

Si al biologico: I prodotti della Puglia

Tra le regioni italiane la Puglia è stabilmente inserita con una notevole presenza di aziende biologiche. Le principali colture riguardano i cereali e le coltivazioni arboree (olivo, vite, agrumi, frutta), seguono le colture ortofrutticole ed intensive, i prati e i pascoli.

Quello della sicurezza alimentare rappresenta uno dei problemi più sentiti per il consumatore italiano. Per ottenere cibi sani e di qualità si è sviluppata, in particolare negli ultimi quindici anni, l'agricoltura biologica, un settore ben inquadrato da precisi Regolamenti dell'Unione Europea e da conseguenti provvedimenti legislativi nazionali. L'agricoltura biologica persegue una produzione agro-alimentare totalmente "pulita", in perfetta armonia con la natura. Contribuiscono al suo sviluppo, insieme al recupero della millenaria saggezza del mondo rurale, le conoscenze tecniche e scientifiche attuali.

Tra le regioni italiane la Puglia è stabilmente inserita con una notevole presenza di aziende biologiche. Le principali colture riguardano i cereali e le coltivazioni arboree (olivo, vite, agrumi, frutta), seguono le colture ortofrutticole ed intensive, i prati e i pascoli. L'alimento preferito dei pugliesi è la pasta, e la pasta da agricoltura biologica pugliese eccelle in qualità, grazie all'attenta scelta dei grani duri provenienti da coltivazioni biologiche e a controlli severi ed accurati. Risultato: profumo e sapore fragranti, colore dorato, digeribilità ottima. L'olio extravergine d'oliva da agricoltura biologica, è prodotto in Puglia in quantità limitata adottando i tradizionali sistemi di raccolta a mano e di molitura a freddo. Ogni anno il PREMIO BIOL, uno dei più importanti riconoscimenti internazionali premia il miglior olio biologico. L'edizione 2004 ha visto primeggiare un olio biologico salentino: il "Natura" dell'azienda Greco, di Caprarica.

Vino

Veritas

La Puglia, pur essendo una Regione ad elevata vocazione vinicola, presenta tuttavia in alcune aree fattori climatici critici, che possono condizionare la gestione dell'azienda biologica: alta umidità relativa ed eccessiva ventosità. Inconvenienti presto superati grazie all'esperienza dei viticoltori pugliesi. La

coltura della vite è infatti il risultato di millenni di selezione genetica, che nel tempo hanno individuato quelle varietà autoctone che meglio si adattavano ad essere coltivate nelle condizioni pedologiche e climatiche pugliesi. La Bioenoteca pugliese vede così primeggiare i vini IGT Daunia, Salento Primitivo 2003, Passito Puglia IGT, Puglia IGT Barrique 2002. Doni del latte

Il canestrato Pugliese biologico è forse il formaggio che più si lega con la tradizione e i costumi della pastorizia pugliese. Formaggio che prende il nome dalla forma dei canestri di giunco che i pastori impagliavano durante la transumanza del bestiame. Zona di origine di questo formaggio tipico è infatti la Capitanata, terra in cui la tradizione dei pastori è rimasta per secoli immutata. Grazie alle basse temperature della cottura, il formaggio poteva essere realizzato anche durante il viaggio di transumanza. Si ottiene da latte ovino crudo biologico di due mungiture. La tradizione vuole che venga trattato con bagni di olio di oliva per donare l'aspetto dorato alla crosta. Il sapore è piccante e la consistenza è dura ma non particolarmente compatta, sono infatti frequenti delle occhiature e dei fori nella pasta.