

10 Novembre 2021

Olive dolci Baresane, le reginette dell'aperitivo

Tra questi doni pugliesi in salamoia spicca la varietà Termite di Bitetto, da degustare abbinata a formaggi, crostini e salumi



Puglia

Le **olive dolci Baresane** sono un dono prezioso delle terre pugliesi. Con la loro polpa croccante e il sapore piacevolmente delicato sono le reginette di ogni **aperitivo**, ma sanno farsi valere anche come ingrediente di piatti semplici o elaborati. Tra le "baresane" s'impone la varietà **Termite di Bitetto**, una delle più antiche cultivar regionali, apprezzata per le dimensioni, la consistenza e le qualità organolettiche che la rendono una tra le migliori e più conosciute olive da mensa. A fare il resto è la tradizione contadina pugliese che vuole queste olive **conservate in salamoia** seguendo una preparazione [1] che si tramanda da generazioni. Tra gli ingredienti è previsto anche il **finocchietto selvatico** che, con il suo aroma caratteristico, dona un tocco di intensità alle olive dolci baresane. Nella stessa regione, infatti, quest'erba mediterranea si coglie fresca in estate e in autunno per poi lasciarla essiccare in mazzetti appesi al sole.

Finocchietto selvatico: un'erba aromatica dal carattere unico [2]

Olive verdi o nere grandi protagoniste delle ricette più fresche [3]

Le olive dolci baresane, conservano così intatta la tipica **croccantezza**, rendendo ancora più apprezzabili le loro delicate sfumature di sapore. Lo speciale **retrogusto dolce-amaro** racconta inoltre di una tradizione gastronomica e di un territorio in cui la coltura dell'olivo è radicata da tempi antichissimi. La baresana Termite di Bitetto è infatti una specialità autoctona che ancora oggi si coltiva con **metodi artigianali** nei territori in provincia di Bari compresi nei comuni di Bitetto, Bitonto, Bitritto, Grumo Appula, Modugno, Palo del Colle, Sannicandro di Bari e Toritto in Puglia. Questa specialità, dalla forma tondeggiante e la consistenza molto carnosa, è mediamente più grande delle altre olive. La loro coltivazione è un'arte ancora

oggi custodita da piccole imprese, per lo più a conduzione familiare, negli uliveti che ricoprono il barese e parte del territorio tarantino.

Il carattere unico delle olive dolci baresane, reso ancora più sfizioso dalla salamoia, è ottimo da assaporare durante un **aperitivo**, magari accompagnato a vini pugliesi, ma anche perfettamente abbinato con un calice di Prosecco. Si possono gustare al naturale, oppure come farcitura di crostoni e crostini fantasiosi che possono accogliere, ad esempio, **formaggi caprini freschi** o **ricotta di bufala** con i suoi toni dolci e decisi allo stesso tempo. Un'altra combinazione può vedere le olive dolci baresane tagliate a rondelle e miscelate con pomodori secchi (o freschi a seconda della stagione), aglio, mandorle tritate e basilico; oppure a fare da protagoniste su un **crostone** di pane pugliese abbrustolito e condito con passata di pomodoro, origano e alici. Queste olive sono ottime anche per insaporire pizze, calzoni o focacce, come si usa nel baresano. In cucina le dolci baresane sanno inoltre valorizzare piatti di pesce, contorni e insalate.

Links

[1] <https://lamia-puglia.com/olive-in-salamoia-alla-pugliese-il-procedimento/>

[2] <https://territori.coop.it/benessere/finocchietto-selvatico-un%E2%80%99erba-aromatica-dal-carattere-unico>

[3] <https://territori.coop.it/territori/olive-verdi-o-nere-grandi-protagoniste-delle-ricette-pi%C3%B9-fresche>