DI PUGLIA
IL CUORE

PUGLIA SVEVA®

CONSORZIO DI TUTELA
OLIO DOP TERRA DI BARI

Ulivo millenario presso Agro di Molfetta

Storia dell'olivo in Puglia e nel comprensorio di Terra di Bari

I primi ritrovamenti di ulivi in Puglia sono datati attorno al VI secolo a.C. e si collocano nella zona tra Torre a Mare e Fasano. Furono i Fenici e i Greci a introdurre la coltivazione dell'ulivo nella Regione, in particolare nella provincia di Bari e, dopo di loro, i monaci Benedettini e Cistercensi, ai quali si deve la trasformazione, attorno al V secolo d.C., delle grandi distese di campi selvatici in oliveti, che diffusero la cultura della produzione olivicola in Puglia.

Dolmen di Bisceglie

Operai nel frantoio prima metà del '900
(foto Centro Studi Biscegliese)

Fonti storiche raccontano che, nel XIII secolo, a Venezia, l'olio proveniente da Bitonto fosse venduto nella Repubblica di Venezia a un prezzo tre volte superiore (3 ducati per 1.000 libbre) rispetto a quello proveniente da tutte le altre zone. Tale prosperità dura fino agli albori del XVII secolo, quando si registra una forte crisi del comparto agricolo. Ma già nel secolo successivo l'economia riprende, con l'oliveto che va a imporsi sempre più sul paesaggio agrario, anche grazie alle abili mani di potatori e innestatori pugliesi, che trasformano le zone boscose in coltivazioni curate e funzionali alla raccolta.

Un patrimonio naturale che oggi fa della Puglia la regione più olivicola d'Italia, con il maggior numero di aziende (147mila, che rappresentano il 33% delle aziende specializzate in olivicoltura) e la maggiore superficie agricola specializzata a olivo (34%) (fonte INEA 2014).

Operai al lavoro, anni 2000

1. Ruvo di Puglia
2. Corato
3. Canosa di Puglia (Mausoleo di Boemondo)
4. Minervino Murge
5. Castel del Monte

Territorio e Clima

Il carsismo è un fenomeno geologico che interessa gran parte della Puglia, ma che trova la sua espressione più visibile nella Murgia, altopiano carsico di forma rettangolare che domina la parte centrale della Puglia innalzandosi subito a sud del fiume Ofanto, confine della Daunia, e declinando 200 km più a sud nella soglia messapica, confine naturale con il Salento.

Il Carsismo Murgiano si alimenta di calcari, calcareniti, pulicchi, grotte, cavità e solchi, chiamati lame o gravine, parte integrante di questo paesaggio che mostra tuttavia caratteri di disomogeneità, dividendosi in tre sottozone geologiche: le Murge alte, quelle basse e le Murge costiere. La più rappresentativa è l'area a nord, denominata Alta Murgia, situata tra le province di Bari e Barletta-Andria-Trani (BAT), che presenta un paesaggio particolarmente aspro e solitario, dall'aspetto quasi lunare, privo di centri urbani e caratterizzato da estati assolate e inverni rigidi, in cui formazioni rocciose erose si alternano a lande desolate, doline e conche, le caratteristiche lame.

Sezione del terreno

Jazzi

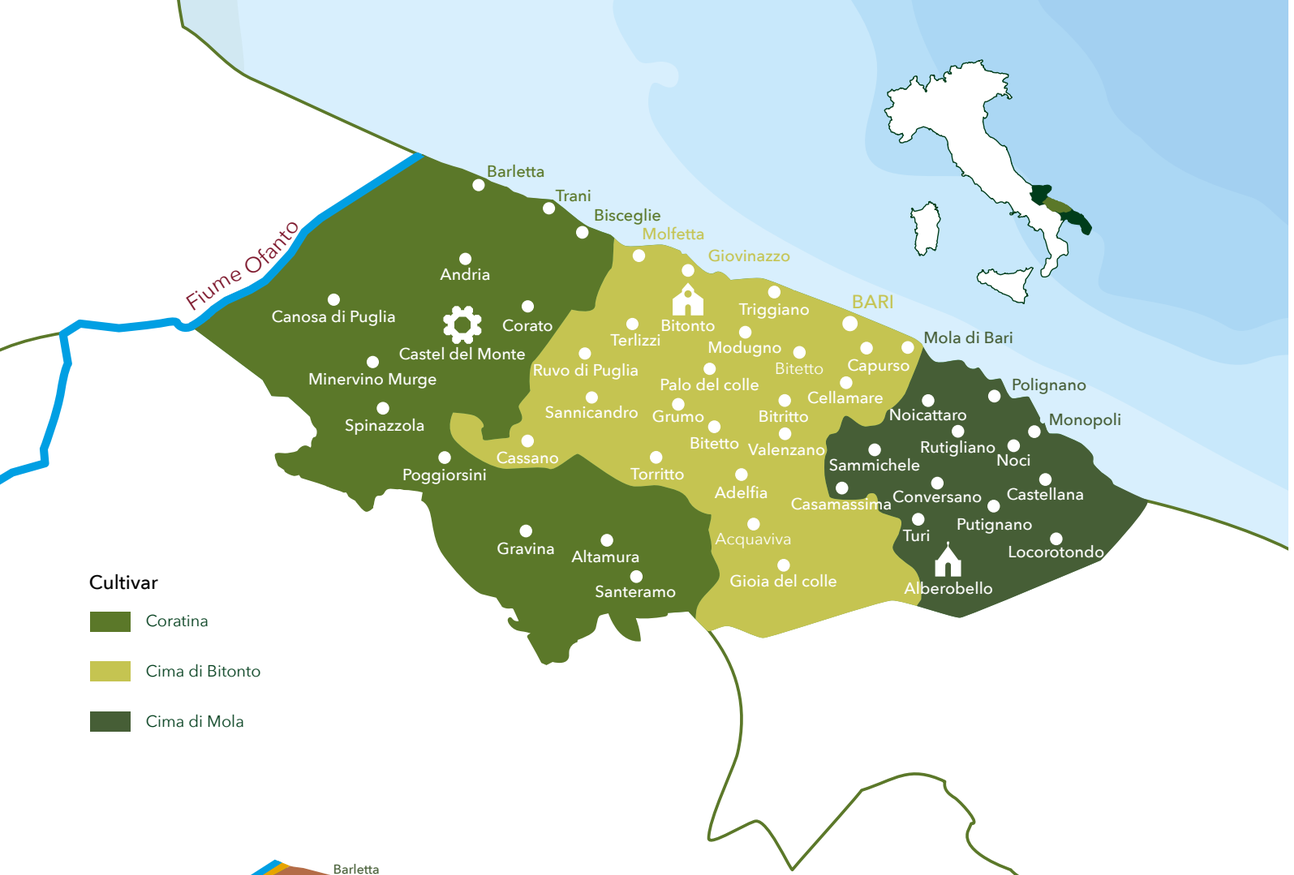
Panorama verso il mare

Tipici muretti a secco

Qui la disponibilità d'acqua per le piante è molto limitata, così come la presenza di sostanza organica, mentre elevato è il contenuto di calcio, magnesio e potassio scambiabili. Anche le precipitazioni sono moderate, addirittura scarse in estate, con temperature medie che si aggirano attorno ai 15-16 °C ed escursioni termiche stagionali molto accentuate, tipiche di un clima di tipo mediterraneo continentale, che si fa sub-continentale verso la costa adriatica.

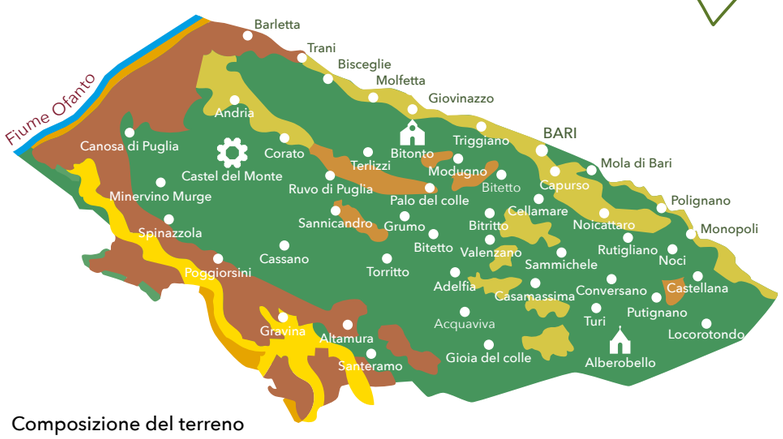
Questo ecosistema ambientale rappresenta l'ultimo esempio di pseudo-steppa mediterranea presente nell'Italia peninsulare ed uno dei più importanti del Mediterraneo, e per questo, nel 2004, è stato istituito nell'area il Parco Nazionale dell'Alta Murgia che rappresenta oggi il più grande Parco Rurale d'Italia e uno dei più grandi del continente europeo. In questo habitat suggestivo è possibile ritrovare anche i segni del paziente lavoro dell'uomo, che vi ha ricavato piccoli spazi vitali e di lavoro, bonificando i campi dall'onnipresente pietra. Muretti a secco per i confini, "casedde" e trulli per ripararsi dalle intemperie, "jazzi" per il ricovero degli ovini lungo gli antichi tratturi della transumanza e le masserie per l'alloggio dei contadini e il ricovero dei raccolti sono le testimonianze ancora attive di secoli di antropizzazione, oggi divenute anche luoghi di ospitalità per turisti.

Uliveti di Coratina ad Andria



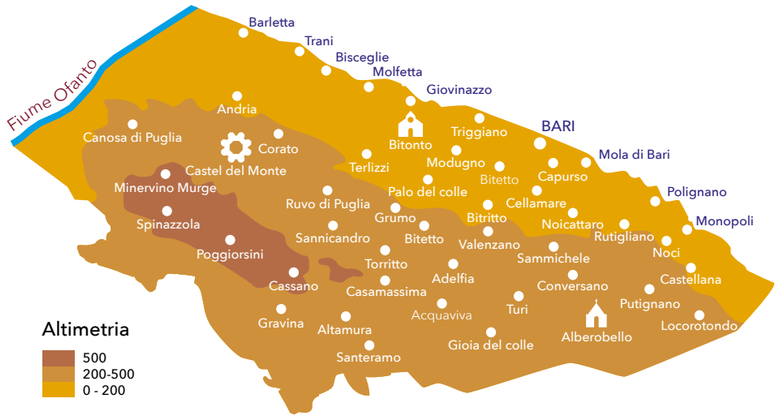
Non mancano infine le testimonianze storico-architettoniche della dominazione normanno-sveva, le cui tracce sono ancora presenti nei comuni del territorio e trovano il loro apice nell'imponente Castel del Monte, fatto costruire nel XIII secolo proprio nel cuore dell'Alta Murgia da Federico II di Svevia, imperatore del Sacro Romano Impero e uno dei personaggi più straordinari dell'intero Medioevo, definito dai suoi coevi "Stupor Mundi" oltre che "Puer Apuliae" o Figlio di Puglia, avendo eletto la Regione come terra prediletta di residenza.

Adagiato su uno dei colli più alti dell'Alta Murgia, in posizione dominante sull'intero territorio dei comuni di Ruvo di Puglia, Corato, Andria, Minervino e Canosa di Puglia, è universalmente noto per la sua pianta ottagonale, piena di riferimenti simbolici ed esoterici, e nel 1996 è stato dichiarato dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità (la sua immagine è riprodotta anche sul centesimo di Euro coniato in Italia).



Composizione del terreno

- Argille Limose, sabbie e ghiaiadi origine fluviale, dune costiere
- Depositi argillo-sabiosi di origine prevalentemente marina
- Depositi argillosi e argillo-sabbiosi di origine prevalentemente fluviale
- Calcareniti (tufi, pietra bianca)
- Rocce prevalentemente argillose
- Rocce calcaree



1. Teatro Petruzzelli, Bari
2. Concattedrale di Bitonto
3. Castel del Monte
4. Cattedrale di Santa Maria Assunta, Altamura

La Denominazione di origine e gli areali produttivi

La Denominazione di Origine Protetta Terra di Bari è riservata all'olio extravergine d'oliva rispondente ai requisiti stabiliti nel disciplinare, prodotto in prevalenza dalle cultivar Coratina, Cima di Bitonto e Cima di Mola, legate a loro volta a una delle tre menzioni geografiche aggiuntive: Castel del Monte, Bitonto e Murgia dei Trulli e delle Grotte.

La DOP Terra di Bari – Castel del Monte riguarda l'olio extravergine d'oliva ottenuto dalla varietà Coratina, in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%. La zona di produzione comprende, in provincia di Bari e in provincia di Barletta – Andria –Trani, l'intero territorio di amministrativo dei comuni di: Altamura, Andria, Barletta, Bisceglie, Canosa, Corato, Gravina, Minervino, Poggiorsini, Spinazzola e Trani.

La DOP Terra di Bari – Murgia dei Trulli e delle Grotte riguarda l'olio extravergine d'oliva ottenuto dalla varietà Cima di Mola per almeno il 50%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 50%. La zona di produzione comprende, in provincia di Bari, l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Alberobello, Casamassima, Castellana Grotte, Conversano, Locorotondo, Mola, Monopoli, Noci, Polignano, Putignano, Rutigliano e Turi.

La DOP Terra di Bari – Bitonto riguarda l'olio extravergine d'oliva ottenuto dalle varietà Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Coratina per almeno l'80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%. La zona di produzione comprende, nella provincia di Bari, l'intero territorio amministrativo dei comuni di: 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.

Le Cultivar

Sono tre le cultivar di oliva da olio alla base della DOP Terra di Bari:

Coratina. Cultivar pugliese per eccellenza, è diffusa principalmente nella provincia di Bari e nella provincia di Barletta – Andria –Trani. Le piante sono vigorose e la produttività ottima e costante, con resa in olio molto elevata. L'extravergine da Coratina è un olio della categoria fruttato medio o intenso, ricchissimo di polifenoli e caratterizzato da potenti aromi di carciofi, erba e frutta. Il carico di acido oleico e di antiossidanti è molto elevato, tanto da rendere questi oli extravergine tra i più resistenti, nel mondo, all'irrancidimento.

Cima di Bitonto. Varietà molto antica della Puglia centrale, è diffusa soprattutto nella fascia più interna della provincia di Bari, dove è nota anche con i nomi di Ogliarola o Paesana. Le piante sono spesso secolari, sempre vigorose e caratterizzate da una buona produttività, con resa in olio medio-alta.
Gli oli extravergine da Cima di Bitonto sono segnati 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, 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 ha una produttività elevata e la maturazione delle drupe avviene tra metà ottobre e la fine di 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.

Proprietà salutistiche dell'olio extravergine di oliva

L'olio extravergine d'oliva ha proprietà salutistiche direttamente proporzionali alla presenza di polifenoli, acido oleico e antiossidanti. La Coratina, cultivar principe della Puglia Sveva, è la varietà più ricca al mondo di queste componenti: tocoferoli e vitamina E che vantano valori medi di 290 mg per kg e picchi fino a 450 mg, mentre i polifenoli si aggirano attorno a 1.030 mg per chilo, con picchi fino a 1.500, ovvero quasi tre volte la media di carico polifenolico della maggior parte delle cultivar italiane.
Non si discostano di molto i valori di antiossidanti e acido oleico presenti nelle varietà Cima di Mola e Cima di Bitonto. È comprovato che un consumo costante di olio extravergine di oliva aiuta a proteggere il cuore, riducendo il livello di colesterolo "cattivo" (LDL) e aumentando quello "buono" (HDL); inoltre, 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 indicato per lo svezzamento dei bambini.

Le caratteristiche degli Extravergine Terra di Bari DOP

DOP Terra di Bari – **Castel del Monte**
colore: verde con riflessi gialli;
odore: fruttato intenso;
sapore: fruttato con sensazione media di amaro;
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
punteggio al Panel Test: > = 7,00;
numero perossidi: <=12 MeqO2/Kg; K 232: <=2,20 %; K270:<=0,180%;
valore percentuale della trilinoleina / trigliceridi totali <=0,20.

DOP Terra di Bari – **Bitonto**
colore: verde - giallo;
odore: fruttato medio;
sapore: fruttato con sensazione di erbe fresche e sentore leggero di amaro;
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
punteggio al Panel Test: > = 7,00;
numero perossidi: <=12 MeqO2IKg; K 232: <=2,40%; K270: <=0,180%;
valore percentuale della trilinoleina / trigliceridi totali <=0,20

DOP Terra di Bari – **Murgia dei Trulli e delle Grotte**
colore: giallo oro con riflessi verdi;
odore: fruttato leggero;
sapore: fruttato con sensazione di mandorle fresche e leggero sentore di amaro;
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
punteggio al Panel Test: > = 7,00;
numero perossidi: <=15MeqO2/Kg; K232:<=2,40%; K270: <=0,180%;
valore percentuale della trilinoleina / trigliceridi totali <=0,20.

Abbinamento con il cibo

L'olio extravergine di oliva Terra di Bari DOP è alla base di numerose ricette tipiche della Puglia Sveva. Dalla preparazione di pani, focacce e taralli, fino a condimenti per piatti semplici e genuini, come le orecchiette con le cime di rapa, il purè di fave e cicorie selvatiche o le minestre di legumi, e ancora per condire e conservare le tante varietà di ortaggi locali, quali lampascioni, sponsali, melanzane, peperoni e carciofi.

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.

Immagini del processo di lavorazione

Metodo di produzione e commercializzazione

Il Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dell'olio extravergine di oliva Terra di Bari definisce le condizioni di coltivazione, i sesti d'impianto, le forme di allevamento e le tecniche di potatura degli uliveti della zona di produzione Puglia Sveva, garantendo la qualità del prodotto di questo territorio.

Gli ulivi devono essere coltivati con forme e sistemi di potatura tradizionali. La raccolta delle olive deve avvenire entro e non oltre il 30 gennaio, a mano o con l'ausilio di macchine. La produzione non può superare i 100 quintali per ettaro negli impianti intensivi. Le olive raccolte sono trasportate in frantoio in cassetta o in altri contenitori rigidi e la loro trasformazione deve avvenire entro due giorni dalla raccolta. La resa in olio non può essere superiore al 22% in peso delle olive, unico ingrediente utilizzato per la produzione dell'olio, attraverso procedimenti meccanici e senza l'aggiunta di prodotti chimici per l'estrazione. Il prodotto va confezionato in recipienti o bottiglie in vetro o banda stagnata di capacità non superiore ai 5 litri, con l'obbligo di indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Conservazione

Grazie alla cospicua presenza di polifenoli, antiossidanti naturali, l'olio extravergine Terra di Bari DOP è tra i più resistenti all'ossidazione, cioè alla trasformazione e all'irrancidimento degli acidi grassi, i trigliceridi, contenuti al suo interno. Tuttavia, come tutti gli oli, deve essere conservato al riparo da luce e calore, a una temperatura di 14-15 °C e in contenitori di acciaio inox o di

Il Consorzio di tutela

Il Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva a DOP "Terra di Bari" nasce nel 2000 dalla fusione di due precedenti consorzi, il Terra di Bari e il Terrautentica. Nel 2009 Il Consorzio ha ottenuto il riconoscimento riconoscimento della DOP. Oggi rappresenta il più grande Consorzio italiano ed europeo di olio DOP, legato al maggiore uliveto certificato d'Italia, e ha l'obiettivo di tutelare, promuovere, valorizzare e curare gli interessi generali della DOP anche attraverso l'informazione del Consumatore.

Organigramma

CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE
Presidente
Francesco Contò

VICE PRESIDENTI
Ascanio Spagnoletti Zeuli
Gaetano Dentamaro

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

COLLEGIO SINDACALE
Presidente
Gianluigi Marella

SINDACI EFFETTIVI
Vito Pellegrino
Crescenzo Rizzi

SINDACI SUPPLENTI
Sebastiano Zingaro
Fabio Maurizio Molinario

I NUMERI DEL CONSORZIO

Associati:
Soci olivicoltori 633
Soci imbottigliatori 36
Soci molitori 21

Olio extra vergine certificato anno 2015
3.139,80 tonnellate

CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE E LA TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA A DOP "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