



LIKE

GUIDA AI SAPORI DELLA PUGLIA

| #ilpiaceredelgusto |

 cdp
SERVICE



Ferrovie
del Gargano



Liberi di Viaggiare

Tutti i giorni collegamenti
DA E PER IL GARGANO

PARTENZE E ARRIVI DA

ROMA | TORINO | MILANO | PARMA
REGGIO EMILIA | MODENA | BOLOGNA

Scarica l'app FerGargano



Ferrovie
del Gargano



www.ferroviedelgargano.com

☎ 0882.228960



LIKE

Il Piacere del Gusto

N. 1 /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

Maurizio Tardio

Luciano Castelluccia

Gabriele Falcone

Valeria Falcone

Adelmo Sorci

Luigi Priore (grafica)

COLLABORATORI

Giulio Mario Cappelletti

Giuseppe Clemente

Nicola Di Niro

Mario Falco

Paola Marino

Amedeo Renzulli

Marco Tagliaferri

PROGETTO GRAFICO

CDP Service

FOTOGRAFIE

Pasquale D'Apolito

Domenico Sergio Antonacci

Masserie di Puglia

PUBBLICITA'

commerciale@likeilpiaceredelgusto.it

SEGRETERIA

info@likeilpiaceredelgusto.it

www.likeilpiaceredelgusto.it

In copertina

Ristorante "Camavitè" - Peschici



In collaborazione con



Comitato
della Opera Foggia



Associazione Cuochi
Gargano e Capitanota



Associazione Italiana
Sommelier



Asp Fondazione
Zucconigo



Marin Treniti



SOMMARIO

Editoriale	5
Saperi & Sapori Export	6
Spumanti Rosè e dintorni	10
Sea Food Marechiaro	14
Cultura Transumante	18
Carne podolica e benessere	21
Transumanza digitale	26
Masserie, beni da salvare	28
Tre Volte, cucina DOC	33
Costamarina, menù e spettacolo	38
Pizzicato, goloserie per turisti	41
Il sushi made in Gargano	42
Travel Caffè Vieste, si parte	45
Grano Mischio, la ricerca a tavola	46
Viaggio tra arte e cibo	50
Erressence, il Gin del Gargano	52

Edito da



#ilpiaceredelgusto

Luglio 2020



BUSINESS CENTER[®] srl



SERVIZI PRIMARI:

- *Sanificazione*
- *Pest Control*
- *Derattizzazione*
- *Disinfestazione*
- *Servizi outsourcing*



Pest Management Service
UNI EN 16636
IT 160830

**BUSINESS
CENTER[®]** srl

via Monte Grappa 14 - Apricena (FG)



NUMERO VERDE
800 910 605

www.businesscentersrl.it
info@businesscentersrl.it



È un'estate speciale quella che sta per entrare nella sua fase clou. Una stagione dove dubbi, contraddizioni e paure si rincorrono tra notizie e disposizioni in uno spasmodico tam tam mediatico dove a vincere è solo la confusione. Anche nel campo del turismo e dell'enogastronomia, con operatori costretti a cercare soluzioni per abbattere costi e ridurre quanto più possibile gli effetti negativi del dopo lockdown. Sarà così per tutta l'estate o c'è da augurarsi una inversione di tendenza nelle prossime settimane? Presto per dirlo. Di certo si sa che la filiera della ristorazione con annessi produttori agroalimentari stenta a rimettersi in moto. Giusto

rispettare le regole sul distanziamento sociale ma il "terrorismo mediatico" degli ultimi mesi e – permettetecelo – la gran confusione generata da esperti pro e contro i possibili pericoli di un ritorno della pandemia hanno di certo minato la solidità dell'industria turistica made in Puglia. I primi danni nella tarda primavera quando su tutto il Gargano erano in piedi mega prenotazioni di comitive straniere: turisti che spesso frequentano locali e ristoranti alla ricerca della cucina tradizionale. Arrivi "zero" con alberghi e ristoranti costretti a fare numeri da paura... in senso negativo.



Anche il visitatore autoctono di locali evita, disdegna di frequentare ristoranti, pizzerie, bracerie e bar: teme contagi, soffre delle continue pressioni di quel tam tam degli organi di informazione e anche dei social capace di influire su usi e consuetudini dei nostri "gastronauti locali". Nonostante il grande impegno degli addetti ai lavori che non hanno lesinato sforzi – e fondi – per mettersi in regola con le norme in materia di sicurezza anti Covid. Negli ultimi giorni prima di andare in stampa, si è registrato un leggero risveglio ma con presenze lontane parecchio dagli anni scorsi.

Comunque vada, c'è da rimettere in moto un sistema che rischia di uscire con le ossa rotte da questo periodo. Non basta l'entusiasmo di numerosi imprenditori

che, rimboccandosi le maniche, si sono inventati nuove idee mettendosi in gioco e rischiando anni di lavoro e sacrifici. Necessario quel sistema invocato dal marketing manager Josep Ejarque, da poco consulente in materia del Comune di Vieste che pure aveva pensato di fare corsa a se.

C'è da mettere insieme il meglio di questa offerta, spaziando dal turismo all'enogastronomia. Lo abbiamo ribadito in tempi non sospetti sul primo numero di "LIKE"; torniamo a sottolinearlo in questo secondo momento di confronto. Noi ci siamo, gli operatori del settore anche. ■

Matteo Ferrantino, chef ad Amburgo

«Ai tedeschi piace la mia cucina condita con profumi e ricordi»

Al “Bianc”, ristorante nell’Hafencity della città



Seconda stella Michelin per il ristorante *Bianc* di Amburgo. Il riconoscimento della prestigiosa guida francese conferma nella speciale classifica la cucina dello chef

Matteo Ferrantino da Mattinata, alfiere della cucina garganica e mediterranea nel mondo. Il protagonista di questo primo step ha 41 anni ma, nonostante la giovane età, ha preso per la gola i tedeschi.

Parte con lui un tour tra i cuochi dauni impegnati oltre confine, veri e propri ambasciatori della nostra cucina e potenziali front office per i prodotti d'eccellenza di LIKE. Un viaggio emozionale per capire l'importanza che la cucina made in Puglia - e quindi nella Daunia - ha nel mondo e nei paesi dove operano i nostri ambasciatori del gusto.

Chi è Matteo Ferrantino?

«Mi sono avvicinato al mondo della gastronomia all'età di 9 anni, lavorando in pizzerie e ristoranti locali. Terminata la scuola alberghiera di Vieste, all'età di 18 anni, decido di partire alla volta di Maiorca, in Spagna, al fianco dei migliori chef europei. Nel 2000 inizio a lavorare in ristoranti stellati, esperienze che mi hanno dato la possibilità di conoscere il mio mentore, Eckardt Witzgmann, noto cuoco

austriaco e primo in Germania a ricevere tre stelle Michelin, nonché vincitore del prestigioso Premio di “Chef del secolo” rilasciato dalla guida Gault Millau. Il mio percorso professionale continua in Gran Bretagna e in Austria, presso l'esclusivo Hangar-7 della Red Bull a Salisburgo e poi in Portogallo, ad Algarve come sous chef di Dieter Koschina al “Vila Joya”. Dopo un periodo di 5 anni, divento “chef di cucina”.



Guida Michelin Come si diventa uno chef stellato?

La Michelin, famosa casa produttrice di pneumatici, creò la prima guida per recensire i ristoranti, alberghi, officine e negozi di ricambio, per fornire consigli utili durante un viaggio. Gradualmente la pubblicazione si è evoluta come punto di riferimento di recensioni per moltissimi ristoranti in tutto il mondo. Gli ispettori valutano la cucina, lo chef, la location, il servizio e una serie di altri fattori importanti e necessari, secondo parametri ben precisi.

Il riconoscimento Michelin arriva fino a massimo di tre stelle per il miglior ristorante. Una stella indica che la cucina del ristorante è molto buona e merita una sosta. Due stelle premiano una cucina eccellente e di alto livello che merita una deviazione. Tre stelle simboleggiano, infine, una cucina eccezionale che merita un viaggio.



bianc
MATTEO FERRANTINO



Bianc 

Am Sandtorkai 50, 20457 Hamburg
Tel. : +49 [0] 40 18119797

 *Orario apertura*
18:00-24.00
18.00-23.45 solo il martedì
(chiuso domenica e lunedì)

 Coperti: 36

€ 120 -175

 Carte di Credito: accettate

 www.bianc.de

condividendo le due stelle Michelin che erano già state riconosciute al ristorante. Nel novembre del 2017 mi sono trasferito in Germania, ad Amburgo, dove ha preso vita il progetto ed il concetto del Bianc».

La guida Michelin definisce la tua cucina "mediterranea ma moderna e creativa", dove trovi l'ispirazione per i tuoi piatti?

«La trovo nel mio gusto, cucino quello che a me piace perché per far esplodere di piacere il palato del tuo pubblico devi portare al massimo le possibilità dei sapori. La mia cucina è mediterranea perché sono di Mattinata e sono legato ai profumi, ai ricordi della mia terra, a quei cibi che mangiavo da piccolo e che non posso dimenticare. Poi viaggiando, sperimentando, vedendo e praticando nuove tecniche sono riuscito a trasformare la tradizione in evoluzione, portando quegli stessi sapori e quegli stessi ricordi ad essere percepiti in un modo completamente diverso».

Un consiglio per i giovani colleghi che volessero intraprendere questo percorso?

«Serve tanta passione, tanto spirito di sacrificio ed il coraggio e la forza di lasciare la propria terra per spostarsi in quelle grandi città cosmopolite dove ci sono ristoranti importanti e all'avanguardia, dove la competizione ti sprona a fare del tuo meglio e soprattutto dove c'è il pubblico adatto. Purtroppo non si può restare nel paesino perché, per l'alta gastronomia, non serve solo un bravo cuoco ma serve anche una clientela che la capisca, che l'apprezzi e che sia disposto a spendere per averla. Ad esempio se io tornassi a Mattinata ed aprissi il mio ristorante lo potrei chiudere il giorno dopo perché nessuno capirebbe e spenderebbe». ■



VIALE KENNEDY - SCALINATA PRINCIPALE PER IL PORTO
PESCHICI (FG)

INFO E PRENOTAZIONI:
TEL. +39 0884 964935 / +39 348 8329295

COSTAMARINAPESCHICI.IT



COSTAMARINAPESCHICI

viticoltori dal 1860



D'ALFONSO DEL SORDO



Torneremo ai
colori
della nostra terra

WWW.DALFONSODELSORDO.IT

Vetrina-rassegna promossa dall'AIS "Charme in Rosa", e il rosé lancia la sfida pugliese

Sei le aziende foggiane alla manifestazione di Lecce



Una decima edizione un po' anomala quella di "Charme in Rosa 2020" che si è svolta anche quest'anno a Lecce ma che non ha deluso le aspettative di quanti vedono in questa manifestazione un appuntamento davvero interessante.

Un "tributo" alle produzioni di Rosé "made in Puglia", con l'evento organizzato dalla delegazione AIS Lecce e dall'AIS. Per i noti motivi legati al Covid-19, la manifestazione non si è svolta in piazza ma nella sala congressi del Grand' Hotel Tiziano dove hanno preso parte all'evento circa cento persone tra addetti ai lavori, produttori e appassionati del settore.

In degustazione ben 16 etichette di spumante metodo classico Rosé della Puglia, fiore all'occhiello che solo poche regioni possono fregiarsi. Tante e diverse le zone della Puglia interessate con prodotti fatti da uve differenti: Nero di Troia, Montepul-

ciano, Pinot Nero, Negroamaro, Susumaniello e Primitivo oltre che Chardonnay utilizzato in qualche blend.

Le degustazioni sono state guidate magistralmente dal membro della giunta nazionale AIS Giuseppe Baldassarre che ha fatto un vero e proprio focus sulle bollicine pugliesi da metodo classico.



Il gruppo di lavoro di "Charme in Rose"

Sei le aziende partecipanti della provincia di Foggia: Ciatò di Castelluccio dei Sauri, Elda Cantine di Troia, 7 Campanili, Pisan-Battel, Re Dauno e d'Arappri tutte di San Severo, aziende che hanno ben figurato sottolineando, in maniera decisa, quanto la tradizione spumantistica in terra

dauna stia dando i suoi frutti e sia diventata un punto di riferimento per tutta la Puglia. Dell'associazione sommelier Puglia oltre ad Amedeo Pasquino, delegato di Lecce, erano presenti a coordinare l'evento Fabrizio Miccoli, Nicola Favale, Marco Albanese e Roberto Giannone del direttivo AIS Lecce, la splendida squadra di servizio sommelier dell'AIS Lecce, il presidente Regionale dell'AIS Puglia Vito Sante Cecere, il delegato AIS di Taranto Domenico Stanzione, il vice delegato AIS di Brindisi Vito Antonio Giovane e il delegato AIS di Foggia Amedeo Renzulli.

Un segmento di mercato che trova sempre più consensi tra i consumatori. Prodotto che ben si accompagna ai menù gourmet ma che trova anche spazio nel roster di aperitivi e nel light food insomma, un prodotto al passo coi tempi e con il mercato. ■



LIKE

entra nella community

www.likeilpiaceredelgusto.it

info@likeilpiaceredelgusto.it





Ferrovie del Gargano

Voglia di mare?



Ti portiamo in treno sotto l'ombrellone

Ombrellone, lettino e sdraio GRATIS presso gli stabilimenti balneari convenzionati*



*Promozione valida per gruppi di 3 persone con biglietto da Foggia, Lucera, S. Severo, Apricena e S. Nicandro G.co. nel rispetto delle norme in materia dell'assembramento anti Covid indicate dai gestori dei lidi balneari.

CONDIZIONI DI VIAGGIO

1) I viaggiatori in partenza dalle stazioni di Lucera, Foggia, San Severo, Apricena Città e San Nicandro G.co devono consegnare 3 biglietti alle biglietterie delle stazioni di Rodi G.co o San Menaio per ottenere un tagliando, da consegnare allo stabilimento convenzionato (direttamente al gestore del Lido Ponente di Rodi G.co utilizzando la fermata sotto la Costa).

2) I viaggiatori in possesso di abbonamento settimanale devono esibire 3 abbonamenti alla biglietteria della stazione per ottenere un tagliando al giorno.

3) La promozione è valida dal 4 luglio al 30 agosto 2020.



www.ferroviedelgargano.com

☎ 0882.228960

0882.228960

 Ferrovie del Gargano

Treni della Notte



NOVITÀ
partenze e arrivi
da e per Foggia

Dal 19 luglio al 30 agosto il Gargano by night in treno

**TUTTI I GIORNI PARTENZE DA
FOGGIA, SAN SEVERO, APRICENA E S.NICANDRO G.CO
PER RAGGIUNGERE CAGNANO VARANO, CARPINO, ISCHITELLA,
RODI G.CO, SAN MENAIO E PESCHICI CALENELLA**

Su richiesta viaggiatori fermate a Guardiola, Baia S.Barbara, Sotto la Costa,
Rodi Porto, Mulino di Mare, Murge Nere e Bellariva



www.ferrovidelgargano.com

 0882 228960

Aperto a pranzo e cena, spazio al menù carne Sea Food servito sulla spiaggia un tuffo in mare e poi il lunch

La proposta 2020 del Marechiaro Beach Club di S.Menaio

Lo sapevate che la *paposcia* è una base ideale per farcire panini di mare? Un connubio perfetto, dove terra e mare ancora una volta si sposano in una innovativa proposta a tutto tondo con sea food e food fishing lanciata dal Marechiaro Beach Club di San Menaio: sua una delle novità più cool dell'estate 2020 su cui c'è anche l'imprimatur di "LIKE". Il tutto si consuma negli accoglienti spazi del Lido che s'affaccia sul lungomare dedicato ad Andrea Pazienza, il virtuoso vignettista di San Severo, padre dell'enigmatico Zanardi. Qui a pranzo e cena si consuma l'appuntamento con la cucina di mare proposta da Nicola e Titino Del Conte con la regia di Rosa Matassa.

Menù allettante, ingredienti di prima qualità, visual marketing capace di stuzzicare ancora più l'appetito e da contorno la simpatia dello staff del Marechiaro Beach Club, uno dei luoghi cult dell'estate di questo lembo di Gargano. Regina dei piatti è la paposcia, il pan focaccia della tradizione di Vico del Gargano (*vedi scheda*). Si presta amorevolmente per essere farcita nelle tre varianti del panino di mare targato Marechiaro Beach Club: col salmone, col polpo e con la tartare di tonno e il pesce spada. E nell'elenco anche antipasti, friggitoria, contorni, insalate e braceria per chi predilige la carne.



Marechiaro Beach Club

Lungomare A. Pazienza, 123 San Menaio (Vico)

☎ Tel. 329 9151610

🕒 Orario apertura

12:00-14:30

19:00- 02:00 (tutti i giorni)

↓ Posti a sedere

€ 20-40

📄 Carte di Credito: accettate

🌐 www.marechiaro.net

La Paposcia è un pan focaccia con una lunga storia alle spalle. Prodotta nella zona del Gargano, più precisamente a Vico, è tra i piatti più antichi della tradizione: le sue origini, infatti, risalgono al XVI secolo. Già da allora nelle poche pagine di letteratura gastronomica del territorio si parla della paposcia come prodotto da forno. Oggi il suo consumo è largamente diffuso tant'è che viene proposto in pizzerie, panifici, villaggi turistici e hotel per la sua squisitezza e per il modo di prestarsi facilmente ai diversi accostamenti gastronomici grazie alla consistenza perfetta dell'impasto e al gusto soffice ed equilibrato con un fresco retrogusto di grano. Cercare un locale dove si produce e si offre paposcia è ormai un rito dell'estate in quest'angolo del Gargano dove il pan focaccia di Vico ha ricavato un proprio spazio. E i turisti lo sanno bene.



La ricetta la trovi su: <https://www.puglia.com/paposcia-il-panfocaccia-di-vico-del-gargano/>

Il tutto si consuma lungo uno dei tratti più suggestivi della costa Nord del Gargano: sullo sfondo il borgo marinaro di Rodi, alle spalle la lussureggiante pineta di San Menaio in cui si incastonano ville in stile Liberty e a destra il costone di Monte Pucci.

Panorama unico per il pranzo, tra un tuffo nelle limpide acque del lido o dopo una passeggiata (graditi e ben accolti anche gli ospiti esterni alla struttura). Più unica e speciale la cena consumata al tramonto. A pranzo o a cena il menù e la... musica non cambiano. «Una azienda che si rispetti - commentano gli ideatori di questo percorso - deve raccogliere e lanciare sfide, non fermarsi mai. Il sea food

è stato sempre un piatto forte della ristorazione locale. Lo abbiamo raccolto, farcito e promosso con nuove tendenze gastronomiche. Il panino di mare o il sea food è un piatto unico che ben si presta alle esigenze di chi trascorre la sua giornata al mare o si sposta in zona per trascorrere una movida tutta pancia e palato». Invito rivolto agli ospiti del Lido balneare e non. «Perché al Marechiaro - concludono i Del Conte - c'è spazio per tutti e l'ospitalità è sempre stata importante per la nostra famiglia».

Si consiglia la prenotazione al numero **329 9154610** oppure inviare una mail a: info@marechiaro.net

■

il piacere
di **Vivere**
mediterraneo



CALA
MOLINELLA

VILLAGGIO ECOSOSTENIBILE



Località Molinella, Vieste - FG
+39 0884 705755
info@calamolinella.it

www.calamolinella.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.

Fare vino non è solo mettersi nel solco della tradizione, ma anche immaginare quello che non c'è. Come i viticoltori di un tempo.

www.asfodelofalcone.it

Seguici su 

I Colantuono e la loro missione Transumanza, ecco la sfida on the road Riconoscimento Unesco e nuovi progetti



Ricordo il primo impatto con la transumanza dei Colantuono come un momento per niente positivo. Era un fine maggio del 2005 nell'agro del Comune di Campolieto, in provincia di Campobasso. Vedere il passaggio della mandria di circa 400 bovini, scortata dai mandriani e dagli uomini dei Colantuono, mi fece pensare: «Ma siamo agli inizi di un nuovo millennio e ancora si spostano gli animali a piedi, lungo i tratturi, per 200 km, 5 giorni di viaggio da San Marco in Lamis in provincia di Foggia a Frosolone in Provincia di Isernia?»

Una bella passeggiata esclamai quando conobbi qualche km più avanti Carmelina, unica donna a partecipare alla transumanza. Il ruolo di Carmelina era un po' quello della coordinatrice, di fatto era proprio lei la responsabile di tutta l'organizzazione e della logistica. Qualche mese dopo fu mia figlia, Marialaura, laureanda in economia del turismo a coinvolgermi chiedendo aiuto per la tesi. Bisogna andare a Foggia, Archivio di Stato, dove esiste una ricca documentazione sulla transumanza e quindi ci riporta ai percorsi sul tema. Dovere di padre, si parte. Foggia Archivio di Stato ex palazzo della Mena delle pecore, attuale sede della Provincia. Tutto cambia, la transumanza diventa

argomento da studiare, una montagna di documentazione che mi lascia impietrito davanti all'enorme pianta urbana di Foggia posizionata su una parete del prestigioso immobile datata fine '800. Tutti i tratturi che arrivavano o partivano dalla capitale della Capitanata. E fu proprio allora che la parte negativa del primo impatto si è trasformata in azione positiva e operativa per un lungo percorso conclusosi il 12 dicembre del 2019 a Bogotà, in Colombia, quando la transumanza entra nel prestigioso registro del patrimonio immateriale dell'Unesco. Ero presente nella delegazione italiana e dopo il riconoscimento a nome del partenariato internazionale nella dichiarazione finale di ringraziamento ho preso l'impegno di valorizzare il pastoralismo e i tratturi. Da questa brevissima sintesi aver raggiunto il riconoscimento UNESCO non ha rappresentato l'obiettivo di arrivo e di



La famiglia Colantuono



durante la transumanza da san Marco in Lamis a Frosolone in provincia di Isernia

chiusura di un percorso durato circa 15 anni, ma al contrario è il punto di partenza dell'iter più importante di valorizzazione della transumanza sotto tutti gli aspetti e i molteplici risvolti che il tematismo identifica.

Adesso viene il bello direbbe qualcuno! Ed io confermo. Fronte UNESCO: per il partenariato con Regioni italiane e Stati esteri coinvolti Abruzzo, Molise, Puglia, Albania, Grecia e Svezia, avviato un iter che rappresenta un grande tavolo di lavoro ma soprattutto evidenzia un territorio fantastico dove calare la transumanza e trasformare l'effetto immateriale in azioni concrete di crescita.

I grandi obiettivi da raggiungere: Sviluppo

Rurale, valorizzazione delle aree interne che in pratica vuol dire generare economia, creare posti di lavoro, valorizzare i piccoli borghi, le produzioni tipiche non solo alimentari ma anche dell'artigianato artistico, creare forme di turismo originali e innovative, recuperare tradizioni culturali e non solo, valorizzare i percorsi tratturali nel sud Italia, ma più in generale valorizzare i percorsi della transumanza in Europa.

Il partenariato si sta allargando, ed è già pronto il nuovo programma decennale 2020/2030 con il quale portare una nuova economia integrata sui nostri territori.

■

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



Ma attenzione: acquistare prodotti con filiera

Mangiare la carne podolica?

Fa bene a salute e ambiente

Combatte la glicemia e aiuta le ossa a non deperire



Non solo una risorsa per il lavoro nei campi, ma una ricchezza per la tutela dell'ambiente e della salute dell'uomo.

Lenta ed armonica, docile e mite, la razza bovina podolica è una delle bellezze della natura a servizio dell'uomo. In continuità con la sua storia millenaria ne ritroviamo tracce sin dal IV millennio a.C. consolidatesi nel periodo delle invasioni degli Unni e di seguito con i Romani.

Oggi è amata e preferita in alcune regioni del Sud, in particolare in Puglia, Molise, Basilicata e Calabria. Territori montani ostici che richiedono particolare adattabilità ambientale in cui il bovino di razza podolica riesce a ricavare quasi per intero

il suo fabbisogno alimentare, inerpicanosi tra pascoli cespugliosi, stoppie, macchie e foglie di essenze arbustive, riducendo al minimo la quantità di foraggio integrativo.

Esempio nobile di "patto della salute" tra benessere animale e salvaguardia dell'ambiente, che riesce a ridurre l'inquinamento ambientale, oltre a garantire il mantenimento fertile e produttivo delle superfici pascolative. Trattasi di una rusticità vissuta in libertà di tempo e di spazio, e che si nutre di una freschezza erbivora unica che si riflette sulla bontà della carne che risulta qualitativamente superiore rispetto ai prodotti degli allevamenti intensivi. «*La terra germi erba verdeggiante*» dice il Signore Dio (Genesi, I,11). E così fu fatto. A significare la

continua a pag. 23»



HOC FIERI IUSSIT FEDERICUS CESAR. UT URBS SIT FOGIA REGALIS SEDE INCLITA IMPERIALIS



LA FEDERICIANA PASTA FRESCA

DI SEMOLA DI GRANO DURO



Giannotempo
LA TERRA / CI PARLA, CI NUTRE, CI DA VITA

La qualità della nostra terra
UN OLIO NATURALE, FATTO COME DA TRADIZIONE

Un'eccezione della tradizione pugliese
solo per te, solo nei punti vendita
di Mercati di Città La Prima.



MERCATI DI CITTÀ
LA PRIMA

differenza con il fieno o il pascolo secco in cui i processi di ossidazione, conseguenti al taglio ed alla essiccazione delle erbe, riducono il contenuto di Acido Linoleico. Erba fresca e florida dei pascoli, quindi, ricca di Acido Linoleico (Acido Grasso polinsaturo appartenente alla famiglia degli omega 6), trasformato nello stomaco dei ruminanti in CLA (Acido Linoleico Coniugato), che è un Acido Grasso essenziale in quanto l'organismo umano non presenta enzimi deputati alla sua sintesi. Una necessità nutrizionale di cui ha bisogno l'organismo umano per i suoi effetti benefici sulla salute.

Dal miglioramento della formazione ossea, al condizionamento del controllo della glicemia, dalla riduzione della massa corporea all'aumento di quella muscolare, dal potenziamento delle difese immunitarie all'azione antitrombotica ed anticolesterolo. A beneficiarne la patologia cardiovascolare ed oncologica nonché il diabete e gli sportivi.

Ma la carne podolica è anche ricca di Vitamina E e Carotene entrambi antiossidanti che svolgono un ruolo di protezione delle strutture cellulari dai danni provocati dai Radicali Liberi. Un patrimonio nutritivo, quindi, espressione del modo di vivere dell'animale in un ambiente sicuro e protetto. Un consumatore attento alla propria salute non si ferma al cibo "bello a vedersi, buono e gustoso a mangiarsi", ma pone una maggiore attenzione al suo sistema di produzione. ■



Una bistecca di carne podolica



Vita di masseria: gli allevatori separano le vacche podoliche dai vitelli

Sanabea

Pasta Farine Taralli e Biscotti Legumi

La Qualità
Lavorata
con
Tradizione



follow us 

www.sanabea.it |

Sede Legale: via Papa Giovanni XXIII, 3/C
Shop: C.so S. Giorgio, 21 - Chieti (FG)





BEACH CLUB

ON THE
BEACH

a Pranzo e Cena

FRIGGITORIA

FISH GRILL

SEA FOOD

PANINI DI MARE

BRACERIA

Antipasteria
e Stuzzicheria



www.marechiaro.net

follow us 

Lungomare A. Paziienza, 123 - San Menaio (Vico del Gargano)

Tel. 329.9151610 | info@marechiaro.net

Versione on-line col Carpino Folk Festival La transumanza si fa digitale e sbaraglia il mondo del web

“Merito” del Covid: oltre 200mila interazioni



In pieno lockdown si è compiuto, se pure in forma diversa, il rito ancestrale della transumanza del Gargano.

Una transumanza comunemente chiamata “verticale” o stanziale per via del tratto breve ma soprattutto perché viene “scasata” la mandria dalla piana verso la collina nel periodo primaverile, per poi compiere il “rito” al contrario in autunno. Permettendo alle “vacche”, tutte rigorosamente di razza “podolica”, di trovare sempre ricchi pascoli.

Questa volta è stato tutto diverso, non ci sono stati assembramenti di uomini e bestie, non ci sono state degustazioni, abbracci e strette di mano, eppure tutto ciò che è successo ha avuto dell'incredibile. Più di 200mila persone, dalle 6 del mattino hanno accesso i loro dispositivi mobili, si sono collegati alla fan page del “Carpino Folk Festival” e hanno interagito con gli organizzatori.

Per capire cosa sia accaduto, basta leggere le parole di Francesca che segue la transumanza digitale da Milano: «Sono chiusa in casa, da sola, da più di due mesi eppure oggi mi sento parte di un tutto, ho come la sensazione di condividere queste esperienze con i tanti amici che sono lontani da me, ma solo fisicamente



Antonio Facenna è il giovane allevatore di Carpino che, la sera del 4 settembre 2014, quando sul Gargano s'abbatté un'eccezionale ondata di maltempo che provocò ingenti danni e vittime, mentre si recava in auto nella sua azienda zootecnica (la famiglia possiede una numerosa mandria di vacche podoliche), venne travolto da acqua e fango di un canale in piena. Il suo corpo venne ritrovato quattro giorni dopo nelle acque del lago di Varano. Un bellissimo esempio di legame con la sua vita.

perché in realtà sento che siamo connessi, non solo attraverso la rete internet, c'è qualcosa di più profondo che ci lega. Questa è la rivoluzione che il CFF e la transumanza digitale sono riusciti a mettere in atto». E ancora: «Ho addosso la stessa sensazione che avevo nel 2014 e nel 2016, trasformata, rinnovata; i racconti, le storie di questa transumanza 2020 non sono stati, per me, meno suggestivi e travolgenti. È un percorso più profondo. Questo isolamento forzato mi ha insegnato che ci sono forme diverse di bellezza e la transumanza digitale ha saputo cogliere appieno questa sensazione».

Una lunga diretta partita alle ore 6 e terminata alle ore 24, Sedici ore di diretta sul canale Facebook del Festival grazie a 50 contributi video di protagonisti, artisti, scrittori, giornalisti e ospiti che hanno raccontato, cantato, letto e recitato la loro esperienza di transumanza. Anche questa volta nel nome di Antonio Facenna: a lui era dedicata questa transumanza speciale usando proprio delle parole a lui tanto care «*di quel poco che la terra offre bisogna sempre trarre il meglio*». ■



Durante la transumanza digitale, anche la Redazione di LIKE ha ufficialmente presentato il progetto editoriale della rivista enogastronomica. Una grande vetrina per indicare gli obiettivi e i percorsi che la testata giornalistica intende perseguire.



Contatti da tutto il mondo per la transumanza digitale del Carpino Folk Festival; protagonista la Masseria Facenna

Foto
Domenico
Antonacci

Molte le strutture ormai in stato di abbandono Le masserie, il patrimonio della memoria perduta

Lungo i tratturi, crocevia di storia per i transumanti



Raccontare le masserie significa raccontare la storia del territorio, la storia di una civiltà che si perde nella notte dei tempi, come quella della transumanza, di cui rappresentano, ancora, l'espressione più autentica delle genti di campagna, la masseria è stata la culla della civiltà contadina, da cui ha avuto origine la nostra cultura e ha costituito per secoli l'asse portante del progresso economico e sociale del territorio.

Le masserie sono più o meno vaste estensioni di fondi, in alcuni casi riparate dal vento, esposte al sole e in leggera pendenza, racchiuse da macere, cioè bassi muretti di pietra a secco, o da limitoni, ossia fossati o argini. Possono essere armentizie, dette anche posta, dal latino posita, "punti o luoghi determinati, assegnati per una sosta" o di pecore, se in esse prevale l'allevamento del bestiame (pecore, buoi, vacche, maiali e cavalli), o di campo o di corte, se invece in esse è più diffusa l'attività cerealicola. Nel Tavoliere, le masserie diventano, nello stesso tempo, aziende pastorali e agricole. Costituite da uno o due fabbricati adiacenti di diversi vani, che in qualche caso formano un eccezionale, unico documento architettonico, la loro struttura edilizia risponde sia ai bisogni degli



Masseria fortificata in agro di San Severo

Foto - Masserie di Puglia

uomini che l'abitano, che a quelli dell'azienda e varia a seconda dell'epoca in cui è stata costruita, dei fattori climatici e della natura del territorio. Alcune, assai diffuse in Capitanata, sono fortificate, dotate cioè di torri e torrette cilindriche o angolari per tutelare, fino a tempi non tanto remoti, l'incolumità dei contadini e degli allevatori dagli assalti dei malviventi. La parte della costruzione destinata ad abitazione ha quasi sempre un piano rialzato e ai suoi lati vi sono dei locali, tutti a piano terra e con copertura sempre a due spioventi. Nella parte a sinistra di chi guarda alloggiavano, generalmente, i lavoratori fissi come



Un'antica stalla a ferro di cavallo in agro di Lucera

Foto - Masserie di Puglia

il curatolo, colui che sostituisce il padrone e controlla il lavoro dei contadini e dei pastori, il sottocuratolo, il capo carrettiere, il capo aratore, i guardiani, i carrettieri, i cavallanti o aratori e i garzoni. In quella a destra vi sono le cafonerie che accolgono i lavoratori stagionali, la cucina con al centro la fucagna, un grosso camino per la lavorazione del latte, alla quale sul tetto corrisponde il papaglione, il caratteristico fumaio dalla insolita e ardita struttura (che, visto dall'interno, è ancora più sorprendente) e da ultimo le stalle per gli animali da lavoro e i depositi per i carri e gli attrezzi. Davanti ai fabbricati vi è l'aia con un pozzo freatico e grossi abbeveratoi di pietra; raramente vi sono anche un forno per la panetteria, le fosse per la conservazione dei cereali e una piccola cappella. La masseria di pecore, che serve la pastorizia transumante, è attiva dalla fine di settembre ai primi di giugno. In essa, oltre ai fabbricati già descritti, vi è anche lo scariazzo scaramazze, lo spazio destinato agli ovini, diviso in tanti settori quante sono le morre (greggi di ovini di circa 300 capi) che deve ospitare.

Costruzione in legno o in muratura, bassa e lunga, a volte anche centocinquanta metri, e profonda da cinque a sette metri, con il tetto a una falda, embrici, tavole e travatura poggianti anteriormente su travi pure di legno, è chiusa da tre lati e il quarto, detto mandrone, è scoperto e recintato da macere o da arbusti e canne. I locali destinati ai pastori comprendono la camera per il massaro, il dormitorio e il casone per fare frutto, ossia per lavorare il latte e conservarne i prodotti. I casieri sono i gelosi custodi di regole, antiche quanto il mondo, che consentono loro di ricavare dal latte pregevoli qualità di formaggi.

Le masserie hanno, dunque, rappresentato nel passato la sede privilegiata di una complessa interazione con la vita dell'intera società e per questo in una riflessione su di esse, oltre al mondo dei contadini e dei pastori con le loro vecchie e tradizionali attività e agli aspetti spesso curiosi e minuti della quotidianità, non può mancare il riferimento a fatti di rilevanza storica che in esse sono avvenuti. Limitando la cronaca al tormentato

periodo che seguì l'Unità del Paese, sono avvenimenti che in alcuni casi hanno segnato la storia del territorio.

Tuttavia tutte le masserie, specialmente quelle strategicamente importanti, poste agli incroci dei tratturi, anche se prive di bestiame e di viveri, furono mete ambite, luoghi da conquistare sia per le truppe, che per le bande. Rifugi di briganti o postazioni militari fisse, costituirono, comunque, sempre il terreno di scontri feroci tra i soldati, i carabinieri e i militi della Guardia nazionale e le numerose bande che in quelle zone agivano. Fughe, inseguimenti, agguati, rastrellamenti, fucilazioni, ricatti, tradimenti, incendi, furti, sequestri, uccisioni di uomini e di animali si sono consumati in esse. Tra le masserie e i vicini boschi, allora numerosi e vasti, vi è stata una lotta senza tregua, fatta di tutte le crudeltà di una guerra civile in cui sangue chiama sangue. Momenti di storia minuta, ma che, in alcuni casi, hanno avuto una notevole influenza in questioni ben più ampie della storia del brigantaggio in Capitanata.

Due gli episodi cruenti che hanno visto coinvolte le masserie Petrucci e Fiorentino. Il 1862 fu l'anno più cruento del brigantaggio in Capitanata. Il 17 marzo il generale Seismit-Doda, un istriano nativo di Zara, comandante militare della provincia,

tornava da Serracapriola ed era diretto a Foggia. I briganti Crocco, Coppa, Minelli e Michele Caruso, eccezionalmente riuniti insieme con circa 250 uomini, avvistarono i soldati presso la masseria Petrucci, in territorio di Lucera, e, nascosto il grosso della banda dietro le colline di Monachella, mandarono allo scoperto, come esca, un gruppo di venti uomini. Il generale cadde nell'inganno e li fece inseguire dal plotone del capitano Francesco Richard, il quale, vistosi circondato dalle soverchianti forze nemiche, cercò rifugio nei locali della masseria. Seismit-Doda si avvide troppo tardi della trappola in cui aveva cacciato i suoi e mandò i rinforzi. Ma tutto fu inutile. I ventidue soldati furono massacrati, denudati e lasciati colà insepolti per due giorni, dopo i quali furono da mani pietose seppelliti nel luogo circostante. Il terzo

giorno i cadaveri vennero rimossi e seppelliti in una fossa comune lungo il canale di S. Maria, a circa 150 m. dalla masseria. La misericordiosa opera fu compiuta da Antonio Niro di San Severo e da alcuni salariati di Matteo e Leonardo Piano di Torremaggiore, costretti dalle autorità, perché nessuno voleva mettere più piede in quel luogo funesto. Nel cimitero di Lucera c'è un monumento funebre eretto nel dicembre del 1862 dai



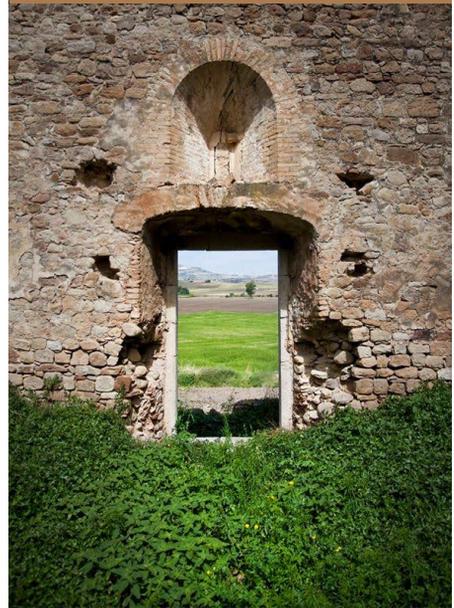
Masseria fortificata ai piedi del Gargano
Foto - Masserie di Puglia

commilitoni dell'8° Reggimento. La reazione dei militari non si fece attendere a lungo e fu altrettanto cruenta. La stessa grossa banda, formata dagli uomini di Crocco, Caruso, Coppa e Minelli, che aveva compiuto l'eccidio di Petrulli, circa venti giorni dopo, l'8 aprile, fu colta di sorpresa nella masseria di Fiorentino, da due squadroni dei Lancieri di Montebello e quattro compagnie del 55° reggimento fanteria al comando del maggiore dei Lancieri Giuseppe Municchi che, da buon stratega, adottò la stessa tattica dei briganti. Fece nascondere le sue truppe nelle propaggini del bosco che scendeva dalla collina del castello e ordinò ai suoi lancieri una carica frontale. I briganti, dopo l'iniziale sbandamento, tentarono di resistere, ma quando si videro circondati si diedero disordinatamente alla fuga. Lo scontro fu violento e alla fine i briganti ebbero 30 morti sul posto e numerosi feriti, portati via dai compagni. I Lancieri persero quattro uomini.

Nelle masserie è racchiusa molta parte della storia e delle usanze della terra di Capitanata e riportarle alla mente attraverso il ricordo dei fatti e degli uomini che ne furono i protagonisti con il loro umile, duro, quotidiano lavoro, potrebbe richiamare su di esse l'attenzione della collettività, sempre più appiattita sul presente, sicuramente non desiderosa di conoscere le proprie radici, e potrebbe ancora, assai più importante, contribuire, magari, a salvare ciò che ne resta. Quando si parla dei beni culturali e ambientali, termini come tutela, conservazione, fruizione rischiano di restare espressioni senza senso, o quanto meno incerte, se non si possiede una sicura conoscenza del bene da recuperare,



▲ *Ingresso in vigna - Lucera* Foto - Masserie di Puglia
▼ *Abbazia medievale - S.Agata di Puglia*



perché ciò che conta è la motivazione al salvataggio e alla conservazione. ■



2.0 CAFFÈ TRA LE RIGHE

NEEDS YOU



DOVE IL CIBO INCONTRA LA CULTURA

VIA ANGELO FRACCACRETA 37 SAN SEVERO
INFO E PRENOTAZIONI 3421038402

Sapori di Capitanata

Le Tre Volte: storia, tradizione e innovazione made in Puglia

Alla base delle pietanze le fondamenta della cucina

Una delle cose belle del Sud Italia è che qui i luoghi diventano persone. In questa trasformazione tutta meridionale, anche le più banali location della vita quotidiana si trasformano nelle persone che le abitano, prendendone l'anima, la vita e, soprattutto, il nome. La panettiera non è la panettiera, è Giuseppina. Non si va a mangiare al ristorante, si va da Maria, da Michele, da Tonino. Oggi andiamo a Torremaggiore da Anna Maria al suo Ristorante "Le Tre Volte", ricavato da un antico frantoio caratteristico proprio per le sue tre volte a cappuccio che delimitano le tre sale della struttura e da cui prende il nome. Qui l'atmosfera tradizionale, intima e semplice si plasma con una professionalità impeccabile e con un amore per la cucina che traspare dall'attenta ricerca nella cura di ogni singolo dettaglio. Merito anche dello chef Cataldo Giaconella, da diversi anni ai fornelli del ristorante torremaggiorese. «L'arte culinaria non si inventa ma nasce da un'antica tradizione legata al territorio e alla cultura. La Capitanata è un territorio ricchissimo di cultura, per questo la nostra cucina è così genuina e importante», racconta Anna Maria Vainella titolare delle Tre Volte. L'espressione del territorio non è solo un culto, ma anche e

soprattutto garanzia della massima qualità di tutti gli ingredienti con cui sono preparati i piatti.

Continua a pag 35»



Le Tre Volte

Ristorante

Via Bruno Buozzi, 4 - Torremaggiore (Fg)

☎ Tel: 0882.393557 - 329.4346872

🕒 Chiusura: domenica sera

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: variabili

↓ Coperti: 48

€ 30-35 vini esclusi

📱 Tutti tranne American Express

🍴 Tipologia menù: pesce, carne, vegetariano, vegano

🌐 www.ristoranteletrivolte.it



Le Tre Volte

ristorante



VIA B. BUOZZI, 4 - TORREMAGGIORE (FG)

TEL. 0882 393557 - 329.4346872

e-mail: comunicazione@ristoranteletrivolte.it

Seguici su



Una delle specialità è il baccalà, premiato in svariate competizioni culinarie. Nel febbraio scorso, al BacalàFest di Fano, Le Tre Volte si fregia del Primo Premio Assoluto della Disfida Nazionale Stoccafisso & Baccalà, giunta all'11.ma edizione. "Cubo di baccalà con cime di rapa su vellutata di fagioli" è il piatto elaborato dallo chef Cataldo Giacconella che, con la sua finezza gustativa, ha conciliato le due giurie, quella tecnica, composta da esperti gastronomi e giornalisti di settore, e quella popolare, composta da tutti gli oltre 120 ospiti presenti.

Artefice di questo piccolo miracolo culinario è Anna Maria Vainella, che ha fatto suo il progetto irrorando il percorso di idee sempre nuove e vincenti. «*Un compito non facile - aggiunge - ma siamo riusciti nell'impresa. Le Tre Volte sono ormai un punto di riferimento dell'offerta*». In tanti anni di impegno profuso nell'elaborare piatti capaci di soddisfare la domanda, il ristorante ha dedicato molta attenzione anche alla filiera corta delle eccellenze del territorio. Dagli oli extravergine di oliva ricavati dalla "peranzana", cultivar della zona di Torremaggiore, San Severo e San Paolo Civitate, alla selezione di formaggi, con in testa il pecorino dauno (o canestrato pugliese), e salumi. Attenzione viene dedicata anche ai prodotti ortofrutticoli e al sea food. Dolci artigianali ma anche chicche del territorio come la "passionaria" di Troia. Il tutto inaffiato dal "mirinello", il liquore artigianale ricavato da un ciliegio selvatico.

Cucina e non solo. Affianco all'ottimo cibo, le "Tre Volte" presenta anche una cantina di primissimo livello con tante



Lo chef Cataldo Giacconella e Anna Maria Vainella

etichette locali e non.

E per i gastronomi a caccia di emozioni per il palato, c'è anche un'appendice storica. A poca distanza dal ristorante c'è il Castello Ducale del di Sangro. In quel maniero è nato ed è stato battezzato il principe Raimondo, l'inventore delle macchine anatomiche e della Cappella Sansevero a Napoli. Da Anna Maria il piacere dello stare a tavola inizia dall'aspettativa, dalla curiosità e dall'attesa di gustare quelle pietanze consigliate da Slow Food nella guida "Osterie d'Italia", il sussidiario del mangiarbene all'italiana. Vi aspettiamo. ■



www.biorussi.com

AGRITURISMO BIORUSSI
Contrada Macchiarotonda, Carpino FG
Tel. 0884 992513





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



A Peschici cucina di pesce e dolci artigianali Pranzo e cena con vista mare un menù servito tutti i giorni

Al ristorante Costamarina con la famiglia Mastromatteo



Pesce fresco e una cantina di vini capace con cui abbinare ogni proposta del menù. Basta questa sintesi per studiare l'universo "Costamarina", uno dei ristoranti e wine bar più conosciuti e gettonati di Peschici. Una location da favola con vista sulla baia, panorami spettacolari in ogni momento della giornata e la simpatia (insieme alla esperienza) della famiglia Mastromatteo danno al menù una marcia in più. Il ristorante si trova in viale Kennedy lungo i tornanti della strada di accesso al centro turistico, una delle realtà più belle e

accattivanti dell'estate garganica. Un ingresso romantico, una scalinata ancora più intrigante e poi lo sguardo spazia tra piante di limoni, tavoli, scaffali di vini e una vista mozzafiato sul mare. L'ideale per un momento a due ma anche per una tavolata con amici: le soluzioni sono ottimali e multiple. Se poi ci aggiungi le golosità del menù, ci si rende conto che i motivi per scegliere questo locale sono più di uno. «E' il frutto del lavoro di tanti anni - commenta Domenico Mastromatteo - che i miei genitori hanno avviato e che noi proseguiamo. Quella che stiamo vivendo è una estate particolare, conseguenza di un evento da tutti inatteso, e

dopo un avvio a rilento, sembra che la marcia giusta sia stata innestata». Compiuto non facile in un territorio, come la "montagna del sole", dove la materia prima – il pescato – non manca anche se bisogna fare attenzione ai locali da frequentare. Al "Costamarina" sono rinomati anche i gustosi tiramisù e gâteau proposti dalla casa, e poi la limonata ricavata dagli agrumi di questo angolo di paradiso chiamato Gargano. «È il risultato di tanti anni di attività – aggiunge Domenico Mastromatteo – abbiamo affinato le



potenzialità della cucina locale, ovviamente di mare, per venire incontro alle esigenze del cliente».

È nato un prodotto unico, molto apprezzato da chi frequenta il "Costamarina". Anche le recensioni sui principali social e siti di settore premiano questo lavoro svolto in lungo periodo di incoming turistico. I risultati non mancano. Uno su tutti il ranking Google dove questo ristorante si è aggiudicato 4.4. ■

Costamarina

Viale Kennedy, scalinata principale per il porto Peschici

☎ Tel. 0884 964935

🕒 Orario apertura

12:00-14:30

19:00- 02:00 (tutti i giorni)

↑ Posti a sedere 40

€ 28-50

📄 Carte di Credito: accettate

🍴 Ristorante di pesce

🌐 www.costamarinapeschici.it

PIZZICATO

Bar - Pasticceria - Gelateria

Artigiani del Gelato 1960

follow us  Pizzicato Bar

Via del Risorgimento, 14 - Vico del Gargano , Italy
Info 0884 991245

Da sempre un luogo cult per i turisti Bar Pizzicato, una dolce storia d'amore lunga sessant'anni

A Vico del Gargano, città dell'amore e della dolcezza

Se ci si reca a Vico del Gargano la tappa al Bar Pizzicato è d'obbligo. Un'avventura cominciata nel 1960 quando Domenico Romondia e sua moglie Antonietta Mastropaolo si avvicinarono alla produzione dei gelati lottando contro una scarsa reperibilità delle materie prime di alta qualità. Con il trascorrere degli anni, la produzione di gelati e semifreddi si affiancò alla pasticceria prodotta e curata rigorosamente da pasticceri siciliani. Un matrimonio dolce quello tra la Puglia e la Sicilia.

Spazio dunque a cassate e cannoli, ma anche alle svariate creazioni di pasticceria, sia fresca, come i sospiri di Vico e il dolce della sposa della tradizione locale, che secca. Al Pizzicato i biscotti di mandorla soddisfano le voglie di ogni palato nella loro triplice variante: cioccolato, pistacchio e mandorle. Tutti i prodotti scelti per la lavorazione dei biscotti sono di origine biologica ed altamente selezionati. E poi il gelato artigianale e le granite con ingredienti del territorio, come i gelsi di Mattinata.

L'espresso è 100% arabica, ma interessanti anche le altre varianti del caffè tra cui il goloso espressino Pizzicato, a base crema di cioccolato e frolla al caffè, con crema di latte e spolverata di amaretto. Per chi volesse ci sono inoltre centrifughe ed estratti, spremute fresche, latte



di mandorla, cappuccini anche con bevande alternative al latte. Tra i momenti più sentiti l'aperitivo, con finger food sfiziosi e particolari, nonché panini gourmet disponibili fino a tarda notte.

Situato nel centro di Vico, il Pizzicato è anche uno dei centri più importanti della movida dell'entroterra garganico. Aperto d'estate 24 ore su 24, è una location d'incontro di una clientela trasversale che cambia a seconda dell'orario, dalla colazione al servizio cocktail, complice la varietà dell'offerta che da sempre lo caratterizza. ■

Pescato dell'Adriatico ed erbe giapponesi Ecco il sushi made in Gargano mare-pescheria ed è servito

L'idea partorita da Daniele Colaiani e Raffaele Pepe



Non ha gli occhi a mandorla e non indossa il kimono il sushi made in Capitanata. Sin dal primo momento, ha però suscitato molta curiosità nel popolo italiano, che da sempre è abituato alla buona cucina. Chi non ha mai provato l'ebbrezza di mangiare in un ristorante giapponese? La scelta è molto ampia e variegata, si passa dai ristoranti all you can eat a quelli più tradizionali, fino ai ristoranti di cucina nippo-cinese. E poi abbiamo un sushi made in Capitanata al 100%. Polpa di riccio, scampo gigante, polpo, orate, cetriolo carosello pugliese, alghe nori e foglie di shiso coltivate direttamente in un orto giapponese nascosto alla periferia ovest di Foggia.



Da sinistra Daniele Colaiani e Raffaele Pepe, executive sushi chef

Un'idea brillante partorita da Raffaele Pepe, uno dei pochissimi executive sushi chef accreditati in Puglia, e da Daniele Colaiani, giovanissimo titolare della pescheria Azzurra, tra le più antiche di Foggia. Il sushi va preparato a ridosso dei mercati ittici. «Non deve aver mai visto, neppur lontanamente, una sola cella frigorifera», spiega Raffaele Pepe che del sushi ne ha fatto una professione. Pepe specifica di non voler stravolgere la tradizione nipponica che «resta ben ancorata al mondo orientale» ma di voler dar vita a «un innesto delicato

tra tutto ciò che riguarda il mare della Puglia e il sushi». Un connubio perfetto che si sposa brillantemente con la tradizione nipponica.

Il suo tratto distintivo ad oggi è il sushi, il ramen, le tempure yakitorigli e arrosti al vapore. È tra i primi professionisti italiani ad intraprendere la professione di consulente e di chef di cucina giapponese sperimentando con delicatezza ed eleganza le più appropriate fusion. Il suo orto biologico di piccola produzione vede il *wasabi*, le *edamame*, lo *shiso* rosso e verde; in elaborazione anche la famosa salsa di soia, la prima prodotta in Puglia. La sua passione è nata casualmente proprio attraverso lo studio della *wasabi*, pianta che coltiva nel suo piccolo orto alla periferia di Foggia. A breve aprirà, sempre a Foggia, un laboratorio di cibo giapponese tra i più grandi in Italia. «*Creeremo una produzione intensiva di sushi*», rivela lo chef.

Al momento si sta dedicando alla coltivazione di un centinaio di piantine di *wasabi*; di *shiso*, nelle tre varietà di colori, che sono foglie impiegate per accompagnare il tonno crudo e gli *Edamame*, i baccelli di soia. Il giovane chef vanta anche un primato, quello di aver realizzato, lo scorso anno, l'*Uramaki Roll* più lungo d'Italia: otto metri di riso ripieno di tonno rosso e tonno a pinne gialle pescati nel mar Adriatico. Di gran successo per Raffaele Pepe è il sushi realizzato con le aragoste blu del mare delle Isole Tremiti e i granchi, anch'essi blu che si trovano nelle lagune di Lesina e Varano.

Armiamoci di bacchette, soy sauce e un po' di *Wasabi* e *Banzai!* ■



Pescheria Azzurra La preparazione del sushi





Travel
Caffè

vieste

Tutto lo spazio
di cui hai bisogno



Breakfast
Coffee Break
Antipasteria
Stuzzicheria
Apericena

*Prodotti
della filiera
garganica*

 **Travel Caffè**

Lungomare Europa, Terminal Bus VIESTE (FG)
Info e Prenotazioni 329 0821461

follow us 

A Vieste riflettori puntati sulle eccellenze Travel Caffè, la filiera corta diventa menù per l'apericena Prodotti tipici per catturare turisti e appassionati

Eccellenze e tipicità del territorio in un locale di tendenza. Una sfida non facile ma al Travel Caffè di Vieste sembrano aver trovato l'idea giusta. Come?

Confezionando un menù tutto "garganico" capace di stuzzicare i palati più esigenti e attirare anche i più giovani. Scelte oculate dopo una attenta selezione di tipicità tutte locali scelte e assemblate dal maestro chef Mario Falco e con l'imprimatur dell'Associazione Cuochi del Gargano e di Capitanata. Nell'elenco l'olio evo garganico, il caciocavallo podolico, i legumi di Capitanata, il pane made in San Marco in Lamis e i vini della Daunia.

Nasce così la proposta del Travel Caffè, pronta a soddisfare le esigenze di chi individuerà in questo salotto del piacere gastronomico la scelta giusta per vivere serate alternative a ridosso del centro



storico di Vieste. Saranno proposte le eccellenze di Masseria Facenna e Azienda Biorussi di Carpino, i legumi della ditta Di Nunzio di San Paolo Civitate, i pani del maestro Pascal Barbato di San Marco in Lamis, gli spumanti di Pisan-Battel e i vini delle Cantine "Le Grotte" di Apricena. Un ampio bouquet di proposte a cui sarà difficile non dare risposte.

Ampio parcheggio a disposizione a ridosso del Nodo intermodale sul lungomare Europa,

spazi in linea con le disposizioni anti assembramento e personale che sprizza simpatia da tutti i pori, pronto a regalarvi servizi e accontentare le vostre richieste. Sarà un'estate a tutto food&drink con serate a tema e animazione. Info e prenotazioni 3290821461. Il Travel Caffè è anche social con la sua pagina Facebook. ■

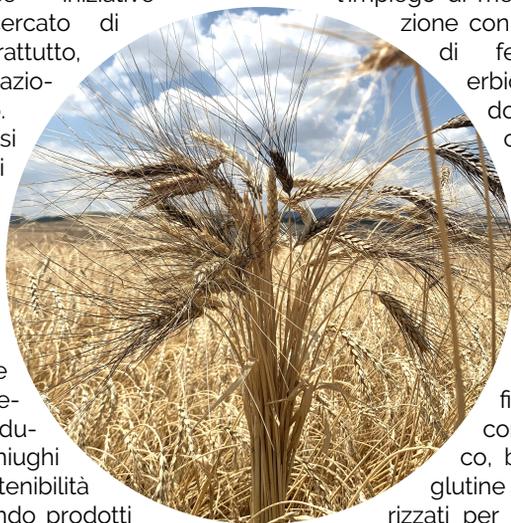
Miscele a basso contenuto di glutine Quei cereali dai gusti “antichi” nasce così Grano Mischio

Una ricerca per promuovere l'uso di specie dimenticate



Negli ultimi anni i consumatori e le aziende agroalimentari stanno ponendo particolare attenzione verso pasta e prodotti da forno ottenuti con farine integrali e da grani “antichi”. Alcuni studi hanno dimostrato che tali grani sono ricchi di micronutrienti che contribuiscono a contrastare le malattie degenerative. Numerose iniziative imprenditoriali hanno cercato di valorizzare tali grani e, soprattutto, i metodi tradizionali di lavorazione, fra questi Granomischio. Il progetto Granomischio si fonda sul recupero di grani antichi anzi antichissimi, potremmo addirittura definirli ancestrali, che sono seminati e coltivati in Puglia. La miscela deriva da una bilanciata combinazione di varietà selezionate con l'obiettivo di promuovere una nuova filosofia di produzione agricola che coniughi tradizione, biodiversità, sostenibilità ambientale e salute, offrendo prodotti dagli elevati standard qualitativi e con significative caratteristiche funzionali degli ingredienti. Granomischio è il nome che veniva dato

anticamente (sin dal 600-700 d.C.) alla miscela indistinta di diverse varietà di grano, o addirittura, di grano mescolato con varie specie di cereali e legumi (orzo, avena, veccia, segale, ecc.), il cui prodotto veniva consumato giornalmente per farne pane da famiglia. La coltivazione di questi grani tradizionali è legata anche ai vantaggi ambientali derivanti dall'adozione di miscugli di varietà che consentono l'impiego di metodi di coltivazione con ridotto utilizzo di fertilizzanti ed erbicidi, preservando comunque le caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Le varietà coltivate da Granomischio presentano ricchezza in fibre, elevato contenuto proteico, basso indice di glutine e sono caratterizzati per la presenza di polifenoli, fra questi gli antociani che sono una classe di pigmenti idrosolubili appartenenti alla famiglia dei flavonoidi. La colorazione rosso violacea e blu



dei tegumenti seminali delle cariossidi dei frumenti pigmentati è appunto dovuta alla presenza di pigmenti antocianici, in grado di reagire con gli ossidanti quali l'ossigeno molecolare e i radicali liberi riducendo così i danni che queste molecole provocano alle cellule e ai tessuti. Il basso indice di glutine di queste miscele rende le farine Granomischio un prodotto idoneo per tutti e particolarmente indicate alle persone soggette a lievi intolleranze ai prodotti realizzati con farine e semole di grani ad alto contenuto di glutine. Il contenuto proteico di queste miscele è elevato, oltre il 15%, grazie alle caratteristiche delle varietà antiche presenti nelle miscele. Le farine ottenute sono "integrali 100%", comprensive cioè non solo della crusca ma anche del germe e quindi di tutte le qualità nutrizionali necessarie per una sana alimentazione quotidiana. Coniugare gusto, ambiente, salute, tradizione e territorio è quindi possibile, con una scelta di acquisto consapevole ed informata. ■



Ricercatori a lavoro per censire grani ormai dimenticati dai produttori e consumatori per riproporli sul mercato di oggi





CAMAVITÈ
FISH RESTAURANT & LOUNGE BAR

LITORANEA VIESTE - PESCHICI KM. 12 / LOC. PAGLIANZA - PESCHICI

  WWW.CAMAVITE.IT



DON NUNZIO E CAVALLO

Gargano, Puglia

Contrada Don Nunzio - San Nicandro Garganico - +39 335 777 6673

www.donnunzioecavallo.it

Tra le priorità del neonato collettivo culturale Enogastronomia e Arte È un matrimonio perfetto

Guarda alle tipicità l'associazione artisti "Carta"



La relazione fra le arti e il cibo è antica quanto la storia dello spettacolo. Sono stati scritti lunghi trattati su questo ingenuo rapporto.

Tanto è vero che durante l'epoca romana gli spettacoli teatrali e musicali avevano come scenografia feste sacre e profane e che nel periodo rinascimentale non c'era sovrano che non allestiva a corte lauti banchetti in occasione di danze e spettacoli. D'altra parte il cibo è parte essenziale della nostra vita, così come lo è il realismo di grandissimi autori teatrali. Eduardo De Filippo per esempio, le sue

storie, i personaggi nelle sue opere rappresentano la passione di Eduardo per l'arte del cucinare, mentre l'atto del mangiare esprime il senso vero di una parte essenziale del suo e del nostro "essere": lo stare insieme in famiglia, il racconto, la conoscenza, il confronto... la convivialità. Tutto questo rappresentato nei luoghi architettonici e paesaggistici che rendono unico il nostro Paese.

Questo è uno degli obiettivi del Collettivo Carta Associazione di Artisti e Artigiani, offrire ai visitatori insieme alla bellezza del nostro paesaggio e delle nostre eccellenze enogastronomiche, la creatività artistica e culturale del nostro territorio. Perché



Direttivo del Collettivo Carta

*Tonia D'Angelo - Presidente
Paola Marino - Vice presidente
Luigi Minischetti, Nazario Vasciarelli, Alfredo Fania, Davide dell'Oglio, Silvestro Regina, Luigi Presutto, Luigi de Blasi, Marianna Pettolino, Matteo Marolla, Alessandra Giuliani - Consiglieri*

l'enogastronomia è per noi un orgoglio nazionale, è identità, è cultura e passione. È garanzia di qualità e sicurezza. Visitando i nostri luoghi lo spettacolo, le poesie, la musica, le danze possono raccontare il cibo, o il nostro modo di mangiare. Cosa c'è di meglio di uno spettacolo con voce narrante e musica può raccontare il rapporto che gli uomini hanno con il cibo o con l'atto del mangiare. Una carrellata di ricette tipiche tradizionali che rappresentano la nostra identità. Oggi anche il turismo non si può pensare senza "la gastronomia, il cooking show", pensate se la degustazione dei prodotti tipici come vino, olio, miele, dolci a seconda del territorio venga animata con intrattenimento teatrale, musica, danza, avrete così conosciuto luoghi nuovi nutrendo sia il corpo che l'anima. ■





**BUSINESS
CENTER** srl




Pest Management Service
UNI EN 16656
IT 1610830

NUMERO VERDE

800 910 605

SERVIZI PRIMARI:

- Sanificazione
- Derattizzazione
- Pest Control
- Disinfestazione
- Servizi outsourcing

via Monte Grappa 14 - 71011 Apricena (FG)

info@businesscentersrl.it www.businesscentersrl.it



La sfida: degustarlo durante il pranzo

Erressence, la nuova frontiera del Beverage Premium

Un medico e un bancario “firmano” il Gin del Gargano

Si chiama “Erressence” e parte da San Giovanni Rotondo la nuova frontiera del beverage premium tutto tricolore. Un progetto lanciato da un medico del posto, Raffaele Strizzi (l'acronimo del marchio), e dal manfredoniano Paolo D'Anzeris, bancario, ma anch'egli appassionato di beverage come il suo compagno d'impresa. Nasce così l'idea di produrre “gin made in Gargano”. Tre le etichette messe sul mercato:

- Imagine (lavanda/lampone/menta/cedro/zenzero);
- Energyn (finocchio/cetriolo/rosa/mango/zenzero);
- Black Virgin (pepe nero/thè nero/cumino/liquirizia).

Una pagina social già in moto, packaging



essenziale ma d'impatto, incoming con presentazione del prodotto e sito in costruzione. Raffaele e Paolo sembrano avere le idee chiare grazie anche all'originalità dell'idea progettuale con un prodotto solitamente tutto estero e che ora inizia a mettere radici anche sulla "montagna del sole".

«Erressence nasce dalla voglia di creare un qualcosa di nuovo, di qualità, di ricercato, all'avanguardia, ma che fosse "nostro" allo stesso tempo - commentano i due partner -. Nasce tra i tavolini di un bar, a cena con gli amici, a lavoro, chiacchierando con la gente. Nasce ascoltando i gusti, i desideri, le

preferenze della gente, osservando le loro richieste. Nasce durante i viaggi, assaggiando le spezie, i frutti e le essenze che ogni posto aveva da offrire. Nasce

cercando di trovare il mix perfetto adatto ad ogni tipo di esigenza».

Attenzione però a evitare facili accostamenti: il progetto nasce come una ricerca di essenze da scoprire.

Erressence non è soltanto una classica linea di gin da sorseggiare con della tonica, bensì un viaggio sensoriale in associazione con la gastronomia gourmet. «Tutto questo - aggiungono Raffaele e Paolo - prende il nome di Mixology, ovvero l'arte di saper miscelare in maniera



sublime un distillato col cibo, con l'intento di esaltare la sapidità di entrambi, a vicenda». Per questo motivo Erressence si associa ai migliori ristoranti gourmet del territorio per proporre una deliziosa e ricercata cena-degustativa a base di gintonic.

Provare per credere. ■



MERCATI DI CITTÀ

LA PRIMA

GRANDE APERTURA



Ristoria
dei MERCATI



Bar Pasticceria
dei MERCATI



Lo storico **King Market** diventa **Mercati di Città**
apertura al pubblico **21 Luglio**
Via Vittime Civili 73/81- FOGGIA

METODO CLASSICO



Pisan-Battèl



PISAN-BATTÈL

Metodo Classico

METODO CLASSICO



Pisan-Battèl

BRUT

San Severo - ITALIA

ROSSO[®] Gargano



Noi li coltiviamo, noi li trasformiamo.

