



Il mangiare è uno dei quattro scopi della vita:
ma non ho mai saputo quali siano gli altri tre.
M. de Montaigne

30/01/2012

Home >> News >> Taccuino Epoca Moderna >> olio e olive >> Oliva La Bella della Daunia DOP

NOTIZIE olio e olive

Oliva La Bella della Daunia DOP

Categoria: olio e olive



L'oliva La Bella della Daunia DOP si presenta di grande pezzatura con polpa compatta. Di forma allungata (simile ad un susina), si caratterizza per la pellicola sottile ed il gusto pieno e saporito. L'area di coltivazione dell'oliva La Bella della Daunia DOP comprende alcuni comuni della provincia di Foggia.

L'origine di questa varietà - detta anche "prugna" - è ancora piuttosto incerta. Secondo alcuni discenderebbe dalle olive "Orchites" dei Romani, mentre altri sostengono che fu importata nel 1442 durante il periodo aragonese e diffusa nell'area del Tavoliere, da cui anche un altro nome con cui è conosciuta, ossia "gigante di Spagna" o "oliva di Spagna". La coltivazione vera e propria si fa risalire al XV secolo, anche se inizialmente destinata all'autoconsumo. Questa particolare cultivar ha poi assunto il nome del paese in cui ha conosciuto la maggiore espansione, divenendo nota a tutti come "Bella di Cerignola".

Sviluppatesi poi nel corso dei secoli, la produzione di olive ha cominciato ad essere effettuata anche per fini commerciali, tanto che già ai primi del '900 queste olive, conciate, erano inviate in America (principalmente in California) nei caratteristici recipienti in legno da 5-10 kg, i cosiddetti "Cugnet", dove sono ancora particolarmente apprezzate grazie all'elevata pezzatura e le buone caratteristiche organolettiche.

Da circa sei secoli è considerata l'oliva da tavola per eccellenza. Le olive devono essere conservate in contenitori di vetro, immerse in acqua a temperatura ambiente. Se si intende conservarle per lunghi periodi di tempo è consigliabile cambiare l'acqua, aggiungere sale e riporle in frigorifero.

La Bella della Daunia è il contorno ideale per diversi piatti della gastronomia mediterranea, dalle carni ai formaggi. Ottima per

la preparazione di insalate e come ingrediente di antipasti o aperitivi.

Leggi news olio

0
tweets

0

Stampa | Altre news di questa categoria

[[Indietro](#)] | [[Home](#)]