



*"Look Città" è un progetto nato con l'intento d'indirizzare energie comuni all'organico sviluppo del territorio, valorizzandone l'immagine generale mediante rilevamenti, catalogazioni, produzioni progettuali, ricerche, ed azioni pubblicitarie.*

*Look è un termine inglese che per la frequenza d'uso anche nel nostro Paese, riteniamo oramai acquisito nel gergo comune della lingua italiana. Il significato analitico è "sguardo, occhiata" ma è inteso, in Italia, anche come immagine, aspetto, caratterizzazione, quindi a nostro parere si presta ottimamente a sintetizzare l'intento di migliorare e valorizzare l'immagine della città mediante uno "sguardo" ai suoi più caratteristici aspetti.*



*L'idea del progetto è nata dall'esigenza di ritrovare identità che ci ridiano orgoglio, fierezza e coraggio, dalla voglia di reagire ad un mortificante stato d'impotenza rispetto agli eventi che ci sovrastano e c'impediscono di proporci, dalla rabbia che cova per il non riuscire ad emergere da una situazione di precario sviluppo, dalla consapevolezza di essere potenzialmente forti, dalla volontà di crescere e di dimostrarlo a tutti.*

*I Promotori*

*P. Cinquepalmi - N. D'Errico - M. Monteleone*



# Economia

Non si può parlare di economia di una cittadina senza tener conto di uno dei fattori che la caratterizza, ed in certo qual modo la condiziona: la "popolazione", vista nella sua consistenza generica e particolare.

Dagli ultimi dati rilevati \*, Torremaggiore conta 17.495 abitanti. La popolazione residente attiva nel Comune, è pari a 6.508 unità così suddivisa:

- 4.891 occupati;
- 315 disoccupati;
- 1.302 in cerca di prima occupazione.

Ripartita per ramo di attività, gli "attivi reali" - esclusi, quindi, le persone in cerca di prima occupazione - si dividono in:

- 2.332 occupati in agricoltura (35,8% della popolazione attiva);
- 824 occupati nell'industria (12,6% della popolazione attiva);
- 2.050 occupati in altre attività (31,5% della popolazione attiva).

La popolazione non attiva residente, conta invece 10.897 unità (casalinghe, pensionati, studenti), valore elevato che dimostra un progressivo processo di invecchiamento.

Da questo quadro statistico, è evidente come l'agricoltura rappresenta tuttora il settore produttivo trainante della nostra economia, capace di assorbire un numero di lavoratori piuttosto consistente (circa 36 lavoratori su 100), ben più elevato rispetto a quello provinciale (17,3%), regionale (13,3%), nazionale (7,2%) ed europeo (6,3%).

Il settore agricolo, assorbe anche il maggior numero di lavoratori dipendenti (1.681 unità), seguito dal terziario (1.408 unità) e dall'industria (607 unità). Gli imprenditori, i commercianti e i liberi professionisti occupati nei tre settori ammontano a 1.470 unità.

Inoltre, determinante risulta la crescita del settore terziario, nel quale rientrano i produttori di servizi, la Pubblica Amministrazione e gli occupati nella Pubblica Istruzione.

Di fronte ai problemi attuali come disoccupazione, criminalità ed altri, la cittadina sta reagendo con spirito di sacrificio e volontà di cambiamento; oltre all'agricoltura da sempre considerato come settore "rifugio" per i disoccupati, si sta assistendo, già da qualche anno, ad una forte iniziativa privata, in particolare da parte dei giovani, sia in campi come la cultura e lo sport, sia nella creazione di nuovi posti di lavoro e opportunità diverse.

*A lato:  
Raccolta delle olive con il tradizionale sistema della brucatura a mano.*

*foto: Moscatelli*



*In Alto:  
Artigianato locale.  
Lavoro eseguito in ferro battuto risalente al 1800.  
Oggi in questa città esistono ancora abili artigiani che riescono a lavorare il ferro con le stesse tecniche di un tempo.*



*Sopra:  
Fase della lavorazione della ceramica.*

*Nella nostra cittadina si tramandano da generazioni le antiche tecniche che rappresentano un patrimonio da proteggere.*

*\* fonte :*

*Ufficio Statistico Comunale.*



*In Alto:*

*La semina del grano:*

*Le nuove tecniche, permettono di eseguire, velocemente tutte le operazioni colturali.*

*L'antico ed elegante gesto della distribuzione a "Spaglio", resta, in questo caso, solo un affascinante ricordo.*

*In basso:*

*Coltivazione consociata di Olivo e Vigneto a "Spalliera".*

*Questo sistema è sempre meno diffuso nel nostro agro.*



## INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Torremaggiore è un grosso centro agricolo della Capitanata, e se si escludono le industrie agro-alimentari, sulle quali ci soffermeremo più avanti, non vanta una forte tradizione industriale, in quanto sono presenti solo alcune piccole aziende per la lavorazione del marmo, dei materiali argillosi, del legname e del ferro.

La progressiva crescita delle attività industriali che si è verificata in Capitanata e in Italia, sia in termini di percentuale del valore aggiunto, che in termini di popolazione attiva, non ha interessato in eguale misura la nostra cittadina.

Pertanto, il quadro del settore secondario in senso stretto (escluso il ramo dell'edilizia, che continua a far registrare una certa consistenza, attraverso iniziative di trasformazione, nella lavorazione dei metalli e di impiantistica a sostegno delle attività edili) appare in una certa misura influenzato dalla vocazione agricola del territorio.

L'artigianato, un tempo nobile arte locale, presenta purtroppo un declino, in parte per l'impossibilità di tramandare di padre in figlio le antiche tecniche del mestiere, in parte per lo scarso sostentamento che queste piccole "botteghe" ricevono dagli enti pubblici.

Oltre alla lavorazione della ceramica, si realizzano composizioni in ferro battuto, marmi artistici, vetreria, ebanisteria, ecc.

## AGRICOLTURA

Le trasformazioni dell'agricoltura nel nostro territorio, in questo secondo dopoguerra, sono state profonde ed intense, poiché, i rapporti con l'industria di trasformazione e con il resto del sistema economico e sociale si sono modificati progressivamente, portando ad un sistema agroindustriale con caratteristiche per molti aspetti nuove rispetto al passato.

Tuttavia anche se in termini di produzione vendibile il nostro paese si attesta tra quelli più produttivi, specie per le produzioni mediterranee, non altrettanto possiamo dire in termini di valore aggiunto.

Le grandi linee di questi cambiamenti possono essere individuate nella riduzione massiccia dell'occupazione agricola degli ultimi 40 anni, e nel contemporaneo sviluppo della produttività.

Il processo di meccanizzazione è stato particolarmente intenso ed il numero dei trattori presenti ha superato negli ultimi anni quello degli occupati in agricoltura. La meccanizzazione si è diffusa progressivamente in tutte le aziende entrando nelle diverse operazioni colturali, e ha favorito la diffusione dei servizi meccanici con l'affermazione del contoterzismo.

Lo sviluppo produttivo è stato caratterizzato, negli anni sessanta-settanta, dall'affermazione delle colture arboree; mentre in seguito, un ruolo trainante è stato determinato da alcune produzioni erbacee, come pomodoro e frumento che hanno avuto sempre un posto di rilievo nell'agricoltura provinciale e locale. Solo negli ultimi anni invece, si sta assistendo ad una ripresa delle colture arboree.

Le trasformazioni aziendali di questo dopoguerra, sono in parte conseguenza dell'applicazione della riforma agraria e delle grandi opere di bonifica.

Negli ultimi decenni è stata modificata profondamente la struttura produttiva, manifestatasi con la scomparsa di alcune tipologie aziendali (podere a mezzadria), e la trasformazione di altre, con la diffusione dell'agricoltura a tempo parziale (part-time).

Le aziende a conduzione diretta invece, si sono diversificate da un lato in aziende familiari con le caratteristiche di moderne imprese agricole, e dall'altro in aziende sempre più marginali (condotte da anziani) con scarse capacità di fornire livelli occupazionali e soprattutto redditi adeguati.

Attualmente la superficie territoriale dell'agro di Torremaggiore è di oltre 20.100 ettari, corrispondenti al 3,4% dell'estensione del territorio provinciale. Dai dati Istat, si evince che la maggior parte di essi - e precisamente 19.963 ettari, pari al 99% della superficie totale - è utilizzata per fini agricoli, mentre le aziende agricole operanti sono 2.619 unità.

Da questo quadro strutturale, ne deriva un territorio fortemente produttivo, difficilmente riscontrabile in altre cittadine della provincia.

*Sotto:*

*Tipici Poderi.*

*Case coloniche ed annessi rurali realizzati con la Riforma Fondiaria.*





*Sopra:  
Lavorazione manuale del terreno.  
Benché la meccanizzazione ha modificato le tecniche colturali, il "duro" lavoro manuale resta, per alcune operazioni, tuttora insostituibile.*



*Sopra:  
Attrezzatura per la spremitura dell'uva: "Torchio".*

*A lato:  
Operazione di scarico dell'uva in cantina.*

*foto: Paolo5Palmi*

## A) Viticoltura

Anche al turista più distratto che percorre le principali vie d'accesso al paese, appare subito evidente quanto il binomio "viticoltura -Torremaggiore", sia inscindibile. Unitamente agli uliveti, i vigneti caratterizzano profondamente il nostro paesaggio esprimendone la vocazione.

La coltura della vite vanta nel nostro paese una tradizione ormai ultrasecolare. Già dal 2000 a. C. i Fenici, che conoscevano e praticavano la viticoltura, colonizzarono la Puglia introducendovi nuove varietà e nuove tecniche colturali tanto che i greci la chiamarono "Enotria".

Il comparto vitivinicolo rappresenta da sempre uno dei pilastri dell'economia agricola regionale e soprattutto locale, non solo per la presenza massiccia dei vigneti, quanto per la grande varietà e qualità delle produzioni che trovano nel nostro ambiente le condizioni pedo-climatiche ottimali.

La triste parentesi della fillossera che colpì i nostri vigneti alla fine del secolo scorso, ha spinto i viticoltori a radicali cambia-

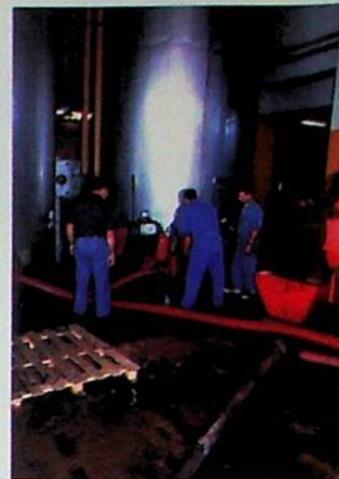


menti nella scelta dei portainnesti e la necessità di ripristinare quanto perso, li ha indirizzati su un numero limitato di varietà che hanno via via soppiantato quelle vecchie autoctone. Nonostante questo, la cultura vinicola torremaggiorese negli ultimi anni, si è arricchita di nuove conoscenze tecniche dando prova di lungimirante imprenditorialità.

La superficie destinata a vigneto nel nostro agro, ha superato negli ultimi anni i 3.000 ettari (circa il 16% della superficie agricola utilizzata), e interessa più di 1.600 aziende che rappresentano i 2/3 del totale presenti nel nostro territorio. La produzione oscilla intorno a 800 - 850.000 quintali di uva, da cui si ricavano complessivamente 650.000 ettolitri circa tra vino da tavola, I.G.T. (indicazione geografica tipica) e a D.O.C. (denominazione d'origine controllata). Poco rilevante è la produzione di vini spumanti, non tanto per la mancanza di prodotti di base di qualità, quanto per quella di impianti di spumantizzazione e di tecnologie avanzate; quasi nulla è quella di vini novelli, vini invecchiati in botti di rovere e brandy.

L'agro del Comune di Torremaggiore ricade nella zona di produzione del vino D.O.C. "San Severo", 1° tra quelli pugliesi e il 26° tra quelli nazionali ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata, riservata ai vitigni ad uve bianche e ad uve nere che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione (G.U. n° 138 del 1968).

Benché la denominazione d'origine, nella nostra area presenti un'immagine forte e consolidata, non è stata ancora attuata una vera valorizzazione diretta delle produzioni vinicole, né una politica di programmazione commerciale necessaria a dare una svolta all'intero comparto. Infatti, nonostante i vigneti a D.O.C. com-



Sopra:  
Fasi della svinatura.



## CEREALI

- da 0 al 5%
- da 6 al 25%
- dal 26 al 50%
- oltre il 50%



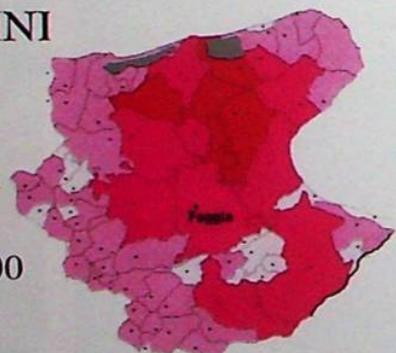
## VITI

- da 0 al 3%
- dal 4 al 15%
- dal 16 al 30%
- oltre il 30%



## OVINI/CAPRINI

- da 0 a 300 capi
- da 300 a 3000
- da 3000 a 10000
- oltre i 10000



## BOVINI/BUFALINI

- da 0 a 100 capi
- da 100 a 1000
- da 1000 a 5000
- oltre i 5000



*Superfici destinate alle diverse attività produttive*

Fonte: INEA, *L'agricoltura in Puglia 1997*

portino una limitazione obbligatoria delle rese, imposte dal disciplinare, si è assistito nella maggior parte dei casi, ad un aumento delle produzioni viticole, derivate dalle forme di allevamento più produttive, che ha messo in difficoltà sia le capacità di assorbimento delle aziende vinicole locali, sia il controllo qualitativo.

A partire dagli anni settanta, si è verificato un processo di ristrutturazione degli impianti locali, attraverso la diffusione del sistema di allevamento a "tendone", ideato e realizzato per la prima volta a Noicattaro in provincia di Bari nel 1922. Gli obiettivi erano orientati alla intensificazione delle rese e ad una convenzionale produzione di vino da pasto anziché da taglio, in quanto il nostro settore enologico ha sempre rivestito nei confronti delle aree settentrionali, il ruolo di fornitore di prodotto allo stato sfuso, corposo e di elevato grado alcolico (per il taglio) ottenuto dai classici vitigni autoctoni come "Cocociola", ed altre varietà locali.

Nello stesso periodo si è assistito ad un forte impulso delle strutture cooperative, che dotandosi di stabilimenti enologici di elevata capacità, hanno favorito la progressiva scomparsa delle cantine artigianali.

Inoltre, l'evoluzione delle tecniche colturali e delle tecnologie di lavorazione delle uve e dei prodotti vinari, unitamente alla necessità di differenziare le produzioni, hanno causato la progressiva sostituzione non sempre oculata dei vitigni autoctoni, per la produzione di vini a D.O.C. ed innovativi.

Negli ultimi anni, infatti, a fronte di un graduale processo di invecchiamento dei vigneti, i nostri viticoltori si sono orientati verso l'impianto di vitigni di qualità (grazie anche agli interventi di politica comunitaria) meno produttivi di quelli tradizionali, condizione che ha determinato una rivalutazione dei vitigni a frutto nero e un incremento di quelli a frutto bianco, come "Bombino", "Trebiano" ed altri.

I vitigni ad uva bianca risultano prevalenti rispetto a quelli ad uva nera; l'80-85% dell'intera coltivazione è investita a uve bianche, la restante parte a uve nere.



Tra le varietà più coltivate vanno ricordate per le bianche: "Treb-biano Toscano", "Malvasia del Chianti", "Cococciola" e soprattutto "Bombino bianco", originario della zona e particolarmente apprezzato sul mercato, per le sue uve che conferiscono al vino carattere di maggiore finezza e serbevolezza.

Tra le varietà d'uve nere, invece, distinguiamo: il "Montepulciano" e il "Sangiovese", maggiormente diffuse nei più recenti impianti, mentre il "Barbera" e il "Ciliegiolo" presenti nei vecchi impianti. La produzione viticola locale è fortemente condizionata dalle caratteristiche pedo - climatiche del nostro ambiente che caratterizza un quadro enologico variegato per produzione e per qualità dei prodotti.

Le forme di allevamento ad espansione ridotta, come "l'alberello" (ormai scomparso), e il "Guyot", semplice e doppio, sono espressione di una viticoltura tradizionale. La nuova viticoltura da vino infatti, è caratterizzata da forme di allevamento espanse con una carica di gemme per ettaro più elevata.

La viticoltura da tavola, poco diffusa, resta una pratica circoscritta, anche se le innovazioni introdotte in questa coltura non mancano, come ad esempio quella della coltivazione in coltura protetta necessaria ad anticipare la maturazione e quindi la commercializzazione sui mercati.

Negli ultimi anni, la pratica dell'irrigazione è stata determinante per l'esaltazione della qualità e delle rese; tra i metodi irrigui il più praticato è quello a microportata (a goccia, a zampillo), che si è diffuso per i suoi numerosi vantaggi agronomici ed economici. Le produzioni viticole, come è noto, variano in funzione di diversi fattori, tra cui: la variabile climatica, la tecnica colturale, il tipo di vitigno, il rispetto del disciplinare per i vigneti a denominazione d'origine, ecc.. Esse variano da un minimo di 40 - 70 quintali per ettaro, per le forme ad alberello e a Guyot (dette comunemente a spalliera), fino a raggiungere i 300 - 350 quintali per ettaro negli allevamenti a tendone.

*Sopra:*

*Tipico vigneto a "Spalliera".*

*Sotto:*

*Lavorazione del vigneto a "Tendone".*





*Sopra:  
Tipico vigneto a "Tendone"  
dopo la vendemmia.*

Solitamente la vendemmia inizia, a seconda delle condizioni climatiche, quando le uve raggiungono un grado zuccherino ideale per l'ottenimento di un vino di qualità: dalla prima decade di settembre per i vitigni più precoci, essa si protrae sino ad ottobre. La raccolta delle uve è ancora di tipo tradizionale, anche se negli impianti specializzati con sesti ampi le operazioni complementari hanno raggiunto un buon livello di meccanizzazione, grazie all'introduzione di macchine agevolatrici.

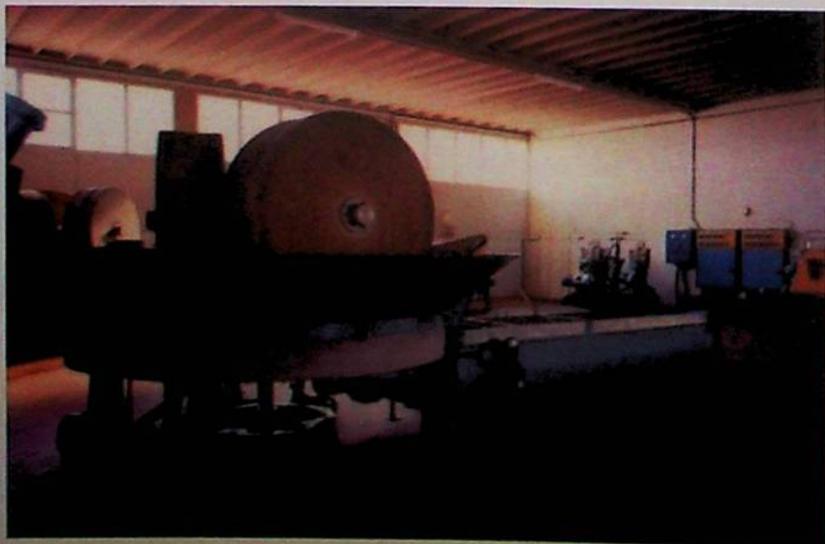
## B) Olivo

Come è noto, la Puglia è per eccellenza regione olivicola sin dai tempi più remoti. Il suo patrimonio olivicolo, che conta attualmente oltre 44 milioni di piante (di cui 6,8 milioni nella nostra provincia), costituisce sicuramente uno degli elementi che più profondamente caratterizzano, non solo il paesaggio, ma l'intera economia regionale, provinciale e soprattutto locale.

L'olivicoltura infatti, oltre ad essere una attività produttiva da reddito, assolve un ruolo importante per la conservazione dell'ambiente e la salvaguardia del paesaggio.

A causa della gelata del 1979 che colpì l'intero agro, si è avuto una forte contrazione della superficie destinata ad oliveto. Infatti, in seguito a tale calamità naturale, solo in minima parte si è provveduto alla ricostituzione degli impianti distrutti, preferendo destinare ad altre colture la maggior parte di suolo così liberato. Per questo motivo gli impianti esistenti sono quasi tutti ultracinquantenni, e secolari. Solo da qualche anno si sta assistendo ad una ripresa della coltura, sia attraverso il rinfittimento degli impianti già esistenti, sia attraverso la formazione di quelli nuovi.

La superficie investita ad oliveto nel nostro agro, è di circa 2.700 ettari, valore che rappresenta il 14% della superficie agricola utilizzata, per un numero di aziende olivicole presenti di 1.636, che annualmente producono 20 - 25.000 ettolitri di olio. La dimensione media dell'azienda olivicola torremaggiorese risulta estremamente ridotta, mentre è esiguo il numero di aziende di grandi dimensioni. L'evoluzione strutturale della nostra olivicoltura è, quindi, tuttora fortemente condizionata dal permanere di un elevato numero di micro-oliveti condotti direttamente dai coltivato-



*A lato:  
Macine di pietra per la trasformazione delle olive, in un oleificio moderno.*



ri proprietari.

Le varietà di olivo più diffuse sono la "Peranzana" e la "Rotondella" (coltivate anche negli agri dei comuni di San Severo, Serracapriola, San Paolo di Civitate, Chieuti e parte del Gargano), e in minima parte la "Coratina" e la "Marinese", mentre tra le varietà da tavola troviamo la "Bella di Cerignola o Grossa di Spagna" e la "Santa Caterina".

La varietà "Peranzana" è considerata a duplice attitudine, in quanto è utilizzabile per oliva da tavola e per la produzione di olio (la resa si aggira intorno al 15 - 20% per quintale di olive molite). Essa è conosciuta anche con il nome di "Provenzale" o "Permezana" e benché abbia origini francesi (la storia narra che sia stata introdotta nel nostro territorio dai Duchi De Sangro), si ritiene ormai una varietà autoctona, in quanto le particolari condizioni pedoclimatiche, unitamente alla tecnica colturale locale, rendono il frutto e l'olio che ne deriva, esclusivi con delle caratteristiche organolettiche e merceologiche eccellenti.

Nel nostro territorio, la coltura è realizzata in massima parte con impianti specializzati a sesti regolari, anche se non mancano casi in cui essa è consociata a vigneti allevati a spalliera.

L'olivo può essere coltivato sia avvalendosi dell'irrigazione, sia in asciutto grazie alla sua buona resistenza in condizioni di siccità. La forma di allevamento classica (cioè la forma dell'albero) è il "Vaso Sanseverese" regolare a forma di cono rovesciato con 2 o 3 branche principali quasi orizzontali da cui partono branchette secondarie. Questa conformazione degli alberi è tipica degli oliveti dell'alto Tavoliere, e ha l'obiettivo di favorire la massima esposizione alla luce, permettendo nello stesso tempo un elevato riscaldamento ed arieggiamento della chioma.

L'impalcatura bassa inoltre permette una migliore protezione delle piante dai venti freddi di tramontana provenienti dal nord.

*Sopra:*

*Tipico albero di olive di "Peranzana".*

*L'Antenato dell'Olivo è "l'Oleastro", arbusto spinoso diffuso in tutta la macchia mediterranea, dotato di forza vitale che lo rende quasi "immortale".*

*L'Olivo è il simbolo del bacino del Mediterraneo, in quanto la sua storia si fonde con quelle della civiltà dei popoli ivi insediati.*

*Questa pianta trova le sue origini nel Mediterraneo orientale e nel Medio Oriente. La coltivazione più antica è da attribuirsi ai popoli Semito-Camitici, che vivevano sui rilievi a sud del Caucaso; ad ovest dell'Altopiano iranico, nella Siria e nella Palestina.*

*In seguito la coltura si diffuse in Egitto e più tardi nelle isole di Cipro, Rodi, Creta e nei territori della Magna Grecia.*

*foto: Paolo5Palmi*

## Le Varietà Prevalenti

- Peranzana
- Ogliarola di Foggia
- Coratina
- Cima di Bitonto
- Cima di Mola
- O g l i a r o l a
- Salentina
- Cellina di Nardò

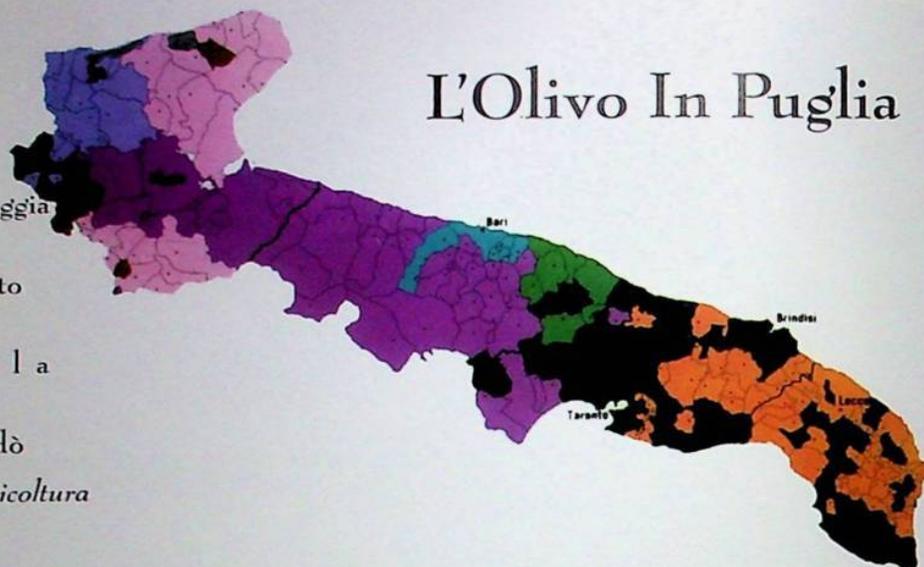
Fonte: INEA, *L'agricoltura in Puglia 1997*.

Sotto:

*Paesaggio rurale che mostra l'enorme estensione di terreno destinato alla coltivazione dell'olivo.*

*Secondo la mitologia, sarebbe stato "Aristeo" lo scopritore dell'olivo e l'inventore della prima tecnica di estrazione dell'olio durante l'epoca fenicia. I Romani, invece, dedicavano l'olivo a Minerva e a Giove, pur considerandolo merce di scambio e bottino di guerra.*

## L'Olivo In Puglia



La raccolta meccanica, seppur lentamente continua a diffondersi nelle aree limitrofe, nel nostro agro stenta a trovare spazio, per cui l'intera produzione viene raccolta manualmente per brucatura e pettinatura dei rami.

La produzione olivicola presenta un andamento ciclico dovuto al fenomeno dell'alternanza, ed è influenzata da diversi fattori come il clima, gli attacchi parassitari, la tecnica colturale ed altri; la resa media, si aggira intorno ai 40 - 50 quintali per ettaro.

La quasi totalità delle olive raccolte è destinata alla oleificazione. La molitura viene realizzata nei frantoi locali in un periodo di lavorazione molto concentrato che dura solitamente 60 - 70 giorni. Purtroppo, come per il vino, anche per questo prodotto si verifica una situazione simile, nel senso che nonostante le sue eccelse caratteristiche organolettiche, presenta ancora un basso indice di valorizzazione.



Infatti, oltre alle olive, una buona parte del nostro olio extravergine, viene destinato alle regioni dell'Italia centro - settentrionale come Toscana, Umbria, Lombardia, Veneto che avendo una migliore organizzazione commerciale riescono a valorizzarlo e a venderlo nei mercati più remunerativi.

La nostra realtà, così come quella dell'intera Puglia, non riesce a sfruttare a pieno le proprie potenzialità in quanto nelle aree olivicole significative si continua a produrre un olio di ottima qualità ma non tipicizzato. L'assenza di una immagine forte che lo qualifichi e lo valorizzi, è dovuta essenzialmente ad una carente organizzazione di mercato, e da una inesistente strategia di marketing che risulta alla fine indispensabile per una maggiore competitività dei nostri prodotti sui mercati.

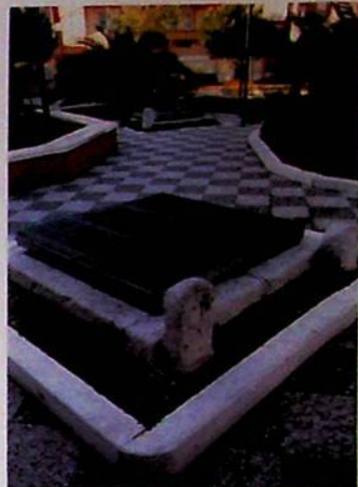
La diversificazione della tipicità dell'olio di oliva, è garantita dalle diversità ambientali e varietali riscontrabili nelle differenti aree olivicole ed in tal senso occorrerebbe seguire il regolamento CE sulle DOP (Reg. 2081/92) degli oli di oliva, in modo da puntare alla valorizzazione del prodotto, dando le opportune garanzie sia al produttore che al consumatore. La legge sulla DOC (denominazione di origine controllata, n. 169/92), praticamente assorbita dal regolamento comunitario che disciplina le DOP, può rappresentare infatti un valido strumento per perseguire l'obiettivo della valorizzazione del prodotto (il nostro olio extra - vergine di oliva di recente ha ottenuto il riconoscimento DOP con il nome di "Dauno").

### C) Colture erbacee

Di grande interesse a livello locale rivestono alcune colture agrarie a ciclo annuale come il frumento duro, il pomodoro e la barbabietola da zucchero.

#### Frumento

La produzione ed il mercato del grano, da sempre costituiscono per i Dauni e per l'agricoltura locale, una attività fondamentale. Per la maggior parte delle nostre aziende agricole, questa coltura assume un ruolo insostituibile nelle rotazioni aziendali, in quanto le caratteristiche di elevata rusticità e capacità di adattarsi a condizioni agronomiche diverse, la rendono ideale al nostro ambiente. Inoltre la facile conduzione richiesta, ed una tecnica col-



*Sopra:  
Antiche fosse granarie.  
Un tempo venivano usate  
per il deposito del grano.*

*foto: Paolo5Palmi*



*A lato:  
La mietitrebbiatura*

A lato :  
Paesaggio della periferia  
cittadina.



Sotto:  
Produzione agricola pugliese rispetto a quella nazionale.

Fonte: INEA, L'agricoltura in Puglia 1997.

## Puglia / Italia %

media 1992/1994



ture completamente meccanizzate, favoriscono la sua diffusione.

L'unico elemento che produce a volte degli esiti negativi, sia dal punto di vista economico che qualitativo, è dato dalle condizioni climatiche avverse (gelate tardive, siccità, alte temperature, ecc.) a cui non è possibile porre rimedi.

Le nostre aziende cerealicole possiedono tutte le potenzialità per dare prodotti di qualità elevata, che tuttavia non vengono sfruttate poiché non esistono a livello locale mulini o pastifici. Il nostro prodotto viene infatti assorbito, oltre che dalle cooperative agricole, da raccoglitori e grossisti locali che provvedono unicamente a stoccarlo e a commercializzarlo sia ai mulini regionali che a quelli del nord - Italia.

Nel nostro agro, la superficie investita a seminativo è pari a circa 8.000 ettari, di cui la massima parte destinata alla coltivazione del grano. La produzione annuale oscilla tra i 200 - 240.000 quintali per una resa media ad ettaro pari a circa 30 - 35 quintali.

Le varietà coltivate sono numerose: "Ofanto", "Simeto", "Daunia", "Fortore", "Duilio", ed altri.

La qualità dei nostri frumenti è in assoluto una delle migliori, grazie anche ad un programma di ottimizzazione della coltura che ha trovato un valido supporto nelle nuove varietà, frutto dell'intenso lavoro di miglioramento genetico svolto da enti ed istituti di ricerca. I parametri di classificazione come il valore molitorio e di pastificazione, il peso ettolitrico e l'indice al colore, fanno dei nostri grani tra i più ricercati ed apprezzati dai mercati sia nazionali che esteri.

E' utile ricordare che la P.A.C. (Politica Agricola Comunitaria), nell'affrontare i problemi delle eccedenze cerealicole e del reddito degli agricoltori, interviene nel comparto dei seminativi mediante incentivi per la messa a riposo dei terreni (set - aside), e con un sostegno al reddito, "integrazione per ettaro", con l'intento di compensare le perdite che i cerealicoltori sostengono per la progressiva riduzione dei prezzi di mercato (indicativi e di intervento) dei cereali.

## Pomodoro

Tra le colture ortive, un ruolo preminente è occupato dal pomodoro da industria, che rappresenta attualmente uno dei più importanti comparti del settore agricolo locale, tanto da essere definito da tutti "l'oro rosso".

Dopo la scoperta del nuovo mondo, all'inizio del XVI secolo, il pomodoro (originario dell'America Meridionale), venne introdotto in Europa dagli spagnoli, e considerato unicamente come pianta di interesse botanico - ornamentale.

Nei secoli successivi, il frutto e il succo di pomodoro, divennero il condimento fondamentale della cucina europea, e la sua coltivazione si diffuse su larga scala nel sud della penisola. Verso la fine dell'ottocento, venne costruito a Napoli dal conte Cirio, il primo stabilimento industriale, che fu il punto di partenza per lo sviluppo dell'industria conserviera.

Benché la coltivazione del pomodoro, nella nostra provincia fosse già presente nel secondo dopoguerra, solo negli ultimi 20 - 25 anni, ha presentato una grande diffusione grazie all'elevato grado di meccanizzazione raggiunto e alla sua discreta redditività.

I motivi di questa crescita, vanno ricercati tuttavia nelle vicende negative che hanno colpito alcune aree meridionali a maggiore vocazione come le provincie di Napoli, di Salerno e di Benevento. Infatti, la presenza di malattie letali (virosi), oltre a distruggere i campi, ha reso impraticabile la coltivazione del pomodoro negli anni successivi.

Questa situazione, ha favorito il trasferimento della fase produttiva in Puglia, in particolare nella provincia di Foggia, dove attualmente interessa una superficie coltivata pari a 20 - 25.000 ettari, con una produzione che incide intorno al 35 - 40% rispetto a quella nazionale. \*

A livello locale, la coltura del pomodoro ha raggiunto negli ultimi anni una superficie pari a 3.000 ettari (valore sottostimato in quanto i nostri agricoltori praticano la coltura anche in altre provincie limitrofe, conducendo i terreni presi in affitto), per una produzione che, nelle annate favorevoli è stata pari a 2 - 2,3 milioni di quintali; la resa produttiva infatti, è molto elevata e si aggira intorno ai 1.000 quintali per ettaro.

Tuttavia, negli ultimi anni, anche in Capitanata si sono verificati

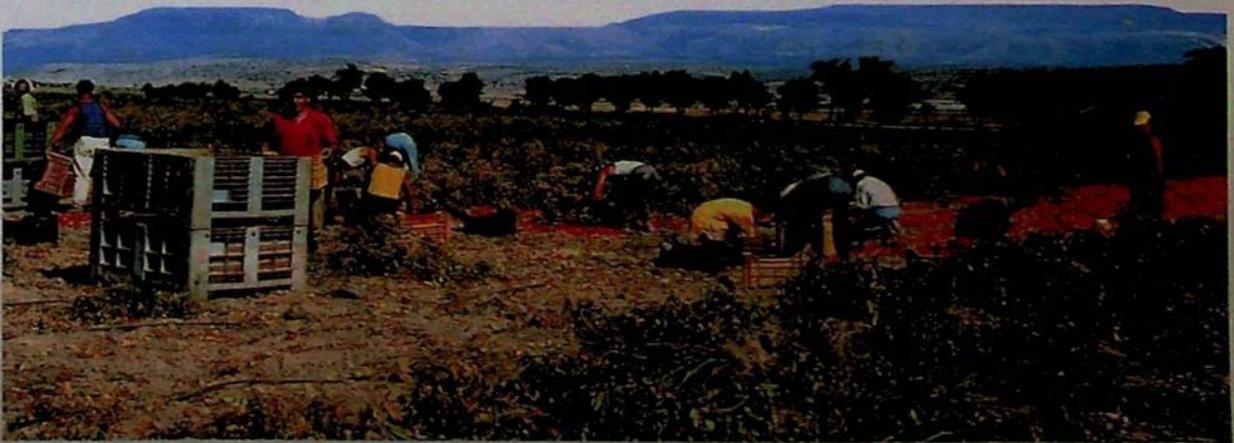


*Sopra:  
Cassoni di pomodoro destinati alle industrie di trasformazione.*

\* nota :

*Produzione media triennio  
1992 - 94.*

*Sotto:  
Raccolta manuale del pomodoro.*





*Sopra:  
Fasi del confezionamento  
del pomodoro.*

problemi diversi che hanno coinvolto l'intero comparto; la presenza delle "malattie virali" è divenuta ormai un problema fitosanitario di notevole entità e sta causando una contrazione sia della superficie investita, sia della produzione.

Alla crescita della fase produttiva, non è seguita tuttavia, una proporzionale dell'industria conserviera, motivo per cui il 90% circa del nostro prodotto fresco va ad approvvigionare l'industria di trasformazione campana, in particolare quella napoletana e salernitana (aree ad elevata frammentazione industriale, quasi totalmente specializzata nella produzione del

pelato). Solo una piccola quota del pomodoro, viene destinata ai 2 conservifici locali o a quelli presenti in provincia (Poggio Imperiale).

Il pomodoro è una tipica pianta da rinnovo che ben si adatta alle nostre condizioni pedo-climatiche. La tecnica colturale negli ultimi anni, si è notevolmente evoluta poiché sono state introdotte alcune innovazioni tecnico - agronomiche come l'irrigazione localizzata (a goccia), nuove metodologie di fertilizzazione e di controllo dei parassiti, la raccolta meccanizzata e soprattutto l'introduzione delle nuove varietà.

Già da diversi anni infatti, vengono coltivati i cosiddetti "ibridi" che sono in possesso di alcuni requisiti (precocità, maturazione contemporanea, elevata qualità e resistenza ai parassiti) necessari all'ottenimento di prodotti innovativi richiesti dal mercato (cubettati, disidratati, liofilizzati ecc.). Tuttavia la maggior parte del pomodoro raccolto viene destinato alla produzione di pelati interi o tritati e concentrati.

Il ciclo della pianta è di 120 - 150 giorni, e varia in relazione alle condizioni climatiche. Oggi la coltura viene effettuata prevalentemente tramite la messa a dimora di piantine provenienti dal vivaio (trapianto meccanico o manuale), anche se è ricorrente la semina con seme.

Per questa coltura intensiva, è massiccio il numero degli interventi (concimazioni, trattamenti antiparassitari, diserbo) e delle lavorazioni. La raccolta - operazione più costosa, si aggira intorno al 30 - 40 % della produzione vendibile - inizia già dall'ultima decade di luglio e si protrae solitamente sino a settembre.

Anche se la raccolta meccanica va sempre più diffondendosi, quella manuale resta quella maggiormente praticata.

L'organizzazione di mercato, prevede la stipula di un contratto di coltivazione tra le associazioni dei produttori e le industrie di trasformazione a cui viene assegnata annualmente una quota di prodotto da lavorare. Inoltre, viene stabilito in base a previsioni di mercato il cosiddetto "prezzo Cee", che ha l'obiettivo di stabilizzare il mercato tutelando gli interessi dei produttori.

Tutto questo, però, raramente si verifica, poiché la scarsa integrazione tra le tre figure del comparto, (produttori, associazioni e trasformatori), associata al forte potere di mercato degli industriali, determinano una situazione di disequilibrio con gravi conseguenze specie per i produttori che sostengono costi di produzione notevoli.



*Sopra:  
Raccolta meccanizzata del  
pomodoro.*

## Bietola da Zucchero

La barbabietola da zucchero, importante coltura erbacea a livello provinciale, è stata diffusa nel nostro agro già da alcuni decenni, soprattutto nelle zone con disponibilità idrica.

Praticata in semina autunnale, è ormai diventata una delle colture industriali più importanti per il ruolo che svolge nelle aziende, sia come fonte di reddito, sia come coltura da rinnovo, grazie anche ad una pratica agronomica integralmente meccanizzata.

Come è noto, la coltura viene coltivata per la sua radice, un grosso fittone carnoso al cui interno si accumula lo zucchero estraibile (saccarosio).

Essa può essere condotta in regime irriguo, oppure in coltura asciutta. Il periodo della raccolta inizia dai primi di luglio e si prolunga fino ai primi di ottobre.

Le rese medie della coltura, sono poco al di sotto dei 500 quintali per ettaro, con punte che superano a volte gli 800 quintali per ettaro.

La superficie destinata alla coltivazione delle barbabietole nel nostro agro, ha raggiunto negli ultimi anni i 2.000 ettari circa, per una produzione di radici che oscilla intorno alle 1 - 1,2 milioni di quintali.

Dal punto di vista economico, la coltura offre una buona redditività, anche perché richiede una tecnica colturale semplice ma attenta, aspetti che le nostre aziende bieticole locali riescono a soddisfare a pieno, grazie anche al loro elevato grado di meccanizzazione, e alla razionale tecnica colturale adottata.

L'organizzazione di mercato, prevede un "accordo interprofessionale", siglato ogni anno tra bieticoltori (rappresentati dalle associazioni di categoria come Anb, Cnb, Abi) e industria di trasformazione, in cui vengono stabiliti oltre al prezzo, tutti i parametri di qualità (indice di polarizzazione, saccarosio totale, purezza del sugo, l'estraibile ed altri) che il prodotto deve presentare.

La presenza di alcuni zuccherifici in provincia e in regioni vicine, favorisce l'assorbimento dell'intero prodotto sottoposto a contratto, e permette ai nostri bieticoltori di ricevere a fine campagna una discreta remunerazione.

Le altre colture erbacee di minore importanza da menzionare sono il girasole, l'orzo e l'ortofrutta (lattughe, patate, finocchi, leguminose ed altri) destinata per l'autoconsumo o per il mercato locale.

### D) Produzioni zootecniche

Il settore zootecnico negli ultimi anni ha assunto un crescente interesse non tanto in termini di aumento del patrimonio locale, quanto per il notevole miglioramento qualitativo della produzione.

A seguito delle trasformazioni della struttura agricola locale, non poteva non mutare la consistenza del capitale bestiame che trova la sua possibilità di vita e di necessario sviluppo nella consistenza dei pascoli, dei riposi vestiti, dei maggese e in particolare delle foraggere avvicendate. Ridotti i primi e modificati i secondi, il nostro patrimonio zootecnico ha subito un decremento.

Secondo i dati Istat, il comparto "ovi - caprino" risulta quello più consistente con circa 2.500 capi allevati da 19 aziende, mentre



*Sopra:  
Barbabietole da Zucchero:  
Fase della raccolta.*

*Sotto:  
Ovile di una masseria locale.*





*Sopra:  
Il nostro agro è tuttora interessato alla transumanza. Gli allevatori abruzzesi, dopo aver svernato nel "Tavoliere" con le loro greggi, ritornano nei mesi caldi ai loro pascoli d'origine.*

*foto: Paolo5Palmi*

quello "bovino" è rappresentato da 4 aziende che allevano circa 140 capi.

Non v'è dubbio che l'attuale consistenza zootecnica, ed in particolare quella ovi - caprina, è ben ridotta rispetto a quella del passato, quando la pastorizia era un'attività importante e gli ordinamenti colturali prevedevano, oltre alla coltivazione del grano, la presenza del "maggese", dove veniva praticato il pascolo degli animali.

In seguito, l'evoluzione delle colture agrarie e degli ordinamenti produttivi hanno lasciato poco spazio al maggese, incidendo sulla consistenza del patrimonio zootecnico. A tale riduzione ha contribuito il rarefarsi della figura del pastore.

La produzione casearia è caratterizzata oltre che dal latte, da alcuni prodotti tipici come il "canestrato", le "mozzarelle", il "pecorino", i "cacicavalli", la "ricotta" ed altri, destinati prevalentemente al mercato locale e all'autoconsumo.

## INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE

La struttura agro - industriale è caratterizzata da una forte presenza del sistema cooperativistico (la cui nascita venne promossa sin dai tempi della Riforma Fondiaria), che pur lavorando la maggior parte della produzione agricola locale, riesce solo in minima parte a trasformare e valorizzare il prodotto di base conferito.

Delle 19 aziende agro - alimentari operanti nel settore agricolo, 9 sono rappresentate da società cooperative, di cui alcune dotate di oleificio, di impianti per la trasformazione dell'uva e di strutture



*A lato:  
Industria agroalimentare.*

di stoccaggio dei prodotti agricoli.

In totale esistono 7 impianti di molitura, comprendenti sia oleifici di tipo tradizionale (che oltre a fornire il servizio di molitura per conto terzi, trasformano e commercializzano direttamente il prodotto dopo aver acquistato le olive dai produttori), sia oleifici ad elevata capacità produttiva (frantoi sociali) per la produzione industriale.

Solo alcuni impianti sono dotati di un sistema di confezionamento che costituisce un investimento indispensabile per valorizzare la propria produzione nonché per la commercializzazione dell'olio con il proprio marchio.

Gli impianti per la trasformazione delle uve invece, sono pari a 6 unità, rappresentati anch'essi da cantine tradizionali private, e da impianti moderni e tecnologicamente avanzati in dotazione alle cooperative.

I centri di raccolta dei prodotti agricoli sono in numero elevato (12 unità), ed hanno la funzione di provvedere allo stoccaggio temporaneo dei prodotti conferiti che verranno successivamente venduti.

Infine, sono presenti anche 2 conservifici, che oltre a trasformare il prodotto hanno in dotazione linee di inscatolamento.

Benché negli ultimi anni, le società cooperative abbiano intrapreso una ristrutturazione ed un potenziamento degli impianti di lavorazione (grazie anche all'erogazione dei contributi pubblici che da strumento di sostegno indiretto ai redditi agricoli, hanno assunto invece una funzione di copertura delle inefficienze di gestione), appare ancora lontano l'obiettivo della piena valorizzazione dei prodotti locali. Questa situazione, ha determinato nel tempo delle distorsioni in quanto diverse imprese, pur avendo la veste giuridica di società cooperative, sono state gestite da operatori che hanno mirato esclusivamente ad usufruire delle agevolazioni fiscali e creditizie erogate dagli enti pubblici.

Le imprese cooperative, pur assicurando ai propri associati impianti e tecnologie moderne, garantiscono solo un sicuro collocamento del prodotto, non disponendo di una vera e propria organizzazione commerciale che permetta di realizzare una programmazione ed una efficace politica di marketing nel medio e lungo periodo. Pertanto, non è possibile perseguire una ottimale valorizzazione che potrebbe far conseguire loro, un valore aggiunto troppo spesso acquisito dalle industrie del nord - Italia, a cui il prodotto di base o semilavorato viene venduto.

In questo contesto, appare inevitabile una debolezza strutturale ed una scarsa competitività delle nostre imprese cooperative, accentuata anche dalla forte variabilità quantitativa e qualitativa dei conferimenti sociali, che non permette la standardizzazione e la tipizzazione dei prodotti finiti, venduti in massima parte allo stato sfuso e indifferenziato.

Sarebbe necessario acquisire una "nuova cultura imprenditoriale", poiché l'ampliamento della base produttiva ha un senso solo se si perseguono attività innovative che sappiano rispondere all'evoluzione del mercato (grande distribuzione, quarta gamma); nello stesso tempo, bisognerebbe rivitalizzare le attività produttive tradizionali, utilizzando strumenti più adatti alla qualificazione del nostro prodotto (marchi di origine e qualità, dop, attestazioni di specificità, ecc.).



*Sopra:  
Interno di stabilimento vinicolo (reparto vendite).*

*Sotto:  
Industria conserviera.*





*A lato:  
Grappolo d'uva della varie-  
tà "Bombino".*

## *Prodotti Tipici*

Presentare i prodotti tipici locali non è semplice, ma è senza dubbio un importante contributo che viene dato al consumatore moderno alla continua ricerca di prodotti naturali caratterizzati da aspetti di "tipicità" sempre più rari.

Molto spesso alla parola "tipico", il consumatore conferisce personali interpretazioni, frutto a volte, di disinformazione o più correttamente, di scarsa cultura gastronomica. La presentazione dei prodotti locali sarà quindi anche un'occasione per chiarire il concetto di "tipicità".

Può definirsi "tipico", un prodotto con caratteristiche merceologiche specifiche e ben definite derivanti dalla scelta della materia prima, dalle tecniche particolari di lavorazione e produzione, dalla limitazione geografica e produttiva ("Attestazioni di Specificità" - Reg. CE n. 2082/92).

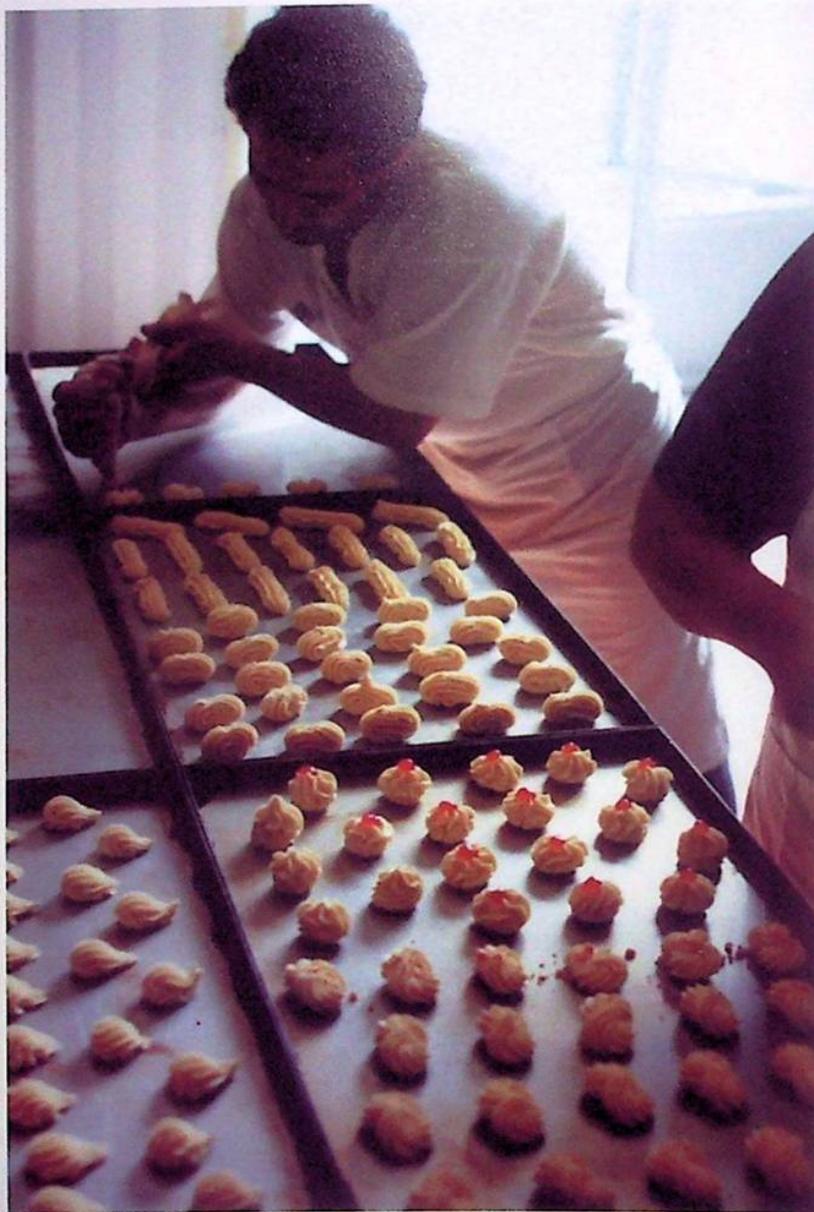
L'Unione Europea infatti, tutela questi prodotti con la denominazione d'origine protetta (D.O.P.), sia per salvaguardare la tradi-

*Sotto:  
Tipiche forme di pane locale.  
foto: Paolo5Palmi.*



*A lato :  
Preparazione delle speciali-  
tà dolciarie locali :  
"Riccioli", preparati con pa-  
sta di mandorle, uova e zuc-  
chero.*

*foto: Paolo5Palmi*



*Sotto:  
Torcinelli.  
Specialità gastronomica di  
origine Greco-Albanese,  
preparata con frattaglie  
d'agnello e cotta prevalen-  
temente alla brace.*



zione alimentare di ogni territorio, sia per difenderli sui mercati dalle imitazioni e falsificazioni.

Non più tardi di cento anni, all'incirca dopo l'Unità d'Italia, esistevano nel nostro Paese una miriade di prodotti agroalimentari e nell'ambito di uno stesso prodotto, la forma di diversificazione era vastissima.

Il processo produttivo in cui il clima, le modalità colturali ed ambientali avevano ed hanno un ruolo determinante, ha subito un radicale cambiamento in seguito alla pretesa del mercato di unificare e standardizzare i prodotti per obbedire a rigide leggi della trasformazione e dell'industrializzazione.

Questa esigenza del mercato in continua evoluzione infatti, richiede una costante introduzione di innovazioni tecnologiche (catena del freddo, additivi, coloranti ecc.) che hanno modificato i metodi di produzione, di trasformazione e di consumo dei prodotti dell'agricoltura.

Tuttavia l'uomo moderno ha posto e continua a porre maggior attenzione all'igiene, alla sanità e alla genuinità, orientandosi sempre più verso il prodotto "tipico" e di "qualità".

Il prodotto con i caratteri di tipicità, è destinato dunque a sopravvivere di fronte alle esigenze del mercato moderno; anzi ha assunto importanti valori nell'ambito di nuovi stili di vita, di nuovi modelli di consumo e abitudini alimentari, perché frutto di tradizioni antiche ed espressione di una determinata area di produzione.

Sono i fattori naturali quali, il clima, il terreno, il sole, le erbe spontanee, la esposizione dei campi, uniti alla tecnica colturale e ad esperienze tramandate da padre in figlio, che creano il prodotto tipico.

Questo è dunque, il frutto della tradizione e della esperienza di una cultura contadina non scritta, ma ricca e complessa che va purtroppo estinguendosi.

Per evitare facili generalizzazioni, e anche per non appropriarci di quello che forse legittimamente non appartiene alla nostra storia e cultura, definiamo "tipici" del nostro territorio i seguenti prodotti:

Vino (D.O.C., I.G.T. e comuni), Olio Extra Vergine di oliva, Oli da tavola, Fichi, Lambascioni.

## VINI

Il vino è per definizione, il prodotto che si ottiene dalla fermentazione (dal latino "Feruere": bollire) del succo dell'uva (mosto), attraverso un processo biochimico naturale che conduce alla trasformazione dello zucchero del mosto in alcool e anidride carbonica. Questo fenomeno avviene spontaneamente ad opera dei lieviti (funghi microscopici unicellulari) presenti a centinaia di milioni sulla buccia di ogni acino di uva matura.

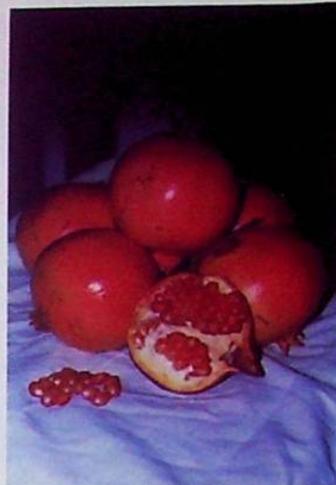
Pasteur definì il vino "come la più sana ed igienica delle bevande, perché succo vegetale vivo reso puro dalla fermentazione".

Più ameni, ma pur sempre validi nella loro saggezza, i motti e i proverbi della cultura popolare che seppero trovare nel vino virtù e medicina, vizio e perdizione. Le proprietà euforizzanti e la capacità di dare tono e carica, fanno del vino una componente indispensabile ed inscindibile delle feste di paese, grandi tavolate, momenti di allegria e di sincera ospitalità. Tutte situazioni, queste, in cui il vino assume un ruolo importante e determinante; in caso di assenza l'intero quadro potrebbe assumere caratteristiche di tristezza e di incompletezza.

Anche nelle più normali e frequenti situazioni della vita, il vino è allegria e buonumore, è sinonimo di festa, di convivialità, di disponibilità; favorisce le relazioni sociali e la comunicazione con altri, rappresentando un collante interpersonale.

Un fattore determinante che spesso condiziona il consumo del vino, è rappresentato dalla qualità intesa come genuinità - per i suoi componenti naturali come zuccheri, tannini, sostanze coloranti, pectine, gomme, acidi organici e sali minerali, esso apporta, se assunto giornalmente in quantità moderate, notevoli benefici all'organismo -.

Il vino riveste quindi, oltre ad una funzione dissetante anche una di alimento poiché è fornitore di energia e calorie (non a caso, lo stereotipo dell'astemio viene dipinto come personaggio con poca



Sopra:  
*Melograno (Punica Granatum).*

*Coltivato sin dall'antichità nell'area mediterranea, per i suoi caratteristici frutti eduli e a scopo ornamentale.*

Sotto:  
*Grappolo di "Sangiovese".*



forza e poca energia).

Torremaggiore ha una forte tradizione vinicola, in quanto si producono oltre ai vini comuni da tavola, vini di qualità superiore come i "D.O.C." (denominazione di origine controllata) e "I.G.T." (indicazione geografica tipica), questi ultimi prodotti da due aziende locali: "Cooperativa Fortore" e "Cooperativa Padre Pio".

Per "denominazione di origine" si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata, sigla utilizzata per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale e ad una particolare tecnica colturale ben definita.

Infatti, i vitigni destinati alla produzione dei vini a D.O.C. sono sottoposti alle disposizioni del cosiddetto "disciplinare" (zona geografica definita, vincoli di appartenenza al territorio, norme di produzione e di etichettatura), al fine di conferire alle uve e al vino le specifiche e ben note caratteristiche che definiscono un vino di qualità.

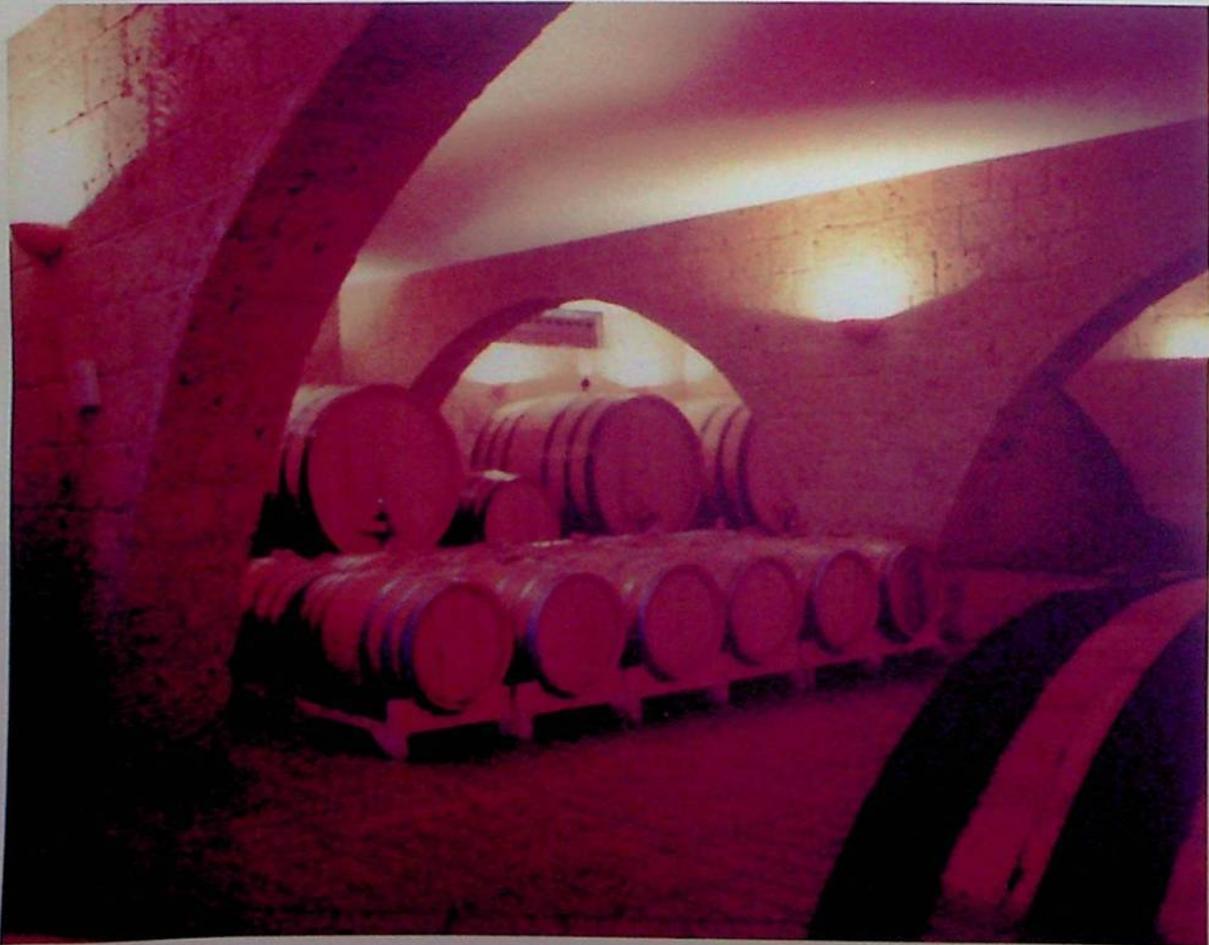
Per "indicazione geografica tipica" si intende invece, il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva, con il vincolo che almeno una delle tre fasi di lavorazione sia realizzata nell'area geografica di appartenenza.

Non sono certamente numerosi i vini a D.O.C. ed a I.G.T. nel nostro territorio, ma abbastanza rappresentativi ed elettivi, in grado di poter soddisfare ogni tipo di consumatore: da quello più tradizionale che ne privilegia l'aspetto alimentare, a quello più sofisticato che ricerca i sottili pregi nell'armonia del loro "bouquet".

*Sotto:*

*Botti per l'affinamento e l'invecchiamento dei vini.*

*foto: Paolo Palmi*





Tra i vini locali più rappresentativi annoveriamo:

"SAN SEVERO DOC BIANCO"

Riconoscimento: D.O.C. (19/04/1968)

Qualifica: bianco secco

Vitigni: Trebbiano Toscano per il 60-40%, Bombino per il 60-40%, Malvasia bianca lunga (o del Chianti) fino al massimo del 20%

Colore: bianco paglierino

Limpidezza: brillante

Profumo: odore lievemente vinoso, caratteristico, intenso

Sapore: asciutto, fresco, sapido aromatico

Tenore alcolico: 11-12°

Temperatura di servizio: 10°

Abbinamenti gastronomici: antipasti magri, zuppa di pesce

"SAN SEVERO DOC ROSSO"

Riconoscimento: D.O.C. (19/04/1968)

Qualifica: rosso

Vitigni: Montepulciano 70-100%, Sangiovese fino al 30%

Colore: rosso rubino che tende al rosso mattone con l'invecchiamento

Profumo: caratteristico

Sapore: asciutto, delicato

Tenore alcolico: 11-12°

Temperatura di servizio: temperatura ambiente

Abbinamenti gastronomici: primi piatti sapidi, carne rossa, cacciagione, arrosti e stufati

"VINO DA TAVOLA BIANCO"

Qualifica: bianco

Vitigni: Trebbiano, Bombino, Cococciola, Malvasia e Verdeca

Colore: bianco paglierino chiaro

Profumo: caratteristico delle uve da cui deriva

Sapore: fresco e gradevole

Tenore alcolico: 11-12°

Temperatura di servizio: 10-12°

Abbinamenti gastronomici: piatti a base di pesce.

*Sopra:*

*L'antica cantina.*

*Vasi vinari di dimensioni diverse, tra cui, il tinello a gancio utilizzato dopo il travaso per recuperare il vino rimasto nella feccia, attraverso un filtro di tela (u'mbis).*

*foto: Paolo5Palmi*

*Sotto:*

*Torchio manuale a vite.*

*Dopo la pigiatura, le vinacce ricavate, venivano torchiate per il recupero di altro mosto.*





*Sopra:  
Fasi della trasformazione  
dell'uva.*



*Sopra:  
Imbuto in legno sormontato  
da un barile.*

### "VINO DA TAVOLA ROSSO"

Qualifica: rosso  
 Vitigni: Montepulciano, Sangiovese, Ciliegiolo  
 Colore: rosso ciliegia  
 Profumo: tenue, delicato e piacevole  
 Sapore: asciutto, delicato ed armonico  
 Tenore alcolico: 11-12°  
 Temperatura di servizio: 10-12°

Abbinamenti gastronomici: accompagna bene i piatti a base di carni bianche e formaggi

### "TREBBIANO TOSCANO"

Qualifica: bianco  
 Vitigni: Trebbiano Toscano  
 Colore: paglierino  
 Profumo: vinoso, gradevole, delicatamente profumato  
 Sapore: asciutto, sapido, vellutato  
 Tenore alcolico: 11-12°  
 Temperatura di servizio: 10-12°

Abbinamenti gastronomici: antipasti e piatti a base di pesce

### "MOLTEPULCIANO"

Qualifica: rosso  
 Vitigni: Montepulciano  
 Colore: rosso rubino con lievi sfumature violacee  
 Profumo: vinoso tenue e gradevole  
 Sapore: asciutto, sapido, morbido, leggermente tannico  
 Tenore alcolico: 12°  
 Temperatura di servizio: temperatura ambiente

Abbinamenti gastronomici: ottimo per accompagnare gli spaghetti "alla chitarra" al sugo di carne, i secondi piatti a base di carne (agnello, castrato, ecc.) o salumi; se invecchiato si abbina con gli arrostiti più impegnativi.

### "BOMBINO DAUNIA"

Riconoscimento: I.G.T.

Qualifica: bianco  
 Vitigni: Bombino  
 Colore: paglierino chiaro  
 Profumo: gradevole, intenso e delicatamente profumato  
 Sapore: asciutto, sapido, vellutato  
 Tenore alcolico: 11-12°  
 Temperatura di servizio: 10-12°

Abbinamenti gastronomici: va servito fresco con antipasti e piatti a base di pesce

### La fase della trasformazione

Le uve una volta raccolte, vengono trasportate in cantina e pigiate; dalla pigiatura del grappolo si ottiene una parte liquida (mosto) interessata alla fermentazione, e una solida (buccia, raspi e vinaccioli) che sarà in seguito allontanata. Al termine della fermentazione alcolica il mosto è diventato limpido poiché sono precipitate tutte quelle sostanze che gli davano il caratteristico aspetto opalescente. Quest'ultime, dette più propriamente "feccia", devono essere separate (svinatura) per non conferire al vino colori e sapori sgradevoli.

I processi di vinificazione dipendono, oltre che dalle caratteristiche della materia prima, dal tipo di vino che si desidera ottenere. Tra i metodi più utilizzati distinguiamo:

"vinificazione in rosso con macerazione delle vinacce": la presenza della componente solida (bucce, vinaccioli e graspi) determina durante la fermentazione, oltre al classico colore, la dissoluzione e l'estrazione di tannini, di aromi, di sali minerali, di sostanze azotate. Il tempo di contatto (macerazione) può essere anche di poche ore, nel caso si voglia un vino morbido (cioè con pochi tannini) o rosato;

"vinificazione in bianco": per ottenere un vino bianco è indispensabile che il mosto venga privato delle sue parti solide prima della fermentazione. Infatti il processo chimico di trasformazione degli zuccheri, presenta un decorso più lento in quanto la maggior parte dei lieviti è rimasta sulle vinacce permettendo così di ottenere un vino meno tannico, leggero, ma più sensibile alle ossidazioni;

"vinificazione in rosato": viene praticata per ottenere un vino rosato, vinificato con uve rosse a scarso contenuto di antociani, o poche uve rosse in presenza di molte uve bianche, nonché attraverso una macerazione parziale delle uve rosse. Quest'ultimo metodo è il più diffuso e prevede che le vinacce vengano lasciate nel mosto in fermentazione solo per poche ore, affinché si possa procedere in seguito alla fermentazione in bianco.

I sistemi di vinificazione più ricorrenti sono: la termovinificazione, continua, guidata e controllata, a freddo, metodo Chianti ed altri ancora.

La giusta epoca di raccolta dell'uva è determinante per ottenere un buon vino. L'uva destinata ai vini bianchi e giovani deve essere vendemmiata precocemente per ottenere un gusto più fresco e armonico a differenza di quella destinata ai vini rossi, robusti o da invecchiamento, che deve avere un ottimale grado zuccherino. E' tuttavia determinante ottenere delle uve che presentino un giusto equilibrio tra componente acidica e zuccherina.



*Sopra:  
Raccolta manuale delle olive (brucatura).*

*Sotto:  
Antiche giare per la conservazione dell'olio; "Fusine".*

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio, come l'olivo, ha una storia millenaria, poiché è un prodotto affermato sin dai tempi più remoti sia per i simbolismi sia per l'enorme importanza come nutrimento. Adottato come simbolo purificatore in tutti i popoli mediterranei e, successivamente in quelli di religione cristiana, lo si usa più laicamente come unguento per profumare il corpo, fortificare le membra e lenire le piaghe e più utilmente come alimento e fonte di energia.

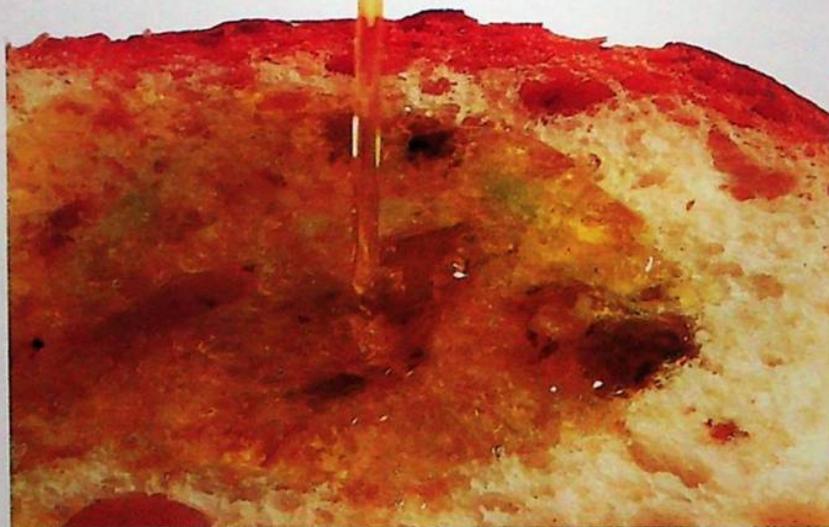
La legislazione vigente, definisce "l'olio extra vergine di oliva" come il prodotto ottenuto dalla trasformazione dell'oliva vergine, di gusto irreprensibile avente un punteggio organolettico uguale o superiore a 6,5 e con una acidità libera inferiore o uguale all'1%. Le altre caratteristiche chimico - fisiche devono essere conformi alla normativa sancita dal regolamento CE n. 2568/91 e suc-



*A lato:*

*L'olio extra vergine d'oliva è un prodotto raro e prezioso che merita di essere consumato crudo.*

*I nobili componenti di quest'olio arricchiscono di sapori, aromi e principi nutritivi, le nostre tipiche pietanze come: Saghetti alla chitarra, orecchiette al ragù, cicatelli con rucola, pancotto ed altre. E' condimento essenziale per insalate, rustici, pizze e focacce e per la mitica bruschetta. Conferisce gusto agli atipasti e ai contorni di pomodori, agli ortaggi conservati (sottoli), ai lambascioni lessati ecc...*



cessive modifiche ed integrazioni (Reg. CE n. 656/95).

La quasi totalità dell'olio, ottenuto dalla spremitura delle olive, prodotto nell'agro di Torremaggiore rientra nella categoria degli "extravergini". Questo risultato di prestigio, è ottenibile grazie alla secolare esperienza e ad una cura meticolosa rivolta a tutte le fasi della produzione. Si inizia con la raccolta, scegliendo opportunamente il momento migliore per l'ottenimento di un prodotto di qualità. Ad essa segue una corretta e attenta molitura, fino alla fase di conservazione del prodotto in ambienti asciutti e controllati. Nel nostro agro, a differenza di altri, le olive vengono staccate direttamente dall'albero (brucatura e raccattatura), in modo da evitare la caduta delle olive per eccessiva maturazione, che a contatto con il terreno tendono a perdere le caratteristiche qualitative migliori e assumono odori e sapori sgradevoli.

Quello che si verifica analizzando gli oli ottenuti da olive sovramature è infatti, oltre che un aumento di acidità, una drastica riduzione dei fenoli e delle sostanze volatili responsabili del carattere di "fruttato", che causa un appiattimento dell'aroma ed una minore conservabilità.

In generale, si può dire che per gli alimenti che derivano dai pro-



dotti agricoli, compreso l'olio, "qualità" significa conservazione delle caratteristiche naturali del prodotto coltivato, perciò durante i processi di trasformazione e conservazione, tutti gli sforzi vengono rivolti a preservare quei costituenti naturali, responsabili delle proprietà nutrizionale ed organolettiche insite nel prodotto appena raccolto. Per gli oli extravergini, che derivano direttamente dalla spremitura delle olive, è essenziale che le sostanze aromatiche naturali, che costituiscono le caratteristiche organolettiche del frutto, siano preservate durante l'estrazione dell'olio (come avviene ad esempio nel metodo della spremitura a freddo). La maggior parte di olio prodotto nell'agro di Torremaggiore si ottiene dalla varietà "Peranzana", che interessa circa l'80% della nostra olivicoltura.

L'olio di "Peranzana", risponde pienamente ai requisiti di tipicità e di genuinità, in quanto la sua origine è insita nella tradizione, nel genotipo della materia prima, e nella particolarità dell'ambiente pedo-climatico, oltre che ad una ben definita tecnologia di produzione (modalità di raccolta, trasformazione, confezionamento, conservazione).

L'olio extra vergine ottenuto per spremitura a freddo dalla drupa, costituisce in natura uno degli alimenti più completi grazie all'ottimale bilanciamento della composizione acidica (derivante dalla componente genetica), e dalla presenza di oligocostituenti naturali, che lo rendono particolarmente stabile all'ossidazione. Tra gli oli vegetali, è quello che vanta il maggior contenuto di acidi grassi monoinsaturi rappresentati principalmente dall'acido oleico con un valore pari al 70 - 75%, e dal linoleico per un 8 - 11% (tra i saturi prevale il palmitico 10 - 12%), che gli conferiscono oltre ad una elevata attitudine alla conservazione, caratteristiche fisiche esclusive come la viscosità - fluidità e una notevole resistenza alle elevate temperature di cottura. Questo prodotto presenta pertanto, un livello qualitativo nettamente superiore rispetto agli altri oli, potendo essere utilizzato sia "crudo" a tavola, sia in cucina per la "frittura".

Il contenuto di "sostanze fenoliche" costituisce un importante indice di qualità, poiché essi rappresentano i principali antiossidan-

*Sopra:*

*Olive di "Peranzana" in fase di invaiatura.*

*La pianta dell'olivo è stata da sempre considerata sacra; dall'identificazione dell'olio d'oliva con lo "Spirito di Dio" nasce l'Unzione Regale e Sacerdotale. La religione Cristiana, infatti, riferendosi all'olivo, citati nei Vangeli, estese il dono dell'olio benedetto a tutta la comunità dei credenti.*

*L'olio d'oliva benedetto serve per il Battesimo, per la Consacrazione dei Sacerdoti, per offrire l'Estrema Unzione ai morenti ed infine per segnare la fronte ai soldati di Cristo.*



*Sopra:  
Olive di Peranzana pronte  
per la molitura.*

*Sotto:  
Olio Extra Vergine di Oliva  
di "Peranzana".  
Il nostro olio ha ottenuto recentemente il riconoscimento D.O.P. (denominazione di origine protetta).  
E' stato dimostrato che esso contiene degli antiossidanti naturali che lo rendono molto stabile alle alte temperature (frittura), diminuendo notevolmente l'incidenza dell'auto-ossidazione che, con più facilità, si genera in fase di cottura, con altri tipi di oli.*



ti naturali responsabili della stabilità, della resistenza all'ossidazione e ai processi di irrancidimento. Inoltre sono determinanti nella formazione del gusto in quanto oltre alla sensazione di fruttato, conferiscono all'olio il carattere esclusivo di "amaro -piccante".

Queste caratteristiche, che tendono tuttavia a sparire durante il corso della maturazione, sono condizionate fortemente dal sistema di estrazione utilizzato, poiché gli oli ottenuti secondo i sistemi tradizionali (molazze ed estrazione a freddo) riscontrano un contenuto di polifenoli superiore rispetto a quelli ottenuti con i sistemi più recenti (frangitori ed estrazione a caldo).

Anche le caratteristiche sensoriali del nostro olio rappresentano un altro punto di forza, poiché risulta molto apprezzata la forte nota

di carciofo, a cui si associano quelle minori di noce, pomodoro verde e mandorla, che lo rendono "riconoscibile" e "tipico".

Ne consegue che l'uso di una tecnica agronomica adeguata, unita ad una tecnica di estrazione capace di salvaguardare le caratteristiche qualitative del prodotto, fanno dell'olio un prodotto genuino, di qualità elevata, organoletticamente ineccepibile, e per questo tra gli alimenti tipici che più caratterizzano la dieta mediterranea.

La valutazione dei parametri di qualità stabiliti dalla normativa Europea, come gli indici fisico - chimici (acidità libera, numero di perossidi, resistenza all'ossidazione, indici spettrofotometrici) e organolettici (panel test), ha avuto un esito positivo in quanto il nostro olio di Peranzana "Dauno" ha ottenuto il riconoscimento della "Denominazione di Origine Protetta".

#### Fase della trasformazione

Il processo di trasformazione delle olive in olio, prevede le seguenti fasi: lavaggio e mondatura, molitura (per la preparazione della pasta olearia), gramolatura (rimescolamento della pasta), spremitura ed estrazione del mosto oleoso per finire alla separazione dell'olio dalle acque di vegetazione mediante la centrifugazione.

In passato nei nostri frantoi, era diffuso il cosiddetto ciclo a "doppia lavorazione" in cui dopo la frangitura grossolana del frutto, eseguita con le molazze di pietra granito (a due o tre macelli), seguiva una prima pressatura della pasta, che una volta rimacinata subiva la seconda pressatura e la centrifugazione del mosto oleario.

Questo sistema nel corso degli anni, è stato sostituito con quelli ad estrazione continua e semi - automatica, grazie all'introduzione delle cosiddette "superpresse".

Le tecnologie e la capacità di lavorazione dei frantoi locali variano a seconda del tipo di impianto; i frantoi tradizionali di piccole dimensioni, presentano una sola linea di lavorazione costituita da una molazza e da 4 presse, che effettuano una o due spremiture e realizzano perciò un ciclo di lavorazione discontinuo in cui viene

richiesto un elevato impiego di manodopera. I frantoi a maggiore capacità invece, adottano sistemi ad estrazione continua e semi-automatica in cui le diverse fasi (frangitura meccanica, gramolazione, estrazione centrifuga e separazione) realizzano un ciclo produttivo senza interruzioni. La riduzione del costo della manodopera, e di quello della trasformazione, ne ha determinato la loro diffusione, anche se alcuni nostri frantoi presentano sistemi di lavorazione misti.

Azioni fisiologiche dell'olio extravergine di oliva sull'organismo umano

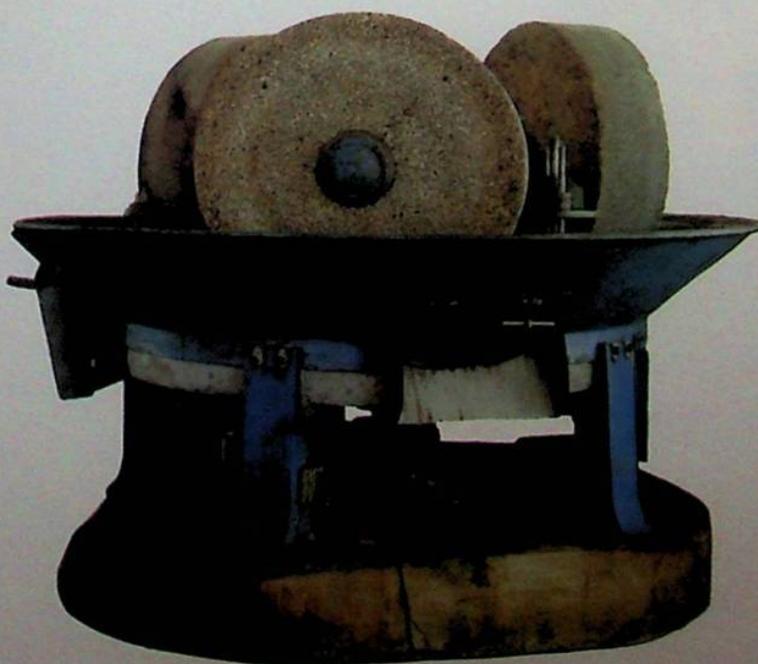
Da diversi anni la ricerca scientifica ha dimostrato che l'uso regolare di olio di oliva extra-vergine, purché consumato crudo e nella giusta quantità, espleta sulla fisiologia dell'organismo umano una serie di effetti positivi:

- 1) azione favorevole sulle patologie della digestione, sulle malattie del fegato e delle vie biliari;
- 2) azione tampone esercitata nei processi di perossidazione degli acidi grassi polinsaturi presenti nell'organismo, assunti con alimenti di origine animale e vegetale;
- 3) azione preventiva nei riguardi delle malattie cardiovascolari e del ricambio;
- 4) azione diretta sulla sintesi e sulla utilizzazione del colesterolo endogeno;
- 5) azione protettiva riguardo ai processi di invecchiamento dei tessuti e dell'arteriosclerosi.

In definitiva il nostro olio di "Peranzana", per le sue note caratteristiche, favorisce ampiamente questi effetti, poiché presenta un equilibrato contenuto di sostanze naturali come tocoferoli (vitamina E), carotenoidi (vitamina A), clorofille, steroli, polifenoli, che non sono presenti invece negli oli di oliva rettificati o ottenuti con altre tecniche di estrazione.



*Sopra:  
Olio all'uscita dal separatore centrifugo.*



*A lato:  
L'antico "Trapetum"; costituito da una grossa pila di pietra sulla quale girando due o tre macine di pietra-granito cilindriche fissate ad un asse centrale, schiacciano le olive.  
La pasta di olive che si ricava dallo schiacciamento dei frutti, viene immessa nei "friscoli", (borse porose intessute di fibra vegetale) che sottoposte a pressione, liberano la parte liquida contenuta nella pasta oleosa.*

## OLIVE DA TAVOLA "PERANZANA"



*Sopra:  
Olive verdi da tavola  
"Peranzana"*

Come è noto, l'oliva della varietà "Peranzana", oltre ad essere destinata alla trasformazione e l'oleificazione, è riconosciuta come prodotto a duplice attitudine in quanto destinabile come oliva da tavola di particolare pregio.

Le caratteristiche merceologiche confermano infatti questa attitudine: il peso medio dell'oliva è di circa 3,2 - 3,7 g, la resa percentuale in polpa oscilla intorno al 78 - 81% mentre il rapporto polpa - nocciolo è pari a 3,4 - 4. Il contenuto in grasso è pari al 29 - 30% rispetto alla polpa, e al 63 - 66% rispetto alla sostanza secca. Gli zuccheri riduttori presenti (componenti essenziali per una concia ottimale), oscillano intorno al 2 - 3,3%, l'acidità è pari allo 0,38 - 0,45 %, mentre il ph è di 4,8 - 5.

Per quanto riguarda gli aspetti tecnologici, nonostante l'elevato contenuto in grasso, gli studi effettuati, hanno confermato la validità come prodotto da mensa sia per le olive nere che verdi.

La nostra oliva, preparata al consumo attraverso i sistemi "greco al naturale" e "greco conciate", si presta per diverse destinazioni commerciali tra cui:

"oliva verde in salamoia": le olive vengono raccolte prima della fase di invaiatura (colorazione) e sottoposte al processo di "deamarizzazione" al fine di eliminare il sapore amaro determinato da una sostanza chiamata "oleuropeina". Le olive vengono immerse prima in acqua per alcuni giorni e quindi lavate con soda diluita per 12 - 18 ore. Dopo questa fase sono pronte per il consumo allo stato fresco o destinate alla conservazione;

"olive nere in salamoia": le olive sono raccolte a completa maturazione e dopo averle sottoposte a lavaggio per un tempo sufficiente, vengono immersi in una soluzione fisiologica al 5 - 6% di cloruro di sodio (salamoia) per un periodo più o meno lungo (4 -

*Sotto:  
Olive nere di "Peranzana",  
conciate per il consumo da  
tavola.*



6 mesi) fino a quando saranno pronti per il consumo;  
"olive da essiccare": le olive sono raccolte a piena maturazione e lasciate essiccare all'aria aperta per alcuni giorni con l'aggiunta di sale. Una volta pronti possono essere conservati in vasetti con l'aggiunta di spezie come semi di finocchio, aglio, ecc.;  
"olive sott'olio": sia le olive verdi che quelle nere, dopo essere state conciate possono essere conservate nell'olio e consumate a secondo del bisogno.

#### IL FICO (*Ficus carica*)

Un altro prodotto "ormai dimenticato", ma che rientra di diritto nella nostra tradizione gastronomica è il fico fresco (siconio), frutto particolarmente gustoso e ricco di zuccheri, ma anche molto delicato e facilmente deperibile.

Nella nostra zona esistono alcune cultivar (varietà) che meritano di essere segnalate per la loro tipicità: il fico "indini", il "petrello", il "verdone o verdesco", il "dottato o uattale" (citato sui testi di agraria come "fico di Torremaggiore"), il "rosso comune". Per alcuni di esse da qualche anno è stata fatta richiesta all'Unione Europea per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta.



*A lato:  
Albero di Fico della varietà  
"Petrello", molto apprezzato  
per i pregevoli frutti  
(Fioroni).*



*Sopra :  
Fioroni per il consumo  
fresco.*

*Sotto:  
Il frutto dell'albero di fico  
chiamato Botanicamente  
"Siconio", per la sua eleva-  
ta concentrazione zuccheri-  
na si presta ottimamente  
per la preparazione di mar-  
mellate.*



Dette cultivar sono di origine sconosciuta e probabilmente originate da seme: sono state diffuse dall'uomo da una località all'altra, data la facilità di radicazione delle talee, assumendo così disparate denominazioni. È chiaro che a livello locale dette varietà vengono indicate con nomi dialettali. I termini locali con i quali vengono appellate le cultivar nelle diverse località hanno provocato non poca confusione nel settore varietale nonché l'illusione di un grande numero di varietà.

Tra quelle diffuse nel nostro territorio, distinguiamo le "unifere" e le "bifere" a seconda del numero di infruttescenze ("fioroni" o "fior di fico" e "fichi veri" o "forniti") prodotte, mentre per la destinazione del prodotto distinguiamo quelle per il consumo fresco (fioroni), e quelle per il consumo fresco e l'essiccazione (fichi veri).

Il fico nel nostro territorio, ha coperto quasi sempre una posizione colturale marginale, per cui oggi resta un frutto poco valorizzato e poco commercializzato destinato quasi interamente all'autoconsumo della famiglia coltivatrice, al consumo diretto, allo stato fresco o essiccato, o trasformato per la produzione di marmellate.

Per l'essiccamento dei siconi si ricorre al calore solare: i fichi sono raccolti ultramaturi ed esposti al sole interi; una volta essiccati i siconi, vengono imbottiti con semi di mandorlo, noce o cioccolato.

## IL LAMBASCIONE (*Leopoldia comosa*)

Il lambascione, detto anche "cipollaccio col fiocco" era conosciuto sin dai tempi degli egizi, greci e romani. Nel nostro territorio è molto diffusa come pianta spontanea, le cui parti eduli sono costituite dai fiori blu-viola intenso, che servono per abbellire insalate miste crude, e dai bulbi di forma ovata - piriforme, sfera o sub-sferica con tuniche di colore rosso mattone.

Esso rappresenta un prodotto tipico dell'antica cucina contadina, e viene consumato soprattutto nel periodo quaresimale.

Il lambascione \* per 100 g di prodotto edule sviluppa 40 Kcal, e presenta un bassissimo contenuto di nitrati, un elevato contenuto di fibra alimentare, ed è ricchissimo di K, P, Ca, Fe, meno di Mn, Cu e Mg. Contiene l'8% di amido, il 20% di sostanza secca e un basso contenuto di saccarosio, glucosio e fruttosio, mentre abbondante risulta la presenza di mucillagini gomme e glicosidi.

Già nell'antichità gli venivano attribuite proprietà emollienti, diuretiche, leggermente lassative e di stimolo all'appetito. Nella cosmesi i bulbi vengono usati per la cura di pelli irritate, secche e screpolate.

Nella gastronomia moderna, questo ortaggio viene in genere passato nell'uovo e farina, fritto oppure lessato o arrostito sotto la cenere, schiacciato e condito con olio e aceto.

*\* fonte:*

*Prof. V.V. Bianco, Università degli Studi di Bari.*

*Sotto:*

*Parte edule di Lambascioni. Utilizzati per preparare numerose pietanze, trovano ancora oggi un largo consumo.*

