MODULARIO
M.R.A.A.F. - 735

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TERRA DI BARI".

Art.1 (denominazione)

La denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Castel del Monte", "Bitonto", "Murgia dei Trulli e delle Grotte", è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 (varietà di olivo)

1) La denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Castel del Monte", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Coratina presente negli oliveti in misura non inferiore all'80%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti, presenti da sole o congiuntamente negli oliveti, in misura non superiore al 20%.

2) La denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Bitonto", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Coratina per almeno l'80%. Possono, altresì, concorrere altre varietà, presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 20%.

3) La denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Murgia dei Trulli e delle Grotte", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Cima di Mola presente negli oliveti per almeno il 50%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 50%.

Art.3 (zona di produzione)

1) La zona di produzione delle olive destinate alla

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S

produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 comprende i territori olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione situati nel territorio amministrativo della provincia di Bari. Tale zona è riportata in apposita cartografia

2) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Castel del Monte", comprende, in provincia di Bari, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Canosa, Minervino, Barletta, Andria, Corato, Trani, Bisceglie, Altamura, Poggiorsini, Gravina, Spinazzola.

3) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Bitonto" , comprende, nella provincia di Bari, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Bitonto, Palo del Colle, Modugno, Giovinazzo, Molfetta, Ruvo, Terlizzi, Grumo, Bitetto, Bitritto, Bari, Binetto, Triggiano, Capurso, Santeramo, Toritto, Acquaviva, Cassano, Cellamare, Valenzano, Adelfia, Noicattaro, Sannicandro, Sammichele, Gioia del Colle.

4) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Murgia dei Trulli e delle Grotte", comprende, in provincia di Bari, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Alberobello, Noci, Putignano, Castellana, Rutigliano, Turi, Conversano, Mola, Monopoli, Polignano, Locorotondo, Casamassima.

Art 4 (caratteristiche di coltivazione)

1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

2) I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e degli oli destinati alla denominazioine di origine controllata di cui all'art.1.

3) Sono pertanto idonei gli oliveti, generalmente coltivati in forma specializzata con allevamento a vaso tronco-conico con sesti compresi tra 13x13 per le coltivazioni più antiche e 7x7 per quelle recenti, i cui terreni sono caratterizzati in maniera maggiormente diffusa da terra rossa poggiante sulla roccia calcarea.

4) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Castel del Monte", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3.

5) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Bitonto", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 3 dell'art. 3.

6) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Murgia dei Trulli e delle Grotte", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art. 3.

7) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.

8) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 non può superare Kg. 10.000 per ettaro. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%.

9) Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S

essere riportata sui limiti predetti attraverso accurata cernita purchè la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.

10) La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.

11) Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art. 5, punto 2 lettera a), della legge 5 febbraio 1992, n. 169, comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

Art. 5 (modalità di oleificazione)

1) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica "Castel del Monte", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art.3.

2) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica "Bitonto", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art.3.

3) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica "Murgia dei Trulli e delle Grotte", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art.3.

4) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art.1 deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.

5) Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S.

alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

6) Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro due giorni dalla raccolta delle olive.

Art.6 (caratteristiche al consumo)

1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica "Castel del Monte", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde con riflessi gialli;
- odore: di fruttato intenso;
- sapore: fruttato con sensazione media di amaro e piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: >= 7,00
- numero perossidi: <= 12 MeqO2/Kg.
- K 232 <= 2,20%
- K 270 <= 0,180%
- valore percentuale della trilinoleina/trigliceridi totali <=0,20

2) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica "Bitonto", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde - giallo;
- odore: di fruttato medio;
- sapore: fruttato con sensazione di erbe fresche e sentore leggero di amaro e piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: >= 7,00
- numero perossidi: <= 12 MeqO2/Kg.
- K 232 <= 2,40%
- K 270 <= 0,180%
- valore percentuale della trilinoleina/trigliceridi totali <=0,20

1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica "Murgia dei Trulli e delle Grotte", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: giallo oro con riflessi verdi;
- odore: di fruttato leggero;

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S

- sapore: fruttato con sensazione di mandorle fresche e leggero sentore di amaro e piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: >= 7,00
- numero perossidi: <= 15 MeqO2/Kg.
- K 232 <= 2,40%
- K 270 <= 0,180%
- valore percentuale della trilinoleina/trigliceridi totali <=0,20

4) Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E..

5) In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

6) E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici soprariportati su richiesta del consorzio di tutela.

7) La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

Art.7 (designazione e presentazione)

1) Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".

2) E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3) L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonchè il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

4) Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata al punto 1 dell'art. 3.

5) Le menzioni geografiche aggiuntive, autorizzate all'art. 1 del presente disciplinare, devono essere riportate in etichetta con dimensione non inferiore alla metà e non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata "Terra di Bari".

6) L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del DM 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine controllata di cui all'art.1.

7) Il nome della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

8) L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

11) E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S.

RELAZIONE TECNICO-STORICA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGIONE DI OLIVA "TERRA DI BARI"

Premessa

Nel panorama generale dell'economia agricola pugliese, l'olivicoltura ricopre una posizione di netta preminenza dovuta sia ad oggettive condizioni ambientali favorevoli ad essa, sia all'alta professionalita' degli addetti, nonche' alla presenza di una fitta rete di moderni impianti di trasformazione delle olive.

Una delle zone principali del territorio pugliese di coltivazione dell'olivo e' la provincia di Bari in cui spiccano le 98904 aziende agricole con superfici olivetate per un totale di 132104,14 ettari riservati alla coltivazione dell'olivo.

La Provincia di Bari occupa una vasta area che si estende dai pressi della foce del fiume Ofanto, che segna il confine Nord-Ovest con la provincia di Foggia, seguendo la dorsale della Murgia verso Sud-Ovest fino ad incontrare i confini della Regione Basilicata e la provincia di Potenza e poi scendendo verso Sud-Est, raggiungere la provincia di Matera e continuando a seguire i confini regionali di Puglia e Basilicata si spinge sino a territori della provincia di Taranto, con il comune di Locorotondo che segna il confine tra la provincia di Taranto e Brindisi salendo in direzione Nord-Est fino a 0, 800 km circa a Nord-Ovest di Egnazia , e si affaccia lungo tutta la costa adriatica sino ad incontrarsi nuovamente con il limite provinciale -Bari-Foggia, nei pressi dell'Ofanto.

Dal punto di vista ambientale l'area di riferimento si caratterizza per la varieta' delle sue attrattive: la linea costiera, le cui insenature ed i lidi sabbiosi si alternano alle scogliere rocciose, tra cui si insinuano caverne e grotte marine e su cui svettano le torri, di avvistamento che segnalavano l'imminente temuto arrivo dei predoni, il dolce pendio lungo cui gli oliveti, gli orti, e la macchia mediterranea salgono dalla costa assolata verso l'interno; i saliscendi che accompagnano il procedere verso zone piu' alte e fresche della collina murgiana; gli antri i cunicoli e le formazioni calcaree delle grotte di tipo carsico.

Oltre al paesaggio naturale la provincia di Bari offre un ecosistema ricco di arbusti e specie vegetali spontanee tipiche della macchia mediterranea in cui predomina l'oleastro e la quercia.

Non meno interessante e' la vita rurale del territorio in questione, la ragione dell'abitato sparso sono da ricercarsi nei modi di sfruttamento agricolo e nei sistemi di conduzione dei fondi, come pure nelle condizioni geopedologiche non facili: terreno roccioso e precipitazioni insufficienti ed irregolari.

La cultura e l'arte della zona interessata sono indissolubilmente legate da una parte al modello di vita prevalente, che vede la popolazione abitare diffusamente la campagna, dall'altra il sovrapporsi degli usi, dei costumi e delle tradizioni delle genti che nelle varie epoche hanno attraversato le contrade ora come viaggiatori, ora come mercanti, ora come dominatori.

All'interno del territorio possiamo distinguere tre grosse macroaree, simili per esperienze e sistemi olivicoli, quella della "Coratina" Nord Barese che scende fino a Corato, l'area centrale del Barese tra Ruvo e Mola di Bari caratterizzata dall'ogliarola barese (Cima di Mola),e la zona sud-orientale, sino ai confini con Brindisi e Taranto dove predomina la Cima di Mola.

Caratteristiche storiche-culturali

In Terra di Bari, antica denominazione della provincia di Bari"dove lunga e' la primavera e tiepido è l'inverno" l'insediamento umano e' antichissimo.

Fonti letterarie classiche, mitiche leggende, scavi e ritrovamenti confermano come la "Terra di Bari" sia legata all'ulivo. Al neolitico risalgono rinvenimenti di Torre a Mare e a Sud di

Bari (5000 a.C.) attestanti come in questo periodo le olive costituivano gia' un alimento umano predominante in questo territorio.
Ponte verso il levante la Terra di Bari e' stata in continui contatti con l'area balcanica e con le civilta' del Mediterraneo orientale.
Intensi erano i rapporti, nel II millennio a.C., tra gli insediamenti appenninici e Micene, come provano i numerosi ritrovamenti di ceramica. La crisi della civilta' micenea ridimensionano l'area degli scambi tra la Puglia e i centri piu' antichi della Grecia.
Soltanto alla fine del II millennio dopo la distruzione degli insediamenti e il rientro nelle aree interne della popolazione indigene, un nuovo popolo si affaccia in Terra di Bari dall'Illiria e dall'opposta sponda adriatica: il popolo Japigio.
Numerosi in quest'epoca sono i documenti che documentano la diffusa coltivazione dell'olivo.
I prodotti della ceramografia apula sono famosi nel mondo e dimostrano come gli Japigi, sulla scorta dei valori formali e culturali d'importazione, seppero esprimere una inconfondibile identita'.
L'ulivo entra nella rappresentazione delle scene mitologiche. Riconosciute ed apprezzate le qualita' alimentari, cosmetiche e terapeutiche, e frequente diviene l'uso nei riti religiosi e mistici. L'olio d'oliva divenne un importante fatto economico e commerciale, e durante l'impero romano le importazione e l'esportazione erano regolate dall'amministrazione centrale.
Dalla lettura di vari documenti (Columella, Catone, Plinio....) c'e' un enorme interesse per la coltivazione dell'olivo: natura del terreno, fioritura e raccolta, le olive stesse sono sottoposte a classificazione. Viene descritto il metodo di raccolta, si parla di brucatura a mano, di abbacchiatura con pertiche, di tele posti sotto gli alberi, di costi della raccolta.
Oggetto di studio diventano anche la lavorazione : la macinazione e torchiatura delle olive.
L'apulo in eta' romana fu l'esemplare più *impiger* di contadino italico lodato da Orazio.
In molte grotte scavate nel tufo sono riconoscibili frammenti di macine e di presse.
La macina e' simile *al trapetum* di epoca romana, due pietre sferiche che girano intorno ad un asse centrale.
Tutte le testimonianze concorrono ad affermare che la coltura dell'ulivo, presso gli Japigi o Apuli e presso tutti gli abitanti dei territori dei municipi ebbe un posto preminente.
Dopo il trasferimento della Capitale da Roma a Costantinopoli, operata da Costantino nell'anno 326 d.C. e soprattutto dopo la caduta dell'impero, i controlli statali sul commercio dell'olio iniziarono a scemare.
In epoca altomedioevale nuovi incentivi si ebbero grazie ai Benedettini che operarono secondo la regola "ora et labora". In pratica l'olivicoltura divenne l'attivita' principale.
I monaci possedevano le piu' grandi biblioteche d'Italia e gran parte delle gravine e grotte del sud Barese.
Man mano che i Longobardi e i Normanni estendevano i loro domini si moltiplicavano le donazioni alle Badie e alla Sede Apostolica. Un elenco di oliveti si conserva su di una lastra di bronzo di papa Gregorio III.
Nel 742 i duchi di Liutprando e Scarimberga fecero donazioni di oliveti nei territori tra Barletta e Bitonto.
Il famoso comandante, Boemondo duca di Taranto, che libero' Gerusalemme nel 1089, fece un grossa donazione di oliveti nel maggio 1101 all'ospedale di San Nicola di Bari.
Cavalieri tedeschi e pellegrini che volevano andare con navi in terrasanta, donarono il 1 aprile 1189 ulivi alla Basilica di San Nicola (patrono di Bari) a condizione che nella cripta davanti alle reliquie del santo venisse accesa giorno e notte, una lampada ad olio.

Altre notizie si hanno inoltre di consegne al clero nicolaiano di uliveti ed olio da parte della famiglia di Federico II e di conti e baroni feudatari.
Durante il secolo XII e XIII per il traffico inteso tra le Repubbliche Marinare , Toscani, Russi e Inglesi furono istituiti magazzini per controllare le importazioni di olio nei porti di Monopoli, Bari, Giovinazzo, Bisceglie, Tani, Barletta e Bitonto.
Gli Angioini favorirono a differenza degli Svevi la nobilta' di Campagna e in particolare della famiglia Rufolo.
I Rufolo fecero costruire sulla antica strada che da Giovinazzo porta a Terlizzi e alla Murgia di Bitonto un notevole complesso agricolo, dove ancora oggi si puo' osservare il ciclo di lavorazione delle olive: un grande vano aperto che serviva da deposito; le olive venivano poi macinate, con macinein pietra, e pressate con il torchio a vite, il prodotto oleoso, schiumato dall'acqua più pesante, veniva versato in apposite cisterne.
L'interno delle sale di lavorazione e' caratterizzato da canaletti di scolo per l'olio. L'olio, estratto in emulsione, veniva versato nell'impianto di decantazione in modo che l'acqua potesse separarsi dall'olio. Emerso in superficie l'olio veniva tagliato con patera o piatto mentre l'acqua sottostante, piu' pesante veniva evacuata.
Altri complessi sono presenti nei pressi di Bitonto e nella fascia costiera a Nord di Bari e a Sud nel territorio di Monopoli a confine con la terra di Otranto.
L'olio di Terra di Bari, in particolare ,era molto richiesto a Venezia, donde partiva per le altre aree dell'Europa continentale, specie per l'industria di saponificazione.
Mediamente ogni anno partivano 51.200 *salme* (misura di Bitonto), pari a circa 82.000 quintali, alla fine del 500 le quotazioni dell'olio di terra di Bari toccarono i 13 ducati e mezzo la salma.
Nel XVIII secolo l'interesse per l'olio crebbe in tutta Europa. E quasi ogni Masseria nei territori di Terra di Bari aveva dei frantoi sotterranei. Attualmente questi frantoi sono fuori uso e le sale trasformate ad usi diversi o abbandonate nelle campagne, ma le macine e torchi ricordano il ciclo tradizionale di lavorazione dell'olio d'oliva.
Nel 1828 Pietro Stefano Ravanas a Bitonto miglioro la capacita' di lavorare le olive, aumentando il numero delle ruote e introdusse la pressa idraulica . In seguito vennero modificati quasi tutti gli impianti di Bitonto, Terlizzi, Modugno, Molfetta, Bisceglie, Giovinazzo, Bitetto e Bari.
Questa innovazione ha permesso di migliorare i tempi di lavorazione e la qualita' del prodotto, una strada che ancora oggi la Terra di Bari persegue.
Oggi, come nel passato, in tutti i comuni della Terra di Bari, l'olio ha preminente importanza nel comparto agroalimentare ed e' parte fondamentale della storia dei popoli, di seguito sono riportate le origini storiche dei comuni piu' rappresntativi.
Bitonto e' stata sempre chiamata "citta' degli ulivi". Fondatore della citta' viene considerato il re Botone, proveniente dall'Illiria, dopo aver sconfitto i Dori di Taranto.
Sull'acropoli della citta' si ergeva il tempio di Atena cui si attribuisce il dono dell' ulivo a Bitonto. Centro Japigio e poi Apulo, Bitonto fu citta' federata a Roma. Nel medioevo era riconosciuta come ricca cittadina "perla fra le città pugliesi". Nel corso dei secoli Bitonto divenne uno dei maggiori centri di produzione e commercio di olio con lo stabilirsi di famiglie amalfitane, venete, fiorentini .
Nel sec. XVIII, nel contado, vi erano circa trecento frantoi di cui ne sopravvivono un centinaio, abbandonati o adattati ad usi diversi. A Bitonto fu sperimentata, per la prima volta, da Pietro Ravanas nel 1828, la pressa idraulica.
La prevalente economia agricola fa di questi territori la terra della "Cima di Bitonto".

Centro agricolo tra i più importanti di tutta la regione Puglia, Andria si estende su di un territorio di circa 400 Kmq. che la pone tra i Comuni d'Italia con la maggior superficie comunale. Il suo territorio, si estende prevalentemente tra la fascia premurgiana e quella murgiana del nord barese.
Andria città sorta nella tarda antichità ha risentito nel corso dei secoli di molte delle vicende storiche che hanno segnato il nostro Paese. Dai Normanni ai Borboni, per passare attraverso il periodo più fecondo, quello degli Svevi. Un filo conduttore accomuna questa terra con la olivicoltura. Per questo e' considerata la patria dell'olivicoltura con circa 130 frantoi che producono olio altamente pregiato, della varieta' Coratina , con basso contenuto di acidita'.
Monopoli di origine greca a sud di Bari, grazie al suo porto naturale fu un centro fiorente fin dall'eta' antica; subì da dominazione, Bizantina, Normanna, della Repubblica di Venezia, Spagnola e Borbonica.
Monopoli costituì il principale centro per l'esportazione dell'olio.
Dal punto di vista paesaggistico per i mestosi e secolari alberi d'oliva rappresenta un patrimonio ambientale di imdubbio valore.

Conclusioni

E' evidente che nonostante gli sviluppi attuali dell'area territoriale della Terra di Bari, i mutamenti verificatisi (processi di modernizzazione e industrializzazione) non hanno prodotto effetti fortemente disgreganti grazie ad una forte tradizione e esperienze consolidate nel comparto olivicolo-oleicolo. Di qui l'estrema diffusione della olivicoltura nel rispetto della tradizione e della cultura contadina che per l'importanza nel territorio possiamo riassumere semplicisticamente:

- l'olivo in Terra di Bari e' una pianta tipica di questa area, non solo come specie arborea e condizioni pedoclimatiche favorevoli ma di una lunga vocazione storica e culturale legata anche alla produzione dell'olio e alla commercializzazione;
- l'olivo costituisce pianta dominante del paesaggio naturale ed agrario;
- la indiscussa specializzazione produttiva legata alla localizzazione diffusa in tutto il territorio dei frantoi e la qualita' del prodotto;
- la tradizione alimentare legata ai consumi di olioextravergine.

Appare evidente che l'attivita' primaria risulta ben integrata nell'intero sottosistema olio d'oliva, anche se presenta livelli di redittivita' modesti, per queste ragioni al fine di valorizzare la produzione di olii con livelli qualitativamente piu' elevati e salvaguardare i consumatori, si auspica che agli olii prodotti in Terra di Bari sia attribuita la denominazione di origine nel pieno rispetto delle norme previste dal disciplinare di produzione "Terra di Bari" gia' approvato dalla Commissione Nazionale in data 21.2.1995.
Pertanto cosi' come indicato nel Reg. CE 2081/92 del 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari, si richiede la riconferma di registrazione del disciplinare di produzione della sola *TERRA DI BARI* in quanto risponde ai requisiti indicati nell'art. 2 punto 2 a) e b).:
la denominaione **TERRA DI BARI** e' riservata all'olio extravergine originario di tale territorio "le cui qualita' o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata", senza la registazione di protezione per le menzioni aggiuntive.


VENETO
Udine
Pordenone
Gorizia
Trieste
Treviso
Vicenza
Verona
Venézia
Padova
Brescia
Mantova
Rovigo
Reggio nell'Emilia
Ferrara
Modena
Bologna
Ravenna
Forlì
Massa
Pistóia
SAN MARINO
Pésaro
Firenze
Ancona
Arezzo
Siena
Macerate
TOSCANA
Perugia
Grosseto
UMBRIA
Ascoli Piceno
Teramo
Terni
Viterbo
Rieti
Pescara
L'Aquila
Chieti
ABRUZZI
CITTÀ DEL VATICANO
ROMA
MOLISE
Frosinone
Isérnia
Campobasso
Latina
Foggia
Caserta
Benevento
Bari
Napoli
Avellino
Salerno
Potenza
Matera
Brindisi
Lecce
BASILICATA
Cosenza
Catanzaro
Messina
Palermo
Trapani
Reggio di Calábria
Caltanissetta
Enna
Catánia
Agrigento
Siracusa
IUGOSLAVIA
MARE ADRIATICO
MARCHE
MAR TIRRENO
MAR IONIO
TERRA DI BARI

#2