



Un uliveto nel territorio di Cerignola, in Puglia.



Puglia

La regina delle olive da tavola viene dalla Puglia e più precisamente dall'entroterra di **Cerignola** (Foggia), cuore della produzione della Bella della Daunia

Dop, varietà Bella di Cerignola (consorzio tutelato olivabella.com). Dal primo di ottobre inizia la lavorazione delle olive verdi, che restando sugli alberi più tempo virano al rossiccio-testa di mo-ro e sono poi lavorate e vendute come nere. La raccolta avviene a mano e dei 100mila quintali solo 8mila sono Dop. Nel centro di Cerignola c'è il **Piano delle Fosse del grano** (visite guidate gratuite, tel.338.9061783), alle spalle della Cattedrale, tra le più grandi d'Italia. È una sorta di museo open air di circa 635 silos interrati di origine romana, utilizzati fino agli anni Ottanta (ma alcuni sono ancora in uso) per conservare le granaglie.

DORMIRE

Borgo San Lorenzo

Cerignola. Dodici camere minimal in un parco secolare di 6 ettari, a pochi minuti dal paese. Per eco entusiasti. Doppia con colazione da 120 euro, nel weekend 150 euro. ilborgosanlorenzo.it

MANGIARE

Hostaria u'Vulesce

Cerignola. Cucina della tradizione, da assaggiare il fusillone con fave fresche e il tubettino (formato di pasta quadrato fatto in casa) con cozze e pecorino. Tel. 0885.425798.