



31^a SAGRA
della
**CILIEGIA
FERROVIA**

TURI
(BARI)
10-11 GIUGNO
2023

Ciliegia Ferrovia di Turi

La Ciliegia più buona d'Italia dal 2004

La Ciliegia “Ferrovia” di Turi è stata premiata come Ciliegia più buona d'Italia nel corso delle edizioni 2004, 2005, 2006, 2008, 2015 e 2016 del concorso “C. Locchi”, organizzato ogni anno ad Orvieto da Slow-Food, Regione Lazio e Università della Tuscia

LA FERROVIA

È la varietà di ciliegia più diffusa in Puglia. La buccia è di colore rosso vermiglio, la polpa è di colore rosa. Ha una forma a cuore e un peduncolo allungato. La consistenza della polpa è di tipo forte e croccante ed ha un sapore dolce e succoso.

Le origini del nome

Le prime notizie della Ciliegia Ferrovia si hanno nel 1935.

La leggenda narra che il primo albero nacque da un nòcciolo di ciliegie vicino a un casello ferroviario delle Ferrovie Sud-Est.

L'alberello, nato a pochi metri dai binari fu chiamato “Ferrovi”. Per alcuni anni l'albero fu curato dal casellante ferroviario dell'epoca Rocco Giorgio. Successivamente si è diffusa sul territorio del sud-est barese fino ad arrivare a essere la principale cultivar di Turi, Casamassima e Conversano, paesi che vantano una delle maggiori produzioni in Italia.

Oro rosso di Puglia

Le chiamano “oro rosso di Puglia” perché anche nell'aspetto si mostrano come degli autentici gioielli: grandi, rosse, lucenti, consistenti, saporite. Sono le Ferrovia, le ciliegie italiane più apprezzate ed esportate nel mondo.





31^a SAGRA
della
**CILIEGIA
FERROVIA**

TURI
(BARI)
10-11 GIUGNO
2023

La Ciliegia rappresenta una delle principali fonti di ricchezza per l'economia agricola del Sud-Est barese in particolare per i Comuni di Conversano e Turi dove si distingue per la qualità e il suo ineguagliato calibro tra i 28 e 30 mm.

Oggi Turi ha una superficie coltivata a ciliegio di oltre 3.700 ettari, con una produzione annuale di 100.000 quintali, pari ad 1/6 della produzione nazionale.

Principali principi nutritivi

Le Ciliegie "Ferrovia", depurative, disintossicanti, diuretiche e antireumatiche, sono ricche di proprietà benefiche per la nostra salute e la nostra bellezza.

Periodo di maturazione

Maggio - Giugno

Ricette

Una ciliegia tira l'altra.

Scopri alcune delle ricette possibili:

<https://www.sagraciliegiaferrovia.it/category/ricette/>

www.sagraciliegiaferrovia.it.

Turi, 19.05.2023

Ass. Culturale In Piazza

Ufficio stampa e pubbliche relazioni

Antonello Minoia - 3896862549 / Valerio De Luca - 3939482876

