



L'OLIO DOP TERRA DI BARI "MURGIA DEI TRULLI E DELLE GROTTE"

La denominazione DOP (Denominazione di origine protetta) è un marchio di qualità che viene attribuito agli alimenti le cui caratteristiche qualitative dipendono dal territorio nel quale sono prodotti. È proprio il caso del nostro olio "Terra di Bari" accompagnato dalla menzione geografica aggiuntiva "Murgia dei Trulli e delle Grotte" che è riservata all'olio extra-vergine d'oliva ottenuto da olive della varietà "Cima di Mola" (per almeno il 50%) provenienti da uliveti dei comuni di: Alberobello, Locorotondo, Noci, Putignano, Castellana Grotte, Rutigliano, Turi, Conversano, Mola di Bari, Monopoli, Polignano a Mare e Casamassima.

L'Olio della Murgia dei Trulli e delle Grotte: un prodotto dalle radici profonde

Dove si produce?

NEI COMUNI di:

Alberobello
Locorotondo
Castellana Grotte
Noci
Casamassima
Conversano
Turi
Monopoli
Mola di Bari
Putignano
Rutigliano
Polignano a Mare



Da quali varietà viene ottenuto?

Cima di Mola
Ogliarola
Oliastro
Oliva rossa
Coratina
Simone
Nociara
Leccino

Notizie e mappa tratte da:

- Regione Puglia Assessorato Agricoltura e Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia", Etichette degli Oli Extra Vergine di Oliva della "Murgia dei Trulli e delle Grotte", 2004.

Ricerca effettuata da Maria Marzolla. Servizio Civile 2012 - Comune di Monopoli «Progetto Espressioni d'identità» 25 Marzo 2013.