

# Alla scoperta di olio e olive

Scritto da Foglie TV | 24 Novembre 2022



Sabato 19 e domenica 20 novembre è andata in onda su un panel di emittenti televisive, una nuova puntata di “Puglia Verde”, trasmissione dedicata all’agricoltura, all’agroalimentare e all’enogastronomia del Tacco d’Italia. All’interno della puntata vi è stata la rubrica “In Campo”, realizzata in collaborazione con Foglie tv, che ha riservato un approfondimento dedicato all’ “olio e alle olive”.

Ad attenderci a Conversano, in provincia di Bari, c’erano il dott. Donato Fanelli ed il titolare dell’azienda, Francesco D’orazio.

La Puglia è leader nella produzione di olio e olive con quasi 2milioni di quintali prodotti all’ anno. Questo lo si deve per due motivi, uno è un territorio morfologicamente perfetto, dove immense distese di uliveti fanno da sfondo da secoli a una terra baciata dal sole e dal mare e due una tradizione secolare nella lavorazione e produzione dell’oro verde della Puglia.

La raccolta delle olive inizia nel mese di ottobre e le cultivar maggiormente presenti nel territorio sono la coratina, l’ogliarola barese e la peranzana.

Le innovazioni sia in campo sia in frantoio sono alla base per la produzione di un olio di eccellenza.

I mercati di riferimento sono per circa il 45% estero che si suddivide in 30 % Europa e 70% extraeuropei.

Le olive e l’olio sono un perfetto alleato per il nostro corpo. Tra i vantaggi spicca sicuramente il suo effetto antiossidante, utilissimo per prevenire i segni dell’invecchiamento e mantenere la pelle sempre giovane e tonica, grazie alla presenza di vitamina A, E agli acidi oleici e polifenoli.

Con in campo è tutto alla prossima puntata

Olive e olio evo: un toccasana per la salute! - Dott. Raffaele Cicorella