

26 Giugno 2019

Termite di Bitetto: le olive dolci della terra di Bari

Si distinguono tra le baresane per il gusto e la fragranza della loro polpa consistente. La tradizione le vuole conservate in salamoia e degustate in piatti tipici o come stuzzichino



Puglia

Tra le varietà pugliesi si distinguono per la dolcezza e la consistenza della polpa. Le **olive baresane Termite di Bitetto** sono amate per le proprietà organolettiche, è vero, ma anche per il loro carattere locale che nel tempo le ha rese uno dei simboli di questa terra profumata. Si tratta infatti di una **varietà autoctona** di olive da tavola dalla forma tondeggiante e il colore verdastro. Una specialità che oggi si coltiva prevalentemente nell'area del piccolo comune di Bitetto (Bari), ma anche nei territori limitrofi di Bitonto, Bitritto, Grumo Appula, Modugno, Palo del Colle, Sannicandro di Bari e Toritto in Puglia.

A Bitetto gli uliveti coprono circa i tre quarti della superficie coltivata. L'**economia del paese** si basa essenzialmente sull'agricoltura e, tale cultivar, è parte del patrimonio di questo territorio fin dall'antichità. A confermarlo sarebbero alcuni [documenti](#) [1] risalenti all'**epoca normanna**. Ancora oggi le olive Termite di Bitetto, provengono dai piccoli uliveti del barese e del tarantino, in larga parte coltivati da imprese a **condizione familiare** che hanno custodito quest'arte nei secoli, tramandandola di padre in figlio.

Per tradizione l'oliva dolce Termite di Bitetto viene **conservata in salamoia**. La preparazione segue l'antica **ricetta pugliese** che sa donare a questa specialità un aroma unico, in grado di conservare intatte le note dolci della cultivar e di valorizzarle con un tocco sfizioso. In questo modo, il sapore delicato della baresana si fa ancora più intenso, lasciando in bocca un leggero e irresistibile retrogusto amaro. **In cucina** le olive Termite di Bitetto sanno farsi apprezzare in molteplici occasioni. Ideali per uno spuntino o un aperitivo, ben si prestano anche nella preparazione di piatti tipici pugliesi come focacce, calzoni, primi e secondi a base di pesce.

Links

[1] http://www.affaritaliani.it/puglia/oliva-termite-di-bitetto-br-il-dolce-amaro-baresano-385608.html?refresh_ce