

2 dicembre 2013 – Corriere del Mezzogiorno, pag. 4: *“Come una volta”*

# COME UNA VOLTA

## Sulla Murgia i sapori sono sempre quelli tramandati per generazioni

### In tavola prodotti di prima qualità

**I**l pane di grano duro, i dolci di mandorla, i fichi secchi, i funghi, i vini, le cicerchie e i formaggi di pecora: l'Alta Murgia è ricca di prodotti, punti di riferimento della cucina pugliese. A cominciare dai funghi, che vengono "celebrati" anche in numerose sagre invernali. Come quella di Gravina dove il protagonista assoluto è il fungo cardoncello, accompagnato dal vino novello. Sono questi i piatti della tradizione contadina al centro della sagra "Gravina, città d'arte". Una festa nella festa: artisti di strada, musica e gastronomia d'eccellenza. Fungo cardoncello protagonista anche in un'altra sagra, quella di Poggiosini.

Altro prodotto molto ricercato è la salsiccia a punta di coltello, un insaccato di antica produzione ottenuto da pezzi pregiati di carne di maiale, prodotto ad Altamura, Gravina, Poggiosini e Spinazzola. La salsiccia secca si prepara utilizzando carni magre di maiale (prosciutto e spalla) con aggiunta di lardo. Questo insaccato, affinché conservi la sua tipica caratterizzazione organolettica, ha bisogno di essere essiccato secondo il metodo na-

turale e cioè all'aria in luoghi o spazi "dedicati" dove si realizzano semplicemente condizioni idonee di umidità relativa e temperatura.

Ricercato dagli amanti della buona cucina è la cicerchia, prodotto poco conosciuto ma molto consumato nell'entroterra e in campagna. Il sapore varia tra una fava e un cece. Nell'ambiente dell'Alta Murgia ha trovato il suo habitat migliore e come legume si presta molto bene nella rotazione dei cereali migliorandone la qualità. Ai primi posti in Italia per la produzione di olio d'oliva, uva da tavola, pomodori, la Puglia è una delle regioni in cui l'agricoltura riveste un ruolo fondamentale nel contesto economico.

Si conferma infatti leader indiscutibile nel settore dell'olio con il 64,3 % della produzione nazionale affermando il suo ruolo di centralità anche in termini di qualità. Il tipo di oliva che si coltiva prevalentemente nel territorio Nord-barese è quella della varietà "coratina", che giunge alla giusta maturazione nel periodo che va da metà novembre a fine dicembre. Le tecniche di lavorazione delle olive di solito

vengono tramandate di generazione in generazione, ma i procedimenti sono molto simili tra loro. Esistono due tipi di frantoi: il "tradizionale" e il "continuo" (o moderno). Ma ciò che è fondamentale per tutti i tipi di lavorazione è la sicurezza alimentare. E proprio per ottenere cibi sani e di qualità si è sviluppata, in particolare negli ultimi quindici anni, l'agricoltura biologica, un settore che è stato regolamentato dall'Unione europea e da provvedimenti legislativi nazionali. L'agricoltura biologica persegue una produzione agro-alimentare totalmente "pulita", in perfetta armonia con la natura.

**Samantha Dell'Edera**