

Lungo weekend a Turi per l'evento più atteso e seguito in Puglia

Giunta alla XIX edizione oggi e domani la Sagra della Ciliegia Ferrovia



Michele Boccardi

Inizia da oggi e proseguirà per tutta domenica un "ghiotto" appuntamento pugliese: è la **Sagra della Ciliegia "Ferrovia" di Turi**, giunta alla XIX edizione, ideata e organizzata ormai da anni e trasformata in un must. Sagra quanto mai viva curata nei dettagli dall'amministrazione per rilanciare in modo deciso l'immagine della città, diventata in poco tempo un polo di attrazione e di accoglienza turistica valevole non solo per l'entroterra, ma in tutta la Puglia. E il **Comune di Turi** nel proseguire incessantemente la sua attività volta allo sviluppo economico del territorio, punta proprio sulle risorse agricole e in particolar modo su questo "speciale" prodotto, apprezzato a livelli internazionali, facendosi carico anche di istituzionalizzare un tavolo tecnico a cui sono stati chiamati a partecipare le realtà commerciali e produttive, i centri di ricerca provinciali e

il Gal territorialmente competente. Oltre agli istituti scolastici che si occupano degli aspetti didattici dell'agricoltura e delle tecnologie alimentari. L'intento dell'**Amministrazione Comunale di Turi** è dunque quello di mettere insieme operatori impegnati sul territorio e, in particolare, nel distretto cerasicolo del sud est barese, al fine di incentivare attività di trasformazione della ciliegia c.d. da industria o di quella colpita da calamità atmosferiche, in prodotti d'avanguardia da indirizzare a tutti i consumatori e/o ad alcune categorie di consumatori. L'Assessore alle Politiche Agricole **Giacomo Valentini** conferma: "A tale organismo ben presto saranno chiamati a partecipare i produttori, già presenti con la Cooperativa Ortofrutticola di Turi, attraverso le associazioni professionali e sindacali, saranno inoltre coinvolte il Distretto Agro

Alimentare Regionale e le Università pugliesi." Ma ritorniamo alla Ciliegia Ferrovia: la presentazione ufficiale della Sagra si è svolta nei giorni scorsi a Bari, agli inizi di giugno sulla terrazza del Fortino Sant'Antonio, quinta suggestiva lo splendido lungomare del capoluogo di regione. E ha visto la partecipazione attiva di pubblico e di esponenti dell'imprenditoria, tra cui va ricordato l'intervento di **Michele Boccardi**, consigliere comunale delegato ai rapporti con le istituzioni che ribadisce come "l'appuntamento di oggi e domani serve a promuovere e valorizzare una qualità di ciliegia conosciuta a livello internazionale e che è diventato testimonial di Turi e del territorio circostante ricchissimo di risorse". Il programma è ricco: **sabato 13**, dopo l'inaugurazione, il saluto delle autorità e l'apertura degli stands, andranno in scena Antonella Genga e Umberto Sardella, comici di "Mudù", che allieteranno la serata con le loro barzellette, battute e scenette divertenti. **domenica 14** verrà invece eletta "**Miss Ciliegia Ferrovia**"; la vincitrice poi proseguirà le selezioni di **Miss Italia** verso le finali di Salsomaggiore Terme. Tutti momenti che saranno trasmessi in diretta TV su Canale 7 e via satellite su Puglia Channel. In più va precisato che la realizzazione della manifestazione, patrocinata dal **Comune di Turi**, è stata possibile grazie ai sacrifici dei ragazzi dell'**Associazione Culturale "Turi in...Evidenza"**. Ed anche l'Assessore alle Attività Produttive **Modesto Cazzetta** ha voluto precisare di ritenere doveroso "ringraziare gli organizzatori, esperti in mar-

keting territoriale, organizzazione eventi e comunicazione, che hanno infatti dedicato volontariamente il loro tempo libero perché fortemente motivati dalla festa e soprattutto puntano allo sviluppo dell'immagine di Turi e della ciliegia Ferrovia su tutto il territorio nazionale in perfetta sinergia con l'Amministrazione Comunale." Ebbene questo fine settimana sarà per Turi molto importante: questo è reso possibile grazie alla forte collaborazione e soprattutto all'aver fatto "sistema" tra il pubblico (**l'Amministrazione Comunale guidata dal Sindaco Gigantelli**) e tre importanti aziende agroalimentari di Turi a cui si sono aggiunte la Banca Popolare di Bari e la Banca di Credito Cooperativo di Alberobello e Sammichele. D'altra parte, dati di fatto, confermano come il prodotto Ciliegia Ferrovia sia sempre più in netta ascesa, conferma che proviene da **Francesco Giuliano** della Orchidea Frutta uno dei main sponsor della manifestazione che ha dichiarato: "Come impresa siamo soddisfatti di come stanno lavorando al Comune di Turi per far conoscere ancora di più la ciliegia ferrovia e il territorio circostante che ha enormi potenzialità. D'altra parte queste potenzialità sono in linea con il nostro programma di espansione che si siamo prefissati". Ma forse non tutti sono a conoscenza della storia che lega questa qualità di ciliegia al termine Ferrovia. Le ricerche storiografiche hanno messo in luce che già a metà del secolo scorso cominciarono a partire lunghi convogli ferroviari dalla Puglia, carichi di una

straordinaria qualità di ciliegie prodotte nell'area di Turi. Avevano una grande caratteristica, ossia potevano viaggiare per alcuni giorni e mantenere inalterate le loro proprietà organolettiche. Venendo ai giorni nostri, la **Ciliegia "Ferrovia"** ha poi trovato decisamente nel territorio di **Turi** il suo habitat naturale in quanto le caratteristiche chimiche della composizione dei terreni e il particolare microclima del comprensorio ne fanno il luogo ottimale per la coltivazione e produzione "dell'oro rosso". Inoltre a sua straordinaria lucentezza e il calibro tra i 28 e 30 mm. ne fanno uno dei prodotti agricoli da mensa fra i più ambiti e contesi dall'intero mercato mondiale. A Turi la superficie coltivata a ciliegio, ricordiamo, è di oltre 3.700 ettari, con una produzione annuale di circa 100.000 quintali (pari ad 1/6 della produzione nazionale). Non solo, c'è un ulteriore passo avanti: è in corso l'iter procedurale per il riconoscimento del marchio DOP da parte del Ministero delle Politiche Agricole per la Ciliegia "Ferrovia" di Turi. E sarà quindi quanto mai incantevole allora passeggiare sotto le stelle delle calde serate di questo giugno in via XX Settembre, Piazza Silvio Orlandi, Piazza Sandro Pertini e il centro storico, scenografie naturali di questo ormai "gettonato" e "gustoso" appuntamento insieme alle degustazioni di tutti i prodotti tipici e vini locali. E per tutti coloro che hanno voglia di conoscere ancora più a fondo Turi, da non dimenticare la sua enogastronomia. Basata su alcuni piatti tipici, preparati seguendo rigorosamente antiche ricette tradizionali, come

le Tronere, le bracirole di carne ripiene, cotte con la cipolla nella tiella di creta e messe nel forno a legna; i Faldacchee, i dolci di mandorla ricoperti con glassa di Faldacchee; i Bocconotti di mandorle, cestini a base di pasta appunto di mandorle, ripieni di marmellata di ciliegie e ricoperti da un sottile strato di pasta; le Cartellate, anch'essi dolci a striscioline ricoperti però di vincotto, una glassa color marrone intenso ricavata dai fichi cotti e pressati. Ed ancora le Pettole, polpette dolci di pasta a base di patate e farina, fritti e poi ricoperti di glassa di vincotto (glassa ricavata dai fichi cotti e pressati) oppure nella variante in zucchero e cannella, o di miele; i Porcelli, un impasto di farina e olio, passati sulla grattugia e ricoperti di vincotto o di miele uniti alla produzione delle classiche marmellate di ciliegie e di altri frutti locali. Altre coltivazioni presenti sul territorio sono quelle del percoco e dell'uva. Va inoltre aggiunto che il settore vitivinicolo, un tempo predominante (si ricordi che da Turi partivano le cisterne per "tagliare" i nobili vini rossi francesi), oggi ha lasciato il passo alla più redditizia coltivazione d'uva da tavola. Non va però dimenticato il pregiato vitigno "Primitivo", dal quale si produce un vino rosso che si fregia di un marchio D.O.C.: sono già molti anni che le case vinicole del territorio ricevono premi per la produzione di questo vino. Altro vitigno di origine autoctona (sembra derivare da viti diffuse in epoca romana) è "L'Aleatico", dal quale si ricava un vino rosso liquoroso che si fregia anch'esso di un marchio D.O.C.



**DALLA TERRA CI ISPIRIAMO
OGNI GIORNO PER PRODURRE
TALENTI**

WWW.VINICOPPI.IT



ENOTRIA
L'EMOZIONE IN UN DETTAGLIO

ENOTRIA RICEVIMENTI
Via Putignano, 112 - 70010 Turi
Tel. e Fax 080.89.15.001
www.salaenotria.it