

Cece Nero



Area di origine del prodotto:

Provincia di Bari, in particolare i comuni di Acquaviva delle Fonti, Cassano delle Murge e Santeramo in Colle



Periodo di produzione:

Raccolta ad agosto; essiccato è disponibile tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

È una varietà locale tollerante avversità biotiche ed abiotiche e non necessita di particolari cure agronomiche e di coltivazione, se non della sarchiatura-rincalzatura delle giovani piante. Il portamento è cespuglioso con fiori di colore violetto. Il baccello, in relazione all'andamento termopluviometrico dell'annata agraria, presenta mediamente 1-2 semi di forma regolare e rugosa, con peso dei 1000 semi di circa 225 g. Il tegumento del seme è di colore nero, mentre il colore dei cotiledoni è tendente al bianco-giallastro.



Processo produttivo

Il Cece nero è seminato nel mese di gennaio ricorrendo a semine manuali

effettuate su terreno ben lavorato. Il letto di semina è preventivamente preparato ricorrendo a fresature eseguite con zappatrici rotative semoventi (motozappe) su terreno in stato di tempera. La semina si realizza ponendo, in solchi profondi circa 6 cm, 2-3 semi ad una distanza di circa 30-40 cm e successivamente ricoprendoli. Per tutto il corso del ciclo colturale, e prima della completa copertura del terreno da parte della vegetazione, vengono condotte lavorazioni complementari di sarchiatura meccanica per il controllo delle malerbe. In giugno-luglio, a seconda del decorso stagionale e, comunque, quando le piante sono completamente secche e prima della completa deiscenza dei baccelli, si procede alla raccolta delle piante, che vengono estirpate manualmente, accatastate in covoni e trasportate in luoghi riparati e asciutti. Al raggiungimento di un soddisfacente grado di essiccazione della pianta, dei baccelli e del seme si procede alla fase della battitura. Questa operazione, eseguita manualmente e con delle pertiche nelle aie, consiste nello sbattimento delle piante del cece su teli. In tal modo si completa la deiscenza del baccello e la separazione del seme dalla pianta. Seguono le operazioni di vagliatura del seme, che sono anch'esse eseguite manualmente, utilizzando setacci a maglie opportune e sfruttando giornate particolarmente ventilate per agevolare le operazioni di mondatura. I locali dove avvengono le operazioni necessarie ad ottenere il prodotto



finito generalmente sono in muratura, ben aerati, asciutti e mantenuti puliti per garantire la salubrità degli ambienti di lavoro e del prodotto finito.



Storia e Tradizione

Tracce storiche della coltivazione del Cece nero nell'agro di Acquaviva delle Fonti sono state ritrovate in un testo dal titolo: "Storia della chiesa Palatina di Acquaviva delle Fonti dal 1779 al 1875" (Luciani, 1876). Nel testo è evidenziato il consumo e la citata vocazionalità dei terreni agricoli del piccolo centro pugliese per la coltivazione del 'Cece nero di Acquaviva'.



Aspetti nutrizionali

Valori in grammi (g) per 100g di parte edibile

Valore Energetico	343 Kcal
Acqua	10,3
Proteine	20,9
Grassi	6,3
Carboidrati	46,9
Fibra	13,6

Black Chickpea



Product origin area:

Province of Bari, particularly in the municipalities of Acquaviva delle Fonti, Cassano delle Murge, and Santeramo in Colle



Production period:

Harvested in August; dried product available year-round.



Brief product description:

It is a local variety tolerant to biotic and abiotic adversities and does not require specific agronomic care and cultivation, except for weeding and hilling of young plants. The growth habit is bushy with violet-colored flowers. The pod, depending on the thermo-pluviometric trend of the growing season, typically contains 1-2 seeds of regular and rough shape, with a weight of approximately 225 g for 1000 seeds. The seed coat is black, while the cotyledon color tends towards white-yellowish.



Production process:

Black Chickpea is sown in January using manual sowing on well-worked soil.

The sowing bed is prepared in advance through milling carried out with self-propelled rotary hoes (tillers) on soil in a temperate state. Sowing is done by placing 2-3 seeds at a distance of about 30-40 cm in deep furrows of approximately 6 cm and subsequently covering them. Throughout the crop cycle, and before the complete ground cover by vegetation, complementary mechanical weeding is carried out to control weeds. In June-July, depending on the seasonal progress and when the plants are completely dry and before the complete pod dehiscence, the plants are manually uprooted, stacked in bundles, and transported to sheltered and dry places.

Upon reaching a satisfactory level of plant, pod, and seed drying, the threshing phase is carried out.

This manual operation, using sticks in the threshing yards, involves beating the chickpea plants on sheets. This completes the pod dehiscence and separates the seed from the plant. The seed screening operations follow, also carried out manually using appropriate mesh sieves and taking advantage of particularly ventilated days to facilitate the winnowing operations. The premises where the operations necessary to obtain the finished product take place are generally masonry, well-ventilated, dry, and kept clean to ensure the healthiness of the working environments and the finished product.



History and Tradition:

Historical traces of Black Chickpea cultivation in the Acquaviva delle Fonti area have been found in a text titled "Storia della chiesa Palatina di Acquaviva delle Fonti dal 1779 al 1875" (Luciani, 1876). The text highlights the consumption and the mentioned vocation of the agricultural lands of the small Apulian center for the cultivation of 'Cece nero di Acquaviva.'



Nutritional aspects

Values in grams (g) per 100g of edible part

Energy Value	343 Kcal
Water	10,3
Proteins	20,9
Fats	6,3
Carbohydrates	46,9
Fiber	13,6



Cicerchia



Area di origine del prodotto:

Murgia barese



Periodo di produzione:

Luglio



Descrizione sintetica del prodotto

La cicerchia (*Lathyrus sativus* L.) è un'antica leguminosa da granella simile alla pianta dei ceci, ma più rustica. Viene coltivata quasi sempre in terreni marginali con uno scarso livello di tecnica colturale; resiste alla siccità ed alle basse temperature. I semi sono cuneiformi, angolosi, di colore biancastro, marrone-grigiastro o giallo crema. Il peso di mille semi varia da 300 a 500 grammi. I legumi vengono venduti sfusi o confezionati in sacchetti di diversi formati. Prima della cottura necessita di un lungo periodo di ammollo.



Processo produttivo

La semina avviene generalmente in febbraio-marzo. La cicerchia, come le altre leguminose, non ha bisogno di concimazioni azotate perché possiede i batteri simbiotici capaci di fissare l'azoto, né di trattamenti antiparassitari. Per controllare le specie infestanti viene effettuata una sarchiatura. In luglio, quando le foglie ingialliscono e i legumi imbruniscono, le piante vengono falciate. Le piante falciate si raccolgono in mucchi e si lasciano per circa una settimana esposte al sole affinché i baccelli completino l'essiccamento. La sgranatura viene seguita manualmente o mediante macchine. Generalmente al momento della conservazione i semi posseggono il 10% di acqua. Le cicerchie vengono conservate in contenitori a chiusura ermetica in luoghi freschi.



Storia e Tradizione

Nel Catasto Agrario del 1929 la cicerchia era presente come coltura principale nei comuni di Andria, Putignano e Spinazzola, rispettivamente per 53, 19 e 16 ha. In agro di Bitetto, Barletta, Conversano, Gravina in Puglia e Noci è indicata generalmente consociata con l'olivo.



Aspetti nutrizionali

Valori in grammi (g) per 100g di parte edibile

Valore Energetico	352 Kcal
Acqua	10,0
Proteine	31,0
Grassi	2,7
Carboidrati	51,0
Fibra	1,1

Cicerchia Chickpeas



Product origin area:

Murgia Barese



Production period:

July



Brief product description:

is an ancient grain legume similar to chickpeas but hardier. It is almost always cultivated in marginal lands with low agricultural techniques; it is resistant to drought and low temperatures. The seeds are wedge-shaped, angular, with a whitish, brown-gray, or cream-yellow color. The weight of a thousand seeds varies from 300 to 500 grams. The legumes are sold in bulk or packaged in bags of various sizes. Before cooking, it requires a long soaking period.



Production process:

Sowing generally takes place in February-March. Cicerchia chickpea, like other legumes, does not require nitrogen fertilization because it possesses symbiotic bacteria capable of fixing nitrogen and does not need pesticide treatments. Weeding is carried out to control weed species. In July, when the leaves turn yellow and the legumes darken, the plants are mowed. The mowed plants are collected in piles and left exposed to the sun for about a week to complete drying. Threshing is done manually or by machines. Generally, at the time of storage, the seeds contain 10% water. Cicerchia is stored in airtight containers in cool places.



History and Tradition:

In the 1929 Agricultural Census, cicerchia was listed as the main crop in the municipalities of Andria, Putignano, and Spinazzola, with 53, 19, and 16 hectares, respectively. In the areas of Bitetto, Barletta, Conversano, Gravina in Puglia, and Noci, it is generally indicated as associated with olive cultivation.



Nutritional aspects

Values in grams (g) per 100g of edible part

Energy Value	352 Kcal
Water	10,0
Proteins	31,0
Fats	2,7
Carbohydrates	51,0
Fiber	1,1



Cervellata



Area di origine del prodotto:

Comune di Toritto (BA)



Periodo di produzione:

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La 'cervellata' si presenta come un classico insaccato fresco, in budella naturali. Si utilizza una miscela di carne costituita dal 70% di carne bovina e 30% di carne suina. Alla carne tritata si aggiungono aglio, basilico fresco e/o prezzemolo, formaggio pecorino locale grattugiato, sale, pepe nero macinato e acqua. In generale, la salsiccia viene allestita in girelle del diametro di circa 12 cm che, per l'appunto, ricordano le volute cerebrali, da cui il nome "cervellata". Il colore è variabile e dipende dalle carni utilizzate, presentando tonalità che oscillano dal rosa scuro al rosso chiaro. L'odore è caratteristico e deriva dal connubio degli odori tra carne e formaggio.



Processo produttivo

Per la realizzazione della 'cervellata' si prediligono i tagli bovini del quarto anteriore, quali quelli di spalla, reale e pancia, umidi e succosi, che vengono opportunamente sgrassati. La miscela di carne, aglio, basilico e prezzemolo viene tritata due volte, in modo che sia a grana fine. Successivamente, la miscela di carne viene impastata, a mano o a macchina, con pecorino grattugiato, sale, pepe ed acqua, per qualche minuto, affinché la pasta diventi omogenea. L'impasto così ottenuto viene insaccato tramite un imbuto direttamente nel budello fresco di montone, preferibilmente del calibro di circa 22 mm. Terminata la lavorazione, la salsiccia viene appesa tramite ganci in cella frigo per lo sgocciolamento e, quindi, confezionata e conservata in frigo.



Storia e Tradizione

Un documento che testimonia la consolidata tradizione della realizzazione della 'cervellata' è un attestato conferito al Sig. Macchia Giovanni, vincitore della prima edizione della "Sagra della Cervellata", tenutasi il 20 agosto 1973 in località Quasano (BA).



Aspetti nutrizionali

Valori in grammi (g) per 100g di parte edibile

Valore Energetico	305 Kcal
Acqua	54,0
Proteine	15,0
Grassi	27,0
Carboidrati	0,6
Fibra	0

Mozzarella di Gioia Del Colle DOP



Area di origine del prodotto:

I territori ricadenti nella Murgia tarantina e barese (tra cui Altamura, Cassano delle Murgie e Santeramo in Colle)



Periodo di produzione:

Tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

La "Mozzarella di Gioia del Colle" è un formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da solo latte intero crudo di vacca ed è caratterizzato da una tecnologia di produzione basata sull'impiego di siero-innesto autoctono. Si presenta con una superficie liscia o lievemente fibrosa, lucente, non viscida, né scagliata. L'aspetto esterno è di colore bianco, con eventuali sfumature stagionali di colore paglierino.



Processo produttivo

Il latte utilizzato per produrre la "Mozzarella di Gioia del Colle" proviene da vacche di razza Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Jersey e loro incroci, allevate in stabulazione che devono pascolare all'aperto almeno 150 giorni all'anno. Al taglio la pasta, che deve avere consistenza elastica ed essere priva di difetti, presenta una leggera fuoriuscita di siero di colore bianco. La "Mozzarella di Gioia del Colle" si presenta nelle seguenti tre diverse forme: sferoidale, di nodo e di treccia. Il suo peso, secondo la forma e le dimensioni, varia dai 50 ai 1.000 grammi.



Storia e Tradizione

Le aziende produttrici sono aziende zootecniche da latte (le "masserie delle vacche" di origine federiciana) che si distinguono per alcune peculiarità geopedoclimatiche, e per un'antica e radicata tradizione casearia che è stata tramandata di generazione in generazione, conservandosi nel tempo.



Aspetti nutrizionali

Valori in grammi (g) per 100g di parte edibile

Valore Energetico	242 Kcal
Acqua	-
Proteine	16,04
Grassi	19,35
Carboidrati	0,9
Fibra	-

PDO Gioia del Colle Mozzarella Cheese



Product origin area:

Territories in the Murgia of Taranto and Bari (including Altamura, Cassano delle Murge, and Santeramo in Colle).



Production period:

All year round.



Brief product description:

PDO Gioia del Colle Mozzarella Cheese is a fresh spun-paste cheese, obtained from raw whole cow's milk, and is characterized by a production technology based on the use of native whey starter.

It has a smooth or slightly fibrous, shiny, non-viscous, and non-scaly surface. The external appearance is white, with possible seasonal shades of straw-yellow color.



Production process:

The milk used to produce PDO Gioia del Colle Mozzarella Cheese comes from cows of the Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Jersey breeds, and their crosses, raised in confinement but must graze outdoors for at least 150 days a year. When cut, the paste, which must have elastic consistency and be free of defects, shows a slight white whey leakage. PDO Gioia del Colle Mozzarella Cheese comes in three different forms: spherical, nodal, and braided. Its weight, depending on the shape and size, varies from 50 to 1,000 grams.



History and Tradition:

The producing companies are milk farms of Frederickian origin, distinguished by some geo-pedoclimatic peculiarities and an ancient and rooted cheese-making tradition passed down from generation to generation, preserving itself over time.



Nutritional aspects

Values in grams (g) per 100g of edible part

Energy Value	242 Kcal
Water	-
Proteins	16,04
Fats	19,35
Carbohydrates	0,9
Fiber	-



Vino Gravina DOP



Area di origine del prodotto:

L'intero territorio amministrativo dei comuni di Gravina in Puglia, Poggiorsini e parte del territorio di Altamura in provincia di Bari e parte del territorio di Spinazzola in provincia di Barletta-Andria-Trani.



Periodo di produzione:

A partire da Ottobre (fino a Dicembre).



Descrizione sintetica del prodotto

Il Gravina DOP comprende le seguenti tipologie di vino: Bianco, Rosso, Rosato, Spumante e Passito. Il Gravina DOP Bianco ha un colore giallo paglierino tendente al verdolino; al naso offre note di frutta matura, pesca gialla e pesca noce, agrumi, mandorla e canditi; in bocca è secco, asciutto e deciso, con acidità bilanciata e freschezza. Il Gravina DOP Rosso è di colore rosso rubino; al naso i profumi di piccoli frutti rossi si alternano a spezie, tabacco e cioccolato; in bocca è caldo, rotondo e armonico. Il Gravina DOP Rosato è di colore rosato brillante; il profumo è caratteristico, gradevole e fruttato; al palato si offre secco, fresco e sapido, con note minerali armoniche e delicate. Il Gravina DOP Spumante alla vista appare giallo paglierino chiaro con un perlage fine e persistente; al naso gli intensi profumi di frutti, agrumi e

leggera mandorla sono legati da sensazioni di crosta di pane; al gusto è vivace e armonico. Il Gravina DOP Passito si presenta di un bel colore ambrato; al naso sono evidenti i profumi di frutti disidratati, albicocca secca e miele, con toni minerali; in bocca è dolce, avvolgente e complesso.



Processo produttivo

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,50% vol.



Storia e Tradizione

Come testimoniano le evidenze sullo studio della "via Francigena", poco prima dell'anno 1000 una comunità di monaci costruì in zona una Chiesa Monastero, ancor oggi visibile, ed introdusse le principali varietà francesi di cui erano custodi. Il ritrovamento, in agro di Gravina, di una vite, prefilosera dell'apparente età di 200 anni, testimonia ulteriormente la presenza dei suddetti vitigni, già in tempi antichi.

Vino Gioia del Colle DOP



Area di origine del prodotto:

Il territorio di numerosi comuni in provincia di Bari, nella regione Puglia, tra i quali quelli di: Cassano Murge, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, e quello del comune di Altamura con esclusione, nell'interno di esso, del territorio appartenente alla zona di produzione del vino Gravina.



Periodo di produzione:

A partire da Ottobre (fino a Dicembre).



Descrizione sintetica del prodotto

Il Gioia del Colle DOP comprende le seguenti tipologie di vino solo con specificazione del vitigno: Gioia del Colle Aleatico Dolce, Gioia del Colle Aleatico Liquoroso Dolce, Gioia del Colle Primitivo. Il Gioia del Colle DOP Aleatico Dolce presenta colore rosso granato più o meno intenso, con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento; possiede un aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo conferito dall'invecchiamento e sapore pieno, moderatamente dolce, vellutato. Il Gioia del Colle DOP Aleatico Liquoroso Dolce, ottenuto dall'alcolizzazione con i vini base o i mosti, si distingue dal precedente per il sapore più caldo e dolce, che si presen-

ta armonico e gradevole. Il Gioia del Colle DOP Primitivo ha colore rosso tendente al violaceo e all'arancione con l'invecchiamento; aroma leggero caratteristico e sapore gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento, a volte anche leggermente amabile.



Processo produttivo

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. È vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Gioia del Colle» rosso o rosato non deve essere superiore ai t 12 e, per il bianco, ai t 13 di uve per ettaro in coltura specializzata.



Storia e Tradizione

La millenaria storia vitivinicola della zona, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, la presenza di dismessi stabilimenti vitivinicoli individuati come esempi di archeologia industriale, la presenza da decenni di istituti di ricerca specializzati sul territorio, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Gioia del colle". Questa zona rappresenta inoltre, da sempre, l'habitat ideale per la vigna che affonda le sue radici nello strato calcareo immediatamente sottostante il sottile strato di terreno fertile, con la conseguenza che i vigneti qui impiantati hanno rese per ettaro naturalmente basse ed una grande mineralità sostenuta da una buona acidità.

Vino Aleatico di Puglia DOP



Area di origine del prodotto:

Il territorio di numerosi comuni appartenenti alle province pugliesi di Foggia, Lecce, Taranto e Brindisi, Bari, tra cui Cassano Murge, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle



Periodo di produzione:

A partire da Ottobre (fino a Dicembre).



Descrizione sintetica del prodotto

La denominazione di origine protetta "Aleatico di Puglia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Dolce Naturale; Dolce Naturale Riserva; Liquoroso Dolce Naturale; Liquoroso Dolce Naturale Riserva. L'Aleatico di Puglia Rosso Dolce Naturale ha colore rosso granata più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento; al naso si evidenziano sentori fruttati di prugna e ciliegia che diventano più intensi e marcati con l'invecchiamento; al gusto è

moderatamente dolce, pieno, vellutato, poco tannico e sapido. L'Aleatico di Puglia Liquoroso Dolce Naturale si presenta di colore rosso granata con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento; il profumo è delicato, etereo e più intenso con l'invecchiamento; al gusto è dolce, pieno e caldo. L'Aleatico di Puglia DOP può presentare la menzione Riserva se sottoposto a un periodo di invecchiamento di almeno tre anni a decorrere dal 10 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve e dalla data di alcolizzazione per il tipo liquoroso.



Processo produttivo

Il vino a DOP "Aleatico di Puglia" viene ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal seguente vitigno: Aleatico minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni: Negro amaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.



Storia e Tradizione

La millenaria storia vitivinicola della regione è la fondamentale prova della stretta



connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Aleatico di Puglia", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

PDO Aleatico di Puglia Wine



Product origin area:

The territory of numerous municipalities belonging to the Puglia provinces of Foggia, Lecce, Taranto, and Brindisi, Bari, including Cassano Murge, Sannicandro di Bari and Santeramo in Colle.



Production period:

From October to December



Brief product description:

The Protected Designation of Origin PDO "Aleatico di Puglia" is reserved for wines that meet the conditions and requirements prescribed by the production regulations for the following types: Sweet Natural; Sweet Natural Reserve; Sweet Natural Liquoroso; Sweet Natural Liquoroso Reserve. Aleatico di Puglia Red Sweet Natural has a more or less intense garnet red color with violet reflections, tending to orange with aging; on the nose, fruity scents of plum and cherry are evident, becoming more intense and pronounced with aging; the taste is moderately sweet, full, velvety, slightly tannic, and

savory. PDO Aleatico di Puglia Sweet Natural Liquoroso has a garnet red color with violet reflections, tending to orange with aging; the aroma is delicate, ethereal, and more intense with aging; the taste is sweet, full, and warm. PDO Aleatico di Puglia can be labeled as Riserva if subjected to an aging period of at least three years starting from January 10 following the grape harvest and from the date of alcoholization for the liquoroso type.



Production process:

The PDO "Aleatico di Puglia" wine is obtained from grapes from vineyards composed of the following grape variety: Aleatico minimum 85%. Grapes from the Negro Amaro, Malvasia Nera, and Primitivo varieties, present in the vineyards up to a maximum of 15%, can contribute to the production of said wine, either alone or together.



History and Tradition:

The millennial viticultural history of the region is the fundamental proof of the close connection and interaction existing between human factors and the quality and peculiar characteristics of "Aleatico di Puglia" wine, or it is evidence of how human intervention in

the particular territory has, over the centuries, transmitted traditional vine cultivation and winemaking techniques, which in the modern and contemporary era have been improved and refined, thanks to undisputed scientific and technological progress, to obtain the current renowned wines.



Olio EVO DOP Terre Di Bari



Area di origine del prodotto:

La zona di produzione, trasformazione e confezionamento dell'olio extravergine di oliva Terra di Bari DOP interessa il territorio amministrativo delle province di Bari e Barletta-Andria-Trani, nella regione Puglia.



Periodo di produzione:

Ottobre - Febbraio



Descrizione sintetica del prodotto

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia olio extravergine di oliva Terra di Bari DOP, seguito da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: Castel del Monte, Bitonto, Murgia dei Trulli e delle Grotte. La tipologia Castel del Monte, ottenuta dalla varietà Coratina (almeno 80%), ha colore verde con riflessi gialli, odore fruttato intenso e sapore fruttato con sensazione media di amaro e piccante. La tipologia Bitonto, ottenuta dalle varietà Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Coratina (almeno 80%), ha colore verde-giallo, odore fruttato medio e sapore fruttato leggero con sensazione di erbe fresche e sentore leggero

di amaro e piccante. La tipologia Murgia dei Trulli e delle Grotte, ottenuta dalla varietà Cima di Mola (almeno 50%), e di colore giallo oro con riflessi verdi, ha odore fruttato leggero, sapore fruttato con sensazione di mandorle fresche e leggero sentore di amaro e piccante.



Processo produttivo

La raccolta delle olive viene effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno. Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. Le operazioni di oleificazione si concludono entro due giorni dalla raccolta.



Storia e Tradizione

La presenza dell'olivo nel territorio dell'olio extravergine di oliva Terra di Bari DOP ha origini antichissime risalenti all'età neolitica. Lo sviluppo significativo dell'olivicoltura è invece ascrivibile all'epoca romana, testimoniato da documenti dedicati alla coltivazione dell'olivo e alla lavorazione delle olive. È in assoluto il condimento con il miglior equilibrio di grassi; in particolare è privo di colesterolo e ricco di Vitamina E



e Polifenoli, sostanze dalla potente azione antiossidante.



Aspetti nutrizionali

Valori in grammi (g) per 100g di parte edibile

Valore Energetico	824 Kcal
Acqua	-
Proteine	0
Grassi	91,6
Carboidrati	0
Fibra	-

PDO Terra di Bari Extra Virgin Olive Oil



Product origin area:

The production, processing, and packaging area of PDO Terra di Bari extra virgin olive oil covers the administrative territory of the provinces of Bari and Barletta-Andria-Trani in the Puglia region.



Production period:

October to February



Brief product description:

The product is introduced to the market as PDO Terra di Bari extra virgin olive oil, followed by one of the following additional geographical mentions: Castel del Monte, Bitonto, Murgia dei Trulli e delle Grotte. The Castel del Monte type, obtained from the Coratina variety (at least 80%), has a green color with yellow reflections, intense fruity aroma, and fruity taste with a medium sensation of bitterness and spiciness. The Bitonto type, obtained from the Cima di Bitonto or Ogliarola Barese and Coratina varieties (at least 80%), has a green-yellow color, medium fruity aroma, and light fruity taste with a sensation of fresh herbs and a slight hint of

bitterness and spiciness. The Murgia dei Trulli e delle Grotte type, obtained from the Cima di Mola variety (at least 50%), is golden yellow with green reflections, has a light fruity aroma, fruity taste with a sensation of fresh almonds, and a light hint of bitterness and spiciness.



Production process:

Olive harvesting is carried out by January 30 of each year. Olives must be harvested directly from the plant, either manually or with mechanical means. The oil processing operations must be completed within two days of harvesting.



History and Tradition:

The presence of the olive tree in the PDO Terra di Bari extra virgin olive oil territory has ancient origins dating back to the Neolithic age. The significant development of olive growing is attributable to the Roman era, as evidenced by documents dedicated to olive cultivation and olive processing. It is, in absolute terms, the seasoning with the best balance of fats; in particular, it is cholesterol-free and rich in Vitamin E and Polyphenols, powerful antioxidant substances.



Nutritional aspects

Values in grams (g) per 100g of edible part

Energy Value	824 Kcal
Water	-
Proteins	0
Fats	91,6
Carbohydrates	0
Fiber	-



Oliva Tèrmite di Bitetto



Area di origine del prodotto:

Provincia di Bari, in particolare Bitetto e comuni limitrofi



Periodo di produzione:

Autunno.



Descrizione sintetica del prodotto

I frutti sono drupe di forma ovale, che si presentano di colore verde durante lo sviluppo e nero a maturazione avvenuta.



Processo produttivo

Le olive si avviano alla lavorazione entro 48 ore dalla raccolta, ed il sistema di lavorazione utilizzato è quello denominato "in salamoia al naturale o alla greca". Le olive subiscono un processo di conservazione in salamoia piuttosto lento, nel quale si distinguono due fasi: quella iniziale o tumultuosa, della durata di 20-30 giorni, durante i quali il prodotto (in salamoia all'8-10%) subisce un lento processo di "deamarizzazione" e di fermentazione aerobica. Successivamente, le olive vengono conservate in contenitori chiusi dove la fer-

mentazione, stavolta anaerobica, procede lentamente, consentendo il completamento del processo. La conservazione delle olive (in forma intera, snocciolata, farcita o condita) avviene in contenitori della capacità massima di 10 Kg. Possono essere utilizzati ingredienti facoltativi quali: sale, aceto, olio extravergine di oliva, spezie, erbe ed estratti naturali.



Storia e Tradizione

La 'Termite di Bitetto' è una varietà autoctona, come riportato in antichi documenti curiali e notarili rinvenuti. Uno di essi risale all'inizio del secondo millennio, riportante come data di emissione il 6 maggio 1186 (anno XXI del regno di Guglielmo il Buono, pubblicato col numero CXXXI nel Codice Diplomatico Normanno di Alfonso Gallo); si tratta di una dichiarazione di riconoscimento di proprietà di alcuni appezzamenti di terreno situati nell'agro di Bitetto e nella quale più volte è riportata la parola latina "Termitum" in riferimento alla varietà di alberi ivi coltivati. Un altro documento è contenuto in un protocollo notarile del secolo XVIII e riguarda un atto rogato a Bitetto il 18 novembre 1763 dal notaio Giuseppe Tommaso Mastrangelo nel quale, tra le spese annualmente elencate e sostenute da un tutore per lavori ai terreni di proprietà di alcuni frati minori, è riportata una per lavori di "innesti degli alberi di olive termiti".



Aspetti nutrizionali

Valori in grammi (g) per 100g di parte edibile

Valore Energetico	268 Kcal
Acqua	58
Proteine	1,5
Grassi	27,0
Carboidrati	5,0
Fibra	4,4

Table Olive Tèrmite of Bitetto



Product origin area:

Province of Bari, especially Bitetto and neighboring municipalities



Production period:

Autumn.



Brief product description:

The fruits are oval-shaped drupes, green during development and black when fully ripe.



Production process:

The olives are processed within 48 hours of harvesting, using the "in brine naturally or Greek style" processing system. The olives undergo a rather slow brining process, which includes two phases: the initial or tumultuous phase, lasting 20-30 days, during which the product (in 8-10% brine) undergoes a slow "debitting" process and aerobic fermentation. Subsequently, the olives are stored in closed containers where anaerobic fermentation proceeds slowly, allowing the completion of the process.

The olives (whole, pitted, stuffed, or seasoned) are stored in containers with a maximum capacity of 10 kg. Optional ingredients such as salt, vinegar, extra virgin olive oil, spices, herbs, and natural extracts can be used.



History and Tradition:

The Table Olive TERMITE of Bitetto is an autochthonous variety, as reported in ancient curial and notarial documents found. One of them dates back to the beginning of the second millennium, with the emission date of May 6, 1186 (year XXI of the reign of William the Good, published with number CXXXI in the Diplomatic Norman Code by Alfonso Gallo). It is a declaration of ownership recognition of some plots of land located in the Bitetto area, and the Latin word "Termitum" is repeatedly mentioned in reference to the variety of olive trees cultivated there. Another document is contained in a notarial protocol from the 18th century and concerns an act notarized in Bitetto on November 18, 1763, by the notary Giuseppe Tommaso Mastrangelo. Among the annually listed expenses incurred by a guardian for work on the lands owned by some minor friars, there is a mention of work on "grafting of termite olive trees."



Nutritional aspects

Values in grams (g) per 100g of edible part

Energy Value	268 Kcal
Water	58
Proteins	1,5
Fats	27,0
Carbohydrates	5,0
Fiber	4,4



Mandorla di Toritto



Area di origine del prodotto:

Toritto (BA)



Periodo di produzione:

Da agosto a ottobre.



Descrizione sintetica del prodotto

Il prodotto 'Mandorla di Toritto' è costituito dai frutti delle seguenti cultivar autoctone: Filippo Cea (almeno 70%); Antonio De Vito (fino 20%); altre cultivar (fino al 10%). Il seme della cultivar 'Filippo Cea' è dolce, simmetrico e di media grandezza, con episperma ruvido di colore ocra scuro, punta piccolissima e arrotondata. Circa il 70% è da considerarsi a seme singolo; la resa è di circa il 35%; quasi assenti i semi abortiti. Per le sue particolari e gradevoli caratteristiche aromatiche, trova un largo utilizzo nella preparazione del latte di mandorla e di dolci di varia natura, a cui conferisce un gusto largamente gradito dai consumatori. Per la sua tipicità ha dato origine a numerosi prodotti dolciari locali, su cui vi è una domanda in continua ascesa. La cultivar 'Antonio De Vito' presenta invece un seme di sapore dolce, grande e schiacciato, con episperma di colore ocra chiaro e aspetto ruvido e lineato, forma rettangolare od ovoidale e punta rivolta verso il basso. La resa media in sgusciato è di circa il 28%, con la quasi assenza di semi abortiti.



Processo produttivo

La coltivazione del mandorlo viene effettuata in asciutto, con qualche irrigazione di soccorso nei nuovi impianti. La coltura del mandorlo è presente

con impianti tradizionali specializzati e consociati con olivo. I vecchi impianti presentano sestri irregolari con una forma di allevamento a vaso; nei nuovi impianti specializzati il sesto d'impianto è 6x6 o 5x5 m. La raccolta può essere realizzata manualmente o con l'ausilio di scuotitori. Il periodo di raccolta può variare, a seconda delle cultivar, da fine agosto a inizio ottobre. Dopo la "smallatura" ed eventualmente anche dopo la sgusciatura e la pelatura, le mandorle vengono esposte al sole ad asciugare, su reti o panni, per un periodo che varia in funzione delle varietà e delle condizioni climatiche. Si procede successivamente alla sgusciatura e, eventualmente, alla pelatura. Le mandorle sgusciate e pelate si conservano in luoghi freschi ed asciutti in sacchi di juta o contenitori ermetici di materiali naturali (creta, terracotta, pietra, vetro). Cultivar locali di mandorle sono presenti nell'area indicata da diversi secoli, così come forme tradizionali di conservazione e lavorazione. Nei secoli numerose cultivar sono state individuate a Toritto (ad esempio le antiche 'Piscalze' e 'Luisi'). Attualmente, le cultivar principali sono 'Antonio De Vito' e, soprattutto, 'Filippo Cea'. La prima si è originata all'inizio del XIX secolo in contrada Parchitello (detta anche "Benefici" in memoria dei latifondi ecclesiastici ivi esistenti), nel territorio di Toritto. La 'Filippo Cea', risalente agli inizi del XX secolo, ha origine nel podere del torittese Filippo Cea, nato nel 1858.



Storia e Tradizione

Una descrizione delle suddette cultivar si trova già nel fondamentale libro di Fanelli (1939) "Varietà pugliesi di mandorle", dove vengono descritte come varietà esistenti da tempo sul territorio. In particolare, riguardo la 'Filippo Cea', Fanelli sosteneva che è "ottima varietà per la produzione di semi da destinarsi a dolci, farine ecc." e, già da allora, affermava che "sarebbe un grave errore distruggere l'attuale patrimonio di varietà, affer-



mates attraverso una esperienza secolare, per ottenere la desiderata standardizzazione". Inoltre, riferendosi alle varietà autoctone, sosteneva che "nelle zone di antica coltura la questione delle varietà non può essere trattata con semplicismo: differenze di terreno e di clima impongono di procedere con la massima cautela nella sostituzione delle varietà, né è esclusa la probabilità che talune varietà, oggi confinate in aree ristrette, valgano quanto o più di quelle che hanno raggiunto la celebrità per merito di una maggiore attività commerciale". Nel tempo si è consolidato uno stretto legame tra territorio e questo prodotto: a Toritto una delle principali strade del centro storico, via Ettore D'Urso, ha marciapiedi molto larghi per consentire l'esposizione al sole delle mandorle smaltate e sgusciate. Anche le masserie di Toritto, alcune risalenti al XVII secolo, presentano appositi locali in pietra per la conservazione e la lavorazione delle mandorle e aie per consentire l'esposizione al sole delle stesse. Le mandorle di Toritto dell'antica varietà "Filippo Cea" sono un prodotto Slow Food



Aspetti nutrizionali

Valori in grammi (g) per 100g di parte edibile

Valore Energetico	628 Kcal
Acqua	5,1
Proteine	22,0
Grassi	55,3
Carboidrati	4,6
Fibra	12,7

Toritto Almond



Product origin area:

Toritto (BA)



Production period:

From August to October.



Brief product description:

Toritto Almond is composed of fruits from the following native cultivars: Filippo Cea (at least 70%); Antonio De Vito (up to 20%); other cultivars (up to 10%). The seed of the 'Filippo Cea' cultivar is sweet, symmetrical, and of medium size, with a rough dark ochre episperma, a very small and rounded tip. About 70% is considered a single seed; the yield is about 35%, with almost no aborted seeds. Due to its particular and pleasant aromatic characteristics, it is widely used in the preparation of almond milk and various sweets, imparting a taste highly appreciated by consumers. The 'Antonio De Vito' cultivar, on the other hand, has a sweet, large, and flattened seed, with light ochre episperma and a rough, linear appearance, rectangular, or ovoid in shape, with the tip facing downwards. The average yield in shelled almonds is about 28%, with almost no aborted seeds.



Production process:

Almond cultivation is carried out in dry conditions, with some emergency irrigation in new plantations. Almond cultivation is present in traditional specialized plantations and associated with olive trees. The old plantations have irregular rows with a vase-shaped training system; in new specialized

plantations, the planting distance is 6x6 or 5x5 meters. Harvesting can be done manually or with the help of shakers. The harvest period can vary, depending on the cultivars, from late August to early October. After "smalling" and possibly after shelling and peeling, the almonds are sun-dried on nets or cloths for a period that varies depending on the varieties and climatic conditions. Subsequently, shelling and, optionally, peeling are carried out. Shelled and peeled almonds are stored in cool, dry places in jute sacks or airtight containers made of natural materials (clay, terracotta, stone, glass). Local almond cultivars have been present in the area indicated for several centuries, as well as traditional forms of preservation and processing. Over the centuries, numerous cultivars have been identified in Toritto (such as the ancient 'Piscalze' and 'Luisi'). Currently, the main cultivars are 'Antonio De Vito' and, above all, 'Filippo Cea.' The former originated in the early 19th century in the Parchitello district (also known as "Benefici" in memory of the existing ecclesiastical estates) in the territory of Toritto. The 'Filippo Cea,' dating back to the early 20th century, originated in the estate of Filippo Cea, born in 1858.



History and Tradition:

A description of these cultivars can already be found in Fanelli's fundamental book (1939) "Varieties of almonds in Puglia," where they are described as varieties existing in the territory for a long time. In particular, regarding 'Filippo Cea,' Fanelli argued that it is an "excellent variety for seed production destined for sweets, flours, etc." and already asserted that "it would be a serious mistake to destroy the current heritage of varieties, established through centuries of experience, to achieve the desired standardization." Furthermore, referring to native varieties, he argued that "in areas of ancient cultivation, the issue of varieties

cannot be treated simplistically: differences in soil and climate require the utmost caution in the replacement of varieties, nor is the probability excluded that certain varieties, now confined to restricted areas, are worth as much as or more than those that have gained fame due to greater commercial activity." Over time, a close connection has been established between the territory and this product: in Toritto, one of the main streets in the historic center, Via Ettore D'Urso, has very wide sidewalks to allow the exposure of shelled and unshelled almonds to the sun. The farmhouses in Toritto, some dating back to the 17th century, have specific stone rooms for the preservation and processing of almonds and courtyards to allow exposure to the sun.



Nutritional aspects

Values in grams (g) per 100g of edible part

Energy Value	628 Kcal
Water	5,1
Proteins	22,0
Fats	55,3
Carbohydrates	4,6
Fiber	12,7



Fungo Cardoncello



Area di origine del prodotto:

Province di Bari e BAT, in particolare la Murgia Barese



Periodo di produzione:

Spontaneo, in autunno e primavera.



Descrizione sintetica del prodotto

Il 'cardoncello' è un fungo saprofita-parassita con cappello di diametro variabile da 3 a 15 cm, arrotondato o irregolare, inizialmente convesso, poi piano con i bordi riflessi o involuti, a volte anche molto depresso. Il colore è variabile da beigebiancastro a bruno camoscio, in alcuni casi rosso grigi pallido. Le lamelle sono larghe ed inizialmente di colore bianco, poi assumono riflesso ocraceo. Il gambo è corto, pieno, cilindrico o attenuato alla base, il colore è simile a quello del cappello. La "carne" è bianca, soda e compatta, più fibrosa nel gambo.



Processo produttivo

I funghi vengono sommariamente ripuliti dal terriccio e da corpi estranei all'atto della raccolta, e vengono trasportati per mezzo di panari (cesti paniere in vimini intrecciati); dopo essere lavati sono pronti per il consumo.



Storia e Tradizione

Il 'cardoncello' è noto sin dai tempi degli antichi romani, anche se Plinio il Vecchio (riferendosi ai funghi in generale) li considerava fra i "cibi meno raccomandabili". Nel Medioevo prima e nel Rinascimento successivamente, fu apprezzato e studiato, ed era considerato come cibo afrodisiaco, tanto da essere messo all'indice dal Santo Uffizio perché avrebbe distolto i pellegrini dalla penitenza connessa al pellegrinaggio del Giubileo.



Aspetti nutrizionali

Valori in grammi (g) per 100g di parte edibile

Valore Energetico	43 Kcal
Acqua	88,8
Proteine	3,3
Grassi	0,4
Carboidrati	6,5
Fibra	2,3

Cardoncello Mushroom



Product origin area:

Provinces of Bari and BAT, particularly in the Murgia Barese



Production period:

Spontaneous, in autumn and spring.



Brief product description:

'Cardoncello' mushroom is a saprophytic-parasitic fungus with a cap diameter ranging from 3 to 15 cm, rounded or irregular, initially convex, then flat with reflexed or involute edges, sometimes very depressed.

The color varies from beige-white to chamois brown, in some cases pale grayish-red. The gills are wide and initially white, then take on an ochreish reflection. The stem is short, solid, cylindrical, or tapered at the base, with a color similar to that of the cap. The flesh is white, firm, and compact, more fibrous in the stem.



Production process:

The mushrooms are roughly cleaned of soil and foreign bodies during harvesting and transported using baskets. After washing, they are ready for consumption.



History and Tradition:

'Cardoncello' has been known since ancient Roman times, though Pliny the Elder (referring to mushrooms in general) considered them among the "less recommended foods." In the Middle Ages and the Renaissance, it was appreciated and studied, considered an aphrodisiac, leading it to be banned by the Holy Inquisition as it was believed to distract pilgrims from the penance associated with the Jubilee pilgrimage.



Nutritional aspects

Values in grams (g) per 100g of edible part

Energy Value	43 Kcal
Water	88,8
Proteins	3,3
Fats	0,4
Carbohydrates	6,5
Fiber	2,3



Pane di Altamura DOP



Area di origine del prodotto:

Provincia di Bari, in particolare i comuni di Altamura, Gravina in Puglia, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge.



Periodo di produzione:

tutto l'anno.



Descrizione sintetica del prodotto

Oltre che per il suo profumo inconfondibile, questo pane si distingue per la sua crosta croccante, spessa 3 mm e suonante al tocco, e per la sua mollica soffice e di colore giallo paglierino. Il pane di Altamura DOP continua ad essere preparato nelle due forme tradizionali, alta o accavallata (skuanéte) e bassa e schiacciata (u' cappidde de prèvete), in pezzature da mezzo, uno e due chilogrammi.



Processo produttivo

Il lievito madre, il cui impiego incide favorevolmente sulla digeribilità e sulla conservabilità di questo prodotto, è ancora oggi il suo ingrediente principe, al quale si aggiungono l'acqua, certificata dall'Acquedotto pugliese, il sale marino e lasemola rimacinata ricavata

da grani duri, delle varietà "appulo", "arcangelo", "duilio", "simeto", coltivate nei territori di Altamura e di altri quattro comuni dell'Alta Murgia: Gravina in Puglia, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge. Gli ingredienti vengono amalgamati con una impastatrice meccanica per 20 minuti. L'impasto viene quindi coperto con un telo di cotone di un certo spessore per poter ottenere una lievitazione a temperatura uniforme, e viene lasciato riposare una prima volta per almeno 90 minuti. Seguono la pesatura e due fasi di modellatura manuale, intervallate da altri due periodi di riposo di 30 e 15 minuti. Le forme sono immerse nel forno, alimentato con legna di quercia o a gas, ad una temperatura di 250°C. Per i primi 15 minuti la cottura avviene lasciando aperta la bocca del forno, che poi viene chiusa per i successivi 45 minuti. A fine cottura si attende almeno cinque minuti a forno aperto prima di estrarre le pagnotte, in modo che il vapore fuoriesca e la crosta, dello spessore di 3mm, diventi croccante.



Storia e Tradizione

Il primo riferimento a questo prodotto e alla sua zona di produzione risale al 37 a.C, come si legge nelle "Satire" del poeta Orazio. Fino alla prima metà del secolo scorso, il pane veniva impastato in casa dalle donne.



Una volta lievitate, le pagnotte venivano "affidate" ai fornai dei rispettivi quartieri, i quali, prima di infornarle, per evitare di confonderle tra loro, provvedevano a marchiarle con timbri di ferro riportanti le iniziali dei proprietari. Nel 2003 il Pane di Altamura è stato il primo prodotto europeo a fregiarsi del prestigioso marchio DOP nella categoria merceologica "Panetteria e prodotti da forno".



Aspetti nutrizionali

Valori in grammi (g) per 100g di parte edibile

Valore Energetico	305 Kcal
Acqua	-
Proteine	10,4
Grassi	2,2
Carboidrati	60,1
Fibra	1,9

PDO Altamura Bread



Product origin area:

Province of Bari, more precisely the municipalities of Altamura, Gravina in Puglia, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge.



Production period:

All year round.



Brief product description:

In addition to its unmistakable fragrance, this bread is distinguished by its crunchy crust, 3 mm thick and sounding to the touch, and its soft crumb of a straw-yellow color. The PDO Altamura Bread continues to be prepared in two traditional forms, high or overlapping (skuanéte) and low and flattened (u' cappidde de prévete), in sizes of half, one, and two kilograms.



Production process:

The sourdough, whose use positively affects the digestibility and preservability of this product, is still its main ingredient today, supplemented by water certified by the Puglia Aqueduct, sea salt, and remilled

semolina obtained from hard grains, specifically the varieties "appulo," "arcangelo," "duilio," "simeto," cultivated in the territories of Altamura and four other municipalities of Alta Murgia: Gravina in Puglia, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge.

The ingredients are mixed with a mechanical mixer for 20 minutes. The dough is then covered with a cotton cloth of a certain thickness to achieve uniform temperature leavening and left to rest for at least 90 minutes. Weighing and two phases of manual shaping follow, interspersed with two additional rest periods of 30 and 15 minutes. The forms are placed in the oven, fueled with oak wood or gas, at a temperature of 250°C. For the first 15 minutes, baking is done with the oven door open, with the oven door open before extracting the loaves, allowing steam to escape and the 3mm-thick crust to become crunchy, which is then closed for the next 45 minutes. At the end of baking, at least five minutes are waited

to the bakers of their respective neighborhoods, who, before baking them to avoid confusion, stamped them with iron stamps bearing the initials of the owners. In 2003, this bread was the first European product to be awarded the prestigious DOP label in the product category "Bakery and bakery products."



Nutritional aspects

Values in grams (g) per 100g of edible part

Energy Value	305 Kcal
Water	-
Proteins	10,4
Fats	2,2
Carbohydrates	60,1
Fiber	1,9



History and Tradition:

The first reference to this product and its production area dates back to 37 B.C., as mentioned in the "Satires" of the poet Horace. Until the first half of the last century, the bread was kneaded at home by women. Once leavened, the loaves were "entrusted"



Lenticchia di Altamura IGP



Area di origine del prodotto:

La lenticchia è prodotta non solo in agro di Altamura come reca il nome stesso, ma in tutta l'area appulo-lucana limitrofa che comprende, tra gli altri, il Comune di Santeramo.



Periodo di produzione:

Maggio – Luglio



Descrizione sintetica del prodotto

L'indicazione Geografica Protetta dal 2013 designa come Lenticchia di Altamura la granella secca che presenta una colorazione che va dalle diverse gradazioni del verde a quelle del marrone, con una forma appiattita che, in funzione della sua dimensione, viene identificata come grande o piccola. La Lenticchia di Altamura presenta caratteristiche peculiari rispetto alle altre lenticchie, quali l'ottima consistenza, un alto contenuto di ferro e proteine, e facilità di cottura.



Processo produttivo

Le piante sono lasciate ad essiccare al sole per circa una settimana quindi si procede alla separazione del seme dalla pianta. La raccolta avviene a maturazione secca del seme corrispondente al momento dell'ingiallimento della pianta. La semina, la sarchiatura e la raccolta avvengono ancor oggi con l'utilizzo di antiche tecniche manuali. La lavorazione del prodotto consiste nella disinfestazione dal tonchio, cernita per eliminare i corpi estranei e calibratura.



Storia e Tradizione

Negli anni Trenta che la Lenticchia di Altamura inizia la sua importante ascesa commerciale. Da semplice prodotto dell'economia agricola familiare, inizierà un percorso di esportazione, che nel giro di qualche anno la porterà nei più importanti mercati nazionali e internazionali: Inghilterra, Germania e finanche Stati Uniti, Canada, Australia. Intorno agli anni '70 l'industrializzazione e la fuga di manodopera della campagna, la mancata meccanizzazione, l'importazione di lenticchie a basso costo e la monocoltura grano ne determinarono la scomparsa. Oggi la Lenticchia di Altamura vive la sua rinascita anche grazie alla necessità di effettuare rotazione dei campi, la possibilità di raccogliere il prodotto in maniera meccanizzata e di produrre reddito con una coltura che fissa azoto nel terreno a vantaggio della coltura dell'anno successivo.



Aspetti nutrizionali

Valori in grammi (g) per 100g di parte edibile

Valore Energetico	87 Kcal
Acqua	-
Proteine	4,1
Grassi	1,1
Carboidrati	9,4
Fibra	1,6

PGI Altamura Lentils



Product origin area:

The lentil is produced not only in the Altamura region, as the name suggests, but throughout the neighboring Apulian-Lucanian area, including, among others, the Municipality of Santeramo.



Production period:

May - July



Brief product description:

The Protected Geographical Indication (PGI) since 2013 designates Altamura Lentil as the dry grain that has a color ranging from various shades of green to brown, with a flattened shape that, depending on its size, is identified as large or small. Altamura Lentil has unique characteristics compared to other lentils, such as excellent consistency, a high iron and protein content, and ease of cooking.



Production process:

The plants are left to dry in the sun for about a week, after which the seed is separated from the plant.

Harvesting takes place when the seed is dry and corresponds to the yellowing of the plant. Planting, hoeing, and harvesting still occur today using ancient manual techniques. The processing of the product involves disinfection from weevils, sieving to remove foreign bodies, and calibration.



History and Tradition:

In the 1930s, Altamura Lentil began its significant commercial ascent. From a simple product of family agriculture, it started an export journey, which within a few years took it to the most important national and international markets: England, Germany, and even the United States, Canada, Australia. Around the 1970s, industrialization, the exodus of labor from the countryside, lack of mechanization, the importation of low-cost lentils, and monoculture of wheat led to its disappearance. Today, Altamura Lentil is experiencing a rebirth, thanks in part to the need for field rotation, the possibility of mechanically harvesting the product, and generating income with a crop that fixes nitrogen in the soil for the benefit of the next year's crop.



Nutritional aspects

Values in grams (g) per 100g of edible part

Energy Value	87 Kcal
Water	-
Proteins	4,1
Fats	1,1
Carbohydrates	9,4
Fiber	1,6



Padre Peppe



Area di origine del prodotto:

Provincia di Bari, Comune di Altamura



Periodo di produzione:

Tutto l'anno, in base alla disponibilità delle materie prime.



Descrizione sintetica del prodotto

Liquore prodotto mediante infusione in alcol di noci verdi ed aromi naturali. Si presenta di colore scuro brillante e di gusto intenso con note aromatiche di noce e sottobosco.



Processo produttivo

Il ciclo produttivo ha inizio nel mese di giugno con la verifica dello stato di maturazione delle noci che, dopo un'accurata verifica visiva, vengono depositate in botti di rovere e ricoperte di alcool. Dopo quattro anni di invecchiamento si procede alla verifica del contenuto della botte che viene travasato in botti di minore capacità per essere utilizzato al momento della lavorazione prelevando la quantità necessaria. La produzione del liquore si conclude miscelando a freddo l'infuso con alcool, acqua, zucchero ed aromi naturali in proporzioni definite.



Storia e Tradizione

L'antica ricetta fu inventata da un frate, Padre Giuseppe Ronchi, che, ritiratosi alla fine del '700 nel monastero dei cappuccini in Altamura, trovò il tempo di estrarre succhi medicamentosi dalle erbe e dai frutti che nascono sulla Murgia. La ricetta definitiva di questo "elisir", perfezionata nel corso degli anni e tramandata di generazione in generazione, è quella alla quale la ditta dei F.lli Striccoli - casa fondata nel 1832 - fa tutt'oggi riferimento per produrre il "Padre Peppe" nella piccola fabbrica situata nel centro storico di Altamura.



Aspetti nutrizionali

Valori in grammi (g) per 100g di parte edibile

Valore Energetico	406 Kcal
Acqua	20,0
Grassi	42,0
Carboidrati	28

Padre Peppe



Product origin area:

Province of Bari, Municipality of Altamura



Production period:

Throughout the year, depending on the availability of raw materials.



Brief product description:

This liqueur is produced by infusing green walnuts and natural flavors in alcohol. It has a bright dark color and an intense taste with aromatic notes of walnut and underbrush.



Production process:

The production cycle begins in June with the assessment of the maturity of the walnuts, which, after a thorough visual check, are placed in oak barrels and covered with alcohol. After four years of aging, the barrel's contents are checked and transferred to smaller barrels for use in the production process. The liquor production is completed by cold-mixing the infusion with alcohol, water, sugar, and natural flavors in defined proportions.



History and Tradition:

The ancient recipe was invented by a friar, Father Giuseppe Ronchi, who retired to the Capuchin monastery in Altamura at the end of the 18th century. In his spare time, he extracted medicinal juices from herbs and fruits found on the Murgia. The final recipe for this "elixir," perfected over the years and passed down through generations, is the one the F.lli Striccoli company - founded in 1832 - still refers to today to produce "Padre Peppe" in the small factory located in the historic center of Altamura.



Nutritional aspects

Values in grams (g) per 100g of edible part

Energy Value	406 Kcal
Water	20,0
Alcol	42,0
Carbohydrates	28

