

SudSaporiprodoti tipici

Le vie
del gusto

Si raccoglie da ottobre a dicembre

A Cerignola l'oliva si fa Bella È ok in salamoia

di SIMONA GIORDANO

La Daunia, il cui nome deriva dal leggendario re greco Dau-no, figlio di Licaone di Arcadia, è una terra ricca di tradizioni e di simboli. E tra questi l'albero di ulivo è certamente uno dei più sacri. La cultivar Bella di Cerignola si inserisce in questo contesto e rappresenta oggi una delle varietà di olive da mensa maggiormente diffuse e di pregio.

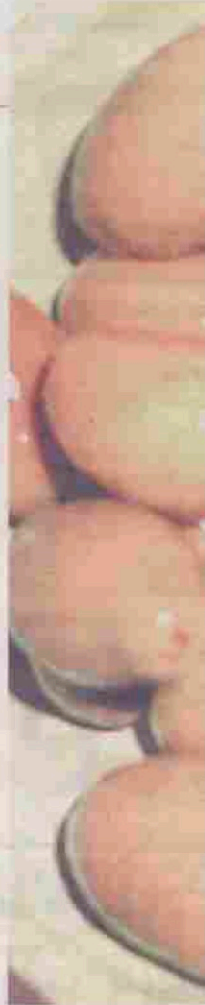
Anticamente denominata «Oliva di Spagna», «Oliva di Cerignola» o «Grossa di Spagna», si ritiene derivi dalle olive «Orchites» dei romani; altri sostengono che, al contrario, sia stata importata dalla Spagna intorno al Quattrocento per diffondersi successivamente in agro di Cerignola. Già agli inizi del Novecento la Bella della Daunia era commercializzata in caratteristici barili di legno, i «vascid», o in contenitori più piccoli, i «cugnet» ed esportata nelle Americhe. La zona di coltivazione della Bella di Cerignola abbraccia principalmente il territorio del Comune di Cerignola ed in minore parte quello dei Comuni di Ortanova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella e Trinitapoli.

Il periodo di raccolta inizia verso la metà di ottobre e si protrae fino a dicembre; il giusto grado di maturazione del frutto si ha quando la pellicola che lo ricopre tende dal verde foglia al giallo paglierino, per la varietà verde, e al rosso vino, per la varietà

nera. Dalla forma simile a quella di una susina, piuttosto affusolata, la Bella della Daunia si caratterizza per la spiccata grandezza del frutto, il cui peso varia dai 6 ai 30 grammi; la sottile pellicola esterna racchiude una polpa compatta e consistente, dal sapore allo stesso tempo delicato e pieno. Le caratteristiche descritte rendono tale varietà particolarmente adatta alla manipolazione e alla conservazione.

La lavorazione si differenzia in relazione alla varietà: si utilizza il metodo Sivigliano per le olive verdi, le più diffuse e richieste, che prevede un trattamento iniziale dei frutti con la soda al fine di ridurne l'amarognolo, un successivo risciacquo in acqua e la conservazione, con aggiunta di sale da cucina, in appositi contenitori sterili. Per le olive nere, invece, si utilizza il metodo Californiano. Il gusto gradevole e spiccato rendono la Bella della Daunia un prodotto particolarmente versatile in cucina. Ottima consumata al naturale, come snack o come ingrediente per arricchire un aperitivo o un antipasto, questa oliva viene abbinata con successo a verdure locali nella preparazione di gustose insalate e contorni caldi; risulta deliziosa come accompagnamento a piatti di carne e a formaggi tipici della zona, in primis il caciocavallo podolico. Protetta dal marchio dop dal 2000, la Bella della Daunia è tutelata dal Consorzio di Tutela Oliva da Mensa DOP La Bella della Daunia - Cultivar Bella di Cerignola.

A fianco, le olive Bella della Daunia appena tolte dalla salamoia. A sinistra, gli spaghetti alla Sanguannid



Ricetta d'autore

Negli spaghetti



La chef Claudia Cellamare («Da Gianni» a Bari, telefono 080-5230014), autrice del piatto

Per la realizzazione «Sanguannid» rosolare in olio 50 grammi di olive verdi e aggiungere 100 grammi di passata di pomodoro. A 5 minuti aggiungere un trito di olive Bell snocciolate. Ponete a cuocere a 80°C, scolate al dente e condite con sugo per due minuti. Servite con generosa spolverata di pepe subito.