

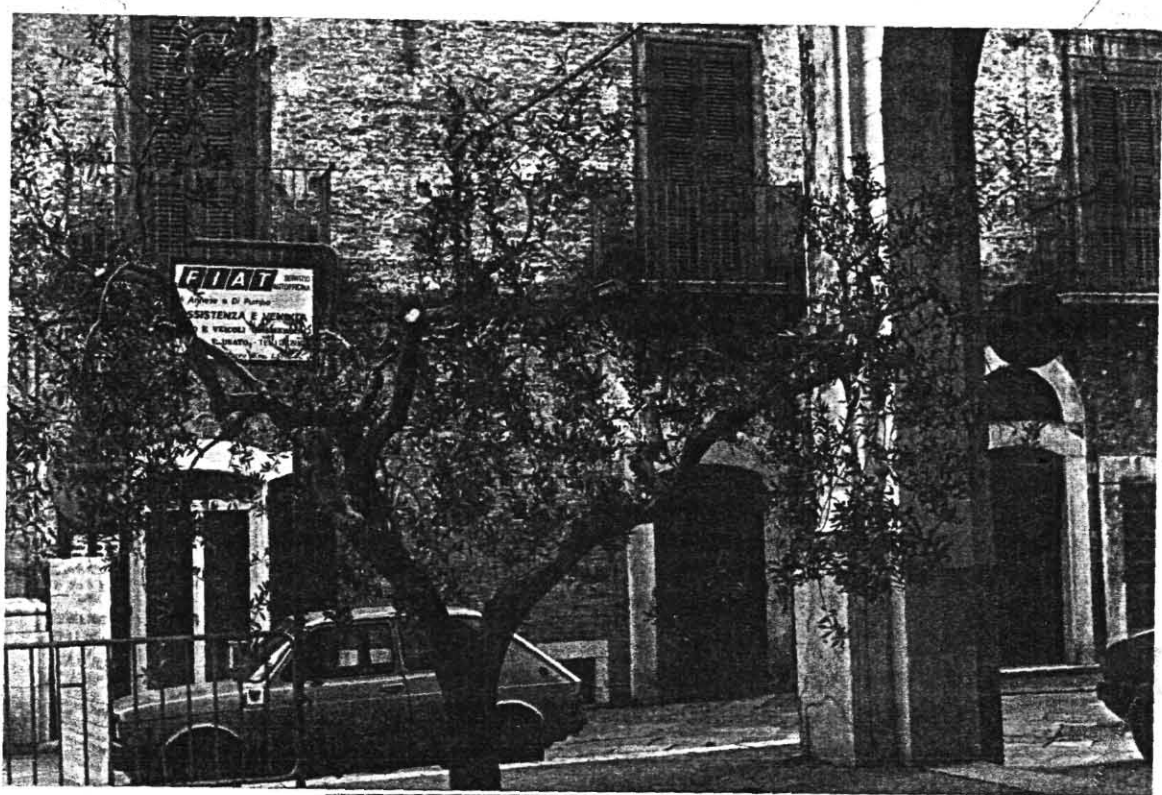
nale della Pellerina, come viene qui sopra riportato.  
 r

5) " La peranzana ". Pagina 27 . "el discorso pronunziato in occasione della dedica dell'"Aiuola Torremaggiore " il Sindaco Matteo Marolla ha promesso che ornerà la stessa Aiuola facendovi trapiantare una pianta di " peranzana " che lui stesso donerà alla Città di Torino.

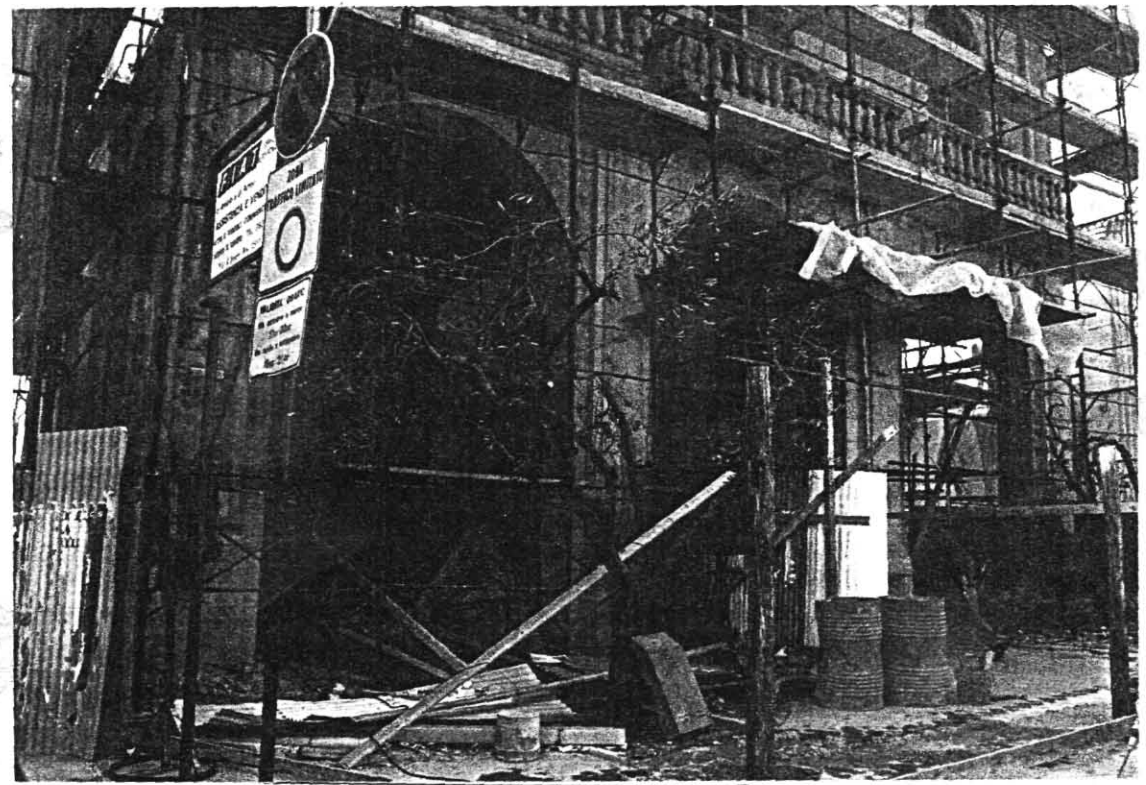
L'iniziativa è lodevole ..... però .....

.... Giovanni Germanetto, che assieme ad Antonio Gramsci, fu uno dei Deputati del Partito Comunista d'Italia nato dalla scissione di Livorno del 1921, nel suo libro autobiografico " Memorie di un barbiere ", scrive che " ... Quando Torino era la Capitale del Regno di Sardegna da un ufficio del Governo venne richiesta ai Frati Ceventuali che allora amministravano la Città di Cuneo una pianta della loro Città e che per soddisfare tale richiesta i bravi Frati estirparono un olmo dal giardino del loro convento e lo inviarono con un carro alla volta di Torino "....

La " peranzana " in questione non è una pianta topografica ma una pianta di uli



Uno dei due " peranzani " municipali appena messi a dimora nel marzo '96..  
 ..... e le sue attuali condizioni. ( 12 Giugno 1997 ).



vo di quella razza che alligna soltanto nelle scartoffie di chi ha poca dimestichezza con l'etimologia e vuole imporla agli altri contro ogni buonsenso.

Qualora il Sindaco Marolla farà trapiantare nell' " Aiuola Torremaggiore " una pianta di ulivo " peranzana " come quelle che fanno bella mostra di se di fronte al portone d'ingresso del nostro Palazzo di Città, i Borgognoni dai quali discesero i de Sangro che per primi portarono le loro peranzane in queste nostre contrade si rivolterebbero nelle loro tombe per il troppo ridere e i Torremaggiorese di Torino, siano essi fontanari, codacchiari, santacrociari, ritaioli, coreani, continari o



scannaggiari, si smascelleranno anche loro dalle risate per il fatto di vedere nella loro Città di adozione un ulivo peranzana a cento chilometri dalla Provenza.

Ma qualora il Sindaco Marolla farà trapiantare nell' Aiuola Torinese dedicata a Torremaggiore uno di quelle piante di ulivo della varietà " Provenzana " introdotte nelle nostre contrade da quei Provenzani conterranei di Re Carlo Secondo d'Angiò che il Re fece venire in queste nostre terre nell'anno 1300 dopo avere selvaggiamente distrutta la popolazione Saracena di Lucera che le abitavano e coltivavano da oltre sessant'anni ; i nuovi coloni portarono dalla Provenza le loro masserizie, i loro usi e i loro costumi ed anche i loro ulivi che trapiantarono prima di abbandonare queste contrade per rifugiarsi a Faeto dove tuttora conservano il loro idioma originale che è il Provenzano, non il peranzano.

Si potrà obiettare che anche se la varietà di ulivo che costituisce un vanto ed una ricchezza per la nostra economia agricola, la Provenzana, nello schedario olivicolo nazionale viene qualificata come " peranzana " e l'ufficialità, Sindaci compresi, accettano questa versione ma se un Torremaggiorese che conta insiste nel qualificare " peranzani " i nostri ulivi fa un torto, oltre che alla stessa Provenzana, alla nostra parlata dialettale ed ai Torremaggiorese, in Patria, e fuori.

Un'altra cosa è la " Festa dell'Olio ", una manifestazione indetta dalla Civica Amministrazione Torremaggiorese in concorso con olivicoltori, frantoiani e tecnici del settore olivicolo-oleario per valorizzare uno dei migliori prodotti della nostra agricoltura.

I Torremaggiorese coltivano, oltre che nel proprio Agro anche in alcune contrade degli Agri limitrofi, qualcosa come duecento cinquantamila piante d'ulivo di cui il novanta per cento è costituito da quelle della varietà " Provenzana ".

Da queste piante traggono qualcosa come 180-220 mila quintali di olive il 10% delle quali vengono commercializzate come olive da mensa prestandosi la " Provenzana " anche a questo tipo di produzione alimentare e la maggiore parte del prodotto o viene svenduta ( 65% ) a vari frantoiani disseminati nel Centro Italia oppure viene molita ( 35% ) nei frantoi e negli oleifici locali.

E' l'olio ricavato dalle nostre olive che costituisce il maggiore ponte di collegamento tra i Torremaggiorese rimasti in patria e quelli emigrati nelle varie Città dell'Italia settentrionale.

Occorre invertire la percentuale tra le olive molite in loco e quelle svendute ad altri. Soltanto così si potrà aggiungere un risultato concreto a quello ottenuto per il riconoscimento a Denominazione di Origine Controllata per il nostro olio di oliva " Provenzano ".

E di questa lodevole iniziativa atta a valorizzare una delle colonne portanti della nostra economia agricola dobbiamo essere grati al Sindaco Matteo Marolla malgrado faccia gestire la " Festa dell'Olio e dell'Ulivo " soltanto da alcuni dirigenti del suo stesso partito.

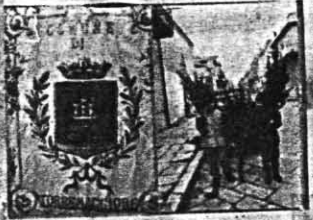
6) " Sacchevanzetti ". Pagina 34 . Poichè una metà delle ceneri promisque dei due anarchici italiani ingiustamente uccisi dalla sedia elettrica riposa nel Cimitero di Torremaggiore ritengo sia giusto unificare il binomio Sacco e Vanzetti in " Sacchevanzetti " così come viene espresso dal dialetto Torremaggiorese.

7) " L'audiocassetta nella quale è stato registrato tutto ciò che è stato detto nella manifestazione indetta per onorare Mario Trematore è in possesso del Sindaco Matteo Marolla che farebbe bene a farne trascrivere il contesto considerata la importanza storica della manifestazione. Pagina 43.

Seguono i quattro pannelli fotografici presentati dallo scrivente alla edizione 1996 della " Festa dell'Olio e dell'Ulivo ".

# UN - PAESE TRA - GLI - ULIVI

## SIMBOLOGIA



**L'Ulivo, tra storia e simbologia**

Storia e simbologia del "Ulivo" sono legate in un unico nodo simbolico che ha permesso di creare un'immagine di unità e di pace. Il simbolo è stato creato nel 1996, in occasione delle elezioni politiche, e ha rappresentato un'alternativa politica e culturale. Il simbolo è stato creato da un gruppo di artisti e politici, tra cui il leader della coalizione, Romano Prodi. Il simbolo è stato creato in un momento di grande incertezza politica e sociale, e ha rappresentato un'alternativa politica e culturale. Il simbolo è stato creato in un momento di grande incertezza politica e sociale, e ha rappresentato un'alternativa politica e culturale.

## ORFAMENTO



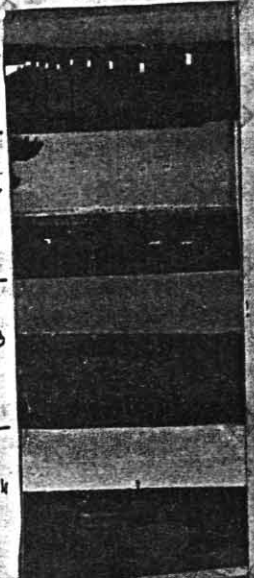
## LONGEVITA'



## L'olivicoltura a Torremaggiore Una colonna portante e storica

**La coltivazione dell'ulivo a Torremaggiore è un'attività che ha caratterizzato la vita della comunità per secoli. L'oliva è stata coltivata in questa zona fin dall'epoca romana, e ha rappresentato una delle principali fonti di sostentamento per i contadini. L'oliva è stata coltivata in questa zona fin dall'epoca romana, e ha rappresentato una delle principali fonti di sostentamento per i contadini. L'oliva è stata coltivata in questa zona fin dall'epoca romana, e ha rappresentato una delle principali fonti di sostentamento per i contadini.**

## PANORAMICHE



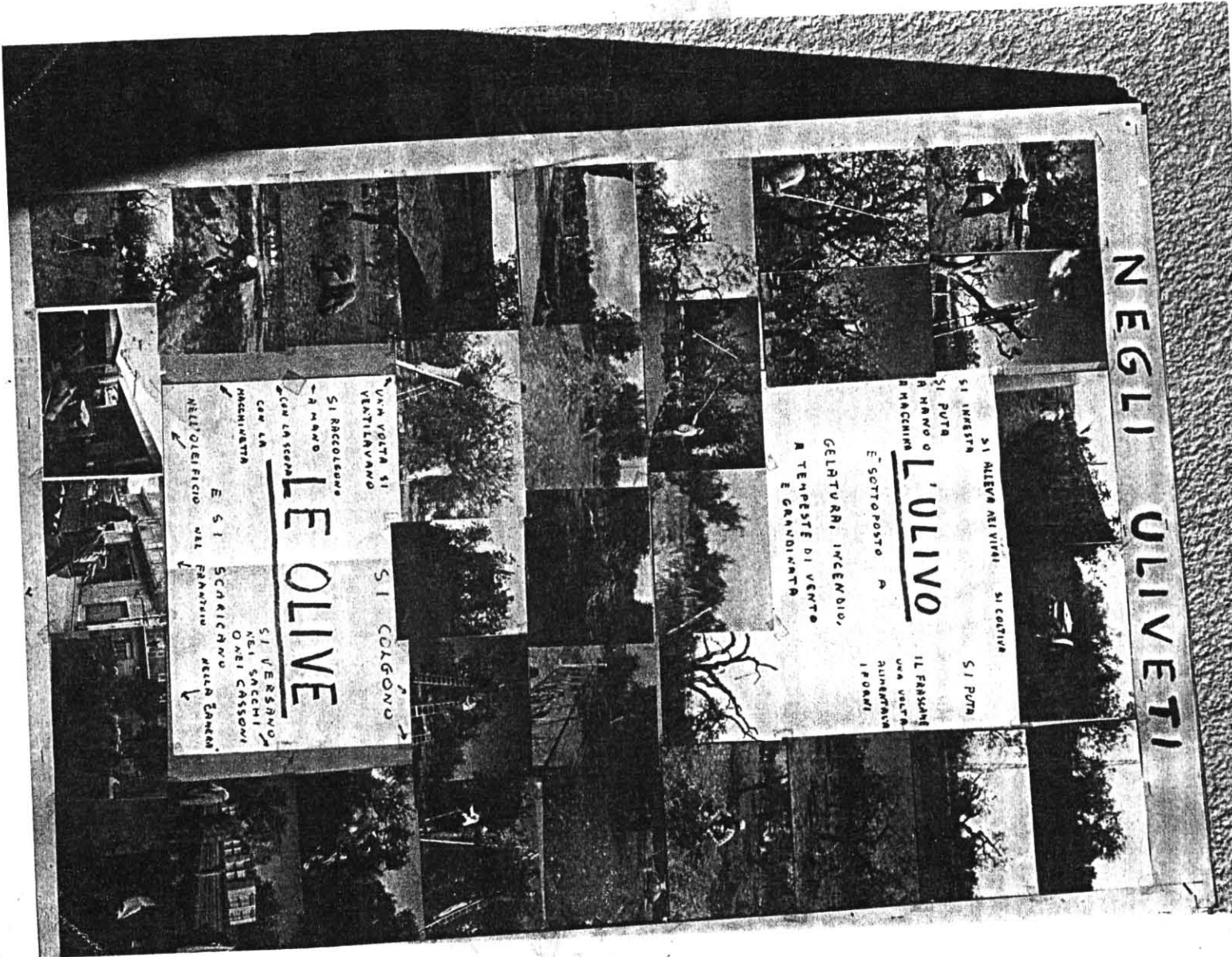
- 5.6.7.8.19 -

**8.000 Ha ULIVETATI  
CON 240MILA PIANTE  
TRA LE QUALI LA  
"PROVENZANA"  
PREDOMINA CON IL 90%**



- 1- L'ULIVO PIU' LONGEVIVO HA 400 ANNI
- 2- GLI ULTIMI 50 PIEDI DI ULIVO DENUNZIATI AL FISCO DAL PRINCIPE RAMONDO DE SANGRO NEL 1750
- 3- ULIVI "PROVENZANA" ULTRASECOLARI COLARI A CISTERNA
- 4- L'ULIVO CRESCIE ANCHE SUL TORRIONE DEL CASTELLO DI DRAGONARA
- 5- ULIVI "PROVENZANA" ULTRASECOLARI IN CONTRADA FUNNONE

# NEGLI OLIVETI



SI ALLEVA AGLI VIVAI SI COLTIVA  
 SI INSESTRA SI PUTA  
 SI PUTA  
 A MANO O  
 A MACCHINA  
 E SOTTOPOSTO A  
 GELATURARI, INCENDIO,  
 A TEMPESTE DI VENTO  
 E GRANDINE  
 IL FRASONE  
 UNA VILTA  
 QUINCENTINA  
 I PIANI

## L'OLIVO

UNA VOLTA SI  
 VENTILAVANO  
 SI RACCOLTANO  
 A MANO  
 CON LA SCOPPA  
 MACCHINAVATA  
 NELLE OLEIFICIO  
 SI COLGONO  
 SI VERSANO  
 NEI SACCHI  
 O NEI CASSONI  
 NELLA BARILETTA  
 SI SCALCIANO  
 NEL FRANTOIO

## LE OLIVE



# 1-2-3 - NEI FRANTOI 4-5



**NEL VECCO TRAPIBITO**  
 1- LA PASTICCERIA DI SAIKO  
 2- LA PASTICCERIA DELLA PIAZZA IL PAM  
 3- IL MISTO DELLA STANZA  
 4- LA FASCIATURA  
 5- IL FORNILE  
 6- ALLASSORI DI COCCO NOSTRE  
 7- LO SPALLO BELLO TRAPIBITO  
 8- IL VECCO TRAPIBITO  
 9- IL FORNILE SGRORNATO IN RISTORANTE

8-9

# NEI MODERNI FRANTOI: MILITARIA DELLE OLIVE SCARICO E



INFRASCUOLA  
 ALLE PIAZZE  
 SFRASCOLANTI

LA MECCA ALCA

AI SEPARATORI

CARICAMENTO DI SASSO E ACQUA REFLICA  
 VEGETALI IN ATTESA

SCARICA ELETTRICA  
 LA MENSA  
 TRAPIBITO

6-7

# CRONACHE D.O.C.

## L'olio d'oliva e noialtri

Il settore dell'olio d'oliva è in forte crescita e si sta sviluppando in modo sempre più dinamico. Le aziende produttrici stanno investendo in nuove tecnologie e in impianti moderni per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione. Inoltre, c'è una crescente attenzione verso i prodotti biologici e a chilometro zero, che stanno guadagnando popolarità tra i consumatori.

## le cinque province DICIPINARE RILANTA NELLA BIBLIOTECA PROVINCIALE FOGGIA, OLIO SOTTO ESAME ALLA D.O.C.

La produzione di olio di qualità in Puglia è sotto esame. Le cinque province (Bari, Brindisi, Foggia, Grottole, Mottola) stanno lavorando per ottenere il riconoscimento D.O.C. per i loro prodotti. Il processo è complesso e richiede l'adozione di norme rigorose per garantire l'autenticità e la qualità dell'olio.



## le cinque province Altro passo avanti per il riconoscimento dell'olio d'oliva D.O.C.

Un altro passo avanti è stato fatto verso il riconoscimento D.O.C. per l'olio di qualità. Le autorità competenti stanno valutando le richieste delle aziende produttrici e si attende una decisione positiva nei prossimi mesi. Questo riconoscimento sarà un grande vantaggio per i produttori e per i consumatori.

## le cinque province MUGGINE CON LA FOGGIADRIANA

Le aziende produttrici di olio di qualità stanno cercando di unificare i marchi e i prodotti. Questo sforzo è necessario per creare un mercato coerente e per proteggere i consumatori da prodotti contraffatti. La collaborazione tra le diverse aziende è fondamentale per il successo di questa iniziativa.

## IMPIANTO DI UN MODERNO OLEIFICIO

La costruzione di un nuovo impianto oleificio moderno è in fase avanzata. L'azienda produttrice ha investito una somma significativa in questo progetto per aumentare la capacità produttiva e migliorare la qualità del processo di estrazione dell'olio. Il nuovo impianto sarà dotato di tutte le tecnologie più avanzate e sarà in grado di produrre oli di alta qualità in modo efficiente.

## le cinque province ARI, LA BIALLO A TORREMAGGIORE DOPO LA DOC PURE UN CONSORZIO PER L'OLIO

Le aziende produttrici di olio di qualità stanno cercando di unificare i marchi e i prodotti. Questo sforzo è necessario per creare un mercato coerente e per proteggere i consumatori da prodotti contraffatti. La collaborazione tra le diverse aziende è fondamentale per il successo di questa iniziativa.

## le cinque province PUBBLICITA': PER UNA NUOVA VARIETA' D'OLIVO PER LA MAGGIORIA COGLI OLIVE

Le aziende produttrici di olio di qualità stanno cercando di unificare i marchi e i prodotti. Questo sforzo è necessario per creare un mercato coerente e per proteggere i consumatori da prodotti contraffatti. La collaborazione tra le diverse aziende è fondamentale per il successo di questa iniziativa.

## PAG 4 La festa dell'olio d'oliva A FINE CAMPAGNA

La festa dell'olio d'oliva si è conclusa con successo. Durante l'evento, i produttori hanno presentato i loro prodotti e hanno informato i consumatori sulle caratteristiche e i benefici dell'olio di qualità. La campagna di promozione è stata molto fruttuosa e ha contribuito a aumentare la consapevolezza dei consumatori.

## PER LA MAGGIORIA COGLI OLIVE

Le aziende produttrici di olio di qualità stanno cercando di unificare i marchi e i prodotti. Questo sforzo è necessario per creare un mercato coerente e per proteggere i consumatori da prodotti contraffatti. La collaborazione tra le diverse aziende è fondamentale per il successo di questa iniziativa.



FRANTOIANI





## San Natale

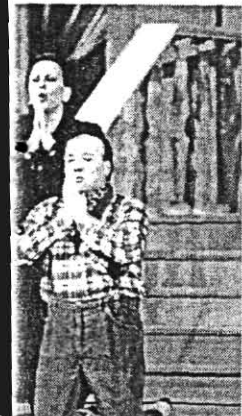
dall'età di quattor-  
te Scholae Canto-  
ero.  
di classe alla serata  
unto dalla pianista  
a Russi, brillante-  
mata in pianoforte  
Conservatorio "U.  
Foggia che ha ese-  
rto per pianoforte e  
Do mag. K467 di  
t, con l'orchestra

degli artisti esibiti  
scerto è stato com-  
partecipazione del  
arita Di Giovine Ar-  
nterpretato il brano  
"poco fa" tratto  
il Barbiere Di Sivi-  
ossini e del baritono  
Canito che ha inter-  
ano "La Calunnia"  
monima opera di

o si è concluso con  
nti note del famoso  
ensiero" tratto dal  
i G. Verdi.

## «U hie» di osdo

le luci, gli effetti so-  
siche appositamente  
squale feluzzi. Bellis-  
una volta la scena  
l'occasione da Giu-  
o, un bravissimo arti-  
tenuto numerosi pre-



# A Torremaggiore le parole del Ministro Pinto

di Severino Carlucci  
TORREMAGGIORE. "Un attento ascoltatore presta la propria attenzione per una quarantina di minuti soltanto al susseguirsi delle relazioni in un convegno; oltrepassato questo tempo l'attenzione si trasforma in noia". Così ha esordito il Senatore Michele Pinto, Ministro delle Risorse Agricole, Forestali ed Ambientali del Governo Prodi a conclusione del convegno sulla seconda festa dell'olio e dell'olivo. Il Ministro Pinto, dopo avere ringraziato chi lo

cale il Ministro controbatte con il ripetere che soltanto la trasformazione "in loco" del pomodoro potrà risolvere i vari problemi ad esso collegati. Sull'olio d'oliva: Plaudendo all'iniziativa intrapresa, il Ministro Pinto, aggiunge: "Il vostro olio è capace da sé di affermarsi sul mercato ma siccome a Bruxelles discutono più sui difetti che sui pregi degli italiani oggi l'etichetta conta di meno perché si pretende qualcosa che non incorra nelle frodi alimentari". "In Italia esistono 54 istituti di ricerca



aveva designato a presiedere al convegno, definisce "interessante" la manifestazione tendente a valorizzare il nostro olio extravergine di oliva e "un amichevole incontro" tutto quello che i vari relatori hanno detto a proposito dell'olio d'oliva esaminandolo da ogni punto di vista. Poi entra nel merito dell'agricoltura italiana nel contesto della politica agricola comunitaria ringraziando innanzitutto i Parlamentari che si sono impegnati in questo settore. Sul pomodoro: "Non è possibile che la sola Provincia di Foggia produca per quanto debba produrre l'Italia intera in fatto di pomodori, bisogna programmare la produzione tramite un accordo interprofessionale che consenta la trasformazione sul posto di produzione del prodotto raccolto domandandone poi la commercializzazione alle varie associazioni di produttori". "Operiamo in una economia di libero mercato che bandisce l'assistenzialismo ed il protezionismo escludono il contributo alla produzione ragion per cui le industrie di trasformazione devono costruirvele voi produttori".

Riprendendo qualcuno che aveva richiesto l'aumento del plafeau

e 1621 ricercatori, tentativi di frodi alimentari ci sono ma i Carabinieri del R.O.S. vigilano abbastanza". "Il riconoscimento D.O.C. del vostro olio extravergine di oliva è tuttora soggetto alla compatibilità tra la normativa italiana e quella comunitaria ed è infondata la preoccupazione espressa dall'On. Fabio Di Capua circa la lungaggine per il riconoscimento perché la questione verrà affrontata nella prossima riunione dei ministri dell'Agricoltura della Comunità Europea". "Sbaglia chi si fida ciecamente del DOC -nel sud dell'Italia il vino è a denominazione di origine controllata soltanto per il tre per cento della produzione vinicola meridionale- ma il disciplinare da voi presentato è serio e ben articolato, dovete applicarlo convincendo i più a tener fede all'impegno assunto anche se molti produttori si defileranno preferendo il libero mercato. Questa è la sola condizione per valorizzare uno dei migliori prodotti della vostra Terra".

Così parlò il Ministro. Per dovere di cronaca aggiungiamo che prima di lui, oltre ai relatori, sono intervenuti il dr Antonio Pellegrino, Presidente della Provincia di Foggia e qualche altro che altro manifesta-

zioni collaterali sono state collegate a questa seconda festa dell'olio, ripetiamo "dell'olio" perché l'olivo, in questa festa, non c'è centrato affatto.

La deontologia giornalistica mi obbliga a separare la cronaca dalla opinione ma non vieta al giornalista di esprimere la propria opinione purché venga separata dai fatti. L'olivicoltore è stato il grande assente in questa manifestazione gestita dal locale gruppo dirigente pi-diessino tendente più a sottolineare la trasformazione operata dai titolari di frantoi e di oleifici anziché gli sforzi compiuti dagli operatori olivicoli per ottenere una produzione che produca ricchezza per tutti ma non tanta per coloro che sono indotti a svendere le olive. Nessuno degli illustri relatori intervenuti al convegno si è soffermato sul fatto che il settanta per cento delle olive prodotte a Torremaggiore viene dirottato in altre zone della Penisola e che l'oleificio sociale che annovera tra i propri soci oltre 1.500 olivicoltori locali anziché potenziare gli impianti di trasformazione preferisce smerciare il prodotto allo stato grezzo fuori sede. L'Olivicoltura costituisce una delle colonne portanti della economia agricola torremaggiorese. La Civica Amministrazione si limiti a fornire gli indirizzi migliorativi e lasci agli operatori del settore, olivicoltori, frantoiani e commercianti, il compito di organizzarsi e provvedere alla valorizzazione del loro prodotto ed alla salvaguardia dei loro interessi economici purché siano armonizzati tra loro.

Fino a quando la Civica Amministrazione persisterà su queste immagini "di facciata" dandole in gestione ad un gruppo partitico le cose in olivicoltura andranno come prima, se non peggio di prima. In quanto agli olivicoltori, oltre che a potare, arare, concimare, irrorare gli uliveti e cogliere e raccogliere le olive devono organizzarsi provvedendo a costruirsi a proprie spese gli impianti di trasformazione, come indicato dal Ministro Pinto, e commerciare direttamente l'olio se non vorranno continuare a fare, come dice Filippo Mascolo, "i donatori di sangue per l'industria molitoria".

**Nella foto: il Ministro Michele Pinto, durante la Festa dell'Olio, si congratula con il giornalista Severino Carlucci per il suo articolo sulla storia dell'olivo "Provenanza".**