komponenten: Tocopherole und Vitamin E, die sich mit Durchschnittswerte von 290 mg pro kg und Spitzen bis zu 450 mg rühmen, während Polyphenole zu etwa 1.030 mg pro Pfund enthalten sind, mit Spitzenwerten von bis zu 1.500 oder fast dem Dreifachen der durchschnittlichen Polyphenolmenge der meisten Italienischen Sorten. Sie unterscheiden sich nicht viel von den Werten von Antioxidantien und Säure Ölsäure der Varietäten Cima di Mola und Cima di Bitonto. Es gibt Anzeichen dafür, dass ein konstanter Verbrauch von nativem Olivenöl hilft, das Herz zu schützen, eine Verringerung der Spiegels von "schlechtem Cholesterin" (LDL) und eine Erhöhung des "guten Cholesterin" (HDL); Des Weiteren verlangsamt es die Alterung, verhindert Arteriosklerose, erleichtert die Assimilation von Calcium und dank einer sauren Zusammensetzung sehr ähnlich der Muttermilch, ist es zur Entwöhnung von Kindern indiziert.

Die Eigenschaften von nativen Olivenöl „Terra di Bari DOP"

DOP Terra di Bari – **Castel del Monte**
Farbe: grün mit gelben Reflexen;
Geruch: intensiv fruchtig;
Geschmack: fruchtig mit einer durchschnittlichen Bitterkeit;
maximale Gesamtsäure, ausgedrückt als Ölsäure, Gewichts nicht mehr als 0,5 Gramm pro 100 Gramm Öl;
Panel Test punkten bei:> = 7,00;
Peroxidzahl: <= 12 MeqO2 / kg; K 232 <= 2,20%;
K270: <= 0,180%;
Prozentsatz der trilinoein / Gesamt Triglyceride <= 0,20.

DOP Terra di Bari – **Bitonto**
Farbe: grün - gelb;
Geruch: fruchtig;
Geschmack: fruchtig mit einem Gefühl von frischen Kräutern und einem Hauch von Bitterkeit; maximale Gesamtsäure, ausgedrückt als Ölsäure, Gewicht nicht mehr als 0,5 Gramm pro 100 Gramm Öl;
Panel Test punkten bei:> = 7,00;
Peroxidzahl: <= 12 MeqO2IKg;
K 232 <= 2,40%; K270: <= 0,180%;
Prozentsatz der trilinoein / Gesamt Triglyceride <= 0,20.

DOP Terra di Bari – **Murgia dei Trulli e delle Grotte**
Farbe: Goldgelb mit grünen Reflexen;
Geruch: leicht fruchtig;
Geschmack: fruchtig mit einem Gefühl von frischen Mandeln und einer schwach bitteren Note;
maximale Gesamtsäure, ausgedrückt als Ölsäure, bezogen auf Gewicht, nicht mehr als 0,6 Gramm pro 100 Gramm Öl;
Panel Test punkten bei:> = 7,00;
Peroxidzahl: <= 15MeqO2 / kg; K232: <= 2,40%; K270: <= 0,180%;
Prozentsatz der trilinoein / Gesamt Triglyceride <= 0,20.

Kombination mit dem Essen

Das native Olivenöl DOP Terra di Bari ist die Basis vieler Rezepte aus Puglia Sveva.
Es wird zur Herstellung von Brot, Brötchen und Bagels oder als Würze für einfache Gerichte wie Orecchiette mit Kohlrabi, pürierte Saubohnen und Zichorie oder Gemüsesuppen und zur Konservierung vieler Sorten von lokalem Gemüse wie zum Beispiel wilder Zwiebeln, Auberginen, Paprika und Artischocken verwendet.

Das native Olivenöl DOP Terra di Bari ist eine der wichtigsten Zutaten auch zur Vorbereitung von herkömmlichem Kuchen, wie z.B. von dem in der Form von kleinen Körben,genannt Cartellate, die mit gekochtem Wein aus Andria,oder mit Honig übergossen werden, gefolgt von Sasanelli aus Gravina und Mostaccioli, alle lokale kulinarische Köstlichkeiten.

Bilder des Bearbeitungsprozesses

Produktionsmethode und Vermarktung

Die Spezifikation der Produktionsvorschriften bezüglich der Herkunft des natives Olivenöls „Kontrollierte Terra di Bari" definiert die Bedingungen des Anbaus, der Pflanzen, Kulturarten und Techniken zum Beschneiden von Olivenhainen der Produktionsfläche Puglia Sveva, sie ist die Gewährleistung der Qualität dieses Produktionsgebiets.

Die Olivenbäume müssen mit traditionellen Formen und Schnittsystemen angebaut werden. Die Olivenernte muss spätestens am 30. Januar mit der Hand oder mit der Hilfe von Maschinen stattfinden. Die Produktion darf nicht mehr als 100 Zentner pro Hektar in intensiven Ansätzen betragen. Die gesammelten Oliven werden in die Mühle, in Kisten oder in anderen starren Behältern transportiert und es muss ihre Transformation innerhalb von zwei Tagen nach der Entnahme stattfinden. Die Ölausbeute darf nicht 22 % des Gewichts-% der Oliven überschreiten und das ist die einzige verwendete Zutat für die Herstellung von Öl durch mechanische Mittel und ohne Zusatz von chemischen Produkten für die Extraktion. Das Produkt sollte in Glasbehältern oder Flaschen oder Weißblech von nicht mehr als 5 Liter Fassungsvermögen verpackt werden, mit der Verpflichtung, auf dem Etikett den Herstellungsjahr der Oliven, um anzuzeigen, aus denen das Öl gewonnen wird.

Konservierung

Durch die auffällige Präsenz von Polyphenolen und Antioxidantien ist natürliches, natives Olivenöl Extra Terra di Bari PDO beständig gegen Oxidation, das heißt, gegen die Verarbeitung und Ranzigkeit von Fettsäuren, Triglyceride, Gehalt in seinem Inneren. Jedoch, wie alle Öle, muss es vor Licht und Wärme geschützt werden, bei einer Temperatur von 14 bis 15 ° C und in Behältern aus rostfreiem Stahl oder dunklem Glas, die das Licht nicht verlassen.

Das Schutzkonsortium

Das Konsortium für die Aufwertung und den Schutz des nativen Olivenöls Extra D.O.P. "Terra di Bari" wurde 2000 durch die Fusion der beiden vorangegangenen Konsortien Terra di Bari und Terrautentica gegründet. Im Jahr 2009 hat das Konsortium die Anerkennung des DOP erhalten.
Heute ist es das größte italienische und Europäische Konsortium des DOP Olivenöls, mit dem größten zertifizierten Olivenhain von Italien, und sein Ziel ist es, die Förderung zu schützen, zu verbessern und die allgemeinen Interessen der DOP auch durch Information des Verbrauchers zu behandeln.

Organigramm

VERWALTUNGSRAT
Präsident
Francesco Contò

VIZEPRÄSIDENTEN
Ascanio Spagnoletti Zeuli
Gaetano Dentamaro

BERATER
Giovanni Cassetta
Francesca Chiapperino
Antonio D'Addato
Saverio De Carlo
Francesco Guglielmi

AUFSICHTSRAT
Präsident
Gianluigi Marella

BÜRGERMEISTER
Vito Pellegrino
Crescenzo Rizzi

STELLVERTRETENDEN BÜRGERMEISTER
Sebastiano Zingaro
Fabio Maurizio Molinario

DIE ZAHLEN DES KONSORTIUMS

Mitglieder:
633 Mitglied Züchter
36 Mitglieder Abfüller
21 Mitglieder Müller

Natives Olivenöl Extra Jahr 2015 Zertifikat
3139,80 Tonnen

KONSORTIUM FÜR DIE AUFWERTUNG UND DEN SCHUTZ DES NATIVEN OLIVENÖLS EXTRA MIT DER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG "TERRA DI BARI".
Corso Cavour n. 2 Bari, Italy | tel. +39 080/2174455
E-Mail: oliodopterradibari@pugliasveva.it | Webseite: pugliasveva.it

Bildarchiv von Apulien Sveva

von Studio 9 Italien produziert und Crea Branding

BESUCHEN SIE UNSERE INTERNETSEITE

LADEN SIE DIE APP "Puglia Sveva" HERUNTER

Verfügbar für IOS und Android

Mit dem Beitrag
des Ministeriums für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali