



LIKE

GUIDA AI SAPORI DELLA PUGLIA



#ilpiaceredelgusto

chef Gegè Mangano



www.li-jalatumene.it

LIKE

Il Piacere del Gusto

N°0 /2020
Supplemento a Daunianews
Aut. Trib. Foggia n. 8/2010

DIRETTORE EDITORIALE
Antonio D'Amico

DIRETTORE RESPONSABILE
Pino Pistillo

DIRETTORE SCIENTIFICO
Rosanna Russo

REDAZIONE

Francesca Fatone
Luciano Castelluccia
Gabriele Falcone
Rosalia Marcantonio
Adelmo Sorci
Luigi Priore (grafica)

COLLABORATORI

Maria Antonietta Di Viesti
Mario Falco
Federica Maraucci
Amedeo Renzulli

PROGETTO GRAFICO
CDP Service

FOTOGRAFIE
Circolo Estate 1826
San Severo

PUBBLICITA'
commerciale@likeilpiaceredelgusto.it

SEGRETERIA
info@likeilpiaceredelgusto.it

www.likeilpiaceredelgusto.it



In collaborazione con



SOMMARIO

Editoriale 5

La Missione 6

Tutti cuochi in casa 10

Sapori del passato 14

Missione Australia 18

Podolici d'Australia 23

Viaggio nel dopo Covid 28

Lettera aperta a Conte 31

Le priorità delle aziende .. 32

Sanificazione: una priorità 34

Mercati... di solidarietà ... 38

L'enoquarantena 42

Premio Biol a Biorussi 44

Edito da



#ilpiaceredelgusto

Maggio 2020



MERCATI DI CITTÀ

LA PRIMA



PRIORITA' di INGRESSO

**AGLI OPERATORI SANITARI E ALLE FORZE DELL'ORDINE
IMPEGNATI NELL'EMERGENZA COVID-19
IN TUTTI I PUNTI VENDITA**

**INOLTRE, NEI PUNTI VENDITA DI
VIA NARDELLA +39 329.7093506
VIA D'ADDEDA +39 393.9517987
VIA LABRIOLA +39 393.9648412**

**SERVIZIO DI
PRENOTAZIONE/RITIRO SPESA**

**PER PERMETTERE UN INGRESSO SICURO A TUTTI,
ESIBIRE BADGE/TESSERINO DI RICONOSCIMENTO
AL PERSONALE DEL SUPERMERCATO.**

**GRAZIE PER LA
COLLABORAZIONE**



LIKE

GUIDA AI SAPORI DELLA PUGLIA



Ci siamo. Finalmente una rivista eno-elaio-gastronomica dedicata alle eccellenze della provincia di **Foggia**.

Dalle produzioni alla ristorazione, una vetrina in cui celebrare saperi e sapori di un Territorio unico nelle sue peculiarità e che viene alla luce in un periodo particolare dove problemi di ogni natura - igienico-sanitaria ed economica minano i risultati di tanti anni di lavoro.

Da tempo, con lo staff di **CDP Service** e coi nostri consulenti editoriali, si lavorava attorno a un'idea progettuale capace di fare sintesi delle tante esigenze e, soprattutto, lavorando sugli errori del passato (non sono mancati). Con tanto di criticità e opportunità per un settore divenuto trainante per l'offerta turistica della provincia, dal **Gargano** ai **Monti Dauni**. Economicamente parlando, una vera e propria swot analysis per meglio rappresentare le esigenze di un

settore tanto produttivo ma finora incapace di dare lustro alla propria immagine in modo sinergico e territoriale. Un cantiere per individuare i percorsi necessari ai settori che, da questa crisi, usciranno danneggiati. Nasce così **Like**, la prima testata giornalistica del Foggiano in cui si parlerà di gastronomia, vino e olio. Ingredienti che ora avranno uno spazio in cui troveranno la giusta collocazione esperti, gastronomi, ricercatori, chef, sommelier, assaggiatori. Una grande "agorà" dove confrontarsi, promuoversi, trovare idee e nuovi mercati. Su carta, web e mondo social: una vetrina a 360° a disposizione delle aziende che crederanno in questo - necessario e non più rinviabile - processo di marketing eno-elaio-gastronomico mettendo insieme innovazione e tradizione, mercati e produzione, idee e sogni. Un cantiere aperto, ma se volete una pentola in contibollizione. ■



LIKE

entra nella community

www.likeilpiaceredelgusto.it

info@likeilpiaceredelgusto.it



Perché nasce la rivista Like?



Già. Perché pubblicare "Like"? Di risposte ne potremmo fornire tante ma il motivo è forse solo uno:

dotare la eno-e-laio-gastronomia della provincia di Foggia di un contenitore capace di promuovere e diffondere il culto del "mangiar bene". Nasce così l'idea di un pool di comunicatori ed esperti di dotare il Territorio di una testata giornalistica di settore capace di mettere in mostra il bello delle produzioni agroalimentari, del food & wine e del turismo collegato a questo movimento. Una vetrina, dunque, capace di esaltarne capacità, saperi, sapori e lavorare sulle fragilità di un mercato indebolito dall'emergenza coronavirus.

Per anni, abbiamo ascoltato i protagonisti di questo mondo, avvertito la loro necessità di fare sistema, desiderio mai raggiunto per una serie di problematiche e anche stakeholder forse non ancora pronti.

Ora è tempo di partire, di stare al fianco delle nostre aziende che usciranno sicuramente indebolite dagli effetti della pandemia, con un progetto che sia capace di colmare quel vuoto. Partendo dal presupposto che, oggi, le scelte dei consumatori sono quasi sempre influenzate dalle emozioni (ecco il marketing esperienziale) e da come le aziende che immettono prodotti sul mercato siano capaci di comunicare ed



esprimersi. Se è vero che le emozioni dettano le scelte e pescano nella mente di chi compra, sarà importante studiare strategie di comunicazione mettendo in primo piano le risorse umane del nostro progetto. Fatto di uomini, tradizioni, cultivar, architettura rurale...

Non basta produrre buon vino, olio e prodotti d'eccellenza: occorre comunicare, raggiungere nuovi target e allacciare un rapporto di fiducia con il consumatore. Perché è il consumatore che detta le leggi del mercato, è il consumatore che promuove o boccia un marchio. Non basta il buon prodotto, occorre promuoversi, è necessario fare marketing. Con persone qualificate e un progetto serio e competente.

Continua >>

"Like" ha questo obiettivo. Far crescere le imprese agroalimentari del territorio e metterle insieme. Farle diventare capaci di discutere, aiutarsi, sostenersi per il "Bene Comune". Percorso ora concretizzatosi.

Per il momento, la nostra rivista – causa il Covid19 – sarà on line. Sarà pubblicata sul nostro sito e raggiungerà referenti del settore come organi di informazione, aziende, distributori e operatori del territorio. Affinché si mettano in moto presupposti di creare rete. Appena cessata l'emergenza coronavirus, "Like" sarà anche cartaceo. Sarà stampata con una tiratura di 10mila copie con formula free magazine e "viaggerà" in tutta Italia per meglio diffondere messaggi e cultura enogastronomica del territorio.

A corredo anche un portale web www.likeilpiaceredelgusto.it dove le aziende partner troveranno spazio con schede prodotti e altro. Un iter destinato a creare nuove attenzioni attorno a un mondo – quello dei nostri compagni di viaggio – che, da tempo, sacrificano cospicue energie attorno a idee e progettualità. ■



La riscoperta delle tradizioni alla base del nostro lavoro di ricerca



NON SOLO IDEE...

STAMPA DIGITALE



Coordiniamo la tua Immagine

www.cdpservice.it

Asfodèlo

MOSCATELLO SELVATICO

Puglia Bianco IGT



Da un antico vitigno autoctono della Murgia di Federico II, un vino bianco e secco, dai profumi intensi e floreali.

www.asfodelofalcone.it

Associazione Cuochi Gargano e Capitanata Rimini, medaglia di bronzo ai Campionati della Cucina Italiana

Medaglia di bronzo per l'**Associazione Cuochi Gargano e Capitanata** ai **Campionati della Cucina Italiana 2020** disputati a Rimini. Il team, capitanato dal presidente **Mario Falco** e composto da **Giuseppe Scarlato, Francesco Villani, Giuseppe Angino, Andrea Barile, Fabiana Milone, Alessia Polisenno, Massimo Torrisi e Roberto Pepe**, ha conquistato il terzo posto nella categoria cucina calda a squadre, con un punteggio di 78,5 su 100. I nove chef, che hanno rappresentato la provincia di Foggia alla più grande competizione culinaria nazionale, hanno gareggiato nella prima giornata del concorso. Il loro menù a base di prodotti della Capitanata declinati in tre portate starter, main course e dessert, come previsto dal regolamento ufficiale Wacs, World Association of Chefs Societies ha conquistato la giuria.

Particolarmente apprezzato il dessert al piatto, realizzato dal pasticciere Andrea Barile e dalla sua assistente Alessia Polisenno.

Ricco il medagliere foggiano della quinta edizione dei Campionati della Federazione Italiana Cuochi. Nella categoria cucina calda singoli senior, brilla lo chef **Giuseppe Scarlato** che porta a casa la medaglia d'oro.

Due garganici hanno partecipato alla Competizione Artistica con le loro sculture vegetali. **Rocco Lamargese** vince l'argento per le opere dal vivo, reduce dalle **Olimpiadi di Cucina di Stoccarda** dove ha conquistato il bronzo nella categoria Carving Fruit and Vegetables per poi partire alla volta di Rimini. Fa incetta di medaglie del carving **Matteo Melchionda**, l'ideatore dell'evento Gargano Style, bronzo dell'intaglio nella categoria.

Artistica singoli Opere
Pronte Culinary Art e
Opere del Vivo. ■



Fornelli ed Emergenza

Cereali e verdure, a caccia delle ricette “no global”

“Non ci fate uscire? E noi sforniamo ricette”



Non dispiacciamoci se non cucineremo più come prima. Pur nel dramma che il **Co-vid-19** ha portato all'improvviso nella nostra vita, questo fermo

forzato ci costringe a stare in casa tutti assieme: figli, genitori e in qualche caso anche con i nonni. Questo ci permette di utilizzare il tempo a disposizione in svariati modi, avere la possibilità di stare in casa vuol dire avere la possibilità di scoprire e scoprirsi in una dimensione diversa, e del tutto

sconosciuta, quella di adattamento a una realtà alla quale non eravamo più abituati. Questo ci permette di rinunciare alla parte pigra e disinteressata che la comodità e le abitudini dei ritmi moderni ci avevano fatto dimenticare, e che avevano spento lo spirito di adatta-

mento; lo stare tutti a casa, quindi, ci ha riportati, e quasi costretti, alle attività manuali, riparazioni e aggiustamenti vari ma, la parte più importante è stata dedicata all **cucina**.

E allora vediamo che nonni, genitori e bambini tutti riuniti in cucina in una sorta di palcoscenico dove ognuno cerca il proprio ruolo da protagonista, proponendo idee e ricette per far colpo sugli



Dalla tradizione alle nuove esigenze della ristorazione: ecco il nostro percorso

altri, quasi a confermare di essere stato lo spettatore più assiduo di Masterchef, ed allora ci si accorge che Masterchef è solo uno spettacolo

lo e che cucinare, soprattutto in casa, è un'altra cosa. Ed è in questo momento che il ruolo dei **nonni** è preziosissimo perché con il loro intervento e supporto, ci permettono di scoprire tecniche e procedimenti obsoleti ma risolutivi, che quasi ci sbalordiscono.

Continua >>

Cucinare al tempo del Coronavirus quindi, ci ha permesso di scoprire la cucina territoriale, quella fatta di alimenti semplici, di recuperi ma con tanto gusto. Quel gusto che molto spesso abbiamo sacrificato per dare spazio alla vista e alla tecnica. Abbiamo riscoperto le verdure e i cereali, prodotti base della nostra cucina, la stagionalità dei prodotti e lo spettacolo dei colori che essa offre, abbiamo così scoperto la borragine, il finocchietto selvatico, le cicoriette di campo, le fave fresche, il cavolo cappuccio e molti altri alimenti, tutto questo grazie anche al negozietto sotto casa che nel quotidiano snobbavamo. Quindi tutti cuochi? No.

Semplicemente siamo più consapevoli di una cucina sostenibile, fatta di prodotti che raccontano il nostro territorio e facilmente reperibili; tutto questo cucinare in casa non inflazionerà il lavoro del cuoco ma, anzi renderà il cuoco più facilmente interpretabile nella sua proposta di una cucina più semplice fatta di racconti e di luoghi. ■

Il sapere delle mani: un percorso di manipolazione e movimenti



PER RIPARTIRE

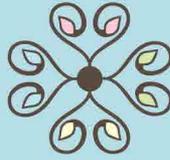
INSIEME

Approfitta della detrazione fiscale del 30% per la tua pubblicità.



CAMAVITÈ
FISH RESTAURANT & LOUNGE BAR

LITORANEA VIESTE - PESCHICI KM. 12 / LOC. PAGLIANZA - PESCHICI
WWW.CAMAVITE.IT



*Legumi
del
Tavoliere*
di PUGLIA

www.legumideltavoliere.it

*dalla nostra terra,
alla vostra tavola*



DI NUNZIO
FRUTTA SECCA E LEGUMI

www.dinunziosrl.it

Zona Industriale S.P. 142-km 42+778 - San Paolo di Civitate (FG) - Tel.+39 0882.552061

Fornelli e pentole a portata di mano

La cucina tradizionale ritrovata nei giorni del Covid-19

Dal cassetto le ricette tipiche del nostro territorio



Le misure adottate dal Governo per il contenimento del coronavirus ci costringono a stare a casa dedicandoci di

più alla **cucina**. Ci piace vestirci da piccoli chef. Si è tornati a preparare dolci, pane e pasta fatta in casa.

Una tradizione che appassiona oggi quasi una famiglia su tre (32%) e che, oggi, secondo l'indagine Coldiretti Ixè, evidenzia un dato molto positivo: l'82% degli italiani acquista prodotti **made in Italy** per sostenere l'economia e il lavoro.

E visto che mangiare non è solo una necessità, ma è anche un modo per coccolarci, approfittare di questi tempi dilatati per provare **ricette** della cucina tradizionale o per cimentarsi ai fornelli diventa il miglior pas-satempo.

La cucina tradizionale utilizza sempre ingredienti del periodo. Inoltre, un vero cuoco (cioè la nostra nonna!) prepara sempre un piatto con gli avanzi del giorno prima, perché il motto è "non si butta via niente". ■



Seppie con Legumi

Ingredienti:

- seppie
- legumi (*quelli che si preferiscono*)
- olio extravergine
- sponsali
- pomodori
- prezzemolo
- sale



Procedimento

Soffriggere uno sponsale a pezzetti in olio extravergine, unire il prezzemolo e i legumi (è il periodo delle fave fresche), coprire con acqua fredda e portare a bollore, quindi cuocere a fiamma bassa, salando verso fine cottura.

In un'altra pentola soffriggere uno sponsale a pezzetti in olio extravergine, unire le seppie pulite e tagliate a pezzi, aggiungere dei pomodori a pezzi (si può scegliere di pelarli o meno) e del prezzemolo. Lasciar cuocere a fuoco lento.

Ultimare la cottura dopo aver unito seppie e legumi in un'unica pentola, affinché i sapori si uniscano in un abbraccio.

Minestra di Verdure



Ingredienti:

- verdure di stagione (*verza, finocchi, catalogne, sedano, altro a piacere*)
- olio extravergine
- sponsale
- alloro
- sale

Procedimento

Pulire la verdura e metterla in una pentola con olio extravergine, sponsale ed alloro, aggiun-

gere un po' d'acqua. Portare ad ebollizione, poi stufare a fiamma bassa. Salare verso fine cottura.

Consumare la minestra, versandola su pane raffermo e condire con olio extravergine crudo e pecorino. Consigli. Se si vuole dare un tocco di colore e di dolcezza, aggiungere tra gli ingredienti delle carote tagliate a rondelle.

Se ne preparate troppa e avanza: ungete una pirofila, versate la minestra, cospargete di mollica di pane raffermo e pecorino, ancora un filo d'olio. Fate gratinare in forno. È pronto il contorno di verdure per il giorno seguente!



RISTORANTE

I PIACERI DEL PALATO IN UN ANGOLO DI PARADISO

follow us



VIA B.GIOVANNI DA FOLIGNO, 4
ISOLE TREMITI - SAN DOMINO

TEL. 0882 463449

www.lafenicetremiti.it



Mangiati la Puglia

*Ogni confezione è uno scrigno
di ricordi, sapori e tradizioni...*



www.mangiatilapuglia.it

Orthomed Società Coopertiva Agricola
Corso Umberto I, 39/41 - 71010 LESINA (Fg) ITALY

Tel. +39 0882.99.22.57

Missione Australia

Enogastronomia & Turismo in formato export

Tour di prodotti "made in Puglia" con il progetto di Like



Missione compiuta, nonostante lo spettro del **coronavirus**. Mentre in **Italia** iniziava il dilagare del Covid 19, in **Australia** si concretizzava quella che alla vigilia sembra una scommessa utopistica: trovare nuovi mercati per i nostri **prodotti enogastronomici**. Progetto nato da una proposta targata **Ferrovie del Gargano** ed **FdG Viaggi e Turismo** (il ramo vacanze della società di trasporti) in un momento di particolare ansia per il mercato turistico locale alle prese con numerose disdette per l'estate 2020.

Un iter che ha trovato compagni di viaggio nella cultura popolare e nelle produzioni di qualità. Il percorso in terra australiana era sostenuto anche dalla rivista enogastronomica "**Like**", l'agenzia di comunicazione **CdP Service** e **Metano's**. Fondamentale l'apporto delle aziende **Cantine D'Alfonso del Sordo** di San Severo, **Di Nunzio Legumi** di San Paolo Civitate, **Biorussi** di Carpino, **Lake Café** di Lesina, **Consorzio Tutela Arancia del Gargano Igp** e **Limone del Gargano Igp**. Per dare forma all'idea progettuale anche un **caciocavallo podolico** come portachiavi: emblema di un territorio e di una cultura legata alla qualità a tavola. Al percorso ha collaborato l'**Istituto Superiore Federico II** di Apricena.

Continua >>

L'ACQUASALA SALVERÀ IL MONDO

A Gastronomic Musical Show of Puglia Garganica
TARANTA FESTIVAL 11-15 MARCH 2020
MELBOURNE - AUSTRALIA

www.tarantafestival.com.au | [fb/tarantafestival](https://fb.com/tarantafestival) | [fb/metanos](https://fb.com/metanos) | www.ferroviadelgargano.com

Tante idee nel cassetto e un accordo - concretizzato - con i tour operator australiani che gestiscono servizi per la folta comunità sammarchese e non solo dello stato di Victoria, dove insiste l'area metropolitana di Melbourne.

Trentamilia gli italo-australiani di quarta generazione che vivono in quella regione e quasi tutti con origini nel centro garganico. Delegazione composta da

Gianluca Fioriniello (marketing turistico) e

Luciano Castelluccia (marketing enogastronomico) peraltro nella "terra dei canguri" anche con la

sua produzione "*L'acquasala salverà il mondo*" protagonista della seconda edizione del "Taranta Festival" (evento annullato per l'emergenza coronavirus). Sul piatto il turismo esperienziale tra **Gargano** e



Monti Dauni. Un'offerta diversa, capace di fare leva su ambiente, natura, tradizioni ed enogastronomia senza dimenticare le proposte mare-lago e **Isole Tremiti.** «*Contattaci "bezbe" utilissimi per illustrare i nostri pacchetti - commenta Fioriniello - in una comunità che ha nell'Italia un punto di riferimento culturale e affettivo. Nel Gargano risiedono ancora zii, cugini e genitori. Perché sono molti i giovani garganici e di San Marco in Lamis che raggiungono l'Australia per i loro progetti. Molti di essi si trasferiscono per concretizzare sogni imprenditoriali, altri per formarsi. E non hanno alcuna intenzione di tagliare quel cordone ombelicale che noi siamo andati a rinnovare. Nei prossimi mesi, coronavirus permettendo, i primi viaggi dall'Australia.*

Continua >>



Uno dei workshop di FerGargano per presentare i pacchetti turistici ed eno-gastronomici

viticoltori



dal 1860

D'ALFONSO DEL SORDO



LA NOSTRA PASSIONE A CASA TUA

Acquista i nostri vini nello
shop online, rifornisci la tua cantina
e stappali al momento giusto!

WWW.DALFONSODELSORDO.IT

Protagonista assoluta la comunità italiana d'Australia, in particolare quella garganica e il **San Marco in Lamis social club**. «Un grande momento di relazione culturale e imprenditoriale - ribadisce **Joe Caputo**, originario di Carpino e da anni punto di riferimento della comunità italiana a Melbourne dove ha ricoperto importanti incarichi istituzionali -. Da oggi il divario è più breve con questa bella progettualità che come Associazione "Pugliesi d'Australia" abbiamo concretizzato grazie a Ferrovie del Gargano e FdG Viaggi e Turismo. Abbiamo inoltre messo in rete la cultura enogastronomica e le tradizioni: un mix senza uguali che speriamo di rendere più saldo grazie alla professionalità di Fer- Gargano. Un percorso, ovviamente, che guarda al dopo emergenza da cui speriamo di uscire al più presto».



Incontri e work shop.
 «Abbiamo parlato di turismo enogastronomico, ambientale, naturalistico, delle bellezze del Parco nazionale del Gargano e della Riserva marina delle Isole Tremiti aggiunge Castelluccia. Con supporto mediatico che ha reso ancora più competitivo lo sforzo messo in campo. Con un impegno: rinnovare l'anno prossimo questa sfida fatta di piaceri culturali e culinari». Insomma, un bilancio più che positivo fatto di emozioni, momenti esperienziali e capacità di mettere in mostra l'altra faccia del turismo made in Capitanata: da quello che da sempre fa riferimento al sole e al mare, a quello religioso, legato alla cultura popolare e alle tradizioni. Senza dimenticare ambiente, produzioni olearie, vinicole e agroalimentari, parte integrante della trasferta nella "terra dei canguri". Un'esperienza con risultato positivo. Sicuramente da ripetere. ■



Olio extra vergine di oliva
ITALIANO | BIOLOGICO

monocultivar
OGLIAROLA DEL GARGANO



AGRITURISMO BIORUSSI
Contrada Macchiarotonda, Carpino FG
Tel. 0884 992513

www.biorussi.com

Orecchiette in trasferta

Le emozioni del cibo pugliese arrivano a 16mila km da casa

Storie di donne e uomini che non hanno mai reciso il cordone ombelicale con il lontano Gargano



Non ti passerebbe mai neanche per l'anticamera del cervello... ma con quello della bocca sì!

Siamo a Melbourne, ma sembra di stare seduto a casa di tua madre o di tua nonna. I profumi sono gli stessi, il ragù che bolle sulla pentola ha lo stesso tempo di cottura di quello di casa tua, non subisce nessun jet lag.

Le orecchiette vengono "accoppate" da mani sapienti, nonostante siano le stesse che vivono nella "terra nuova" da cinquant'anni, le stesse mani che hanno svolto i lavori più pesanti, quelle mani che hanno fatto grande una nazione. Tutto può evolversi a Melbourne, tutto può essere sproporzionatamente grande: le strade, le case, i grattacieli, ma, per la comunità Pugliese Garganica, le tradizioni del cibo restano uguali, così come sono state tramandate dalle nonne e poi dalle madri.

«Le tradizioni vanno rispettate e conservate», ci dicono, con il loro dialetto misto inglese/australiano, le signore di San Marco in Lamis che affollano le cucine del San Marco in Lamis Social Club. Impossibile lasciarsi scappare questa occasione per fargli qualche domanda su come sia cambiato il loro modo di cucinare, «Prepariamo i piatti della tradizione nostra, parecchi di noi hanno l'orto che coltiviamo noi, prepariamo pure il pancotto, rispettiamo tutte le tradizioni nostre», rispondono con un pizzico di orgoglio.



"iPugliesi" è un bar, caffè, alimentari con sede a Coburg North. Il posto ricorda le vecchie botteghe di una volta. iPugliesi sono Clara Mongelluzzi e Stefano Marcianò. Clara ha origini garganiche (Foce Varano), mentre Stefano, salentino nel sangue, è nato a Melbourne.

Una piccola "trattoria-dispensa" dove i piatti ricordano molto la cucina di "nonna". Una ricca selezione di prodotti italiani che si possono acquistare direttamente dalla dispensa interna al locale. Il menù varia giornalmente, o quasi; molto dipende dai tempi di consegna dei prodotti.

La missione è quella di proporre piatti tipici delle due aree geografiche di provenienza di Clara e Stefano. Da assaggiare le bombette con contorno di peperoni e uvetta sultanina. Una esperienza stuzzicante e comunque capace di ammaliare i consumatori nella terra dei canguri dove il made in Puglia è molto apprezzato.



BAIA CALENELLA

Campeggio Villaggio Turistico



I Nostri Servizi

- ▶ Camping
- ▶ Bungalow
- ▶ Case mobili
- ▶ Spiaggia riservata

Attività

- ▶ Animazione
- ▶ Spettacoli
- ▶ Percorso salute
- ▶ Danza del ventre
- ▶ Nordic Walking
- ▶ Tiro con l'arco

Servizi Commerciali

- ▶ Bar
- ▶ Ristorante
- ▶ Pizzeria
- ▶ Market

follow us



📍 Strada Statale 89
Vico del Gargano (FG)

☎ Telefono Estivo +39.348.8273850
☎ Telefono Invernale +39.0544.551163



baiacalenella@baiacalenella.com

www.baiacalenella.com

lo ascolto in religioso silenzio. «E tu da dove vieni?» «Io sono di Carpino», le dico. «Ah! vicino a Sant'è Marchè», mi rispondono. «Io ci sono stata a Carpino, esulta una di loro, voi fate l'olio buono, ma quello di San Marco è più buono», risposta che regala piacere. «Facciamo pure il pane, abbiamo il forno a legna - allora fate pure la pizza? Sì, pure il "cavicione", facciamo pure i taralli quando vengono le feste».

Quello che mi raccontano subito dopo, trova la certezza al Puglia Social Club, dove è in atto il party più "popolare" a cui abbia mai assistito prima d'ora: "il venerdì del panzerotto barese".

La cucina è un campo di battaglia, è severamente proibito entrarci dentro, ci sono solo quattro donne agguerrite che impastano acqua e farina. Un tripudio di colori e odori che si diffondono in tutta la sala dove gli uomini sono in trepidante attesa, ammazzando il tempo ma, soprattutto la fame, con una passatella alle carte napoletane. Quello che accade nei circoli è niente rispetto a tutto ciò che succede nelle abitazioni private.

Sono le nove di sera e **Joe di Monte**, imprenditore edile originario di Carpino, ci invita a salire a casa sua per bere qualcosa, neanche il tempo di occupare il posto che scatta la faticida frase «Mangiamo qualcosa?», ci provoca la padrona di casa. La signora **Giuseppina** mette la pentola dell'acqua sul fuoco, parte la corsa ad apparecchiare, per "solo" sei commensali. Eccolo, lo spaghetti con la cicoria selvatica, con sritto di aglio, olio e peperoncino, un mix di sapori tutto tricolore.

Le porzioni sono grandi, come il cuore dei Pugliesi di Melbourne! ■



"Italian Touch Cafe Restaurant" è il locale dei fratelli Caroppi, originari di Poggio Imperiale e da anni trasferitisi a Oakleigh a circa 30 minuti in metro dal centro di Melbourne. Il lavoro che stanno portando avanti Roberto e Placido Caroppi è quello di emozionare attraverso il palato usando i piaceri del cibo e le materie prime di qualità. La loro esperienza nel mondo della ristorazione ha una storia, questo lo si vede da subito grazie alla loro preparazione.

Il menù è molto "corposo", le porzioni sono abbondanti, i sapori ti riportano indietro nel tempo. Una parmigiana di melanzane, per esempio, oppure le polpette tradizionali, tutto "Puglia Style".

I vini delle Cantine D'Alfonso del Sordo, dal bianco Catapanus ai rossi Casteldrone, Posta Rignano al Cabernet Sauvignon "Cava del Re" o il Merlot "Doga Nera". E a seguire "in uscita" i Legumi di Di Nunzio di San Paolo Civitate e l'Olio Biorussi di Carpino. Un momento piacevole per sentirsi a casa anche se a migliaia di chilometri di distanza.





**Gusto, Qualità
e Ospitalità**



Le Tre Volte
ristorante



Via B. Buozzi, 4 - TORREMAGGIORE (FG)

Tel. 0882 393557 - Cell. 329 4346872

e-mail: comunicazione@ristoranteletrecolte.it



GIANGI DE MASI



ISTRUTTORE E MAESTRO PIZZAIOLO GOURMET
ORGANIZZA CORSI ON-LINE PER PIZZAIOLI, CORSI BASE ED AVANZATI,
CON LA POSSIBILITÀ DI INTERFACCIARSI CON ALCUNI DEI MIGLIORI
PROFESSIONISTI DEL SETTORE
PER ULTERIORI INFO: 389.7991659

Il dopo “Coronavirus” Come cambierà la ristorazione dopo lo spettro Covid?

Incognite, prospettive e nuove sfide per il mondo dei fornelli



Lo scenario di questa Italia in isolamento elegge nuovi riti ma ci pone nuovi interrogativi anche sul futuro della **ristorazione**, tra i settori più colpiti dalla pande-

mia **Covid-19**. Un comparto in cui operano oltre 300mila imprese con circa 1,5 milioni di lavoratori e un valore aggiunto di 90 miliardi di euro. Ed è proprio in questo momento di inattività forzata che **progettare** diventa fondamentale.

Prima l'orario ridotto, poi la chiusura definitiva di tutti i ristoranti. A deverse settimana dal **lockdown**, la stragrande maggioranza dei locali, ha l'attività completamente ferma ma c'è anche chi si è da subito ingegnato per trovare soluzioni compatibili con la prosecuzione dell'attività, come con le consegne delivery, nel pieno rispetto delle regole in vigore.

Ma quale scenario si prospetta dopo il coronavirus? Come riconquistare la fiducia dei clienti? Probabilmente la clientela si ridurrà per paura, e tante saranno le considerazioni da fare e le misure da adottare per evitare una seconda ondata del contagio. In tanti dovranno rivedere il **numero dei coperti** perché bisognerà assicurare il metro di distanza. Andrebbe posto tra persona e persona, dunque i

classici tavoli 80x80 cm non sarebbero sufficienti a rispettare la prescrizione: il metro in questo caso va da un piatto all'altro considerato che tutti si avvicinano allo stesso per portare il cibo alla bocca.

Di conseguenza sarà importante pensare alla **disposizione dei tavoli**. Per rispettare la distanza tra persone che camminano (clienti e camerieri) e persone sedute la stessa dovrebbe essere superiore ai due metri. È prevedibile anche l'adozione di **mascherine** e **guanti** per gli addetti ai lavori sia in cucina che in sala. Grande attenzione sarà dedicata anche agli impianti di **aerazione** che dovranno garantire una purezza degli ambienti.

spiacenti siamo
CHIUSI
ma riapriremo....



Di conseguenza assume un ruolo fondamentale il processo di sanificazione di tutto il locale, mirato a debellare qualsiasi agente contaminante che, né con pulizie né con disinfezione classica, è possibile rimuovere. In particolare è necessario rispettare delle norme sanitarie ben precise che richiedono una cadenza definita e attenta nelle pulizie, con particolare attenzione degli spazi in cui si conserva, maneggia e prepara il cibo. E non vanno assolutamente trascurati gli spazi comuni come la sala e i servizi igienici. E' un protocollo di sicurezza che va rispettato!

Finita l'emergenza la gente avrà voglia di vivere e i ristoratori saranno sicuramente pronti, seguendo tutte le norme e le giuste precauzioni, ad offrire un servizio di alto livello in piena sicurezza. Pronti anche loro a buttarsi alle spalle questa tragica pagina di storia moderna.

Il percorso verso la normalità sarà senz'altro lento e graduale. Tutto dipenderà dall'indice di contagio R_0 che dovrà scendere dall'attuale 1,1 a un 0,7 - 0,5, cioè una persona positiva contagerà meno di una persona. Per la riapertura dei ristoranti dunque bisognerà arrivare stabilmente ad un R_0 pari a 0,5. Solo quando ogni due persone affette da Covid-19 c'è un solo nuovo contagiato si potranno riaprire queste attività.

Per ora chef, ristoratori, imprenditori della ristorazione cercano di non mollare, guardando al futuro con consapevolezza, ma anche con tanta speranza. Credo che chi lavora con la città, con una proposta easy, di buona qualità a un prezzo accessibile, riprenderà subito alla grande. Le persone hanno voglia di uscire, di fare alla vita di sempre. Accadrà un po' come l'11 settembre: appena possibile, la gente tornerà a riempire quei locali che già frequentava prima. Ci sarà un rilancio che andrà a premiare quel segmento più corrispondente alle tasche e ai desideri degli italiani. ■



**Prenditi il tuo tempo,
noi ti aspettiamo**

www.lakecafe.it



Via Banchina Vollaro 133
Lesina - Fg
Chiama 348 449 6973

Apricena

«Signor Presidente, chiudiamo e le spiego anche perché»

Lettera aperta al Premier Conte di Maria Grazia Ferrandino, titolare del Ristorante "Nonna Peppina"

Grazie, Signor Presidente...

un altro mutuo non voglio accenderlo, mi basta quello che ho. Avrei voluto continuare a lavorare ma non mi resta che tenere giù la serranda e chiedere il reddito di cittadinanza e le spiego perché... Faccio parte di quella categoria che prima che Lei ci ordinasse di abbassare la serranda, si era già fermata perché, a differenza vostra, abbiamo cercato di capire quello che stava accadendo tra mille informazioni contraddittorie date dalle istituzioni e dagli esperti. Noi non offriamo solo cibo, noi offriamo un'esperienza... offriamo sorrisi, abbracci, offriamo serenità, spensieratezza, uno stato d'animo. Il nostro è un mestiere difficile, fatto di sacrifici pesanti, lavoriamo 15 ore al giorno, spesso non si dorme la notte perché l'ansia ce lo impedisce, perché a gennaio si inizia già a pensare alla banchettistica delle ricorrenze primaverili e all'estate, perché ti svegli di soprassalto chiedendoti se ti sei ricordato di ordinare tutte le materie prime ai fornitori, perché non esistono il sabato e la domenica in famiglia, le cene con gli amici, e Natale e Capodanno sono una tortura

fisica e psicologica, siamo bianchi e con le occhiaie, sempre. Ma è il mestiere che abbiamo scelto noi, rinunciando al posto fisso detto alla Checco Zalone. Ed è la vita e il mestiere che amiamo. Non tutti sanno cosa c'è dietro a questo amore e non possiamo pretendere che lo si comprenda. Noi siamo quelli che abbiamo messo in ballo tutto ciò che avevamo sul nostro lavoro e non abbiamo avuto paura ad indebitarci. Noi siamo quelli che a fine mese facciamo il gioco delle tre carte per pagare. Noi siamo soprattutto una partita iva. Ma noi soprattutto siamo quelli che abbiamo sempre sfoderato quel bel sorriso **#andratuttobene** a prescindere tutto. Ecco perché, sig. Presidente, non accetto che Lei dica che lo Stato ha messo a disposizione tot milioni/miliardi... Lei ci invita solo a fare altri debiti per poter lavorare. Lo so, non l'ha voluto né Lei e né io questa situazione ma io ho perso tutto e Lei no. Grazie infinite.



L'analisi

Mercato agroalimentare e ristorazione Cosa e come cambia col coronavirus?



Sarà tutto come prima? Passata l'emergenza, torneremo a fare quello che abbiamo sempre fatto? Cosa ci verrà chiesto domani dai nostri clienti? Saremo in grado di resistere e di poterci essere anche quando questa emergenza sarà finita? Sono queste le domande che molti imprenditori si portano dentro in questo periodo e che creano a volte anche un certo disagio perché temono di non avere le risposte. Niente di più vero. La realtà a cui siamo di fronte è troppo più grande delle nostre riflessioni. Se ci pensiamo bene però e, soprattutto, se guardiamo a quello che già sta accadendo in queste settimane, le risposte ci sono già e la realtà che stiamo vivendo qualcosa ce la sta già suggerendo.

Proviamo a partire da un dato. In queste settimane, a causa del confinamento in casa a cui siamo stati costretti, abbiamo dovuto tutti riscoprire **vecchie abitudini** da tempo quasi abbandonate. Abbiamo riscoperto il piacere del "fai da te", anche e soprattutto in **cucina**. Tanti si sono dilettrati in preparazioni domestiche e anche i mercati hanno risentito di queste nuove tendenze. Si pensi ai consumi di alcuni prodotti alimentari (farine, lieviti) e alla loro conseguente improvvisa indisponibilità. Su questo, siamo certi che passata l'epidemia, metteremo in cantina ricettari e attrezzi e ricominceremo a comprare fuori i nostri piatti preferiti? Oppure questa nuova passione riscoperta può essere che ci accompagnerà ancora domani? Su questo fronte perciò il mondo della **ristorazione**, e più in generale delle aziende di trasformazione potranno farci un pensiero e per esempio provare ad intercettare questo nuovo **trend**.

Come? Proponendo i propri prodotti agroalimentari abbinati a ricette per il loro utilizzo, oppure dando spazio ad iniziative di **show cooking** nei propri ristoranti, o anche a distanza, come forma di **marketing**, in modo che il consumatore possa essere coinvolto sempre più in una vera e propria "esperienza del gusto" che non si ferma solo alla consumazione di un piatto ma che tiene dentro anche il gusto della sua preparazione, del ricercare i singoli ingredienti e scoprirne la loro provenienza territoriale.



Molti ristoratori e food service hanno attivato servizi di take away per fronteggiare la crisi

Oppure, altro tema: la **spesa a distanza** e le **consegne a domicilio**. Tanti esercenti hanno dovuto fare, come si dice, "di necessità-virtù" e dare ai propri clienti questa possibilità. Alcuni l'hanno fatto in maniera più organizzata, affidandosi al mondo delle piattaforme specializzate nel **delivery**, altri hanno usato strumenti più semplici come messaggi WhatsApp e telefonate, accompagnate dalla consegna a casa da parte del proprio collaboratore. Anche su questo fronte, siamo certi che nessuno vorrà più poter proseguire ad ordinare da casa e a poter avere la consegna a domicilio? Non varrà la pena investire qualcosa su questo fronte, mano a mano specializzandosi anche in questo ambito e perciò investendo in un vero e proprio commercio elettronico, ampliando anche la zona territoriale delle consegne possibili?

Sono questi solo alcuni spunti per dire solo una cosa: niente accade a caso e la realtà, soprattutto quella che abbiamo davanti ai nostri occhi, contiene già tante risposte alle nostre domande. Ogni **innovazione** parte sempre da tanta osservazione e poco ragionamento. ■



Ristoranti penalizzati dall'emergenza Covid: annullate prenotazioni e banchetti



Approfitta
 detrazione fiscale
 del **30%**
 per la tua pubblicità



commerciale@likeilpiaceredelgusto.it Tel. 0882375761

Sanificazione anti coronavirus

Lotta al Covid 19

in campo la Business Center

Interventi in ristoranti, alberghi, bar villaggi turistici e uffici



Una vera e propria task force pronta a debellare il **coronavirus**. E' la **Business Center** di Apricena: ogni giorno mette al servizio di **aziende e privati** i propri processi con un capillare servizio di assistenza pronto a intervenire in ogni momento e con opportune tecniche di **sanificazione** per meglio fronteggiare i pericoli riventi da contagi. Una "lotta" contro un nemico invisibile e subdolo che vede il team della "Business Center" operare in capannoni aziendali, uffici, impianti sportivi ma anche luoghi di assembramento come bar, ristoranti, alberghi, villaggi turistici ma anche treni e bus.

Ultimo intervento, in ordine di tempo, la sanificazione del PalaPentassuglia di Brindisi. Un impegno che si rinnova puntualmente. «Siamo sempre a disposizione dei nostri clienti - commenta Matteo Leggieri, titolare della Business Center - capendo cosa possa significare, in termini di tranquillità, la sicurezza di trovare qualcuno sempre pronto a risolvere i problemi.

Disponiamo di manodopera altamente qualificata e specializzata, costantemente aggiornata per offrire sempre il massimo in termini di qualità ed efficienza.



In un'ottica di continuo miglioramento, abbiamo fatto del benessere aziendale il nostro punto di riferimento».

Per velocizzare la tempistica, l'azienda fornisce agli utenti un numero verde.

Basta chiamare l'800910605 ed un consulente raccoglie la richiesta per sviluppare un piano operativo.

Per saperne di più consultare il sito www.businesscentersrl.it o inviare una mail all'indirizzo info@businesscentersrl.it.

«Una squadra pronta a mettere in campo il miglior servizio possibile adeguandosi alle esigenze del committente e alle problematiche dei luoghi in cui intervenire.

Ecco perché ogni azione - aggiunge Leggieri - ci porta a capire in che modo possiamo creare il miglior servizio per chi ci sceglie, in che modo possiamo creare valore aggiunto e opportunità, come fare la differenza per noi e per il nostro mercato».

Qualità ed efficienza, insomma... «Chi sceglie Business Center si sente parte di una grande famiglia, che condivide idee, valori e risultati perché il soddisfacimento dei nostri clienti è una delle filosofie del nostro team».

Moltissime le richieste pervenute in questi giorni in piena emergenza "Covid 19". ■

Salviettine igienizzanti personalizzate C'è la “Nuova Butos”



Una storia di crisi e ingegno industriale, dove l'intuizione e la necessità di salvaguardare posti di lavoro, sposta il

focus in tempo reale sulle **salviette monouso igienizzanti**, un nuovo prodotto richiestissimo dal mercato.

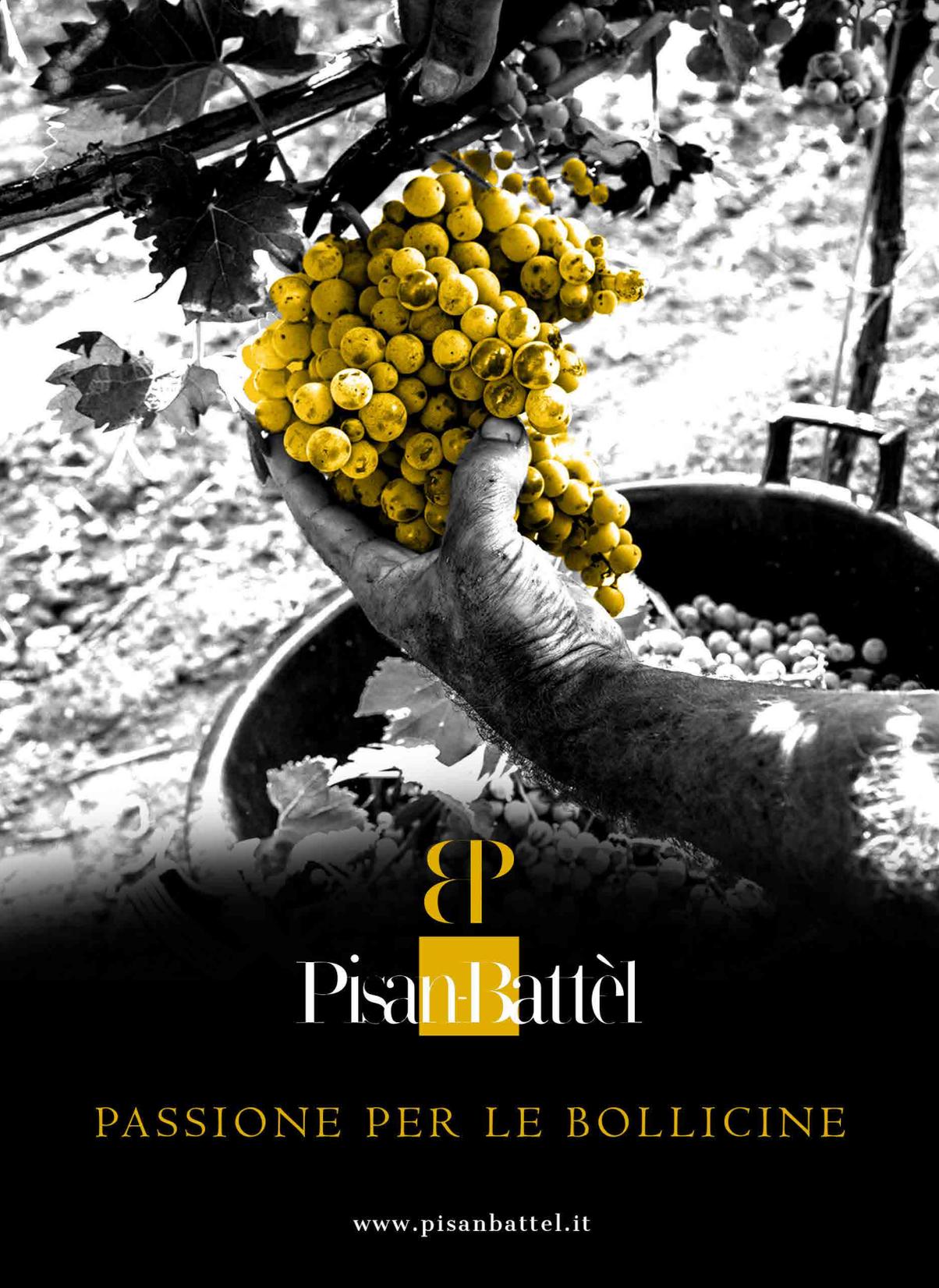
Al fianco degli intraprendenti soci della **Nuova Butos** di Forlimpopoli (Forli-Cesena), c'è anche **Matteo Leggieri**, titolare della **Business Center** di **Apricena**, azienda leader nei servizi di **sanificazione** e **disinfestazione**, che ha commissionato per i propri clienti migliaia di salviette prodotte ogni giorno nello stabilimento romagnolo.

«Sono stati rapidissimi a riconvertirsi – afferma Leggieri - in attesa della auspicabile ripresa dei mercati, mettendo in produzione

una salvietta igienizzante per le mani, singolarmente imbustata. L'hanno creata in pochissimi giorni, sull'onda delle

necessità del momento e ho subito apprezzato il loro nuovo prodotto che in questi tempi difficili può dare un grosso aiuto a tutti».

E dire che fino a poche settimane fa nella Cooperativa Nuova Butos, nata da un'operazione di workers buyout che ha visto i soci acquisire le quote della società di cui erano dipendenti, si producevano in prevalenza bustine di zucchero monodose per bar e ristoranti, al quale si affiancava la produzione di salviette detergenti per le mani, destinate prevalentemente a ristoranti di pesce.

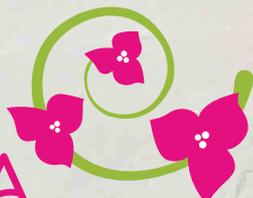


Pisan-Battèl

PASSIONE PER LE BOLLICINE

www.pisanbattel.it

il piacere
di **Vivere**
mediterraneo



CALA
MOLINELLA

VILLAGGIO ECOSOSTENIBILE



Località Molinella, Vieste - FG
+39 0884 705755

info@calamolinella.it

www.calamolinella.it



Il "Gruppo Mercati di Città - La Prima", dall'inizio dell'Emergenza Covid-19, ha cercato di sostenere il territorio con una serie di iniziative,

tese ad agevolare e tutelare i concittadini. Non è la prima volta che il Gruppo, si distingue per la sua solidarietà. Da anni sostiene la **Fondazione Italiana Telethon e la Lega Italiana Fibrosi-Cistica**, grazie ad un sistema di raccolta fondi. Il 19 marzo ha deciso di dare il via ad un analogo sistema a favore degli **Ospedali Riuniti di Foggia**, reparto di terapia intensiva. Sono già stati raccolti 47mila euro, grazie alla generosità dei clienti del Gruppo, e continuerà fino al termine dell'emergenza.

Ad avere bisogno di aiuti economici non sono solo gli Ospedali, ma anche tutte le famiglie che, a causa dell'emergenza, hanno perso improvvisamente il sostentamento economico. Ai "buoni spesa" emessi dal Comune, il Gruppo ha aggiunto un ulteriore 10% di sconto, e ha aderito all'iniziativa del "carrello sospeso", ideata dalla Protezione Civile e del Comune, per raccogliere i beni di prima necessità.

Ogni giorno il Gruppo, con i suoi collaboratori, mostra vicinanza al territorio e ai cittadini, aiutandoli a rimanere a casa, grazie ai servizi "spesa a domicilio" e "prenota/ritira la spesa", evitando così **assembramenti** e tutelando la loro salute. È vicina ai propri clienti mantenendo i prezzi costanti, nonostante le difficoltà del reperimento dei prodotti e delle condizioni di approvvigionamento.



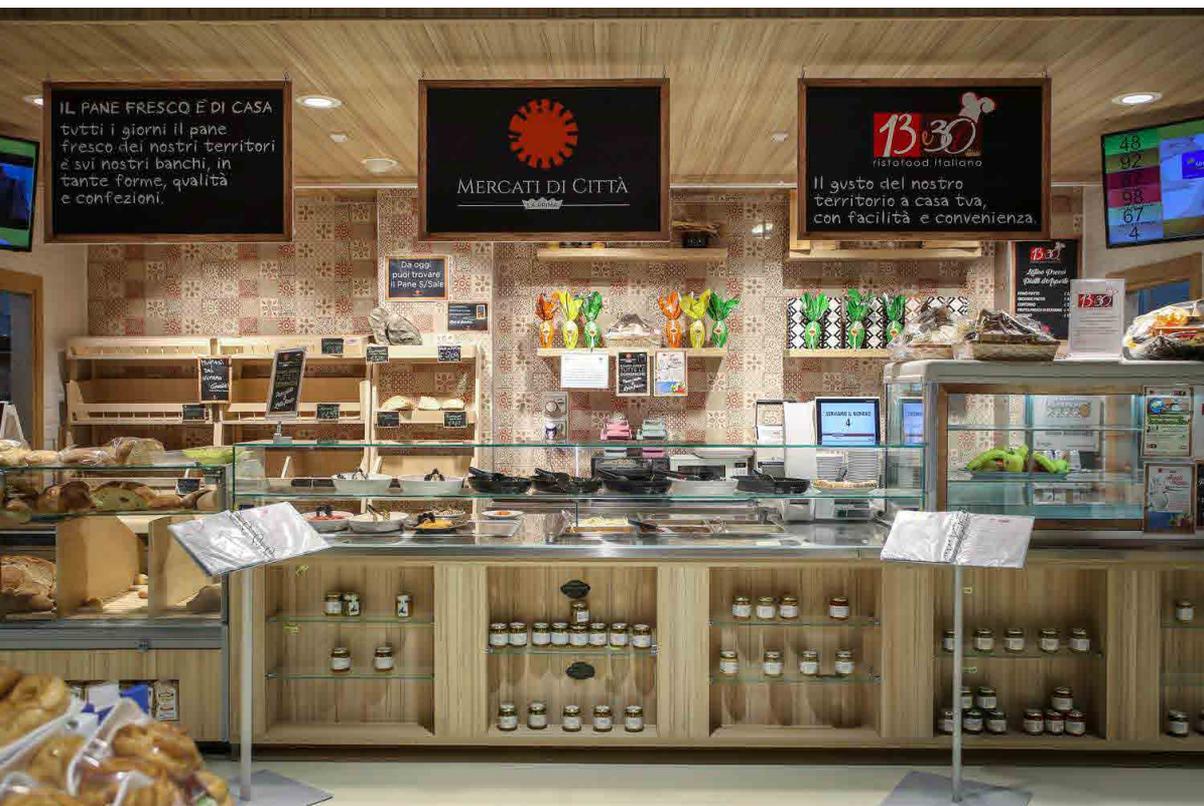
MERCATI DI CITTÀ

LA PRIMA



Il Covid-19 sta colpendo duramente il mondo intero, dimostrando a tutti quanto siamo vulnerabili, e sono proprio i piccoli gesti quotidiani che alleviano il duro lavoro di tutti coloro che combattono in prima linea. Il Gruppo ha deciso di sostenere e mostrare la sua immensa gratitudine a tutti gli operatori sanitari e alle forze dell'ordine, offrendo loro la priorità d'ingresso in tutti i punti vendita e la priorità del servizio prenota/ritira la spesa. Non sono gli unici a lavorare in prima linea, infatti, non vanno dimenticati tutti i collaboratori dei negozi di generi alimentari che stanno mostrando forza, impegno e professionalità nei confronti dei clienti per

soddisfare le loro esigenze. I collaboratori del Gruppo "Mercati di Città - La Prima", inoltre, hanno dimostrato la loro sensibilità decidendo di donare l'importo del loro tradizionale pensiero di **Pasqua**, che ogni anno l'Azienda mette a disposizione, all'ospedale della città. Un piccolo gesto di solidarietà per tutti coloro che ogni giorno lottano contro il Covid-19. In questo periodo di difficoltà per tutti, il Gruppo "Mercati di Città - La Prima", ribadisce la sua costante vicinanza e attenzione, non solo alla cura del cliente, ma anche al territorio con i suoi prodotti d'eccellenza. ■





da

Enrichetta

ristorante | bar | pasticceria

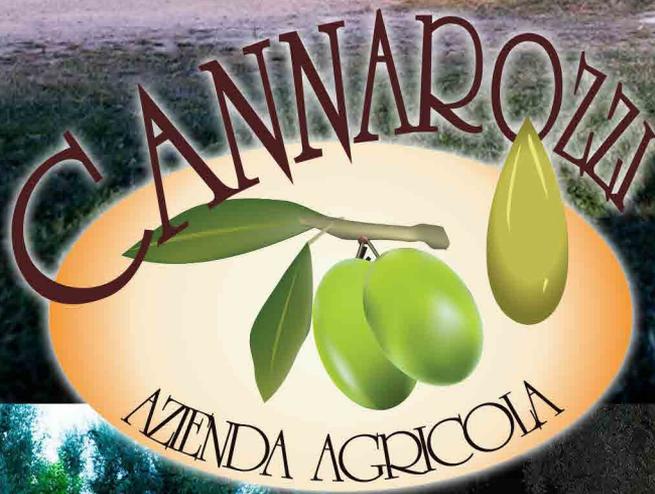
www.daenrichetta.com

per prenotazioni

tel. 329 49 27 525

all'ombra del castello

**Isola San Nicola
Tremiti (FG) - ITALY**



Via Giulio Andreotti snc - Localita' Piscina Vecchia
CARPINO (FG), Italia

Tel/Fax: (+39) 0884.992294 Mobile: (+39) 392.1195508 (+39) 347.2213541

www.oliocannarozzi.com

agricannarozzi@libero.it

In alto i calici

Ecco il vino in tempo di pandemia Viaggio tra sensazioni e profumi di casa

Cin cin con Bombino Bianco, Nero di Troia, Falanghina e Montepulciano d'Abruzzo



In questo particolarissimo momento della nostra vita, è importante vedere sempre il bicchiere mezzo pieno (citazione che calza a pennello!), proiettando il nostro sguardo sull'orizzonte dei **vini territoriali** e sui loro possibili abbinamenti. È innegabile che alcuni vini siano più adatti alla meditazione o al relax mentre altri è preferibile vengano consumati a tavola e/o in compagnia. In tutti e due i casi si fa un tuffo (metaforico ovviamente!) nei colori, nelle consistenze, nei profumi e nei sapori che riescono ad emozionare appassionati, curiosi ed esperti. Poiché risulta difficile, ora più che mai, condividere gomito a gomito il piacere di degustare un vino e un piatto, è importante "raccontare" almeno le **sensazioni** e le **emozioni**, magari anche attraverso video e foto, con descrizioni emotive ed emozionali più che tecniche. Vitigni come Bombino Bianco, Nero di Troia, Falanghina e Montepulciano d'Abruzzo, solo per citarne alcuni tra quelli della **Daunia**, in base alla zona, al sistema di allevamento, alla vinificazione, agli assemblaggi e alla denominazione, danno risultati diversi offrendo prodotti capaci di soddisfare i palati di ogni tipo e gli abbinamenti più fantasiosi. L'abbinamento è un modo per cercare di amplificare il piacere gustativo, che ovviamente può discostarsi dal gusto soggettivo di ognuno.

Un abbinamento può essere "per tradizione", "per stagione", "poetico", per valorizzazione", per "contrapposizione" e anche per "concordanza". Tutti i tipi di abbinamenti appena citati sono validi, solo un consiglio: soffermarsi a percepire le caratteristiche gusto-olfattive di un cibo, le emozioni che dona e poi scegliere il vino o viceversa. In tal modo la scelta sarà consapevole e meditata, non fatta alla cieca o per sentito dire.

Spumanti metodo classico, vini bianchi e vini rosati si abbinano splendidamente a molte ricette della tradizione territoriale e a particolari salumi senza dimenticare poi i rossi che ben accompagnano i vari ragu' o le grigliate di carne.

Continua >>



Momento di... meditazione per la vendita e la degustazione dei vini di Puglia



Fondamentale per il cibo prestare attenzione alla **qualità** dei prodotti scelti, al tipo di cottura, alla salatura, alla speziatura, ai condimenti, tutte componenti che cambiano notevolmente la percezione gusto-olfattiva di ciò che si mangia. Utilizzare i prodotti del territorio durante l'emergenza coronavirus, è opportuno più che mai poiché è un modo simbolico per abbracciare coloro che non possiamo abbracciare, sostenendo e valorizzando la nostra **tradizione** e la nostra economia. Un bianco che faccia pensare all'oro, immune alle crisi della storia, un rosato che faccia pensare all'alba di un nuovo giorno che lascerà dietro questo triste momento, un rosso che simboleggi l'energia vitale, mentale e fisica che sostenga e infonda una straordinaria forza sia psichica che motoria.

Abbinare e sorseggiare il vino con il cuore e noterete che tutto assumerà una connotazione diversa, forse migliore, proiettandoci verso un futuro colmo di speranza e di aspettative non tradite. ■

il riconoscimento

Premio Biol per "Macchia Rotonda" dell'Azienda Biorussi di Carpino

Medaglia silver per l'olio biologico dei fratelli Russi

Medaglia d'argento al Premio "Biol" per l'olio biologico extravergine di oliva "Macchia Rotonda" dell'**Azienda Biorussi** di Carpino. Un riconoscimento che premia il progetto imprenditoriale avviato ormai da diversi anni dei fratelli **Maria Giulia** e **Domenico Russi** ma che si spalma sull'intero sistema produttivo del Territorio.

Obiettivo raggiunto? *«Sicuramente premia il lavoro svolto in questi anni dalla nostra azienda - commenta Maria Giulia Russi in un'intervista rilasciata a "Like". Un percorso fatto di ricerca e tecnologia per arricchire il nostro paniere di prodotti di un biologico di qualità e che fosse capace di soddisfare la domanda nel solco della tradizione del Gargano. Ora arrivano anche i riconoscimenti che ci ripagano di questi sforzi, che hanno visto protagonisti tutti i componenti della nostra famiglia».* Un risultato importante per l'intero sistema produttivo oleario locale. *«Non c'è ombra di dubbio - aggiunge l'imprenditrice - perché in provincia di Foggia la produzione olearia sta raggiungendo ottimi livelli grazie al lavoro di tanti produttori che, tra mille sacrifici, puntano a migliorare il target della qualità per soddisfare un mercato sempre più attento ed esigente».* ■





**BUSINESS
CENTER** srl



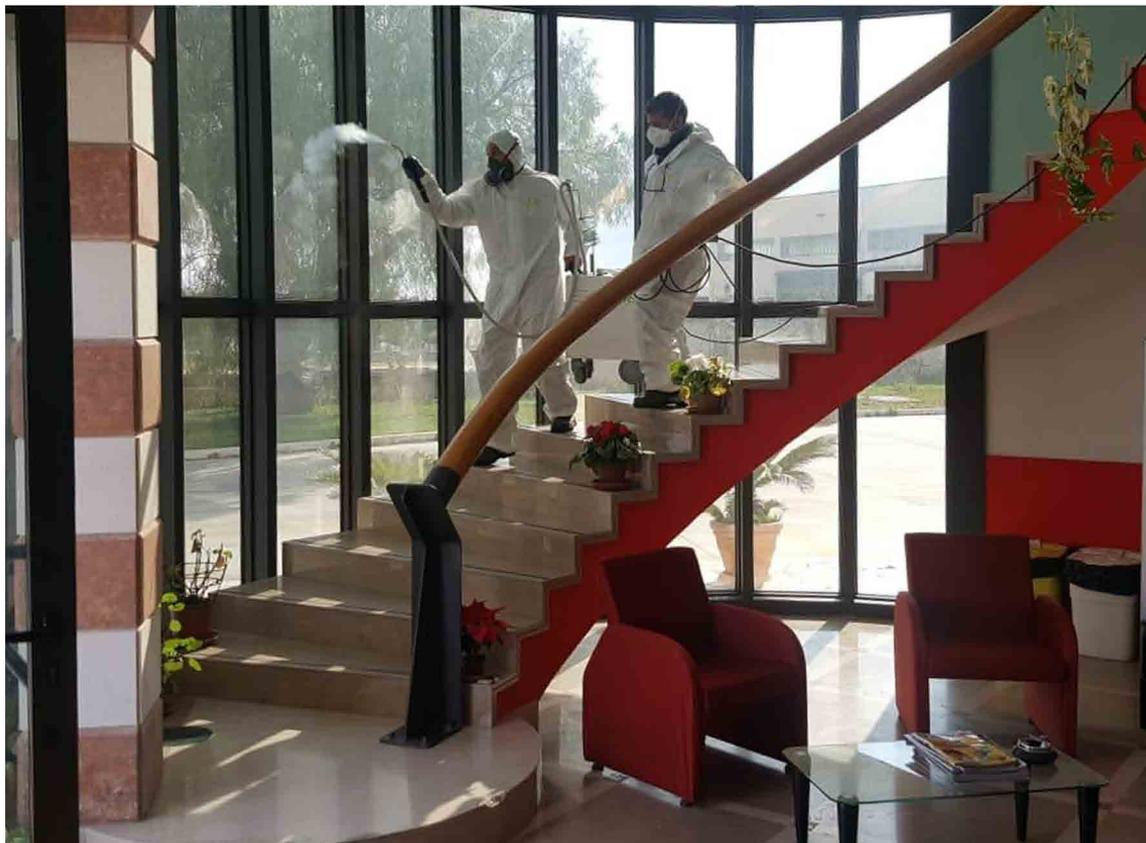
Associazione Nazionale
delle Imprese di Disinfezione



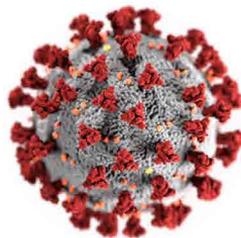
SERVIZI PRIMARI

Sanificazione
Derattizzazione
Servizi Outsourcing

Disinfestazione
Pest management



Servizio di prevenzione **CORONAVIRUS** Sanificazione e Decontaminazione



*Efficace contro virus, batteri e funghi, per ogni tipo di ambiente
(uso di igienizzanti autorizzati da Istituto Superiore di Sanità)*

www.businesscentersrl.it
info@businesscentersrl.it

NUMERO VERDE
800 910 605

via Monte Grappa, 14
71011 Apricena (FG)



Ferrovie del Gargano

METTIAMO IN RETE
LA PROVINCIA DI FOGGIA,
IL NORD BARESE,
IL BASSO MOLISE
E L'IRPINIA



www.ferroviedelgargano.com ☎ 0882.228960

