



LA BELLA DELLA DAUNIA DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

La Bella della Daunia DOP

Categoria: olive da tavola

Regione: Puglia

Provincia: Foggia

Questa oliva DOP da tavola viene prodotta sul territorio dei comuni di Cerignola, Stornara, Ortanova, S.Ferdinando di Puglia e Trinitapoli in provincia di Foggia. Il frutto si presenta di forma ellissoidale allungata, di grande dimensione (pesa dagli 11 ai 18 grammi) e molto polposo. Il colore può essere verde o nero. Il gusto è caratteristico, pieno e saporito. La raccolta avviene direttamente dagli olivi, sotto i quali vengono messi dei teli per impedire che i frutti cadano a terra. Per le olive DOP verdi viene iniziata in genere il 1° ottobre, quando la buccia da verde foglia comincia a diventare verde con sfumature giallo paglierine. Quelle nere sono invece raccolte più tardi - da fine ottobre a dicembre - quando cominciano a diventare di colore rosso-vino. Le olive DOP sono lavorate secondo due procedimenti diversi a seconda se sono “verdi” o “nere” e vendute in salamoia. Questo prodotto ha ottenuto la DOP nel 2000.

Di origine incerta - per alcuni addirittura deriverebbe dalle olive “Orchites” dei romani, mentre altri ipotizzano una provenienza dalla Spagna - questa varietà viene coltivata in zona per autoconsumo almeno dal 1400 e già alla fine del secolo scorso veniva esportata negli Stati Uniti.

Molto apprezzate e conosciute nel territorio di produzione, queste olive DOP entrano tra gli ingredienti di alcuni piatti tipici locali. Sono anche molto consumate da sole, come antipasto.

Per saperne di più:

Ente responsabile: Consorzio di tutela Oliva da Mensa DOP “La Bella della Daunia”, Strada vicinale S.Leonardo 6 71042 Cerignola (FG), tel. 0885422007 email consolivabella@libero.it.



LA BELLA DELLA DAUNIA DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Olive DOP farcite

E' un piatto semplice, molto tradizionale. Per prepararlo si snocciolano le olive DOP (usare quelle verdi) e, a parte, si tritano dei filetti di acciuga con una pari quantità di burro. Si lavora poi il tutto fino a ottenere una pasta cremosa (si può usare anche il frullatore). Il composto va poi utilizzato per farcire le olive.

Patate alle olive DOP

Ecco un contorno povero, ma molto gustoso. Lessare le patate con la buccia. Farle raffreddare, pelarle e tagliarle a dadini. Condirle con olio e un po' di vino rosso. Aggiungere le acciughe spezzettate, i capperi, le olive DOP snocciolate tagliate a rondelle e un cucchiaino di prezzemolo. Mescolare e lasciar riposare prima di servire.

Peperoni con Olive DOP

Quelli che adesso qualificiamo come contorni, in campagna facevano spesso le veci della pietanza. Come questi peperoni alle olive DOP: un piatto di certo non "leggero" che veniva nel caso impreziosito con qualche pezzo di lardo. Per prepararlo abbrustolire i peperoni (eliminando pellicina, semi e filamenti); poi sfilettarli. Mettere in una padella alcuni spicchi d'aglio con l'olio, aggiungere i peperoni e cuocere a fuoco basso. Verso la fine della cottura spolverizzare con origano, aggiungere abbondanti olive snocciolate, sale e pepe. Prima di togliere dal fuoco unire del basilico fresco tritato, rimescolare e servire caldo o freddo.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.