

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.

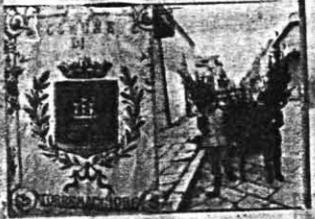
6) " Sacchevanzetti ". Pagina 34 . Poichè una metà delle ceneri promisque dei due anarchici italiani ingiustamente uccisi dalla sedia elettrica riposa nel Cimitero di Torremaggiore ritengo sia giusto unificare il binomio Sacco e Vanzetti in " Sacchevanzetti " così come viene espresso dal dialetto Torremaggiorese.

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 colore verde, che lo compone, è un riferimento alla natura e alla vita, ma anche alla speranza e alla rinascita. Il simbolo è stato adottato da una coalizione di partiti e movimenti, che hanno voluto rappresentare un'alternativa politica e culturale.

ORFAMENTO



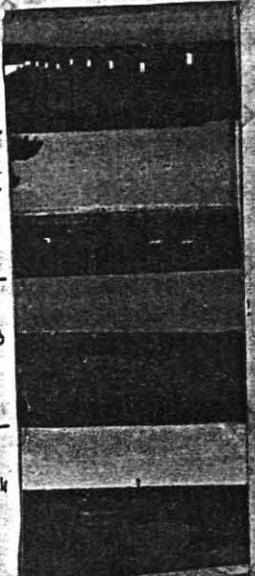
LONGEVITA'



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'olivo è considerato una pianta longeva e resistente, che ha permesso di creare un'immagine di unità e di pace. La coltivazione dell'ulivo è un'attività che ha caratterizzato la vita della comunità per secoli. L'olivo è considerato una pianta longeva e resistente, che ha permesso di creare un'immagine di unità e di pace.

PANORAMICHE



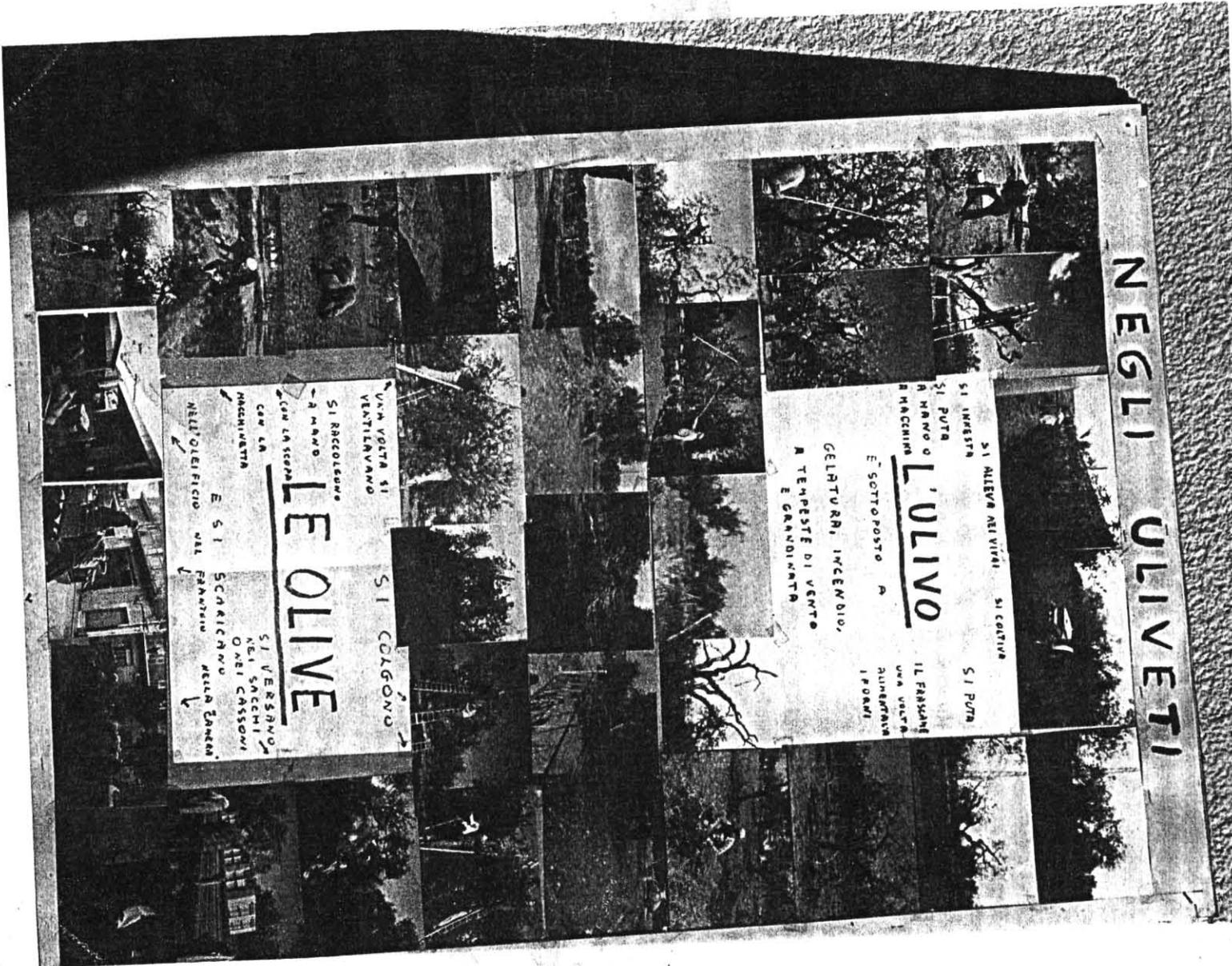
- 5.6.7.8.19 -

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



- 1- L'ULIVO PIU' LONGEVO HA 400 ANNI
- 2- GLI ULTIMI DEI 50 PIEDI DI ULIVO DENUNZIATI AL FISCO DAL PRINCIPE RAIMONDO DE SANGRO NEL 1750
- 3- ULIVI "PROVENZANA" ULTRASECOLARI COLARI A CISTERNO
- 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 PULVA
 SI PULVA
 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 OLIVIFICIO NEL
 SI COLGONO
 SI VERSANO
 NEI SACCHI
 O NEI CASSONI
 NELLA BARILETTA

LE OLIVE

1-2-3 - NEI FRANTOI 4-5



NEL VECCO TRAPIBITO
 1- LA PASTICCERIA DI SAIKO
 2- LA PASTICCERIA DELLA PIAZZA
 3- IL MISTO DELLA STANZA
 4- LA FASCIATURA
 5- IL FORNILE
 6- ALLASSORI DI COCCO NELLE

6- ALLASSORI DI COCCO NELLE
 7- LO SPALIO 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 ALCO

AI SEPARATORI

CARICAMENTO DI SASSO E ACQUA REFLICA
 VEGETALI IN ATTESA

SCARICA ELETTRONICA
 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 moderno. Le nuove tecnologie e i miglioramenti nei processi di estrazione e raffinazione stanno consentendo di ottenere oli di qualità superiore e con caratteristiche organolettiche sempre più pregiate. Inoltre, la crescente attenzione dei consumatori verso prodotti sani e naturali ha favorito lo sviluppo di oli di oliva a basso contenuto di acidi grassi liberi e con un alto grado di stabilità ossidativa.

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

La provincia di Foggia ha avviato un'operazione di disciplinamento dell'olio d'oliva, sottoponendolo a un esame rigoroso della D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata). L'obiettivo è quello di garantire ai consumatori prodotti di alta qualità e di tutelare il territorio produttivo.



IMPIANTO DI UN MODERNO OLEIFICIO

La provincia di Foggia ha investito in un moderno impianto oleificio, che rappresenta un passo importante verso la modernizzazione del settore. L'impianto è dotato di attrezzature all'avanguardia e sarà in grado di produrre oli di alta qualità in modo sempre più efficiente.

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

La provincia di Foggia ha istituito un consorzio per l'olio d'oliva, che avrà il compito di promuovere e tutelare il prodotto. Inoltre, la provincia di Bari ha avviato un'operazione di disciplinamento dell'olio d'oliva, sottoponendolo a un esame rigoroso della D.O.C.

le cinque province Altro passo avanti per il riconoscimento dell'olio d'oliva DOC

Un altro passo avanti è stato fatto per il riconoscimento dell'olio d'oliva DOC. Le autorità competenti stanno lavorando per garantire che tutti i prodotti che portano questo marchio siano di alta qualità e rispettino le norme di produzione stabilite.

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

La provincia di Foggia ha istituito un consorzio per l'olio d'oliva, che avrà il compito di promuovere e tutelare il prodotto. Inoltre, la provincia di Bari ha avviato un'operazione di disciplinamento dell'olio d'oliva, sottoponendolo a un esame rigoroso della D.O.C.

PAG 4 MILANO 20/12/86 A Torremaggiore degustatori di olio

A Torremaggiore si è svolta una degustazione di olio d'oliva, durante la quale i degustatori hanno apprezzato le caratteristiche organolettiche dei prodotti. L'evento ha avuto lo scopo di promuovere il prodotto e di sensibilizzare i consumatori sulle qualità dell'olio d'oliva.

A FINE CAMPAGNA

La campagna di promozione dell'olio d'oliva è giunta a termine. Le autorità competenti hanno lavorato per garantire che tutti i prodotti che portano questo marchio siano di alta qualità e rispettino le norme di produzione stabilite.

PUBBLICITA':



PER UNA NUOVA VARIETA' D'OLIVO



PER LA MAGGIOR COGLI OLIVE



La festa dell'olio d'oliva

La festa dell'olio d'oliva è un evento importante per il territorio, che ha lo scopo di promuovere il prodotto e di sensibilizzare i consumatori sulle qualità dell'olio d'oliva. Durante la festa si svolgono degustazioni, esposizioni e altre attività.

FESTA DI CAPOCANALE TRA GLI ULIVI

La festa di Capocanale tra gli ulivi è un evento importante per il territorio, che ha lo scopo di promuovere il prodotto e di sensibilizzare i consumatori sulle qualità dell'olio d'oliva. Durante la festa si svolgono degustazioni, esposizioni e altre attività.



FRANTOIANI

San Natale

dall'età di quattor-
te Scholae Canto-
ero.

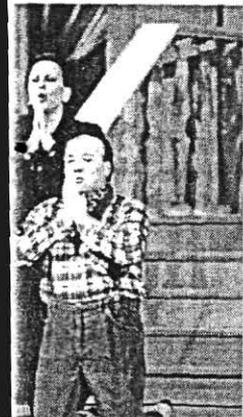
di classe alla serata
unto dalla pianista
a Russi, brillante-
mata in pianoforte
Conservatorio "U.
Foggia che ha ese-
rto per pianoforte e
Do mag. K467 di
t, con l'orchestra

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 OSD

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 dovete 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".