



L'olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno e Terra di Bari

Da una storia lunga più di 3000 anni, in una terra unica, crocevia di civiltà che si fondono, nasce l'oro verde. Un tesoro unico al mondo.

A SCUOLA DI QUALITÀ

Il progetto "A scuola di qualità: l'olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno e Terra di Bari" nasce con l'obiettivo di informare e coinvolgere gli imprenditori del domani, nel prodotto pugliese più famoso al mondo. Oltre 250 alunni delle scuole elementari, grazie all'Ufficio Scolastico Regionale, avranno la possibilità di toccare con mano e assaggiare direttamente gli oli pregiati della propria terra. Un'esperienza formativa e didattica che li renda responsabili e consapevoli di cosa mangiano e perché lo fanno. Affinchè, una tradizione lunga millenni, possa continuare a vivere grazie alle generazioni future.

Splendidi alberi secolari si stagliano sullo sfondo della piana pugliese: il Gargano, il Tavoliere, Bitonto, Castel del Monte fino alle Murge baresi accolgono e nutrono, nella loro terra, gli alberi più antichi al mondo. Ciascuno di essi con caratteristiche proprie che rendono un tesoro inestimabile l'olio a cui danno vita.

L'oleificazione Dauna è un processo magico. Comincia fin dalla raccolta delle olive, in cui vengono selezionate solo le migliori e continua nelle fasi di molitura ed estrazione. La maestosa ogliarola, prodotta sul promontorio garganico, la pregiata coratina dai riflessi dorati, sono solo alcune delle migliori olive pugliesi.

Tutte le operazioni avvengono nel pieno rispetto di quell'antichissimo patto che lega l'uomo alla terra. È così che nasce l'olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno e della Terra di Bari, una terra che non smette di donare la risorsa alimentare più preziosa per la nostra salute.



mipaaf

ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



IMPARANDOP

A SCUOLA DI QUALITÀ

L'olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno e Terra di Bari



CON IL CONTRIBUTO DEL M.I.P.A.A.F.
AI SENSI DEL D.M. 59680 DEL 7 SETTEMBRE 2015



L'olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno e Terra di Bari

Da una storia lunga più di 3000
anni, in una terra unica, crocevia
di civiltà che si fondono, nasce
l'oro verde. Un tesoro unico al
mondo.

**“Gargano”, “Subappennino”,
“Alto Tavoliere”, “Basso Tavoliere”
ogni sottozona ha le sue caratteristiche
organolettiche, identità da scoprire**

D.O.P. DAUNO “GARGANO”

ottenuto prevalentemente dalla maestosa ogliarola, racchiude la sua ricchezza in un gusto fruttato e mandorlato.

D.O.P. DAUNO “SUBAPPENNINO”

porta con sé i sentori estivi della frutta fresca.

D.O.P. DAUNO “ALTO TAVOLIERE”

armonioso, in cui si fondono sensazioni fruttate e mandorlato dolce.

D.O.P. DAUNO “BASSO TAVOLIERE”

ci offrono un olio extravergine in cui leggere note di amaro e piccante arricchiscono un sapore fruttato.

Quella dell'olio extravergine d'oliva a D.O.P. Dauno è una storia fatta di passione e di cure costanti.

Dalla raccolta delle olive alla potatura delle piante, la lavorazione segue i ritmi delle stagioni, nel pieno rispetto della natura.

In questo mix di tradizione e modernità è il segreto dell'olio extravergine di oliva a D.O.P. Dauno, nei cui sapori ancora oggi riecheggia tutto il gusto di una storia preziosa: la nostra.



Il consorzio DOP della Terra di Bari rappresenta il più grande oliveto d'Italia. Si tratta di una squadra di 700 professionisti uniti dalla voglia di tutelare e promuovere il prodotto di punta della propria terra, tenendo conto delle particolarità di ciascuna zona di produzione. Per questo ha scelto di aderire alle iniziative sociali di Daunia verde: informare e formare i consumatori e i produttori del domani.

**“Gargano”, “Subappennino”,
“Alto Tavoliere”, “Basso Tavoliere”
ogni sottozona ha le sue caratteristiche
organolettiche, identità da scoprire**

D.O.P. DAUNO “GARGANO”

ottenuto prevalentemente dalla maestosa ogliarola, racchiude la sua ricchezza in un gusto fruttato e mandorlato.

D.O.P. DAUNO “SUBAPPENNINO”

porta con sé i sentori estivi della frutta fresca.

D.O.P. DAUNO “ALTO TAVOLIERE”

armonioso, in cui si fondono sensazioni fruttate e mandorlato dolce.

D.O.P. DAUNO “BASSO TAVOLIERE”

ci offrono un olio extravergine in cui leggere note di amaro e piccante arricchiscono un sapore fruttato.

Quella dell'olio extravergine d'oliva a D.O.P. Dauno è una storia fatta di passione e di cure costanti.

Dalla raccolta delle olive alla potatura delle piante, la lavorazione segue i ritmi delle stagioni, nel pieno rispetto della natura.

In questo mix di tradizione e modernità è il segreto dell'olio extravergine di oliva a D.O.P. Dauno, nei cui sapori ancora oggi riecheggia tutto il gusto di una storia preziosa: la nostra.



Il consorzio DOP della Terra di Bari rappresenta il più grande oliveto d'Italia. Si tratta di una squadra di 700 professionisti uniti dalla voglia di tutelare e promuovere il prodotto di punta della propria terra, tenendo conto delle particolarità di ciascuna zona di produzione. Per questo ha scelto di aderire alle iniziative sociali di Daunia verde: informare e formare i consumatori e i produttori del domani.