

09

Vie del gusto

il bello & il buono dell'Italia e del mondo ✦ good taste in Italy and throughout the world

89.23.24

VIE DEL GUSTO • ANNO XI • NUMERO 9 • SETTEMBRE 2008 • € 4,90
Autore e Editor: Massimo Sestini, Via Salaria 101, 00198 Roma, Tel. 06/4930111, Fax 06/4930112
Distributore: Sped. in abb. postale, post. italiana Sp. A. 02/030 Roma, Tel. 06/4930111, Fax 06/4930112
Abbonamenti: Sped. in abb. postale, post. italiana Sp. A. 02/030 Roma, Tel. 06/4930111, Fax 06/4930112
Autore e Editor: Massimo Sestini, Via Salaria 101, 00198 Roma, Tel. 06/4930111, Fax 06/4930112

*Il fascino
della Mediterranea*
Spaghetti & Co. Patrimonio dell'Umanità
THE APPEAL OF MEDITERRANEAN DIET
Spaghetti & Co. heritage of humanity

www.viedelgusto.it
ITALIAN&ENGLISH TEXT

una terra *un prodotto*

Superoliva

Bella della Daunia DOP. Nel cuore del Tavoliere delle Puglie, dalla fertilità di questo preistorico fondo marino, nascono i frutti più grandi del mondo
di Elena Conti

Il frutto è enorme, può raggiungere fino a 17 grammi un solo esemplare. Sono olive da tavola verdi o nere, della varietà Bella di Cerignola, ma registrate con la denominazione di origine protetta DOP, con il nome di Bella della Daunia. Si tratta di una varietà di oliva locale la cui zona di produzione offre condizioni eccellenti per la vita della pianta. Conosciuta fin dal 1400, per le sue caratteristiche uniche di gusto e per le enormi dimensioni, già nel 1800 cominciarono le esportazioni verso l'America. Di forma, queste olive ricordano molto una susina, sono allungate, con base ristretta ed apice acuto e sottile; la polpa è delicata, ma compatta e croccante, il sapore è unico e avvolgente, racchiuso da una pelle sottile. Ma la vera caratteristica è la presenza di tantissima polpa rispetto al nocciolo. Sono ottime servite insieme ai formaggi tipici della zona anche se è consigliato gustarle da sole, magari durante un aperitivo, per godere a pieno di tutto il loro sapore.

L'area di coltivazione dell'oliva Bella della Daunia si estende su una vasta pianura, molto soleggiata, un preistorico fondo marino. Proprio per la fertilità dei terreni e il clima dolce, nel corso della storia in questa zona si insediarono feudatari di diverse nazionalità, che portarono con loro varie specie di piante, tra le quali l'oliva Grossa di Spagna. Questa coltivazione si diffuse rapidamente e fu denominata localmente "Bella di Cerignola", dal nome della cittadina in cui cominciò ad avere la maggiore diffusione. Anche se di lontane origini spagnole, ormai la Bella della Daunia è considerata una varietà autoctona, con caratteristiche addirittura migliori rispetto alla specie originaria, soprattutto per il diverso rapporto polpa-nocciolo, modificatosi per le

caratteristiche climatiche locali e per la natura del terreno. La sua coltivazione, iniziata attorno al 1400 per consumo locale, si è poi trasformata in attività produttiva di notevole importanza per Cerignola. Le olive, una volta raccolte, vengono prima trattate con la soda per eliminare il gusto amaro; quindi lavate con acqua corrente e conservate in salamoia di acqua e sale marino in fusti, vasi di vetro o contenitori di terracotta. —



caratteristiche climatiche locali e per la natura del terreno. La sua coltivazione, iniziata attorno al 1400 per consumo locale, si è poi trasformata in attività produttiva di notevole importanza per Cerignola. Le olive, una volta raccolte, vengono prima trattate con la soda per eliminare il gusto amaro; quindi lavate con acqua corrente e conservate in salamoia di acqua e sale marino in fusti, vasi di vetro o contenitori di terracotta. —



Super olive

The Bella di Cerignola olive variety produces olives weighing up to 17 grams each. Green and black olives meant for serving, they are DOP registered with the name Bella della Daunia. They are plum-shaped, narrow at the base and tapered at the top; they have a tender, but compact texture and their unique flavour is enclosed in a thin peel. But their best feature is the abundance of pulp in comparison with the pit. They are wonderful served together with typical regional cheeses. The area where the Bella della Daunia olive is cultivated extends over a vast, especially sunny plain. Because of the fertility of the land and mild climate, throughout history landowners of various nationalities settled this region bringing various species of plants with them, including the Grossa di Spagna olive. Cultivation spread rapidly. Locals called the olives "Bella di Cerignola" for the little town where they first became popular.

dove&come

where&how

Consorzio di Tutela Oliva
da Mensa Dop
la Bella della Daunia
Cultivar Bella di Cerignola
Piazza della Repubblica
Palazzo di Città
Cerignola (Fg)
Tel. 0885422007



a cura

QUALIVITA

Fondazione per la tutela e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità

qualivita.it