

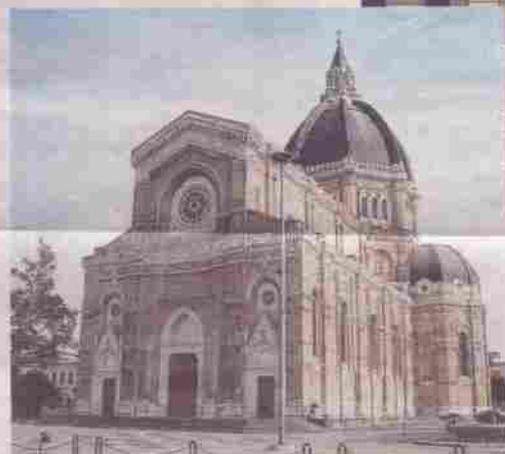
Pietro Mascagni fondò la nuova  
filarmonica e compose il suo  
capolavoro: «Cavalleria Rusticana»

Fortissime le radici contadine  
di cui è massima testimonianza  
il Piano delle fosse granarie

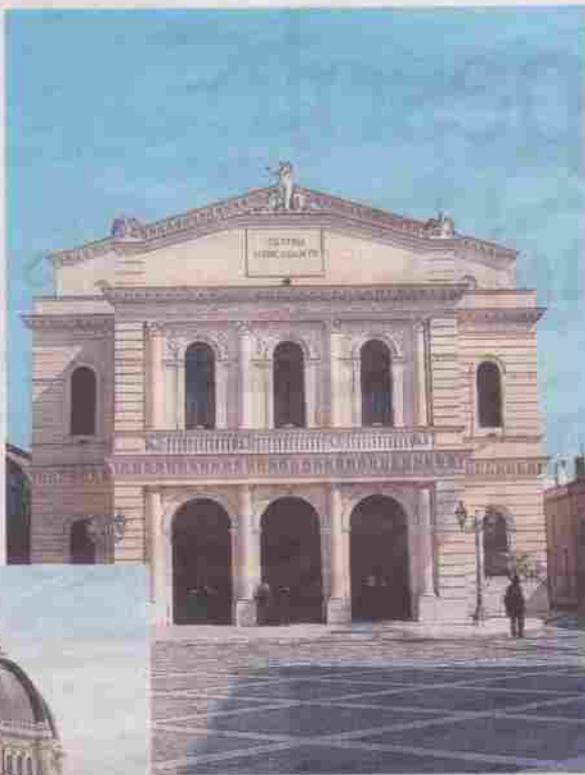
# erignola ria di tipiche grande ospitalità

pilastrini del  
più deboli e  
E in molte  
popolari,  
assieme le  
rio e della  
a di Ripal-  
laici come  
come don  
ciascuno, a  
per il ri-

ospitalità. A  
turbolenta  
ne Pietro  
a lunga so-  
bato per lo  
Compagnia  
di un spet-  
cadante, il  
propose al  
ornese di  
la per dare  
sica e fon-  
onica. Ma-  
abili, sposò  
compose il  
voro: «Ca-  
Una terra  
avara, che  
nta, orgo-



glosamente, le sue radici di popolo cristiano, come la Chiesa Madre (nel rione Terravecchia, primo nucleo urbano di Cerignola) la cui costruzione probabilmente risale all'XI-XII secolo; e le sue fortissime radici contadine, di cui è massima testimonianza il Piano delle Fosse granarie, di cui si ha notizia fin dal 1225, che con le sue oltre 600 fosse, rappresenta oggi l'ultimo esempio di una modalità di conservazione del grano,



**CERIGNOLA**  
Il teatro  
Mercadante  
e la Basilica  
di San Pietro  
Apostolo

che una volta era tipica del Tavoliere, il granaio d'Italia.

Terra di emigranti, ma anche di accoglienza di transumanti e viandanti, come i cavalieri teutonici che nei pressi dell'odierna Borgo Libertà costruirono la Torre Alemanna, antica costruzione medioevale che risale probabilmente al periodo di Federico II. La sua recente ristrutturazione ha portato, casualmente, al rinvenimento di preziose ceramiche di epoca rinascimentale. Reperti che Cerignola attende di riavere e di poter mettere in mostra nell'area museale in allestimento nell'ex convento dei domenicani, completamente ristrutturato, che si affaccia sul Piano delle Fosse granarie.

Antonio Tufariello

## La «bella della Daunia» la più grossa oliva da tavola

**È** Dop dal 2000, con la denominazione «Oliva da mensa Dop La Bella della Daunia» ma la cultivar di olive «Bella di Cerignola» la più grossa oliva da tavola esistente sul mercato, risale ad epoche memorabili. Ed è sinonimo, oltre che dell'orgoglio cerignolano, di una operosità che ha il suo sbocco in un prodotto unico, «gigante» e gustoso, digeribile ed addirittura salutare, grazie alla presenza di acidi grassi monoinsaturi che, si ritiene, possa avere un importante ruolo nel prevenire l'insorgenza di fenomeni aterosclerotici.

«La svolta - osserva Giuseppe Dibiscaglia, direttore della Cooperativa "La Bella di Cerignola", avviene nel 1993 quando nove produttori di olive giganti mettono insieme produzioni e speranze per valorizzare il prodotto rimanendo fedeli alla tradizione. Oggi la cooperativa conta 49 soci per una produzione di 14 mila quintali».

L'azienda - rileva il conte Stefano Pavoncelli, presidente della cooperativa e del Consorzio di tutela, nato nel 2002 - vede con estrema soddisfazione il raggiungimento di traguardi importanti: trasformare circa il 25% della intera produzione di olive della varietà «Bella di Cerignola»; aver contribuito a realizzare il «sogno» di ciascun socio, aver realizzato modernissimi impianti per il confezionamento del prodotto, vedere meglio valorizzato il proprio prodotto, attraverso la sua collocazione nelle migliori vetrine gastronomiche delle più svariate aree del mondo. Portando con sé anche l'immagine «della meglio Cerignola». [a.t.]