



**FRANTOI APERTI
IN TERRA DI BARI
E OLIO D'AUTORE**

aziende olivicole e frantoi partecipanti
resteranno aperti per degustazioni di
olio novello e visite dalle ore 10 alle 19

SPECIALE FRANTOI APERTI

NORD BARESE

**FRANTOI APERTI IN
TERRA DI BARI E OLIO
D'AUTORE, 25 NOVEMBRE**

info: www.stradaoliocasteldelmonte.it
info@stradaoliocasteldelmonte.it - t 0883 551051

L'evento oggi, dalle 10 alle 19, per degustare anche i prodotti tipici

Una domenica al sapore d'olio I frantoi spalancano le porte al «novello extravergine»

di MICHELE PALUMBO

Basta fare un giro tra le strade delle nostre città, per rendersi conto che i frantoi hanno aperto. Si incrociano, spesso, automezzi che trasportano olive appena raccolte e nell'aria c'è quell'odore forte, deciso del primo olio che comincia ad essere prodotto ed imbottigliato.

E se i frantoi hanno aperto, puntuale giunge l'iniziativa «Frantoi aperti» in terra di Bari. Infatti, anche quest'anno, in trenta frantoi del territorio, da nord a sud di Bari, si svolge, domenica 25 novembre, la festa dell'olio novello, o, per chiamarlo come realmente si chiama nei nostri frantoi, dell'olio nuovo. Olio nuovo che è il punto di partenza, ancora una volta, per parlare della nostra terra, per promuoverla.

L'appuntamento è dalle 10 alle 19. In tutte queste ore sarà possibile degustare l'olio nuovo, ovviamente in abbinamento con i prodotti tipici

del territorio, nei frantoi che aderiscono all'iniziativa e che operano in oltre dieci comuni: Adelfia, Andria, Barletta, Bisceglie, Bitonto, Bitritto, Castellana Grotte, Corato, Monopoli, Molfetta, Palo del Colle, Sannicandro e Toritto (per informazioni: telefonare al numero 0883 551051 o scrivere a info@stradaoliocasteldelmonte.it). La manifestazione è promossa dalla Strada dell'olio 'Castel del Monte' e (in collaborazione) dalla Strada dell'olio e Vie-d-ulivi 'Terra di Bari' e 'Murgia dei Trulli e delle Grotte', con il patrocinio di Aproli/Bari, Assopoli/Bari e 'Olio d'autore', la campagna promozionale della Comunità Europea e dell'Italia a favore, appunto, dell'olio.

E per conoscere e capire meglio la nuova edizione di 'Frantoi aperti', la parola a Nunzio Liso, andriese, presidente della Strada dell'olio extravergine d'oliva 'Castel del Monte': 'Riproponiamo con piacere questo appuntamento che ha riscosso negli

anni passati un lusinghiero consenso di pubblico.

L'intento è quello di festeggiare l'olio nuovo, coinvolgendo le comunità locali in un frangente decisivo per il comparto olivicolo pugliese'. Liso ha spiegato che «Anche quest'anno avremo un prodotto di eccellente qualità e desideriamo che la gente ne sia consapevole, affinando il palato e cogliendone le caratteristiche».

Il presidente della Strada dell'olio 'Castel del Monte', infine, ha dichiarato: «Il nostro olio di qualità deve entrare in tutte le famiglie ed essere apprezzato soprattutto dalle giovani leve, magari con l'aiuto della scuola. Solo così l'extravergine pugliese potrà sperare di vincere le grandi sfide del mercato nazionale ed internazionale».

Sfide che passano attraverso gli ettari (migliaia) di uliveto, i milioni di alberi d'ulivo del nostro territorio, centinaia di frantoi già al lavoro. Frantoi aperti.



Tutto è pronto per la giornata dedicata alla degustazione dell'olio novello [foto Calvaresi]



Trenta frantoi hanno aderito all'iniziativa [foto Calvaresi]

L'INIZIATIVA | Tutti i luoghi della «festa»

Degustazioni ecco dove andare

Anche quest'anno «Frantoi Aperti» rappresenta l'«evento» che esalta e celebra l'«oro verde» di Puglia. Saranno trenta i frantoi del territorio, da nord a sud della intera provincia di Bari, in cui si svolgerà una autentica «Festa dell'Olio Novello».

L'appuntamento, lo ricordiamo, per oggi, domenica 25 novembre, ed avrà inizio nei frantoi che hanno aderito, alle 10 per proseguire fino alle 19. Sarà possibile degustare l'olio nuovo in abbinamento ai prodotti tipici di ciascun comune che ospita l'iniziativa.

Vediamo dove è possibile degustare l'olio novello.

Ad Andria: Azienda agricola Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli, in contrada Zagaria, agro di Andria; azienda agr. Liso, in via G. Poli 64; azienda Terre di Traiano, contrada Torre di Bocca, S.P.12 Barletta/Minervino Km.13; Frantoio Pellegrino, contrada La Spineta; Oleificio Cooperativo C.O.VAN., in via Castel del Monte 76;

Oleificio Cooperativo Riforma Fondiaria, via Maggior Galliano 76; Oliveti d'Italia S.c.p.A., consorzio per valorizzazione delle produzioni agricole italiane, via Murge 57.

A Barletta: Tenuta Rasciatano, contrada Rasciatano, SS.93 Km.13.

A Bisceglie: Frantoio Di Molfetta Pantaleo, via Ruvo; Frantoio Fratelli Galantino, via Vecchia Corato 2; Frantoio Logoluso Onofrio, via Vecchia Corato 55; Oleificio Natale Bombini, via Vecchia Corato 33, Oleificio Coop. Agr. Dolmen, via Ugo La Malfa 5; a Corato: Frantoio Oleario Del Console Giuseppe, in piazza XX Settembre 2.

Nella zona a nord di Bari, aderiscono a Molfetta l'Oleificio Cooperativo Goccia di Sole, a Bitonto, l'azienda Agricola Parisi 'Il Bosco', il Frantoio Damascelli Antonio, il Frantoio Oleario Feudo dei Verità di Ciocia, a Mariotto, il Frantoio Oleario, Oleificio Sociale Cooperativo Produttori olivicoli Bitonto, Frantoio Oleario Picciariello. [pa,pin.]

La «Strada» promuove anche il territorio

di PAOLO PINNELLI

La Strada dell'Olio d'Oliva Castel del Monte è un'associazione nata con l'obiettivo di promuovere l'olio extravergine d'oliva Dop "Castel del Monte" Terra di Bari ed, allo stesso tempo, anche il turismo gastronomico. La strada riunisce in associazione i produttori di olio e di specialità agroalimentari tipiche, gli artigiani di manufatti tradizionali, gli operatori del turismo, gli enti pubblici e gli enti competenti per la tutela della qualità dell'olio extravergine d'oliva e delle risorse ambientali. Gli alberghi, i ristoranti, gli agriturismo, i bed & breakfast sono stati selezionati per comfort e qualità e per l'impiego in cucina dell'olio extravergine d'oliva.

L'associazione opera in collaborazione con i produttori di olio e di specialità agroalimentari tipiche, con gli operatori del turismo, con gli enti pubblici per la maggiore tutela dell'olio extravergine d'oliva e delle

risorse ambientali.

La «strada» si snoda attraverso un percorso di 138 Km nei territori di Andria, Barletta, Bisceglie, Canosa, Corato, MinervinoMurge e Trani. Raggiunge le aziende agricole associate e le bellezze paesaggistiche, ambientali e monumentali della zona e le promuove in quella fantastica ensemble di sapori e cultura.

«Le testimonianze di carattere storico che si incontrano attraverso questo territorio sono di grande suggestione - dicono i responsabili - i dolmen ed i menhir, la civiltà rupestre, le vestigie elleniche e romane, le cattedrali romaniche, i castelli - tra i quali sventa unico nel suo genere Castel del Monte, le masserie fortificate, le laure basiliane, i palazzi patrizi dell'800 sono bellezze che lasciano il visitatore stupefatto.»

Un viaggio fiabesco in una terra in cui i riti della coltura dell'olivo e dell'attività di frantoio si rinnovano ciclicamente ormai da secoli.



strada dell'olio extravergine
d'oliva "terra di bari" murgia
dei trulli e delle grotte
www.viedulivi.com

olio d'autore
campagna finanziata con
il contributo della Comunità
Europea e dell'Italia

FRANTOI APERTI IN TERRA DI BARI E OLIO D'AUTORE 25 NOVEMBRE

in collaborazione con



LE AZIENDE OLIVICOLE E I FRANTOI PARTECIPANTI
RESTERANNO APERTI PER DEGUSTAZIONI DI
OLIO NOVELLO E VISITE DALLE ORE 10 ALLE 19

ADELFA

Frantoio Manzari
via Valenzano, 080/4597295

ANDRIA

Az. Agr. Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli
c.da Zagaria - agro di Andria, 0883/543005
c.szo@contespagnolettizeuli.it

Az. Agr. Liso

via G. Poli 64, 0883/541242 www.poderiliso.it

Az. Agr. Terre di Traiano

c.da Torre di Bocca, S.P.12 Barletta/Minervino Km.13, 0883/591554
info@terreditraiano.it

Frantoio Pellegrino

contrada La Spineta, 0883/569770
www.pellegrino-online.com

Oleificio Coop. C.O.VAN.

via Castel del Monte 76, 0883/542393 www.coronadellepuglie.it

Oleificio Coop. Riforma Fondiaria

via Maggior Galliano 76, 0883/543212

Oliveti d'Italia S.c.p.A.

consorzio per la valorizzazione
delle produzioni agricole italiane,
via Murge 57, 0883/541199
www.oliveti.it

BARLETTA

Tenuta Rasciatano

c.da Rasciatano SS.93 Km.13, 0883/510999
www.tenutarasciatano.com

BISCEGLIE

Frantoio Di Molfetta Pantaleo

via Ruvo 86-88, 080/3921478, www.oliodipuglia.it

Frantoio F.lli Galantino

via Vecchia Corato 2, 080/3921320, www.galantino.it

Frantoio Logoluso Onofrio

via Vecchia Corato 55, 080/3921152

Oleificio Natale Bombini

via Vecchia Corato 33, 080/3921118
www.oliobombini.it

Oleificio Coop. Agr. Dolmen

via U. La Malfa 5, 080/3921793

BITONTO

Az. Agr. Parisi "Il Bosco"

via Magenta 30, 080/9913000

Damascelli Antonio

via Bellini 9, 080/3751165

Frantoio Oleario Feudo dei Verità

di Ciocia I. C. & C.

via Le Matine, Mariotto 080/3736051

Frantoio Oleario, Oleificio Sociale

Coop. Produttori olivicoli Bitonto

via Amm. Vacca 171, 080/3714377

Frantoio Oleario Picciariello

di Picciariello E. & C.

S.P. 89 km 2,200 - 080/9903613

BITRITTO

Frantoio De Carlo

via XXIV Maggio 56, 080/630767 - 69234

CASTELLANA GROTTE

Cooperativa Produttori Agricoli Oleificio COO.P.A.

via Polignano 50, 080/4965025

Oleificio Sociale Cooperativo "Angelo Viterbo" Soc. Coop.

a.r.l. via Turi, 080/4965617

CORATO

Frant. Oleario Del Console Giuseppe

piazza XX Settembre 2, 080/8724788 www.delconsole.it

MONOPOLI

Agroalimentare Scisci

c.da Marzone 429, 080/9376459

Az. Agr. Arenazza di Dalessio L.

via Arenazza 196, 080/808530

MOLFETTA

Oleificio Coop. Goccia di Sole

c.da Lago Tammone, 080/3381280

PALO DEL COLLE

Oleificio Coop. Riforma Fondiaria

via Madonna della Stella 39, 080/626276

SANNICANDRO DI BARI

Oleificio Coop. Coltivatori Diretti

"Il Sannicandrese"

c.da Piccone, 080/632886

www.ilsannicandrese.it

TORITTO

Frantoio F.lli Macchia

via Collodi 4, 080/601881

Oleificio F.lli Germano

via Cadorna 96, 080/602684