



Alla c.a. Sigfrido Ranucci
RAI - redazione Report
via Teulada 66
00195 Roma
report@rai.it

Oggetto: precisazione in relazione al servizio “orti dei guerra” del 06/06/2022

Pregiatissima redazione,

Il disciplinare di produzione del pane di Altamura D.O.P., è un documento prescrittivo che prevede specifici e inderogabili requisiti in merito a origine, qualità e quantità degli ingredienti, oltre che a metodi e modalità di lavorazione ed alle caratteristiche del prodotto finito pronto al consumo.

Con particolare riferimento al grano da impiegarsi, il predetto disciplinare prevede:

- *all’art. 2 che “La denominazione protetta -Pane di Altamura- è propria del pane ottenuto mediante l’antico sistema di lavorazione (a lievito madre o pasta acida-sale marino-acqua) e dall’impiego di semole rimacinate di varietà di **grano duro coltivato nei territori dei comuni della Murgia nord-occidentale** indicati all’art. 5 e specificati nell’allegata cartina geografica”;*
- *all’art 4 che “La materia prima impiegata consiste in un rimacinato di semola di grano duro ricavato dalla macinazione di **grani duri delle varietà appulo, arcangelo, duilio, simeto prodotte nel territorio delimitato nell’allegato K, da sole o congiuntamente, in ragione di almeno l’80%, mentre per la restante quota è prevista l’utilizzazione di altre varietà, sempre prodotte sul territorio predetto.**”*

[...]

*“Il pane prodotto è considerato di qualità “unica” perché derivato da **ottimi grani duri, ottenuti in un ambiente con specifici fattori geografici-ambientali, da cui è caratterizzato il territorio della Murgia nord-occidentale** e dall’impiego di acqua potabile normalmente utilizzata sul territorio. Il territorio interessato è l’unica parte del territorio pugliese che conserva i caratteri strutturali, fisiografici e ambientali prossimi a quelli originari”;*



- *all'art 5 che "Il territorio di produzione dei grani impiegati per ottenere semole rimacinate comprende i territori dei comuni di: **ALTAMURA-GRAVINA DI PUGLIA-POGGIORSINI-SPINAZZOLA-MINERVINO MURGE**".*

Il rispetto di tutti i requisiti del disciplinare di produzione è verificato da un Organismo di Controllo designato dal Ministero delle politiche Agricole, Alimentari e Forestali che effettua controlli lungo tutta la filiera, a partire dalle varietà, qualità e origine agricola del grano, per poi verificare le modalità della molitura, fino ai metodi di trasformazione in prodotto finito, modalità di etichettatura e immissione in commercio. E questo, con particolare riferimento all'origine e alla tracciabilità/rintracciabilità di grano, semola rimacinata di grano duro e pane di Altamura D.O.P.

Tutto ciò premesso, nella produzione del Pane di Altamura D.O.P. non è impiegato e non può essere impiegato nessun grano di provenienza diversa se non coltivato nel territorio della murgia nord-occidentale, nei comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini e Minervino Murge.

Si confida nell'accoglimento della pubblicazione della presente precisazione nella prossima puntata.

Altamura, 09/06/2022

LUCIA FORTE

Presidente del CdA Consorzio per la Tutela e la
Valorizzazione del Pane di Altamura a D.O.P.