

Peranzana, il gusto unico del terroir dauno

La Peranzana valorizza l'Alto Tavoliere coniugando qualità sensoriale e oleoturismo nella narrazione dei produttori locali tra storia e innovazione

di **BARBARA ALFEI**
Amap Marche

La varietà **Peranzana** è diffusa nel nord-ovest della provincia di Foggia; denominata anche *Francese*, *Provenzale*, *Provenzana*, in quanto si ritiene che sia stata importata secoli addietro dalla Provenza dalle truppe di Carlo d'Angiò. Da indagini molecolari, risulta geneticamente simile a Bosana (Sardegna), Coroncina (Marche) e Cerasa di Montenero (Molise). La pianta presenta una vigoria media, un portamento espanso, con media densità della chioma. Il frutto è di medie dimensioni, forma ovoidale, simmetrica, con lenticelle piccole e numerose; l'invasatura è media e scalare, la consistenza della polpa elevata fino ad avanzati stadi di maturazione, il contenuto in olio è medio. La Peranzana è piuttosto tollerante al freddo e alla mosca. È considerata varietà a duplice attitudine: oltre che per la produzione di olio, i frutti di calibro maggiore sono utilizzati per la produzione di olive da tavola, preparate secondo la tradizione pugliese.

"MIO PADRE È UN ALBERO", QUANDO L'OLIO DIVENTA RACCONTO DEL PAESAGGIO

Lidia Antonacci, San Severo: «Parlare di un'azienda agricola limitandosi al prodotto finale è riduttivo. Dietro una bottiglia di olio c'è molto di più: c'è il territorio, la comunità, la storia familiare, le tradizioni e soprattutto il produttore, con la sua visione, la sua cura e il suo desiderio di riscatto e valorizzazione».

La storia di Lidia affonda le radici nell'Alto Tavoliere di Puglia, in una famiglia che coltiva la terra da generazioni. Cresciuta tra gli uliveti di Peranzana nell'azienda agricola di San Severo, ha sviluppato fin da bambina un profondo legame con la natura, fatto di profumi, colori ed emozioni. La sua storia è segnata da figure femminili forti e determinanti: la bisnonna Vincenza, proprietaria della tenuta di Sant'Andrea già nell'Ottocento; la madre, che guidò l'azienda dopo la scomparsa prematura del marito; e la zia Lidia, insegnante, che le trasmise l'amore per la cultura, i viaggi e la bellezza. Nonostante il desiderio della madre di offrirle un futuro lontano dalla campagna, Lidia ha scelto di seguire il richiamo della terra, continuando la tradizione familiare.

Con questo numero inizia un nuovo percorso legato alla biodiversità olivicola italiana, con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio culturale e umano racchiuso nelle varietà autoctone, alla scoperta della vera anima del Terroir.

Dietro ciascuna delle numerose varietà che caratterizzano le mille identità olivicole del nostro Paese ci sono infatti le persone, che animano il paesaggio olivicolo, gestiscono gli uliveti, producono oli monovarietali, presidiano i territori, credono profondamente nel loro lavoro e, soprattutto, hanno storie da raccontare. Sono i produttori che da anni partecipano con ottimi risultati alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, organizzata da Amap (Agenzia per l'Innovazione nel Settore dell'Agroalimentare e della Pesca); sono coloro che, inviando i campioni alla Rassegna con etica e professionalità, contribuiscono al lavoro di caratterizzazione chimica e sensoriale della biodiversità olivicola; sono coloro che investono tempo, energie e passione in un settore che è in sofferenza e che ha bisogno di nuovi percorsi capaci di coniugare sostenibilità economica, ambientale e sociale.

Con le precedenti rubriche "Varietà e territorio" e "Oli monovarietali", realizzate insieme a Giorgio Pannelli, abbiamo esplorato i vari areali olivicoli italiani, conosciuto varietà, territori e tradizioni, fino ad approfondire l'utilizzo degli oli monovarietali, suddivisi in tipologie sensoriali, nella gastronomia locale.

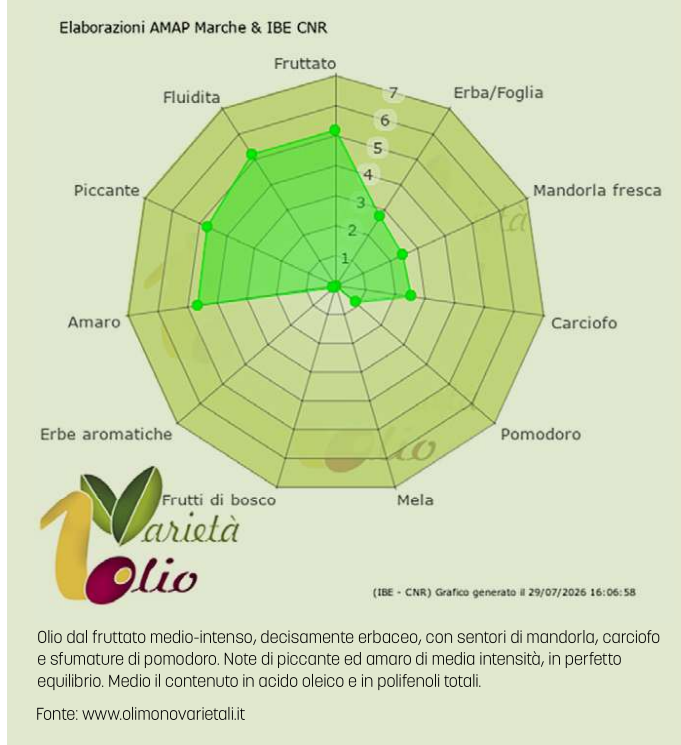
Il nostro percorso prosegue ora alla scoperta dei protagonisti del Terroir, i veri interpreti di un patrimonio unico, che spesso rimangono nascosti dietro la bottiglia, ma hanno così tanto da raccontare.



I Olive di varietà Peranzana (foto G. Tassi).

MONOARIETALI / Gli ambasciatori.

Fig. 1 - Profilo sensoriale Peranzana



È nato così **“Mio Padre è un Albero”**, un progetto che unisce tradizione, innovazione e identità territoriale. L'azienda produce non solo olio extravergine di oliva, ma anche olive in salamoia, pesti, paté, pasta e semole, confetture e una linea di cosmetici naturali a base di olio d'oliva. In un territorio spesso segnato dallo spopolamento e dall'abbandono, Lidia ha scelto di restare, incarnando il valore della **“restanza”**: la decisione consapevole di costruire il proprio futuro nella terra d'origine, custodendone il patrimonio agricolo, culturale e umano.

Lidia, come si può contrastare l'abbandono delle campagne?

«Il mio impegno non si limita alla produzione di olio, ma punta a far vivere e animare le campagne, riportando le persone a frequentare quei luoghi che per troppo tempo sono stati trascurati».

Negli ultimi anni Lidia ha organizzato eventi e iniziative capaci di avvicinare il pubblico alle aziende agricole e alla vita rurale. Per lei l'abbandono delle campagne rappresenta un problema non solo paesaggistico ma anche culturale. Oggi, però, qualcosa sta cambiando: cresce il desiderio di riappropriarsi dei luoghi identitari e di riscoprire il rapporto con la terra. In questo contesto si inserisce il suo progetto di oleoturismo. Dopo aver lavorato a lungo sulla valorizzazione del prodotto, Lidia sente la necessità di compiere un passo ulteriore: aiutare le persone a comprendere che l'olio è il frutto di un paesaggio e che quel paesaggio può essere valorizzato solo se viene vissuto e

TAB. 1 – Composizione nei principali acidi grassi e contenuto in polifenoli varietà Peranzana

Campioni (n.)	Acidi grassi (%)			Polifenoli totali (mg/kg)
	Palmitico	Oleico	Linoleico	
223	13,7	71,7	9,9	474 (in acido gallico)
				396 (in acido caffeico)

riempito di emozioni. Le sensazioni provate in campo, tra gli olivi, sembrano infatti depositarsi nella terra stessa e diventare parte della sua identità.

«Le campagne - ricorda Lidia, sono sempre state luoghi vissuti. Oggi occorre riscoprire quelle abitudini, adattandole ai tempi moderni. Queste iniziative stanno generando un effetto positivo anche su altre realtà agricole; sempre più aziende organizzano picnic tra gli olivi, colazione tradizionali in campagna, feste di compleanno e momenti di convivialità all'aperto. La presenza delle persone rende le campagne più vive, più curate e anche più sicure».

In cosa consiste il tuo progetto “La mia casa è un campo?”

«È un progetto che trasforma l'azienda agricola di famiglia in una vera e propria casa a cielo aperto, un luogo simbolico in cui si incon-

Dalla Daunia, il triangolo della Peranzana

... Sono un ulivo e più precisamente una particolare varietà di ulivo. Conosciuta da circa tre secoli con il nome di Peranzana, non tutti sanno che il mio è un aggettivo di provenienza (...). Il calore del dialetto locale ha dato il tocco finale e la parola provenzale è diventata Peranzana. Tutto ha avuto inizio intorno alla metà del '700 quando fui portata nelle Puglie dalla Provenza aristocratica. Proprio come una dama forestiera, ora abito un fazzoletto di terra della Daunia. Il triangolo della Peranzana, lo chiamano, perché segnato da tre paesi: San Severo, Torremaggiore e San Paolo di Civitate.

... quelle emozioni, storie d'amore, intrighi, diffidenze, scambi, incontri e viaggi vicini e lontani che hanno trasformato ciò che ero in ciò che sono. L'Ulivo venuto dalla Provenza in Peranzana!

(Lidia Antonacci,
San Severo, maggio 2026)



■ Lidia Antonacci.



■ "Passeggiata narrante" nell'azienda Mio Padre è un Albero.

trano tre generazioni e dove natura, memoria familiare e tradizione agricola si fondono in un'esperienza immersiva. La cosiddetta passeggiata narrante è uno degli elementi più apprezzati dell'esperienza. Così come si visita una cantina o un frantoio, qui si visita il luogo in cui tutto ha origine: il campo, dove nascono le olive e l'olio. È un viaggio nel tempo, nella memoria e nella cultura rurale del territorio».

Lidia accompagna i visitatori in un percorso narrativo attraverso diverse "stanze vegetali", ciascuna legata a una parte della storia della famiglia e dell'azienda. Tra queste, la **Stanza dei Nonni**, il cuore pulsante, popolata da ulivi secolari che rappresentano le radici dell'impresa; la **Toilette Trucco**, un angolo speciale interamente dedicato al fascino, alla grazia e alla forza delle donne della famiglia Antonacci; il **Pensatoio**, l'oliveto più giovane piantato da Lidia pensato per riflettere, sognare e far germogliare nuove idee; il **Salotto verde**, spazio di incontro e convivialità racchiuso dai tradizionali muretti a secco. Il percorso prosegue lungo il **Viale dei Fichi**, immersi nella colonna sonora più autentica dell'estate: il canto vibrante e instancabile delle cicale.

Come ricorda la scritta sulla pedana bianca all'ombra degli alberi: "...perché non puoi sapere dove vai, se non sai da dove vieni".

AZIENDA AGRIBIOLOGICA COSTANTINO, LE POTENZIALITÀ DELLA VARIETÀ IN PUREZZA

Tra Torremaggiore e San Paolo di Civitate, nel cuore della Capitanata, l'Azienda Agribiologica Costantino con circa 8 ettari di uliveti, rappresenta una realtà che ha saputo trasformare una tradizione familiare in un progetto di eccellenza riconosciuto nel panorama olivicolo nazionale. Guidata da **Gianluigi Beccia**, l'azienda è stata tra le prime a credere nelle potenzialità della varietà Peranzana in purezza, valorizzandola sia come olio extravergine di oliva sia come oliva da mensa di particolare pregio.

«La Peranzana rappresenta la nostra identità – afferma Gianluigi, da quattro generazioni coltiviamo qualità, tradizione e innovazione; oggi ci prepariamo con entusiasmo ad accogliere la quinta generazione, continuando un percorso che unisce passato, competenza e amore per il territorio. La nostra è una storia che affonda le proprie radici nella terra e nella passione della famiglia. In passato la nostra attività era principalmente orienta-



I Gianluigi Beccia.

ta alla vendita all'ingrosso delle olive. Circa trent'anni fa ho deciso di intraprendere una strada diversa, convinto che la Peranzana avesse caratteristiche uniche e meritasse di essere valorizzata direttamente dal produttore. Abbiamo così iniziato a imbottigliare il nostro olio extravergine e a presentarlo nei più importanti concorsi nazionali, portando oltre i confini del territorio il nome dell'azienda e della nostra varietà».

Siete stati tra i pionieri della valorizzazione dell'olio monovarietale. Come è iniziato questo percorso?

«È nato dalla volontà di raccontare la vera identità della Peranzana. Abbiamo partecipato costantemente a manifestazioni di prestigio come la Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali. Queste esperienze ci hanno permesso di confrontarci con Capi Panel e specialisti di altissimo livello, ricevendo indicazioni preziose per migliorare continuamente il livello qualitativo del nostro prodotto.

La qualità costante è sicuramente uno degli aspetti più importanti. Grazie all'impiego di frantoi di ultima generazione e ad un controllo accurato dell'intera filiera, riusciamo a ottenere un olio evo che esprime al meglio le caratteristiche della Peranzana. Seguo personalmente ogni passaggio, dalla cura della pianta fino alla bottiglia, per offrire un olio extravergine di altissima qualità che racconta la nostra storia e valorizza la fiducia che i nostri clienti ci accordano ogni giorno».

La Peranzana è apprezzata anche come oliva da tavola...cosa la rende così speciale?

«È una varietà straordinariamente versatile. Come oliva da mensa si distingue per la croccantezza, il buon rapporto polpa-nocciolo, il facile distacco dal nocciolo. La buona durezza della polpa, fino a maturazione avanzata, consente di mantenere una consistenza in bocca estremamente piacevole. Solitamente raccogliamo nel mese di novembre, quando l'invaiaura è intorno al 50%. Il metodo di deamarizzazione tradizionale prevede che le olive vengano selezionate e calibrate, messe in fusti con una soluzione salina all'8%, deamarizzate per circa 8 mesi, di nuovo selezionate e confezionate con una soluzione salina al 5%. Dal punto di vista sensoriale la Peranzana da mensa offre un equilibrio molto piacevole: è saporita, leggermente amara e dotata di un profilo aromatico peculiare. Sono caratteristiche che conquistano sia i consumatori più esperti sia coloro che per la prima volta si avvicinano a questo prodotto».

Gianluigi Beccia è anche Vice Presidente dell'Associazione «La Peranzana», insieme a Lidia Antonacci. Una realtà no-profit nata nel 2016 dall'iniziativa di un gruppo di amici uniti dalla passione per il proprio territorio e dalla volontà di far conoscere l'eccellenza dell'olio e dell'oliva da mensa ricavati dalla varietà locale: la Peranzana. Quella che è iniziata come una sfida tra appassionati è oggi una solida comunità che

conta oltre 100 iscritti. «Organizziamo regolarmente manifestazioni ed eventi culturali sul territorio, seminari tecnici e divulgativi rivolti a cittadini e produttori, incontri di degustazione e valorizzazione della varietà, tra cui nel maggio 2026 il primo Festival della Peranzana. 7 anni fa ho avuto l'idea di creare, con l'appoggio dell'Associazione, un gruppo di assaggio che si incontra settimanalmente, in modo che si possano avvicinare nuove persone alla conoscenza e all'assaggio dell'olio». Oggi l'Associazione rappresenta un punto di riferimento riconosciuto a livello locale e nazionale. Molto sensibile alla formazione, l'Associazione ha stipulato protocolli d'intesa con le scuole primarie e secondarie del territorio e con l'Università degli Studi di Foggia, portando la cultura dell'olio tra i giovani e nel mondo accademico. «E poi ci piace fare rete: collaboriamo attivamente con associazioni di rilevanza nazionale per proiettare il valore della Peranzana oltre i confini regionali».

Quale messaggio desidera lasciare ai consumatori?

«Ogni bottiglia del nostro olio e ogni oliva che portiamo sulle tavole raccontano una storia fatta di impegno, esperienza e rispetto per la terra. Il nostro compito è custodire questo patrimonio e continuare a innovare senza mai perdere il legame con le nostre origini. È così che ripaghiamo, ogni giorno, la fiducia dei clienti che scelgono la qualità della Peranzana e della nostra azienda». ●



I Un incontro di assaggio dell'olio, dell'Associazione La Peranzana.