

# LA FRUTTA E LA VERDURA A TAVOLA

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE "FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE"



## BELLA DELLA DAUNIA DOP

### Come è fatta?

La Bella della Daunia DOP è un'oliva di colore verde o nero, di grandi dimensioni. Il suo peso arriva fino a 30 g e la forma è allungata, simile ad una piccola susina. La polpa è abbondante. Le olive verdi sono croccanti e saporite, le olive nere hanno una polpa di media consistenza e un gusto più delicato. La pianta che produce le olive si chiama ulivo.



### Che tipo di coltivazione si adotta?

La pianta di ulivo dalla quale provengono le olive La Bella della Daunia DOP si chiama "Bella di Cerignola". La raccolta avviene direttamente dall'albero, a partire dal 1° ottobre, e varia a seconda della tipologia di olive: per le olive verdi deve essere effettuata quando la parte esterna tende al verde paglierino, mentre per le olive nere quando tende al rosso. Una volta raccolte vengono subito lavorate, cioè preparate per essere consumate.

### Quando è nata?

La coltivazione della pianta di ulivo dalla quale si ottiene La Bella della Daunia DOP è molto antica. Secondo alcuni esperti, deriverebbe dalle olive "Orchites" degli antichi Romani. Secondo altri esperti, sarebbe stata introdotta dalla Spagna durante il periodo aragonese, nel 1400. Tuttavia, non essendo mai stata presente tra le piante di ulivo della penisola iberica, può essere considerata una pianta tipica dell'agro di Cerignola nell'antica Daunia, oggi conosciuta come Tavoliere delle Puglie.



### Quante possiamo mangiarne?

Per una corretta alimentazione è consigliato consumarne una piccola porzione e saltuariamente.

### Dove viene prodotta?

La produzione di La Bella della Daunia DOP avviene in Puglia, nei comuni di Cerignola, Stornara, Stornarella e Orta Nova in provincia di Foggia e nei comuni di San Ferdinando di Puglia e Trinitapoli in provincia di Barletta-Andria-Trani.





## Curiosità

La Bella della Daunia DOP rappresenta a pieno titolo uno dei prodotti tipici della Dieta mediterranea che, a novembre del 2010, l'UNESCO ha iscritto nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

## Cosa è una DOP?

La sigla "DOP" significa Denominazione di Origine Protetta e serve a riconoscere un prodotto che nasce in un preciso luogo con caratteristiche uniche che si legano a quel territorio. Il simbolo che rappresenta i prodotti DOP è di forma tonda e di colore giallo e rosso.



## Come la riconosci?



Visita il sito web [www.fruttanellescuole.gov.it](http://www.fruttanellescuole.gov.it)

Seguici su Facebook: [@fruttaeverduranellescuole](https://www.facebook.com/fruttaeverduranellescuole)

“Frutta e verdura nelle scuole” è un Programma di educazione alimentare sul consumo di frutta e verdura destinato agli alunni delle scuole primarie, finanziato dall'Unione europea e realizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, in cooperazione istituzionale con l'Unione italiana delle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura.



UNIONE EUROPEA

