

“ABC Olio”: la piazza degli extravergine in festa

BARI – L’11 maggio arriva a Bari ABC Olio, la manifestazione del Consorzio Buonaterra Movimento Turismo dell’Olio Puglia che ogni anno celebra la cultura dell’oro di Puglia. Per questa terza edizione, piazza del Ferrarese si trasforma nella “piazza degli extravergine in festa”, con giochi, degustazioni e interviste che si susseguiranno per tutta la giornata, dalle 11 alle 20.

Un luogo non casuale quello scelto per la terza edizione, se è vera la storia che identifica il “Ferrarese” che dà il toponimo alla piazza dell’evento in tale Girolamo Barucchelli, commerciante d’olio di Ferrara che nel Settecento scelse la piazza per la sua dimora barese.

“ABC Olio per noi produttori è una festa, ma anche un momento chiave – dichiara Donato Taurino, presidente del Consorzio – l’occasione per trasmettere al pubblico il legame profondo della nostra terra con la storia e la cultura dell’olio d’oliva. Siamo la prima regione in Italia per produzione di extravergine, e in un momento così difficile per i nostri ulivi è fondamentale richiamare l’attenzione del pubblico sull’importanza di questo prodotto: non solo come eccellenza agricola, ma anche come traino per nuove forme di turismo enogastronomico”.

Si comincia alle 11.00 con il grande Mercato di Buonaterra, in cui 13 aziende socie da tutta la regione proporranno il meglio delle proprie produzioni: Bisceglia – Mattinata (Fg) | Conte Spagnoletti Zeuli – Andria | Torrerivera – Andria | Masseria Faraona – Corato (Ba) | Di Molfetta – Bisceglie (Bt) | Galantino – Bisceglie (Bt) | Dottor Simone Azienda Agricola

– Bisceglie (Bt) | Lamantea – Bisceglie (Bt) | De Carlo – Bitritto (Ba) | Frisino – Palagiano (Ta) | Masseria Il Frantoio – Ostuni (Br) | Santoro – San Michele Salentino (Br) | Azienda Agricola Taurino – Squinzano (Le).

Accanto agli extravergine, l'Enoteca con i vini del Movimento Turismo del Vino Puglia e i banchi dei cuochi de La Puglia è Servita, che racconteranno gli extravergine nelle loro proposte gastronomiche, pensate per esaltarne i diversi impieghi e le caratteristiche. Partecipano: La Bottega dell'Allegria – Corato; StammiBene – Bari; Taverna Le Rune – Torre a Mare (Ba). La Puglia è Servita partecipa al mercatino con il banco del Caseificio Olanda di Andria.

Il pubblico potrà approfondire le proprie conoscenze divertendosi, lungo il percorso didattico che attraverserà tutta la piazza. Si parte con la mostra didattica "Impariamo a conoscere l'olio extravergine", che spiegherà in maniera semplice e intuitiva proprietà e caratteristiche degli Evo di Puglia, con in più un piccolo gioco: i partecipanti che risponderanno correttamente a un piccolo questionario sui temi della mostra, riceveranno in omaggio un campione di extravergine dai soci di Buonaterra.

La mostra accompagna i visitatori fino all'Area interattiva, accanto al sito archeologico della Via Traiana, dedicata a giochi e laboratori, all'ombra degli ulivi del vivaio De Grecis di Bari. Qui i partecipanti potranno mettere alla prova il proprio "fiuto" da degustatori con il Gioco dei Sensi, cimentandosi nell'esame olfattivo di alcuni campioni di extravergine pugliesi, per riconoscere in quali prevalgono i sentori tipici delle relative cultivar. Una sfida che verrà raccolta anche dall'associazione Talenti del Gusto, che raccoglie degustatori di olio ipovedenti e non vedenti già avviati a un percorso da degustatori professionisti.

Sul ledwall, il video emozionale "Puglia: La storia, la geografia, il viaggio" del regista Carlos Solito racconterà per immagini le Dop dell'extravergine pugliesi e i suggestivi

paesaggi delle terre dell'olio da Nord a Sud della regione, mentre ospiti e produttori dialogheranno di storie e impieghi dell'extravergine.

Accanto, nel Prato, grandi e piccini, guidati da Giuseppe Concordia del Panificio Adriatico di Bari, si cimenteranno nella preparazione di pane e taralli con le farine della Selezione Casillo per apprendere, in maniera semplice e divertente, i segreti dei grani antichi e del lievito madre abbinati alla scoperta delle proprietà e qualità dell'extravergine, le sue caratteristiche, le differenze tra i diversi territori. E per i più curiosi, la giornata continua attraverso tutto il centro storico di Bari, con la visita a Bari Sotterranea in collaborazione con l'associazione culturale Eventi d'Autore.

Una vera e propria festa della cultura frantoiana, realizzata in collaborazione con l'Assessorato all'Industria turistica e culturale della Regione Puglia, dove turisti, visitatori e appassionati di gastronomia potranno approfondire la conoscenza del vasto patrimonio olivicolo regionale e "toccare con mano" l'eccellenza dell'EVO made in Puglia.

"L'olivo caratterizza il paesaggio e la cultura della Puglia e rappresenta uno stimolo alla visita dell'intero territorio – commenta l'assessore all'Industria Turistica e Culturale Loredana Capone. – È grazie a questa ricchezza che la Puglia figura tra le migliori mete enogastronomiche: è la terza regione italiana preferita dai turisti enogastronomici dopo Sicilia e Toscana. Un viaggio in Puglia è anche un viaggio alla scoperta dei sapori di una volta, nei quali l'olio di oliva extravergine è elemento fondamentale: la Puglia è la prima regione italiana per numero di frantoi, ben 902 (pari al 20% del totale). Dal rapporto sul turismo enogastronomico di Roberta Garibaldi emerge che il 37% dei turisti italiani si è recato in visita ad un frantoio e il 69% ha dichiarato di volerlo visitare nel corso di uno dei suoi prossimi viaggi. La Puglia spicca, quindi, per le esperienze a tema olio e ha un patrimonio unico che potremo valorizzare

ancora di più. Eventi come ABC Olio sono importanti, perché contribuiscono alla diffusione e conoscenza delle tradizioni secolari della nostra terra".

Spazio anche ai grandi temi della cultura dell'olio con gli Evo Camp, i tavoli di discussione che al Fortino vedranno esperti, giornalisti e produttori confrontarsi per individuare insieme soluzioni concrete alle principali problematiche del settore. Quattro i tavoli in programma, nelle due sessioni della giornata: dalle 11.30 alle 13.30 si discuterà di formazione con Giuseppe Cupertino (Fondazione Italiana Sommelier) e turismo dell'olio con Vittoria Cisonno (direttore del Movimento Turismo del Vino Puglia), mentre dalle 16.30 alle 18.30 si affronterà il tema della Xylella con il prof. Donato Boscia (Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante – CNR) e della salute con la prof.ssa Maria Lisa Clodoveo (Università degli Studi di Bari). Per iscriversi basta cliccare sul link (http://bit.ly/Accredito_EvoCamp) e compilare il modulo on line.

"La città di Bari – dichiara il sindaco Antonio Decaro – è orgogliosa di ospitare la terza edizione di ABC Olio, per dar voce alle migliori realtà produttive del nostro territorio con un focus sull'olio extravergine in tutte le sue declinazioni – culturali, storiche, agronomiche ma anche ludiche, didattiche e gastronomiche. Una festa e, insieme, un momento per riflettere sul futuro di uno dei prodotti di eccellenza dell'enogastronomia pugliese che rappresenta un patrimonio identitario ormai riconosciuto in Italia e nel mondo. Sono certo che l'appuntamento in piazza del Ferrarese sarà un successo sia per gli organizzatori, che ringrazio per aver scelto la nostra città, sia per i baresi e i visitatori, che avranno la possibilità di partecipare ai tanti eventi in programma, pensati per tutte le età".

ABC Olio è anche l'occasione per rilanciare "io sto con gli #ulividipuglia", la campagna a cura di Buonaterra a sostegno degli ulivi della nostra terra. Tutti possono dare il

loro contributo, acquistando la T-shirt e pubblicando sui propri profili un pensiero o una frase di solidarietà per gli ulivi pugliesi sotto l'hashtag dedicato.

Il tutto al costo di 10 € per il kit degustazione completo (1 ticket food e 2 degustazioni vino a scelta, 1 calice con tasca portacalice, 1 sacchetto di tarallini, 1 salvagoccia); 8 € per ogni kit aggiuntivo; 5 € per il solo ticket food.

Tutte le informazioni e il programma completo di ABC Olio sono disponibili sul sito www.buonaterra.it, sui canali social del Consorzio e nei Supermercati Dok e Famila di Bari e provincia, grazie alla preziosa collaborazione del Gruppo Megamark, partner dell'iniziativa.

“ABC Olio: La Piazza degli extravergine in festa”, si inserisce all'interno di una più vasta programmazione annuale di attività culturali, dal titolo “ABC Olio: La cultura dell'olio extravergine”, realizzata con il contributo dell'Assessorato all'Industria turistica e culturale della Regione Puglia a valere sul Fondo di sviluppo e coesione FSC 2014-2020 “Patto per la Puglia”, Avviso pubblico per iniziative progettuali riguardanti le attività culturali.

