

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^a 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.