

AGRICOLTURA

UNA PRODUZIONE DI TRADIZIONE

«Biciliogiando» è l'iniziativa ideata dall'assessorato al turismo: nei week end di maggio si pedala visitando le aziende

Dal 2005 c'è un Consorzio di tutela che ha imposto regole rigide. Sono stati poi creati un marchio e un imballaggio unico

Bisceglie, dove la ciliegia è regina

Un tesoro da 30mila quintali all'anno e un mercato che travalica i confini nazionali

La ciliegia di Bisceglie ambasciatrice del settore agricolo della provincia di Barletta-Andria-Trani ed anche «esca» per i turisti. Non è un caso, infatti, se in primo piano nello stand della Bat alla «Borsa internazionale del turismo», evento fieristico di rilievo appena svoltosi a Milano, la ciliegia nostrana seppur mediante immagini e brochure, in attesa della campagna cerasicola che prende vigore a maggio, ha funto da traino per «Biciliogiando», l'iniziativa ideata dall'assessorato comunale all'agricoltura e turismo.

In pratica nei week end di maggio, con 97 euro a testa, si potrà andare in gruppo pedalando con la bici tra le colture cerasicole di Bisceglie per assistere alle caratteristiche fasi della lavorazione e della preparazione della ciliegia e, nello stesso tempo, godersi una visita guidata nel borgo antico e nei musei. Si guarda ogni anno con attenzione (ma anche con preoccupazione considerate le sempre più variabili condizioni climatiche che possono compromettere i raccolti) all'indotto economico di svariati milioni di euro che la squisita polpa di ciliegia, con decine di aziende agricole di un certo livello ed anche a conduzione familiare, alimenta durante la sua commercializzazione raggiungendo una

produzione di circa 30 mila quintali. L'«oro rosso» di Bisceglie ha ripreso a viaggiare anche all'estero, una tradizione che ha le sue radici sin dai primi del Novecento, quando insieme all'uva da tavola raggiungeva sulla strada ferrata le maggiori città europee. La sua fama oltre i confini italiani è ancora viva. Operatori commerciali provenienti da Germania, Regno Unito e Slovenia hanno visitato le aziende biscegliesi produttrici della ciliegia e la Centrale ortofrutticola.

Dal 2005 sulla tutela e la valorizzazione della ciliegia vigila un Consorzio formato da esperti del settore che ha introdotto regole precise con l'adozione di un disciplinare che impone determinati requisiti per la sua produzione, lavorazione e commercializzazione ed ha attivato una struttura comunale come mercato per l'attività di compravendita. Sono stati poi creati un marchio ed un imballaggio unico. Così la ciliegia biscegliese ha varcato i confini tedeschi approdando con un proprio stand nella «Fruit Logistica di Berlino 2009», fiera del settore frutticolo che riveste maggiore importanza nel panorama mondiale, stringendo contatti con gli operatori asiatici, medio-orientali statunitensi, candaesi e dell'America latina.

Luca de Ceglià



L'«ORO ROSSO» Le cassette col marchio Bisceglie

TRANI, A TAVOLA AL FORTINO

Cucina e cultura

Coniugare cultura e gastronomia, perfettamente integrate tra loro. Anzi: l'una è nell'altra. Siamo a «Le lampare al Fortino» a Trani, un ristorante di prestigio impreziosito dalla «storia» che ne ha fatto un contenitore culturale dal sapore speciale. Un luogo in cui assaporare le bellezze della Puglia, un monumento sul mare di Trani.

Le pietre, e con le loro venature, raccontano una lunga storia iniziata nell'XI secolo. Rifinita e ristrutturata per riportarla allo splendore, la ex chiesa di Sant'Antuono, e il fortino ad essa inglobata, sono tornate a splendere.

Il ristorante è in un luogo magico, tra i più belli di Puglia, in quella antica chiesa romanica sconosciuta, sul porto di Trani, con vista sulla Cattedrale.

La porta d'ingresso immette direttamente nella grande navata, dove pochi, mirati, oggetti di design lasciano parlare la famosa pietra tranese lasciata volutamente a vista nei soffitti altissimi, nei profili disegnati dalle colonne, nelle piccole finestre a sesto acuto ritagliate sulle pareti laterali da cui entra il mare.

Aperto da pochissimi anni, è già

molto noto per la ricercatezza del suo menù che rivisita la cucina tradizionale, per la straordinaria carta dei vini, ma soprattutto per quell'incredibile alchimia che nasce dal trovarsi in un posto con un valore intrinseco assoluto, circondato dal mare e con un panorama senza eguali.

La cucina è radicata al territorio e dalla terra barese cattura prende sapori e gusti, rivisitandoli grazie allo staff culinario di grande eccellenza, indicato tra i migliori del territorio nazionale, al punto di essere selezionato al Bocuse d'Or, il più importante concorso gastronomico ideato dal grande chef francese Paul Bocuse.

«Abbiamo puntato a salvaguardare un monumento che fino a tre anni fa era chiuso al pubblico, dimenticato, abbandonato. Lo abbiamo trasformato innanzitutto in un monumento visitabile, garantendo la sua suggestione ed offrendo al visitatore anche la possibilità di gustare in questa atmosfera magica i nostri sapori: siamo soddisfatti anche per aver restituito a Trani questa opportunità turistico culturale».

Un'esperienza quindi a tutto tondo per la vista e per il palato. [pp]



TODISCO
ARREDAMENTI



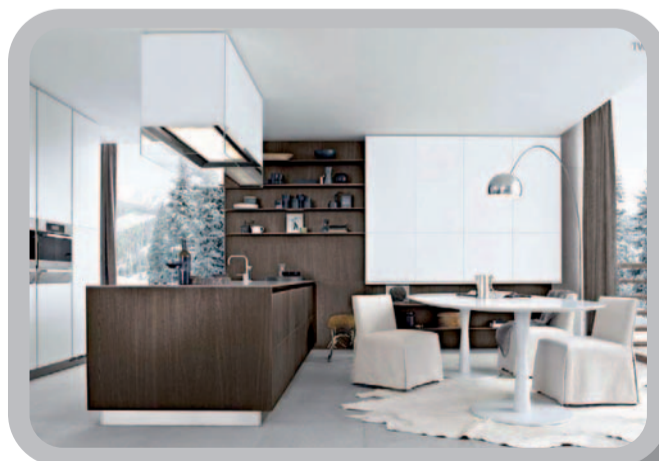
COMPETENZA



PROFESSIONALITÀ



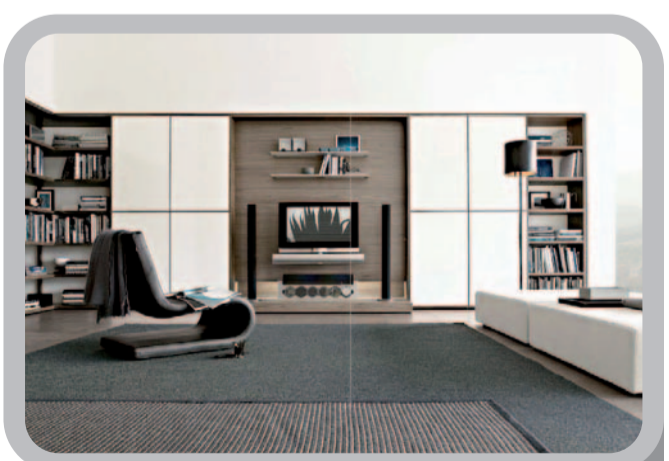
ASSISTENZA



Varenna
Poliform



SCAVOLINI



Poliform

Via Della Liberta', 216/214 - Bisceglie 70052 - tel 080 3955783 - fax 080 3953388