

S A P O R I   A N T I C H I

## La Bella di Cerignola e il D'Arapi

Dolce, carnosa e con un nome da miss. È la Bella di Cerignola, tipica oliva da tavola della provincia di Foggia, che di recente ha guadagnato la denominazione d'origine protetta con il nome di Bella della Daunia. Una delle eccellenze agroalimentari della Puglia, ma anche «Capolavoro dell'agricoltura italiana», secondo il programma di degustazioni proposto giovedì scorso a Roma da Confagricoltura, Slow Food e Associazione italiana sommelier. Una bellezza prosperosa (ha la grandezza di una susina) e di lontane origini spagnole (introdotta nel Tavoliere intorno al '400), già un secolo fa veniva esportata in America nei

tipici «cugnetti», recipienti in legno da 5 o 10 chili. Le olive vengono ancora oggi raccolte a mano, non prima di metà ottobre, trattate con soda per togliere l'amaro, lavate in acqua e conservate con sale in recipienti di vetro o terracotta. Sottuose in antipasto, da abbinare con un vino della zona. Come l'ottimo brut di D'Arapi, una cantina di San Severo che, caso unico nella regione, centra la produzione su uno spumante ottenuto con metodo classico: uve di Bombino bianco e Pinot nero, perlage fine e persistente, bouquet etereo con sentore di lievito e crosta di pane, delicatamente secco e armonico. (Domenico Nucera)