



## **TERRA DI BARI DOP**

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

[www.agriturist.it](http://www.agriturist.it)

### **Terra di Bari DOP**

**Categoria:** olii extravergini

**Regione:** Puglia

**Provincia:** Bari

Prodotto esclusivamente in numerosi comuni della provincia di Bari, questo extravergine DOP può essere accompagnato da tre menzioni geografiche aggiuntive: Castel del Monte, Bitonto, Murgia dei Trulli e delle Grotte. Il Castel del Monte, si ricava soprattutto da olive di varietà Coratina. Ha colore verde, con riflessi gialli, odore di fruttato intenso e sapore fruttato con sensazione media di amaro e piccante. Il Bitonto ha colore verde-giallo, odore di fruttato medio, sapore fruttato con sensazione di erbe fresche e sentore leggero di amaro e piccante. E' ottenuto utilizzando prevalentemente olive di varietà Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Coratina. Il Murgia dei Trulli e delle Grotte - ottenuto da oliveti con almeno il 50% di piante della varietà Cima di Mola - ha infine un colore giallo oro con riflessi verdi, un odore di fruttato leggero, un sapore fruttato con sensazione di mandorle fresche e leggero sentore di amaro e piccante. L'acidità massima ammessa è dello 0,60%. Le olive devono essere raccolte entro il 30 gennaio e molite entro 48 ore. Ha ottenuto la DOP nel 1998.

Precise indicazioni archeologiche indicano come l'olivicoltura barese sia praticata da tempo immemorabile, bel prima dell'arrivo dei primi coloni greci. La sua importanza economica diventò notevole durante l'impero romano e in epoca medioevale ricevette un notevole impulso ad opera dei monaci che abitavano le numerose abbazie presenti sul territorio.

Attualmente si tratta di una delle DOP più importanti - in termini quantitativi - a livello nazionale. Molto conosciuto e apprezzato anche al di fuori della Regione di origine è un olio estremamente versatile per l'uso. Viene utilizzato come ingrediente nei piatti tipici pugliesi ed è un ottimo condimento. Si presta anche molto bene per le frittiture.

**Per saperne di più:**<http://www.oliodopterradibari.it>



## TERRA DI BARI DOP

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

[www.agriturist.it](http://www.agriturist.it)

**Ente responsabile:** Cons. di Tutela e Valorizzazione dell'olio extravergine di oliva Dop Terra di Bari Terrautentica, via Amendola 189/B 70126 Bari (BA), tel. 0805559825 fax 0805417263 email [info@oliodopterradibari.it](mailto:info@oliodopterradibari.it).

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