

Avvisi

REGIONE PUGLIA SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

Avviso inerente alla proposta di registrazione della Denominazione di Origine Protetta D.O.P. "Oliva dolce di Bitetto".

Secondo quanto previsto dalla Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 49 del 11/02/2021 "*Procedura regionale per l'espressione del parere in applicazione delle disposizioni nazionali di attuazione del Regolamento (UE) n.1151/2012 in materia di Denominazioni di Origine Protetta (DOP), Indicazioni Geografiche Protette (IGP) e Specialità Tradizionali Garantite (STG) di prodotti agricoli ed alimentari la cui zona di produzione ricade nel territorio della Regione Puglia.*"

si rende noto

che è stata presentata Comitato promotore per il riconoscimento della D.O.P. Oliva termite di Bitetto, la richiesta di registrazione della Denominazione di Origine Protetta D.O.P. "Oliva dolce di Bitetto".

Al fine di valutare eventuali interessi coinvolti e/o contrapposti e provvedere così alla raccolta di osservazioni utili all'emanazione del parere regionale, ai sensi dell'articolo 7 del DM 14 ottobre 2013, ogni soggetto che abbia un interesse legittimo può prendere visione della domanda di modifica rivolgendosi al Servizio Associazionismo Qualità e Mercati - Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari, e far pervenire eventuali osservazioni alla richiesta in oggetto, all'indirizzo di PEC assoqualita@pec.rupar.puglia.it, entro e non oltre 10 giorni successivi alla pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

La pubblicazione della richiesta di modifica del disciplinare ha solo scopo informativo e le eventuali opposizioni potranno essere presentate al Ministero nella successiva fase istruttoria, in conformità all'articolo 9 del DM 14 ottobre 2013.

In allegato al presente avviso si riporta il disciplinare di produzione con le modifiche proposte, pubblicato altresì nel sito della Regione Puglia – portale tematico Agricoltura - "Produzioni di Qualità".

La responsabile P.O.
Dott.ssa Luana Meleleo

Il Dirigente del Servizio
Dott. Nicola Laricchia

Il Dirigente della Sezione
Dott. Luigi Trotta

Art. 1**Denominazione**

La **Denominazione di Origine Protetta "Oliva dolce di Bitetto"** è riservata alle olive da mensa conciate rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2**Caratteristiche del prodotto**

L' "*Oliva dolce di Bitetto*" a Denominazione di Origine Protetta si contraddistingue per le caratteristiche sensoriali che traggono origine dal genotipo della cultivar autoctona *Térmitte di Bitetto*, dalle particolarità dell'ambiente geografico e pedo-climatico, dalle tecniche colturali e di concia tipiche del territorio di origine.

All'atto della certificazione le olive da mensa a Denominazione di Origine Protetta "*Oliva dolce di Bitetto*" e dell'immissione al consumo devono rispondere ai parametri specifici per come di seguito indicati.

a. Caratteristiche generali:

- calibro minimo 17 mm;
- rapporto polpa/nocciolo superiore a 4
- resa in polpa 75 - 80 %
- peso medio della drupa 5,5 – 6,0 g

b. Caratteristiche visive:

- forma sferoidale, leggermente asimmetrica con base arrotondata;
- colore verde-rosato.

c. Caratteristiche cinestetiche:

- la polpa deve presentare distacco dal nocciolo netto e completo;
- consistenza soda;
- croccantezza medio-alta;
- fibrosità bassa;
- eventuali difetti delle drupe, quali difetti della pellicola con o senza alterazioni della polpa, raggrinzimento, danneggiamenti sono tollerati in ragione del 6% di prodotto finito.

d. Caratteristiche olfattive:

- odore fragrante tipico della cultivar e della lavorazione con sentori acetici.

e. Caratteristiche gustative:

- gusto sapido, leggermente acido ed amaro.

f. Caratteristiche chimiche:

- Contenuto in grassi: 14-18 %;
- Zuccheri riduttori: 1,2-1,7%;
- Biofenoli totali: >300 mg/kg.

I parametri qualitativi di cui sopra e quelli non espressamente citati sono in ogni caso conformi alla vigente normativa U. E. (COI) COI/T. 15/NC n.1 Dic 2004 e del COI/OT/MO n.1 – Ott 2008.

Art. 3**Zona di Produzione**

La zona di produzione delle olive da mensa a Denominazione di Origine Protetta " *Oliva dolce di Bitetto*" comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Bitetto, Binetto, Bitritto, Grumo Appula, Modugno, Palo del Colle, Sannicandro di Bari e Toritto.

Art. 4**Prova dell'origine**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli olivicoltori, dei conciatori e dei confezionatori, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di Controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento e Cultivar di olivo

La **Denominazione di Origine Protetta "Oliva dolce di Bitetto"** è riservata alle olive da mensa conciate ottenute da olive della cultivar autoctona Tèrmite di Bitetto provenienti esclusivamente dal territorio di produzione così come delimitato nell'art.3.

La cultivar *Tèrmite di Bitetto* è presente nell'elenco delle varietà italiane di olivo, ufficialmente iscritta nello Schedario Olivicolo Italiano al n.329 con codice 531 (D.M. 04/11/1993 n.573 – G.U. n.3 del 05/01/1994 S.O. n.2)

5.1 Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni pedoclimatiche e di coltivazione, caratterizzanti la produzione delle olive da mensa da conciare a Denominazione di Origine Protetta di cui all'Art. 1, sono atte a conferire alle olive conciate le caratteristiche qualitative tipiche di cui all'Art. 2.

La potatura degli oliveti deve essere effettuata con periodicità annuale. La concimazione, l'irrigazione, la gestione del suolo e la difesa fitosanitaria debbono effettuarsi nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata approvati della Regione Puglia.

La raccolta delle olive destinate alla produzione delle olive da mensa conciate a Denominazione di Origine Protetta "*Oliva dolce di Bitetto*" deve essere effettuata all'inizio della invaiatura, con Indice di Pigmentazione compreso tra 1 e 2.

La raccolta delle olive deve essere esclusivamente effettuata direttamente dall'albero. Il distacco della drupa viene fatto con particolare attenzione in modo da evitare lesioni e compressioni della polpa, che deprezzerebbero il prodotto.

Il trasporto delle olive deve avvenire in cassette di plastica, basse e fenestrate, onde evitare danni al frutto. È ammesso l'utilizzo di cassoni trainati per brevi tragitti e solo per il trasporto delle olive dal campo al luogo di trasformazione.

La produzione massima di olive ad ettaro non potrà essere superiore a 10 tonnellate.

Le drupe, successivamente, vengono depositate in contenitori di plastica (cassette areate) della capacità di 20-25 kg ed avviate ai centri di trasformazione.

5.2 Modalità di concia e conservazione delle olive conciate

La zona di concia e di confezionamento dell'olive da mensa conciate a Denominazione di Origine Protetta " *Oliva dolce di Bitetto*" comprende i territori amministrativi dei Comuni di cui all'art.3.

Le olive destinate alla produzione dell'olive da mensa conciate a Denominazione di Origine Protetta "*Oliva dolce di Bitetto*" di cui all'Art.1 devono essere sottoposte a defogliazione, calibratura e lavaggio.

La calibratura è la prima operazione eseguita sulle olive non appena arrivano agli stabilimenti; essa avviene per mezzo di linee calibratrici formate da crivelli con fori di diverso diametro i quali, con movimento oscillatorio, separano le olive secondo la pezzatura.

Le olive vengono distinte, mediamente, nelle seguenti classi:

- olive di calibro 17/18 mm (tipo I), indicate commercialmente come **MEDIA**;
- olive di calibro 19/20 mm (tipo 0), indicate commercialmente come **GRANDE**;
- olive di calibro uguale e maggiore a 21 mm (tipo 00), indicate commercialmente come **EXTRA**.

I processi di concia consentiti, per la produzione delle olive di cui all'Art.1, riguardano esclusivamente la procedura di lavorazione delle olive al naturale in cui le olive, dopo lavaggio energico ed estensivo con acqua potabile, sono poste in salamoia con una concentrazione compresa fra 9 e 10% (peso/volume) di sale. Le olive devono essere mantenute in un luogo asciutto e lontano dalla luce solare.

Per evitare lo sviluppo di microrganismi indesiderati che possono alterare la qualità e la sicurezza del prodotto sono necessarie le seguenti condizioni: la concentrazione di sale deve essere mantenuta $\geq 8\%$ e un $\text{pH} \leq 4,3$.

La correzione del livello di acidità può avvenire tramite l'uso acidi alimentari (acido citrico o lattico) e/o con fermenti selezionati.

L'eventuale inoculo di starter microbici selezionati in formulazioni liquide o essiccate e liofilizzate di lieviti e batteri lattici può agevolare il processo di fermentazione delle olive verso una migliorata efficienza fermentativa e una riduzione dei tempi di fermentazione, una maggiore sicurezza dal punto di vista microbiologico, migliorate caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto rispetto alla fermentazione spontanea.

Durante l'intero corso del processo fermentativo è richiesto, con scadenza settimanale, il monitoraggio del pH e della salinità, provvedendo ad apportare correzioni in modo da mantenere la salinità ≥ 8 %. Al termine del processo il pH dovrà necessariamente aver raggiunto un valore pH $\leq 4,3$. Durante il processo di fermentazione è possibile seguire il corretto andamento della fermentazione con l'analisi della componente volatile delle olive con scadenza mensile.

Al fine di garantire la qualità e la reputazione dell'olive da mensa conciate DOP "*Oliva dolce di Bitetto*" tutte le fasi della produzione, trasformazione e stoccaggio si devono svolgere all'interno della zona delimitata.

Il confezionamento deve avvenire entro e non oltre il 15 ottobre successivo alla data di concia, nel sito della trasformazione. È importante altresì che il trasporto avvenga in condizioni tali da limitare i fattori di rischio in grado di alterare la qualità delle olive conciate e modificare gli attributi di tipicità legate alle caratteristiche descritte all'articolo 2.

Art. 6

Legame con la zona geografica e la sua storicità

Tra le varie aree vocate all'oliva da mensa, in quanto idonee ad attuare un'olivicultura da reddito realizzato per la presenza di parametri di carattere agronomico, ambientale e sociale, si colloca l'agro di Bitetto ed i comuni limitrofi nella area metropolitana di Bari.

6.1. Legame con la zona geografica

La zona geografica delimitata dall'art.3 per la produzione della DOP "*Oliva dolce di Bitetto*" è collocata nella Puglia centrale, individuata dai territori agricoli della Città Metropolitana di Bari, donde il nome. Essa è caratterizzata da clima spiccatamente mediterraneo, di tipo semi-arido a pochi chilometri dal Mar Adriatico. Le piogge ammontano in media sui 600 mm l'anno. La stagione estiva è decisamente secca; le piogge possono mancare per più di due o tre mesi consecutivi anche se talvolta si verificano degli acquazzoni. La limitata pluviometria è anche conseguenza dell'effetto barriera che l'Appennino Meridionale esercita nei confronti delle depressioni atlantiche; la piovosità è pertanto condizionata dalla risalita di perturbazioni mediterranee o da irruzioni di aria fredda da Nord o Nord-Est, circostanza questa in grado di dar luogo a precipitazioni nevose anche a quote basse. Per queste ragioni le precipitazioni sono oltre che limitate anche irregolari, cambiando da un anno all'altro in modo vistoso. L'inverno, invece, è la stagione nella quale si concentrano i due terzi delle piogge annue. I venti che soffiano più frequentemente in

Puglia provengono in prevalenza dai quadranti meridionali; in estate, le risalite dello Scirocco o del Libeccio accompagnano arrivi di aria molto calda africana che causano rapide e marcate impennate dei termometri. Le temperature sono molto miti complessivamente, specie nelle pianure costiere per gran parte dell'anno. La natura carsica del territorio e la scarsità di precipitazioni rendono l'areale tipico particolarmente povera di corsi d'acqua superficiali. Il territorio è pianeggiante, con quote che non superano i 300 metri di altezza.

Le caratteristiche distintive dell'olivicoltura da mensa barese sono ascrivibili a queste particolarissime condizioni geografiche, orografiche e pedoclimatiche, che rendono eccezionale la vocazionalità agronomica dell'olivo. Il particolare andamento climatico che si verifica nell'areale geografico tipico di coltivazione, prima descritto, durante le fasi di maturazione dei frutti rappresenta il primo fattore ambientale importante, essenziale nella determinazione degli indici di qualità del prodotto. Gli stress termici ed idrici che si verificano durante la fase di ingrossamento delle olive (agosto-settembre) inducono la sintesi di polifenoli che si accumulano all'interno dei frutti stessi. I polifenoli si formano a seguito di stress intensi, quali stress idrico e/o termico. L'irrigazione favorisce la sintesi dei composti volatili. Questa particolare combinazione di condizioni climatiche calde e asciutte durante l'ingrossamento del frutto e più fresche ed umide nel corso della maturazione dei frutti associata alla pratica irrigua, determina prima l'accumulo di polifenoli e successivamente quello di composti volatili. I primi conferiscono ricchezza gustativa (Complessità) tipica della DOP "*Oliva dolce di Bitetto*" e determinano quel valore organolettico che rappresenta una caratteristica qualitativa tipizzante e distintiva della DOP "*Oliva dolce di Bitetto*" rispetto allo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione. I secondi conferiscono, invece, quei sentori e profumi fragranti (freschi e vegetali) dovuti alla rapida lavorazione per l'addolcimento, tipici della DOP "*Oliva dolce di Bitetto*" descritti all'articolo 2.

L'interazione di queste caratteristiche combinata con i genotipi di olive determina una espressione fenotipica unica. La letteratura scientifica a conferma del binomio genotipo/ambiente sulle caratteristiche qualitative del prodotto è ampia e le testimonianze partono fin dai primi anni '60.

La cultivar Tèrmita di Bitetto è tra le più antiche varietà coltivate regionali ed è diffusa in impianti specializzati solo sul territorio limitato dall'art.3. Questa cultivar determina l'ottenimento di olive con caratteristiche chimiche e sensoriali specifiche, omogenee di cui all'Art.2, ben individuabili che ne definiscono un profilo ben riconoscibile dal consumatore.

Oggi la superficie interessata da questa *cultivar* soltanto a Bitetto è stimata intorno a 200 ha, che sommate a quelle degli altri territori comunali interessati al riconoscimento DOP ammonta a un totale di **586 ettari** (pari al 6,92% del totale della SAU "*Olivo per la produzione di olive da tavola e da olio*") – cfr. pag. 16 della relazione socioeconomica.

Le caratteristiche genetiche della *cultivar*, combinate con le condizioni ambientali, si traducono nel gusto fresco e fragrante dovuto alle molecole tipiche della *cultivar*. Tali caratteristiche qualitative devono essere identificate come il riferimento preciso in grado di differenziare le olive DOP "***Oliva dolce di Bitetto***" dallo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione.

Il gusto, fresco e fragrante dovuto alle molecole tipiche della *cultivar*, è oggi un elemento incluso nelle caratteristiche positive del prodotto, ed è un elemento utile ad identificarne la freschezza. Infatti, tali molecole nel tempo tendono ad ossidarsi perdendo il loro gusto caratteristico. Il disciplinare DOP "*Oliva dolce di Bitetto*", pensato per veicolare anche il concetto di "freschezza" del prodotto, come elemento distintivo, prevede che sia indicato in etichetta obbligatoriamente nella parte frontale della bottiglia la campagna di produzione delle olive.

Per offrire un quadro puntuale delle relazioni tra le caratteristiche del prodotto DOP "*Oliva dolce di Bitetto*" e l'ambiente geografico sono state selezionate le fonti bibliografiche che più efficacemente chiariscono le ragioni per cui solo all'interno dei confini indicati si ottengono e si mantengono in un preciso rapporto causale e per effetto di ben identificati fattori naturali ed umani e la qualità e le caratteristiche del prodotto associato alla denominazione oggetto di domanda di registrazione, come dimostrato nella relazione tecnica.

Per la *cultivar* Tèrmite di Bitetto è stato dimostrato che l'area geografica determina le caratteristiche specifiche definite all'art. 2, le quali non vengono mantenute quando gli alberi sono coltivati fuori dall'areale tipico.

Le specifiche condizioni pedoclimatiche e geografiche determinano anche la composizione polifenolica, come confermato da altri lavori scientifici. In particolare, le olive provenienti dall'areale tipico sono particolarmente ricche di idrossitirosole, verbascoside, tirosole, luteolina e in concentrazione minore acido vanillico, i quali conferiscono alle olive il lieve sentore amaro di cui all'Art. 2.

Le tecniche di coltivazione contribuiscono a fissare ed esaltare tali tipicità. In particolare l'epoca di raccolta è ordinariamente effettuata in corrispondenza dell'indice di pigmentazione compreso tra 1 (meno del 50% del l'epicarpo pigmentato) e 2 (più del 50% del l'epicarpo pigmentato). È stato

dimostrato che in tale situazione colturale le caratteristiche chimiche ed organolettiche delle olive raccolte dalle varietà *Tèrmitè di Bitetto* nell'area tipica sono ottimali e corrispondenti a quelle previste nel presente disciplinare.

Le tecniche di concia contribuiscono in modo importante alla tipicità dell' "*Oliva dolce di Bitetto*". Infatti, sul territorio tipico si contano 10 aziende di concia con un buon livello di dotazione tecnologica degli impianti, e provvisti di personale che ha accesso ad una adeguata formazione tecnica per continuo aggiornamento utile a garantire la migliore qualità delle olive conciate e l'esaltazione delle caratteristiche di tipicità descritte all'articolo 2.

La tipicità dell' "*Oliva dolce di Bitetto*" è, soprattutto, nella sua peculiarità geografica e nella sua storia ancestrale.

6.2 STORICITÀ

Oliveti specializzati con la varietà autoctona, sia per la produzione di olio che per la raccolta di olive dolci da mensa sono stati perfezionati nella metà del XX secolo. Tuttavia, risalgono già ai secoli XVII e XVIII le iniziative ed i primi esperimenti di specializzazione, allorché si inizia a favorire la produzione per il mercato, a porre attenzione alle tecniche di trasformazione industriale, a incentivare la libera iniziativa, ad ampliarsi la fama degli oli dei territori italiani all'estero. Tutto questo è valido ancora oggi: mentre il lavoro è mutato e le tecniche sono state sviluppate, il sistema produttivo è rimasto inalterato.

Queste scoperte attestano come, già da allora, le olive avessero un ruolo primario per l'alimentazione della popolazione. Proprio tali fonti acclarano la storicità della produzione olivicola nel territorio interessato e come i simboli della cultura da essa sviluppata siano stati scelti come logo identificativo delle olive da mensa conciate DOP "*Oliva dolce di Bitetto*" come riportato nel successivo art. 8.

Attualmente, la cultura di questa importante *cultivar* è promossa a livello regionale e nazionale attraverso le sagre di settembre/ottobre e i numerosi convegni scientifici e gastronomici organizzati durante il corso dell'anno, in cui è esplicito il riferimento alla dicitura "*Oliva dolce di Bitetto*".

Art. 7**Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal Reg. (CE) n. 1151/2012. L'Autorità pubblica designata al controllo è la Camera di Commercio Industria e Artigianato di Bari, con sede a Bari in C.so Cavour, 2, Tel. 0802174111 – Fax 0802174228, email: segretario.generale@ba.camcom.it; **PEC:** cciaa@ba.legalmail.camcom.it.

Art. 8**Etichettatura**

Alla Denominazione di Origine Protetta "*Oliva dolce di Bitetto*" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati e/o pubblici purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'uso di nomi d'aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione d'aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda medesima.

Il nome della Denominazione di Origine Protetta "*Oliva dolce di Bitetto*" deve figurare in etichetta con caratteri chiari e indelebili, in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. Sull'etichetta deve inoltre essere riportato il logotipo descritto nel presente articolo 8 ed il simbolo europeo della DOP.

L'etichetta dovrà riportare il logo della D.O.P. "*Oliva dolce di Bitetto*" come di seguito descritto e riportato in allegato.

8.1. Il Simbolo

La sagoma dell'oliva, che contiene la cupola della cattedrale di San Michele Arcangelo, con la sagoma di una luna che forma la cavità peduncolare.

8.2. Lo stile del nome

Il carattere che con le sue rotondità richiama la sagoma dell'oliva e con le sue punte quella della luna.

8.3. Il logotipo

La combinazione del simbolo e stile del nome costituisce il logotipo.

8.4. La declinazione orizzontale e verticale

Il logotipo principale sarà considerato quello nella versione orizzontale ma può accadere che, su certi supporti, sia preferibile utilizzare la versione verticale. La scelta deve essere fatta anche in base alla possibilità di soddisfare i requisiti delle aree di rispetto, cioè lo spazio minimo necessario che deve intercorrere tra il marchio e gli altri elementi (testo, immagini, margini, etc.).

8.5. Il Font istituzionale

Il font scelto per accompagnare l'immagine coordinata è il FONTIN che presenta le medesime grazie del Logotipo scelto.

8.6. La riduzione a colori e in bianco e nero

La riduzione consentita, sia a colori che in bianco e nero, è di 1,6 cm di altezza per 2 cm di larghezza.

Qui di seguito viene mostrato il marchio definitivo:



La designazione deve altresì rispettare le norme d'etichettatura previste dalla vigente legislazione. In etichetta è obbligatorio indicare l'annata di produzione, il lotto e la data di confezionamento dell'olive da mensa conciate a DOP "Oliva dolce di Bitetto". Inoltre, dovrà indicare obbligatoriamente quale termine massimo di conservazione un periodo non superiore a 18 mesi dalla data di confezionamento.

Art. 9**Confezionamento**

La pastorizzazione, anche se non tipica della conservazione delle olive Cultivar *Termite di Bitetto*, è auspicabile per conservare più a lungo ed a temperatura ambiente le confezioni in commercio. Il MIPAAF deve autorizzarne la deroga.

I recipienti in cui sono confezionate le olive a Denominazione di Origine Protetta "*Oliva dolce di Bitetto*" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro con capacità di 350 g, 500 g, 1000 g, idonei per la buona conservazione del prodotto, sigillati e provvisti di etichetta.

Nel caso di vendita al canale HORECA, le olive a Denominazione di Origine Protetta "*Oliva dolce di Bitetto*" potranno essere confezionate con recipienti di plastica di capacità di 3 kg, 5 kg, 10 kg, idonei per la buona conservazione del prodotto, sigillati e provvisti di etichetta e, comunque, sempre nei limiti e nelle indicazioni di legge.

BIBLIOGRAFIA

- C.A. Garufi, *I documenti inediti dell'epoca normanna in Sicilia*, Documenti per servire alla Storia di Sicilia, pubblicati dalla "Società siciliana di Storia Patria", I serie, Diplomatica, Palermo 1899;
- V.G. Massari - D. Fazio, *Vitetum*, Tivoli 1959;
- G. Palumbo, *Visioni antiche di Bitetto*, Grumo Appula 1963;
- L. Piccinato, *Urbanistica medievale*, Bari 1978;
- R. Licinio, *L'organizzazione del territorio tra XIII e XIV secolo in Civiltà e culture in Puglia*, vol. III, Electa, Milano 1981;
- R. Antonacci De Marco, *Bitetto nell'età borbonica*, Bitetto 1993;
- L. Palmisano, *Bitetto e La Veterana. Un percorso storico e storiografico*, in AA.VV., "Nicolaus. Studi Storici", Anno VII, fasc.1, 1996;
- L. Fazio, *Bitetto nel Medioevo*, Bitetto 1997;
- L. Palmisano, *Bitetto. Approfondimenti e spigolature*, in AA.VV., "I paesi lungo la Strada dell'olivo", Regione Puglia, 1998;
- L. Mongiello, *Nuclei urbani di Puglia. Analisi e rappresentazioni*, Bari 1999.
- L. Palmisano, *Bitetto*, in AA.VV., *Castelli e fortificazioni*, a cura di M.A. Liddi, Regione Puglia, 1999.

M. Micella e M. Tocci, *Dalla pianta al banchetto. Mito, arte e storia sulle strade dell'olio e del vino in Puglia*, Martano, Castel del Monte 2002;

M. Marone, *Ecomuseo dell'ulivo a Bitetto*, Aracne editrice, Ariccia 2017;

V. F. De Ruvo, *La valorizzazione della produzione di olive da mensa in Terra di Bari*, Tesi di Laurea A.A. 2016/2017, relatore prof. Salvatore Camposeo, Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali, Università degli Studi di Bari.