



Olio e territorio | **Puglia**

# La ricca terra dell'oro giallo

Perle d'olio nel cuore della BAT e ad Alberobello: le eccellenze del territorio pugliese

Testi di Fausto Borella



L'hobby preferito dagli italiani è quello di poter raccontare quando si ritorna dalle vacanze, dove si è stati durante le ferie. Sempre più persone, fortunatamente, scelgono la Puglia come meta di riposo. Fa sorridere però quando si tocca solo una parte della regione, magari il **Gargano** o il **Salento** o **Alberobello**, per poter dire: “sono stato in Puglia, è davvero bella!”.

Lo stivale d'Italia è meraviglioso dall'ingresso settentrionale, al confine con il Molise, fino a **Santa Maria di Leuca**, che si stende con le sue acque cristalline, fin quasi le coste della Grecia.

L'Apulia, come la chiamavano i Latini, si estende per 860 km di coste da nord a sud,



raccogliendo sei province, compresa la **BAT**, acronimo di **Barletta, Andria e Trani**. Questa terra è florida e molto fertile: in Italia si stimano circa 150 milioni di piante di olivi e 60 milioni sono in Puglia, ovvero quattordici volte la popolazione regionale. Ma la meraviglia di questo comprensorio olivicolo è che le piante secolari, disseminate in prevalenza in **Salento**, sono oltre 300.000, numeri che fanno comprendere perché la Puglia è il polmone d'Italia per quantità di olive e uno dei primi tre nel mondo. Diventa davvero arduo raccontare le eccellenze in una terra dove s'insegna ai bambini prima a raccogliere le olive e ad assaggiare l'olio che a imparare a parlare. Ma se dovessi scegliere due delle 273.000 aziende esistenti in Puglia, ne cercherei una nel cuore della **BAT** e una in una delle città simbolo: **Alberobello**.

**Bisceglie** è una ridente città di mare, nata fin dal tempo dei templari e dei pellegrini che attraversavano queste terre, per imbarcarsi verso la Terra Santa in cerca di espiazione dei peccati e per riprendersi Gerusalemme, in mano ai Musulmani. **Vito Galantino**, uomo di contado ma deciso a portare la qualità in olivicoltura, decide nel 1926 di acquistare un mulino per trasformarlo in un vero e proprio frantoio. Nel 1960 continuano i figli l'attività e vengono acquistate altre 15.000 piante,

che vanno a sommarsi ai duemila conferitori e produttori di olive seri e affidabili, che ogni anno garantiscono una produzione di altissima qualità. Costanza, attenzione, dinamismo e un occhio sempre attento al mondo che corre via velocissimo, fanno di questa azienda una delle più innovative e serie presenti sul mercato nazionale. Oggi **Gianvito Galantino** conduce l'azienda con grandissima determinazione e con l'ausilio di ragazzi preparati ed entusiasti come **Massimo Casanelli**, suo braccio destro, e riesce a portare il vero made in Italy dell'olio sul tetto del mondo. Una linea completa di oli extravergine classici, biologici, e più delicati, segna il passo con i tempi dimostrando che si può far capire al consumatore che esistono oli più o meno strutturati, più amari e piccanti alla portata di tutti, facendo sempre capire la differenza tra un olio da 4 euro al litro e un olio da 15-20 euro al litro (minimo). E poi la cosmesi, le conserve e le idee regalo.

Almeno una volta nella vita bisogna visitare la cittadina di **Alberobello**, ma sarebbe meglio riuscirci a dormire. Il profumo della pietra, unita all'aria tiepida della primavera, sono ricordi indelebili. Immersa nella **Valle d'Itria**, denominata la **Murgia dei Trulli**, dal 1996 è tutelata dall'Unesco come patrimonio dell'umanità. I trulli sono una delle



Sopra e in basso a sinistra, le olive e le viti dell'azienda **Olio Intini**. Nella pagina precedente, immagini del **Frantoio Galantino**



attrazioni più affascinanti della regione e nel cuore di questo posto magico sorge il frantoio **Intini**, creato per volontà del nonno nel 1928 e oggi ereditato con grande sapienza da **Pietro**. I suoi oli sono dei concentrati di freschezza e grande forza, grazie alle varietà di **Olivastra, Cima di Mola, Coratina e Picholine**. L'importanza per un olio di estrema qualità sta nel frantoio e negli ultimi quindici anni sono state inserite due nuove linee di estrazione, che grazie all'uso sapiente del mastro frantoiano Pietro e famiglia, producono oli estremamente profumati e soprattutto longevi. Gente seria, attenta, che non scende mai a compromessi pur di avere sempre la qualità, che in una terra dove l'olio costa ancora troppo poco, sia Galantino, sia Intini, hanno saputo guardare solo all'eccellenza, raccogliendo i risultati che si meritano.

#### **Frantoio Galantino**

Via Vecchia Corato 2, Bisceglie (Bt)  
www.galantino.it

#### **Olio Intini**

Via Monte Sabotino, Alberobello (Ba)  
www.intini.it