

## LE CITTÀ DELL'OLIO

### Barletta (BT)

La **storia** di **Barletta** affonda le sue radici all'epoca classica, in un periodo che oscilla tra il IV e il III secolo a.C. Il nucleo urbano invece ha le sue origini nel primo Medioevo, con l'arrivo dei cannesi e dei canosini prima e con una più ampia fioritura, durante l'epoca normanna, poi.

**Barletta** è capoluogo della VI<sup>a</sup> Provincia Pugliese. Il Territorio comunale fa parte del bacino della **Valle dell'Ofanto**, con circa 13,5 km di costa, e si affaccia sul mare Adriatico all'imboccatura sud-est **del golfo Manfredonia** di fronte al promontorio **del Gargano**.

**Possiede due litoranee mozzafiato di cui quella di Ponente è stata dedicata al Campione del Mondo di Atletica Leggera il barlettano Pietro Mennea.**

Il Comune di **Barletta**, che comprende la **frazione Canne**, sito archeologico ricordato per la celeberrima battaglia vinta nel 216 a.C. da **Annibale**, è stato riconosciuto come **città d'arte e turistica** da Fonte Ministeriale per le sue bellezze architettoniche e per le sue litoranee.

La volontà di fare di **Barletta** un polo attrattivo dal punto di vista turistico è testimoniata dall'organizzazione di numerose manifestazioni di carattere canoro e di stagioni teatrali che hanno visto avvicinarsi nel fossato **del Castello Svevo di origine Angioina** e sul palco del **Teatro Curci, inaugurato nel 1872**, musicisti e attori di fama nazionale.

E' presente la maestosa **Cattedrale di Santa Maria Maggiore** composta da due parti nettamente distinte: quella anteriore tipicamente romanica, quella posteriore di spiccati caratteri gotici.

All'inizio del XVI secolo, durante la seconda guerra italiana che vide coinvolte **Francia e Spagna**, la città fu teatro di storiche vicende, quale **la celebre Disfida di Barletta, che viene rievocata ogni anno con Cavalieri in costume (francesi e italiani)**. Nei giorni della rievocazione dell'evento la Città raccoglie turisti da tutte le parti dell'Italia, portando al massimo splendore la caratteristica **Cantina della Sfida**, luogo in cui avvenne l'offesa da parte dei Cavalieri Francesi verso quelli Italiani.

Durante la seconda guerra mondiale, nel settembre 1943, la città fu teatro di diversi episodi di **Resistenza** contro le truppe naziste, con la conseguente rappresaglia tedesca consumatasi il 12 settembre, quando **undici vigili urbani e due netturbini furono fucilati presso il Palazzo delle Poste**. Per questi motivi **la città di Barletta è stata insignita, unico caso in Italia, con la medaglia d'Oro al Valor Militare ed al Merito civile. Inoltre la Città ospita presso il rinascimentale Palazzo della Marra, la Pinacoteca con i quadri del famoso Giuseppe De Nittis, meta molto ambita dai turisti italiani ed esteri, oltre che luogo in cui si sono tenute mostre di elevata**



#### Come raggiungere

##### IN AUTO

AUTOSTRADA A14 da nord Uscita Canosa di Puglia, proseguire verso Barletta. da sud Uscita Andria, seguire le indicazioni per la statale 170 direzione Barletta. STATALE 16 BIS da Foggia/Cerignola Uscita di Barletta Ovest. da Bari Uscita Barletta Centro.

##### IN AUTOBUS

Sono attivi servizi privati provenienti da tutta Italia

##### IN TRENO

La città è collegata a Bari da due linee ferroviarie RFI - rete nazionale e Ferrovie Nord barese per il trasporto locale interno. La stazione ferroviaria è sita in pieno centro città-dino

##### IN AEREO

L'aeroporto più vicino a Barletta è Bari-Palese.

#### In questa città trovi

 **PRODUTTORI DI OLIO: 19**

 **RICETTA TIPICA CON OLIO EVO**

"A Cialdell" Ecco un gradevole antipasto, che stuzzica la fame e predispone l'appetito. A Barletta il pane è un ingrediente base della

**portata internazionale. Altro elemento di richiamo turistico il Colosso, chiamato dai barlettani Eraclio, che si erge a fianco della Basilica del Santo Sepolcro, tappa dei pellegrini diretti in terra Santa durante le Crociate.**



“Cialdella”, ricetta semplice, sostanziosa e salutare. Il pane non va mai buttato. Ecco allora la ricetta per riutilizzare il pane raffermo e mangiare più sano e di gusto.

INGREDIENTI: - Una pagnotta di pane casereccio del giorno prima. - 200 gr di pomodori ciliegini. - Cipolla rossa - Sale - Olio - Basilico - Origano - Acqua q.b.

PROCEDIMENTO: Tagliare a fette spesse la pagnotta del pane duro. Inumidite ogni fetta con acqua a temperatura ambiente e origano. In una ciotola, tagliare i pomodori e condirli con gli anelli di cipolla rossa, sale, olio e basilico. Condire con l'insalata ottenuta le fette del pane condito. E' un rimedio per stuzzicare l'appetito abbinato al sano piacere di stare a tavola.