

## E la Bella di Cerignola punta sull'export

FOGGIA - Crescono anche all'estero le vendite della «Bella della Daunia», la Dop dell'oliva da mensa prodotta nell'area foggiana compresa tra Cerignola, Strornara, San Ferdinando, Trinitapoli e Stornarella. Più nota come la «Bella di Cerignola», questa oliva da mensa autoctona la cui produzione risale fino al 1400, è venduta non solo nella rete di Gdo italiana ma anche all'estero, soprattutto negli Stati Uniti dove veniva esportata già dalla fine del 1800.

Della quantità media prodotta ogni anno, quasi 30mila quintali, ne viene certificato il 5%, poco più di 1.300 quintali che, con il bollino «la bella della Daunia», vengono commercializzati soprattutto nel Nord America dove si registra la più alta concentrazione di consumatori di oliva da tavola. A «vigilare» su que-

sta Dop c'è un consorzio di tutela nato nel 2002 guidato da Stefano Pavoncelli che presiede, dal 1993, anche la cooperativa (40 soci) «La Bella di Cerignola» che l'anno scorso ha ottenuto un fatturato di 1,350 milioni di euro.

«Le vendite - spiega il presidente - sono buone e per il 2006 stimiamo una crescita del fatturato del 10%, merito dell'azione di promozione e di valorizzazione svolta in questi anni dai privati, dalla nostra cooperativa e anche dal ministero delle Politiche agricole che insiste molto sulle Dop».

Nel 2006 la quantità certificata dovrebbe raggiungere i 1.500 quintali, quantità nettamente superiore a quella della Nocellara del Belice, altra nota oliva da mensa siciliana. L'attenzione su questa Dop sta dunque crescendo tra i consumatori che

la gustano da sola, insieme a un aperitivo, o accompagnata da formaggi. L'oliva, di forma allungata e di grandi dimensioni, può essere sia verde che nera, è caratterizzata dalla presenza di tantissima polpa (l'85%) rispetto al nocciolo e viene conciata in appositi contenitori detti «cugnetti». L'albero da cui vengono ottenute ha un portamento espanso, tendenzialmente pendulo, con una chioma contenuta ma piuttosto densa e la loro forma è ellissoidale allungata con l'apice subsonico e la base appiattita. Particolare il procedimento di lavorazione, il così detto «Sivigliano»: i frutti vengono trattati con soda per deamarizzarli, poi vengono lavati con acqua corrente e conservati in fusti o vasi di vetro o di terracotta, aggiungendo del sale da cucina sciolto.

V.R.