

SPECIALE  
**AGRICOLTURA**

Due mari, un solo caffè.



**PIACE ESOTICA**

È in crescita la passione per frutta che arriva da ogni parte del mondo

A PAGINA 18 >>



**TANTI CECI**

C'è il nero della Murgia Carsica e il rosso per Cassano delle Murge

A PAGINA 20 >>



**IN PUGLIA**

Modernizzare i mandorleti come hanno fatto in California, anche qui è possibile

A PAGINA 21 >>

**TANTE INNOVAZIONI E TRADIZIONI CHE STANNO RIFIORENDO NELLA NOSTRA ECONOMIA**

di ANTONELLA MILLARTE

**E** siamo arrivati alla ricca tavola delle feste. Queste pagine dedicate ai nostri orti ed ai nostri frutteti, sono come sempre realizzate in sinergia con il dott. Vittorio Fili, presidente dell'Arptra, e con gli agronomi che continuano a far crescere l'agricoltura di qualità di Puglia e di Basilicata.

Tantissime le false credenze da sfatare e, al contempo, le nuove frontiere per chi vuole investire in agricoltura.

Cominciamo da sua maestà il tartufo. Da sempre viene cercato, trovato e venduto in Basilicata. Ora è stato scientificamente provato che quello lucano, o pugliese, o di qualunque altra regione non ha nulla in meno rispetto a quello di Alba.

Avete qualche ettaro di bosco e non sapete che farne? I tartufi si possono anche coltivare e il nostro esperto ci spiega come fare.

La Basilicata ha una fiorente produzione di kiwi, la Puglia di tanta uva Italia che a Capodanno ci porterà bene. Eppure, i nostri consumi alimentari in continua evoluzione sempre di più richiedono la frutta esotica. C'è chi la vuole per dare colore alla tavola delle festività. C'è chi ama le cose nuove. E c'è chi, un cestino di frutta esotica e per lo più a noi sconosciuta, lo regala per stupire. Altri si soffermano, oltre che sull'estetica, anche sulle funzioni anti infiammatorie di alcuni di questi frutti che vengono da altri continenti.

C'è poi la tradizione, con le lenticchie nel cenone di Capodanno e tante novità nella zona di Altamura. I ceci, poi, sono oramai multicolore e lo diventano semplicemente seguendo la tradizione. Sulla nostra tavola possono arrivare, quindi, i ceci neri della Murgia Carsica. E, poi, c'è Cassano delle Murge che sta puntando sulla valorizzazione del cece rosso, ancora più raro in questo momento di quello nero. Mentre, per gustare il cece verde - proprio come si fa per le fave novelle - dovremo attendere il nuovo raccolto.

Modernizzare è l'assoluta necessità per i nostri mandorleti. In California hanno già dimostrato che si può fare, e rende bene. Le diete salutistiche fanno salire i consumi: c'è più domanda di mandorle rispetto all'offerta.



**I SAPORI**  
PER OGNI TIPO DI ESIGENZA

**NINFOLE 2018 CAPSULE COLLECTION**

CAFFÈ  
**NINFOLE**

Due Mari, un solo caffè. Dal 1921