



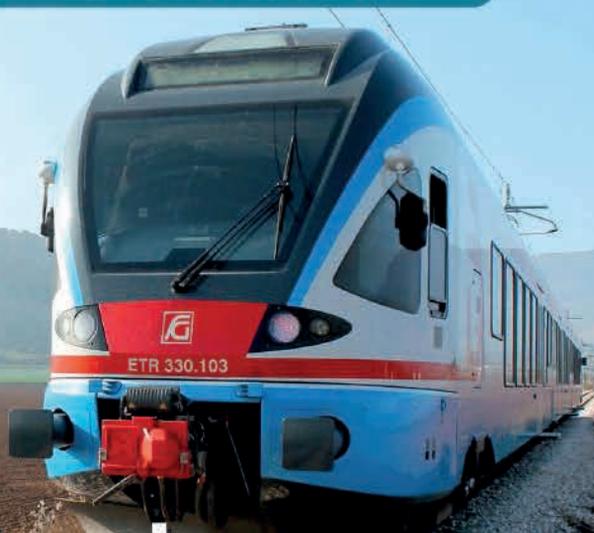
# LIKE

GUIDA AI SAPORI DELLA PUGLIA





Ferrovie  
del Gargano



# La sicurezza viaggia con noi

Collegamenti nel rispetto del distanziamento  
e delle norme anti-Covid

## TRENI

- *Bagaglio gratuito*
- *I bambini da 0 a 10 anni viaggiano gratuitamente*
- *Sono consentiti gli animali di piccola taglia nei trasportini usufruendo del 50% di sconto*
- *I cani guida per non vedenti viaggiano gratuitamente*
- *Trasporto bici al seguito*
- *Servizio di trasporto passeggeri a mobilità ridotta (PMR)*



[www.ferroviedelgargano.com](http://www.ferroviedelgargano.com)



certifi

# LIKE

## Il Piacere del Gusto

N. 1 /2021

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  
Valeria Falcone  
Amedeo Renzulli  
Adelmo Sorci  
Luigi Priore (grafica)

**COLLABORATORI**

Umberto Carriera  
Vincenzo De Nittis  
Mario Falco  
Giovanni Laidò  
Rachele Martino  
Fabrizia Ventura

**PROGETTO GRAFICO**

CDP Service

**FOTOGRAFIE**

Pasquale D'Apolito  
Sara D'Incalci  
Valerio Sorci

**PUBBLICITÀ**

commerciale@likeilpiaceredelgusto.it

**SEGRETERIA**

info@likeilpiaceredelgusto.it  
Viale Checchia Rispoli, 62  
San Severo - Tel. 0882 375761

www.likeilpiaceredelgusto.it



In copertina

Nonna Mari e Maria Giulia Russi  
Azienda Agricola Biorussi - Carpino



## SOMMARIO

Editoriale	5
Lo chef che sfida i Dpcm	6
La cucina della Bowerman	10
Biorussi, nel nome dell'olio	16
Parente, sfida internazionale	18
Lo spumante D'Alfonso Del Sordo	22
Da Pisan-Battèl c'è l'Ancestre	24
BioOrto, la qualità è di casa	28
Camavità e il sogno di Vincenzo	34
Carpino, il regno del podolico	36
SOS per i negozi di vicinato	38
Casacapanna, viaggio sensoriale	40
PugliaMò, territorio da gustare	42
Gli Agrumi del Gargano	44
Limoni e arance, salute in cucina	48
I progetti di Pizza Academy	50
Vino, viaggio letterario	52

Edito da



#ilpiaceredelgusto | Marzo 2021



Masseria Casacapanna  
*Agriturismo Padre Pio Giovane*

Vivi i ricordi  
più belli  
insieme a noi

S.P. 44 Km.6,300, Contrada Viarelle, Chieuti - Foggia  
Tel. 0882.689661 - 3469619801  
info@masseriacasacapanna.com

follow us





Tra mille difficoltà e restrizioni, si prova a ripartire. Uno sprazzo di sole dopo le festività natalizie e un inizio anno da brividi. La ristorazione e il settore agroalimentare escono con le ossa rotte da questa seconda ondata di pandemia.

Giuste e necessarie restrizioni ma anche tante incongruenze che, di fatto, hanno provocato la morte di molte aziende di ristorazione nel nostro territorio. E chi non ha abbassato la serranda si prepara a fronteggiare una ripresa irta di difficoltà, con scadenze e/o contratti tutti da inventare. Insomma, quanto basta per gettare ancora più ombre su quella ripresa da tutti agognata.

Molte le cessioni d'attività, dicevamo. A tutto vantaggio dell'e-commerce di grandi aziende del settore che hanno aumentato a dismisura i loro fatturati. Perché oggi anche un paio di calze da abbinare all'abito delle nostre donne o la tuta per fare jogging li compriamo su internet spaziando tra i tanti market place che ci propongono spedizioni in poche ore. Una vera e propria mazzata per i negozi delle nostre comunità costretti a sbarcare il lunario con vendite quasi del tutto azzerate. Per questo LIKE ha fatto sua la campagna della



Confesercenti Foggia per sostenere i negozi di vicinato. Autentici protagonisti della nostra economia circolare, dove tutti aiutano tutti. Sostegno che viene meno quando il consumatore – cioè noi – utilizza altri competitor per soddisfare le sue esigenze in materia di acquisto. Un'impresa dura ma non impossibile dove tutti siamo tenuti a

recitare il nostro ruolo. Ristoranti, bar, pizzerie, pub, pasticcerie: i loro gestori hanno bisogno di noi. Della nostra fiducia e del nostro sostegno sempre nel rispetto delle restrizioni anti Covid. Proviamoci, ci sentiremo più sistema in un momento difficile, con una ripresa che metterà ancora una volta a dura prova la forza dei nostri operatori.

LIKE torna tra voi con un auspicio: essere portavoce e promotore di questo risveglio commerciale. Anche in questa occasione la nostra rivista di enogastronomia e turismo rurale si presenta con interviste, approfondimenti e temi di attualità. Ma anche con una nota di tristezza: la scomparsa di Maria Russi, per tutti noi nonna Mari, testimonial a Carpino di un passato rurale che pian piano sta perdendo i suoi personaggi più rappresentativi. Ci ha raccontato storie, esperienze, trasmesso le emozioni di una generazione che ha tanto sofferto. Per questo la Redazione le ha dedicato la copertina. ■

**Protagonista nelle Marche, originario di San Severo**

# **Pandemia e ristorazione, tra nuovi Dpcm e mancati ricavi**

**«È una crisi pericolosa, avrà ripercussioni anche sul futuro»**



Con le ossa rotte. E' questa la prima risposta che mi viene in mente quando mi chiedono come ne uscirà la ristorazione dalla più grande crisi del secondo

dopo guerra ad oggi. Con l'aggravante che, le possibilità di risalire la china, in un Paese come il nostro, privo di programmazione e sostegno, sono pressoché nulle. Il dito puntato fin dalle prime settimane di crisi sanitaria, la presa in giro dei seicento euro, i protocolli che si sono susseguiti, Dpcm dopo Dpcm, riducendo di 2/3 incassi e clienti, creando una spesa fissa chiamata "sanificazione", i continui cambi di orario, capienza dei tavoli, fasce gialle, arancioni e rosse hanno distrutto uno dei settori trainanti del Bel Paese.

Ben 86 miliardi di euro, è il giro d'affari della ristorazione in Italia nel 2019 (il dato più alto in Europa dopo Regno Unito e Spagna), realizzato da poco più di 300mila imprese, 1/6 di queste gestite da under 35 come me per un milione e 500mila posti di lavoro contrattualizzati. Perché c'è da dire, per essere sinceri fino in fondo che, probabilmente, i posti di lavoro sono almeno il triplo. Il nostro settore in continua e forte crescita nell'ultimo decennio, grazie anche ai numerosi programmi tv che

quotidianamente occupano i palinsesti televisivi, sta facendo parlare nelle ultime settimane per quella che sta diventando una morte annunciata.

Imprenditori esasperati, dipendenti disperati, materie prime gettate dall'oggi al domani a causa di chiusure improvvisate dettate da curve e tamponi più o meno attendibili, ristori che sarebbe stato più onesto chiamare "mance" per rimanere in tema. Con le mance, ti permetti una birra a fine servizio, ma non ci paghi affitti e bollette. Asporto e consegna a domicilio, sono più uno sbattimento che una reale resa economica. Chi ha un ristorante, offre un prodotto a 360° che ormai da anni non si riassume più soltanto nel piatto che viene servito al cliente: accoglienza, location, servizio, mise en place, sono soltanto alcune delle voci su cui gli imprenditori della ristorazione fanno leva per accaparrarsi i clienti.

Personalmente fino a settembre, mese in cui i miei quattro ristoranti, che poi sono diventati sei, lavoravano a pieno regime, avrei continuato a guardare oltre l'orizzonte per nuove sfide ed investimenti, mentre oggi, appena due mesi dopo, devo trovare il modo per tutelare ciò che ho, per tutelare i miei dipendenti e le loro famiglie, senza mollare un millimetro, provando a rimanere a galla. E so che dovrò farlo lottando



da solo, senza alcun sostegno da parte del Governo né delle banche, alle quali non ho intenzione di rivolgermi, perché non farebbero altro che prolungare l'agonia, senza raggiungere la guarigione. Eppure, basterebbero poche decisioni mirate come la decontribuzione fiscale e l'*helicopter money*: la Banca Centrale stampa denaro e lo consegna direttamente agli imprenditori, per un importo pari agli incassi fatti nello stesso periodo dell'anno precedente (marzo-dicembre) con l'obbligo di saldare tutte le fatture fin qui ancora insolute, tutti gli stipendi non ancora ricevuti dai dipendenti al netto degli importi ricevuti dalla cassa integrazione, facendo così davvero ripartire il Paese e creando prosperità, fiducia e benessere a discapito di nessuno. In poche settimane la Banca Centrale, sarebbe in grado di stampare centinaia di migliaia di miliar-

## Il personaggio

*Umberto Carriera è originario di San Severo. Lo chef-imprenditore a capo della holding Carriera's Group, appena trentunenne, gestisce sei ristoranti diversi per tipologia di clientela e che vanno dall'entroterra pesarese fino alla costa e a Fano. Nato nel centro dell'Alto Tavoliere, dove ha frequentato le scuole elementari per poi trasferirsi insieme alla famiglia a Pesaro. Di recente è balzato agli onori della cronaca per le sue proteste contro i DPCM.*

*Nella città marchigiana gestisce "La Grande Bellezza - Cucina & Cantina" di Mombaroccio, il più noto e più volte menzionato dalle guide culinarie nazionali; l'"Osteria delle Candele" nel borgo di Candelara; "La Macelleria"; "Il Chiosco bar & piadineria" e l'"Acquamarina Beach 48" a Pesaro nonché lo "CHIC Restaurant" di Fano inaugurato di recente. Nella sua cucina vengono coniugate tradizione e innovazione per soddisfare anche i palati più esigenti.*

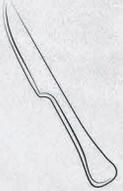
*Nel 2015 ha aperto il suo primo ristorante e scritto un romanzo dal titolo "Il Coraggio delle Scelte", edito da Guaraldi, che ha venduto più di cinquemila copie e nel 2019 è stato inserito dalla rivista Forbes, la più autorevole pubblicazione di economia e finanza del mondo, nell'elenco dei 150 imprenditori Under 30 più promettenti e che meglio hanno rappresentato il made in Italy.*

di di euro ed accreditarli direttamente sui nostri conti correnti. Un vaccino veloce ed efficace, troppo efficace. Per questo non verrà prescritto.



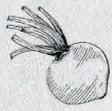
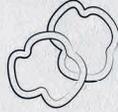
# PARENTE

Tasty Italian Food



*1 Vegetali Sott'olio*

*Le Marmellate*

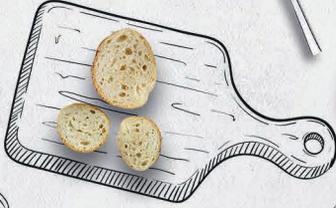


*1 Paté e le Creme*

*1 Grigliati Sott'olio*



*1 Sughii Pronti*



*Olive in Salamoia*





'U VULÈSCE  
VINO e CUCINA  
L'ENOITECA

*se è buono lo mangi,  
se è meglio lo offri*

NICOLA DIDONNA

«Il mio punto di forza? Uno stile unico e non riconoscibile»

## Da Cerignola a S.Francisco e ritorno a Roma con «Glass Hostaria»

**Cristina Bowerman, la chef stellata nota in tutto il mondo**



Nuovo appuntamento con i cuochi di casa nostra che lavorano... in trasferta. Su questo numero di "LIKE" la protagonista indiscussa della ristorazione capitolina: Cristina Bowerman (2 stelle Michelin, 3 forchette Gambero Rosso). Una donna vulcanica, creativa, capace di andare contro corrente e che sicuramente non ha paura del cambiamento. Cristina è una delle chef più affermate d'Italia che ha saputo coltivare la propria passione e arrivare al successo tanto meritato. Ha ricevuto molti riconoscimenti durante la sua carriera tra cui "Chef Donna dell'Anno" a Identità Golose 2013, "Best Female Italian Chef in Europe 2018" di Love Italian Life, Premio Galvanina come Miglior Chef 2018 (durante la 18.ma edizione del Festival della Cucina Italiana) e premio Federazione Italiana Cuochi all'eccellenza.

**Sei una cuoca stellata, una donna, una mamma e una food manager di successo. Si dice che per conoscere il percorso di una persona bisogna partire dalle sue origini e dalla sua storia. Qual è la tua?**

«Sono nata a Cerignola, in cui ho vissuto fino all'età di sei anni. A Bari ho frequentato il Liceo linguistico e dopo la Laurea in giurisprudenza mi sono trasferita a

San Francisco con la motivazione ufficiale di continuare gli studi legali. Nel frattempo ho svolto i lavori più disparati perché volevo sentirmi americana a tutti gli effetti, parlare come loro, assorbire la loro mentalità, e capirli. Il primo lavoro importante è stato come "Menù Production Manager", per una società proprietaria di 16 ristoranti di cui 14 italiani, dove il mio compito era quello di assaggiare i piatti di grandi ristoranti e di valutarne l'italianità. Ho lavorato per 10 anni nel settore grafico e nel frattempo cucinavo per gli amici fino a rendermi conto

*È il ristorante guidato in cucina da Cristina Bowerman. Si trova a Trastevere e si distingue dalla realtà in cui è immerso, sia per la proposta gastronomica, sia per il suo design contemporaneo ed essenziale. In un quartiere affascinante, entrato nel nostro immaginario per i muri scrostati, i panni stesi ad asciugare e le vecchie facciate incorniciate dall'edera, "Glass" rappresenta un'eccezione unica e una sorpresa per chi sceglie di andare alla scoperta dei piatti della chef originaria di Cerignola. La sua è infatti una proposta assai differente da quella delle trattorie di Trastevere: una cucina leggera, che richiama la migliore tradizione italiana, declinandola in una chiave internazionale, grazie ad accostamenti originali e innovativi. Ricerca, passione, esperienza raccolta viaggiando e studiando in giro per il mondo, materie prime stagionali di eccellente qualità, sono i principali ingredienti che ritroverete nei piatti di "Glass Hostaria".*



## Glass Hostaria



 *Vicolo del Cinque, 58 - 00153 Roma  
Tel. 06 5833 5903*

 *Orario apertura\*  
domenica - martedì - sabato  
ore 12.30-15 (in questo periodo)*

 *Coperti: 36\**

€ 120 -175

 *Carte di credito: tutte*

 [www.glasshostaria.it](http://www.glasshostaria.it)



*\*Informazioni variabili in base alle normative anti Covid*

*che preferivo esprimere la mia creatività attraverso il cibo e la sua preparazione, così ho deciso di intraprendere questo percorso professionale. Dopo la Laurea in arti culinarie ad Austin con il programma "Cordon Bleu", ho fatto un po' di gavetta e l'esperienza più importante è stata per un ristorante in cui l'ambiente era molto maschilista e che non aveva mai consentito l'accesso alle donne in cucina, ma che mi ha preparato a quello che sarebbe venuto dopo».*

**Nel 2005 torni in Italia, un viaggio che si è rivelato di sola andata, cosa ti ha spinto a restare?**

*«Avevo bisogno di fare un'esperienza in Italia e così arrivo a Roma per uno stage al Convivio Troiani (ristorante stellato ndr): ricordo che lo selezionai perché aveva in menù il "Flan di Cervella", una particolarità della cucina italiana assolutamente sconosciuta al mondo americano. Durante quel periodo sono iniziate ad arrivare delle offerte di lavoro. Il primo incarico che ho accettato è stato come chef; ho affrontato questa avventura con la consapevolezza che avrei fallito perché non avevo nessuna esperienza in cucina.. in realtà non è andata affatto così. Poi con Andrea Golino ho creato una società e preso in gestione un ristorante. Lavoravo così tanto che avevo bisogno di un'altra cucina, che il "Glass" mi ha concesso in affitto. Ciò ha fatto in modo che vedessero come lavoravo e nel 2006 mi hanno offerto una partnership. Non è stato facile proporre la mia cucina. A Trastevere, i ravioli all'amatriciana e il filetto rappresentavano un giusto introito per far sopravvivere il ristorante ma li ricordo come un incubo e quando sono riuscita a toglierli dal menù ho stappato una bottiglia di champagne».*

**L'avventura di Glass Hostaria a Trastevere è iniziata nel 2006 e nel 2010 hai conquistato la prima stella Michelin. Cosa ha significato per la tua crescita professionale?**

«Ha significato tanto per la crescita professionale, ha soprattutto infuso tanta sicurezza per andare avanti e per confermare che il percorso era quello giusto. Ricevere la conferma della stella Michelin in quest'anno particolare è una grande emozione e mi dà ancora più forza e determinazione per resistere ed affrontare il 2021».

**Hai lavorato circa 16 anni negli Stati Uniti, realizzando quello che potremmo definire il sogno americano. Quanto è stata importante la formazione e l'esperienza culinaria nel paese a stelle e strisce?**

«L'esperienza negli States è stata fondamentale, mi ha aperto la mente e insegnato a guardare a 360 gradi, una formazione personale e professionale senza la quale oggi non sarei quella che sono.

*La professionalità e la caparbità rappresentano quelle forze che si acquistano vivendo lì. Pensare di poter arrivare per merito dove altri non ce l'hanno fatta è un punto di forza esclusivo degli Stati Uniti».*

**Il mondo della cucina è da sempre occupato prevalentemente dagli uomini. Secondo la guida Michelin, le donne chef nel mondo sono solo circa il 4% su oltre 3.300 ristoranti in 28 nazioni. Quali sono le difficoltà per le chef donne? Perché faticano ad affermarsi e ad essere riconosciute in cucina?**

«Non penso ci sia una cospirazione per premiare o promuovere soltanto gli uomini. Il problema è strutturale, viene na-

*turale preferire un uomo ad una donna; è scandaloso che dopo tanti sforzi fatti non sia ancora entrato nella cultura comune il fatto che la donna sia pari all'uomo. Racconto spesso che quando sono arrivata al "Glass" qualcuno della brigata ha preferito andarsene: un atto di sabotaggio vissuto sulla mia pelle. All'epoca non interessava ancora a nessuno lavorare con la Bowerman. Oggi le cose sono cambiate e questa è la prova che, nonostante l'ambiente quasi esclusivamente maschile, la carriera di una donna è un'impresa ardua ma non impossibile».*

**Quale consiglio daresti**



alle donne che vogliono intraprendere un percorso nel mondo della ristorazione?

«Di non farsi condizionare dalla società e di provarci perché "si può fare". Affermare "sono una donna, non posso riuscirci" è solo una scusa». ■



2

1. Cristina durante una dimostrazione culinaria

2. La Bowerman in versione green davanti al suo locale

3. Il Ristorante Glass Hostaria

1

3



viticoltori



dal 1860

D'ALFONSO DEL SORDO



Torneremo ai  
*colori*  
della nostra terra

[WWW.DALFONSODELSORDO.IT](http://WWW.DALFONSODELSORDO.IT)

NATURALMENTE BIOLOGICO

# BIOORTO



# Buono... Naturalmente

Località Posta Dei Colli, - Apricena - Foggia  
[www.bio-orto.com](http://www.bio-orto.com)

follow us



## Identikit dell'azienda: sessanta ettari e 30mila alberi d'ulivo

# Benvenuti nella Piana di Carpino

## la terra dell'ogliarola garganica

### Turismo esperienziale all'Agricola Biorussi



Una delle più grandi tenute olearie del Sud Italia. Sessanta ettari per 30mila alberi di "ogliarola garganica", tra le cultivar più apprezzate e conosciute nel settore. Siamo a Carpino, in contrada "Macchia Rotonda", nell'azienda agricola della famiglia Russi, nel cuore di quella immensa distesa argentata qual è la "Piana", accarezzata dal mare e lambita dai freddi venti dei Balcani. All'orizzonte la distesa della Majella e le Isole Tremiti, con qualche capatina sull'isola di Pelagosa. Da cornice il lago di Varano. Qui tutto vive in un susseguirsi di eventi contrassegnato dalla ciclicità della vita rurale. Papà Matteo, Maria Giulia e Domenico, con la sapiente presenza di mamma Graziana. Senza dimenticare la presenza di nonna Mari, cuore pulsante di questo progetto, da poco scomparsa e a cui è dedicata la nostra copertina.

«L'Ogliarola del Gargano – commentano Domenico e Maria Giulia Russi - è la nostra cultivar, una pianta robusta e gentile che ha scelto da sempre questa terra e che ogni anno ci regala un olio sano, un fruttato medio con sentori piacevoli di piccante ed amaro alla bocca». Una pianta forte che ben si sposa con il terreno che la ospita. «Per i nostri alberi – aggiungono i fratelli Russi - scegliamo



C.da Macchia Rotonda, Carpino - Foggia

**Telefono**  
0884982513

**E-mail**  
info@biorussi.it

**Shop on line**  
www.biorussi.com



metodi di coltivazione biologici e naturali che escludono sempre diserbanti chimici, antiparassitari di sintesi, prodotti e metodi per la maturazione non naturale, e valorizziamo al meglio le olive e quindi

*l'olio che ogni anno portiamo sulle tavole di noi tutti».* Dall'antica vocazione olivicola del territorio si produce un ottimo olio. Per ottenerlo viene seguita con cura ogni fase della lavorazione.

Non è tutto. I colori, i sapori e i profumi di un tempo, di un paesaggio coltivato dall'uomo e colorato dalla natura dove è anche nato l'Agriturismo Biorussi. La struttura, circondata da ulivi che danno un'immediata sensazione di libertà e benessere, dispone di luminose camere per accogliere oltre una ventina di ospiti che hanno a disposizione oltre al servizio wirelles, ogni genere di comfort, comodi ed eleganti arredi che regaleranno momenti di piacevole riposo, reso ancor più speciale dai sapori intensi delle gustose colazioni servite a buffet in una vecchia stalla ristrutturata

che ospita anche la sala ristorante. Tutto è a filiera corta con prodotti di qualità nel rispetto della natura: dalle verdure, alla pasta, ai dolci. La cucina strettamente tipica offre menù raffinati che nella loro semplicità sono sempre in armonia con le stagioni. ■



## Pace e relax tra gli ulivi

*L'agriturismo, un'antica masseria fortificata, è circondato da ulivi che donano un'immediata sensazione di pace e benessere. L'atmosfera è semplice, familiare e conviviale, per una vacanza di relax e autenticità. Ogni stanza è arredata con eleganza, senza dimenticare la storia e il rispetto per la natura e l'architettura del luogo. Nell'agrumeto, a poca distanza dalla masseria, si trova una piccola casetta in legno, ideale per chi vuole immergersi totalmente nella natura.*

Dalla Puglia all'Inghilterra e al Giappone

# Un paniere ricco di tradizioni per soddisfare il mercato

## L'Azienda Parente: gli "artigiani del cibo"



Ecco un'azienda dove le esigenze di mercato e la tradizione trovano un punto di convergenza. Non poteva essere diversamente in una ter-

ra dove la "cucina terragna" ha avuto sempre un suo leitmotiv, frutto della cultura rurale e della pastorizia. L'azienda Parente di San Severo fa tutto questo: compito svolto con quotidiana tenacia dai fratelli Francesco e Michele. Tradizione sì, ma anche una particolare attenzione alla domanda, per meglio soddisfare le esigenze di marketing interno. Hanno raccolto il testimone dal papà Angelo, il primo a comprendere che sarebbe stato necessario dedicare anima e corpo alla valorizzazione dei frutti che il Territorio regala ogni giorno.

Da anni, i fratelli Parente sviluppano idee, progetti e percorsi con export in 25 paesi esteri, tra cui il lontano Giappone, raggiunti grazie a una lunga e incessante politica commerciale. L'a-

more per la propria terra, la Puglia, li ha spinti a creare una realtà aziendale capace di valorizzare i prodotti tipici della tradizione culinaria pugliese. Compito non facile in un momento in cui molte economie aziendali sono costrette a far quadrare i conti con panieri di prodotti poco... a filiera corta.

«Un amore trasmessoci da nostro padre - raccontano Francesco e Michele

-: una volta prese le redini dell'attività di famiglia, abbiamo continuato sulla stessa strada con dedizione e passione, sempre ispirandoci ai valori fondamentali della nostra filosofia aziendale. E cioè amore, passione, cura, esperienza, qualità e autenticità».

L'azienda nasce producendo semilavorati per l'industria, diventando nel corso degli anni, una vera e propria realtà, affermata e conosciuta, dedita alla produzione di prodotti finiti destinati ai consumatori finali di tutto il mondo. «Ci piace definirci gli artigiani del buon cibo - aggiungono i fratelli Parente -: scegliamo con cura le nostre materie prime e operiamo con collaboratori che sono





# PARENTE

Via San Paolo Civitate, km 0,800  
San Severo (Foggia)

Tel. +39 0882 332498

Fax +39 0882 377022

info@parente.biz

Catalogo e Shop on Line

www.parente.biz



## La Produzione

*Vegetali Sott'Olio - I Grigliati Sott'Olio  
I Patè e le Creme - I Sughi Pronti  
Conserven di Pomodoro - Olive  
Le Specialità - Le Confetture*

*parte della nostra famiglia. Una realtà solida, trasparente e responsabile, in continua crescita e miglioramento».*

Fortuna vuole che la "Parente" srl operi a San Severo, città di antiche tradizioni mercantili e agricole. Grazie al territorio pianeggiante e al clima temperato, numerose sono le coltivazioni che rendono la città importante dal punto di vista culinario.

La letteratura gastronomica di quest'area del Tavoliere risente molto degli ingredienti che sono alla base della cucina cosiddetta "terragna", con antesignani produttori nei "terrazzani" e negli stessi pastori. Prodotti agricoli ma anche ortaggi, verdure spontanee finite - e i consumatori ne sono grati - nel



catalogo di questa Azienda. Difatti, l'area dell'Alto Tavoliere, incastonata tra il Gargano e i Monti Dauni, ed interamente ricoperta da coltivazioni di ogni genere (dai vigneti ai campi di grano), è storicamente nota per la sua bellezza e per quello che offre dal punto di vista agricolo. «Una terra tutta da scoprire, apprezzare e gustare. Noi facciamo proprio questo: portiamo in tavola l'eccellenza del nostro territorio», tengono a precisare in casa Parente. ■



# Ferrovie del Gargano

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



[www.ferroviedelgargano.com](http://www.ferroviedelgargano.com)

☎ 0882.228960



QUALI SONO  
LE ORIGINI  
DI QUESTA  
BOLLICINA?



## San Severo, l'azienda storica della viticoltura

# Centofàte, torna lo spumante in casa D'Alfonso Del Sordo

## Territorio, tradizione e bollicine danzanti



Centofàte, è questo il nome dell'ultimo arrivato in casa D'Alfonso Del Sordo, storica cantina di San Severo che sorge lontano dal rumore e dal traffico cittadino. Si tratta di uno spumante realizzato con il metodo Martinotti (in Francia metodo Charmat) prodotto interamente con uve di Bombino bianco allevate tra i vigneti di tenuta "Coppanetta", in contrada Sant'Antonino da Piede. Situata a ridosso del Gargano, la Tenuta "Coppanetta", di circa 30 ha, è il cuore pulsante delle produzioni della cantina nonché sede del centro aziendale. L'azienda, tra quelle di punta del settore vitivinicolo dauno, dispone di ben due cantine: una per la vinificazione, dove le uve sono lavorate attraverso tecniche moderne, e una per l'invecchiamento, dove il vino è collocato in prestigiose botti di rovere.

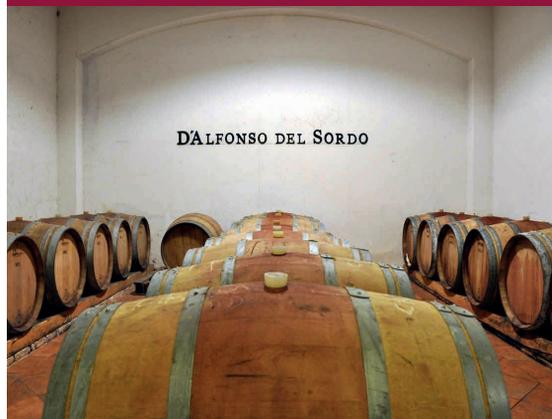
«Già da tempo sentivamo l'obbligo di affiancare ai nostri vini una proposta spumantistica che tenesse conto di alcuni fattori per noi molto importanti, il primo era quello del territorio e della tradizione - ci confessa Gianfelice D'Alfonso Del Sordo, a capo dell'azienda dal 1993 insieme a sua moglie Celeste, che aggiunge: «Per questo abbiamo scelto di spumantizzare le uve bombino dei nostri

vigneti e lo abbiamo fatto con il metodo Martinotti con la fermentazione in autoclavi presenti nella nostra azienda». Infatti dopo una pressatura soffice su uve intere fino ad un massimo del 50%, il mosto viene messo a fermentare in cisterne d'acciaio ad una temperatura

### I Vigneti

Nella Tenuta Coppanetta, dove sorge il centro aziendale, sono presenti le varietà di Trebbiano, Bombino bianco, Malvasia e Moscato, per le uve bianche e di Montepulciano e Uva di Troia, per le uve nere.

Nella Tenuta Cotinone sono coltivate le varietà Bombino bianco, Verdeca e Sangiovese certificate con la Indicazione Geografica Tipica "Daunia" e dal 2002 anche Chardonnay e Sauvignon Blanc, Merlot e Uva di Troia.



di 14°C per circa 20 giorni. Dopo la stabilizzazione, il vino viene sottoposto ad una rifermentazione in autoclave per circa un mese e mezzo e per successivi 6 mesi resta a contatto con le fecce di

## Le origini

La tradizione vitivinicola della famiglia D'Alfonso Del Sordo risale al 1800 con il barone Antonio Del Sordo, che aveva destinato alla coltura della vite una parte dei suoi possedimenti situati nei territori di San Severo e Lucera, e con Ludovico D'Alfonso, viticoltore appassionato, che già a quei tempi sceglieva le uve migliori dei suoi vigneti e le vinificava nei sotterranei della sua abitazione.

Per assicurare la continuità del casato agli inizi del 1900 Giovanni Del Sordo, figlio di Antonio, non avendo discendenti, decideva di adottare Felice D'Alfonso, figlio di Ludovico. Nasceva così la famiglia D'Alfonso Del Sordo.

Nella seconda metà del 1900 Antonio D'Alfonso Del Sordo, figlio primogenito di Felice, costituisce una società, ponendo le basi per una espansione commerciale dell'azienda di famiglia decidendo, inoltre, di costruire un grande stabilimento vinicolo nel cuore delle sue tenute, e trasferire l'attività di trasformazione, invecchiamento e imbottigliamento del vino ancora esercitata, seguendo la tradizione di famiglia, nelle cantine del centro di San Severo, nella più comoda tenuta "Coppanetta", in contrada Sant'Antonino da Piede.

rifermentazione per garantire maggiore struttura e finezza del perlage.

«Fondamentale è stato il modo di comunicare il Centofàte che ha riguardato non solo il packaging ma anche la comunicazione la quale si basa sulla storia che accompagna la creazione di questo spumante, che a partire dal nome, ha molti legami con la nostra famiglia» - commenta Gianfelice D'Alfonso Del Sordo -. Il nome Centofàte infatti è un

acronimo con i nomi di mia moglie Celeste ed i nomi dei miei figli e di mio padre ma è allo stesso tempo un'immagine che rimanda alla fanciullezza». È uno spumante fresco, giovane e vivace che rende scintillante ogni momento. «Mi ha sempre affascinato la vista delle bollicine che risalgono lentamente verso la sommità del calice per poi scomparire dopo essere arrivate in superficie - aggiunge Gianfelice D'Alfonso

Del Sordo. C'è qualcosa di magico, di inspiegabile, che invita a fantasticare su quel lento e costante movimento rendendo quelle bollicine così vive da poterle paragonare a delle piccolissime fate che, con estrema eleganza, volteggiano nel calice per raggiungere la libertà».

Anche lo spot di presentazione è accompagnato da una sonorizzazione originale creata appositamente dal manager di questa cantina, testimoniando tra l'altro la sua grande passione per la musica, che sarà anche la colonna sonora in vista delle prossime degustazioni in presenza, come si auspica. ■



## Nasce così l' «Ancestre» dell'azienda Pisan-Battèl

# Bollicine con metodo Ancestrale

## Un antico connubio tra Bombino e Moscato

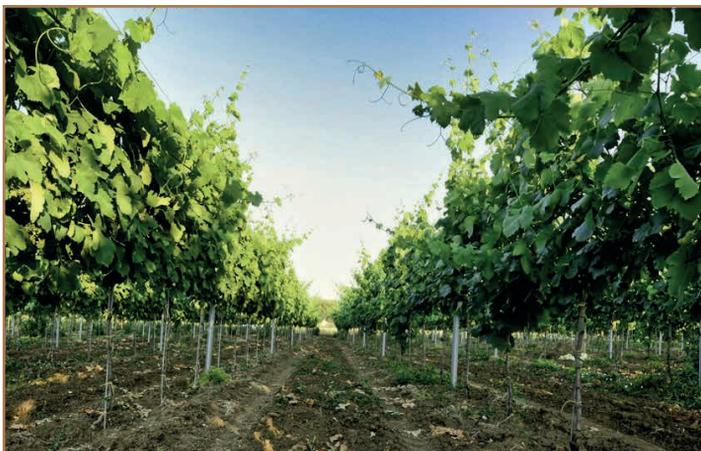


Avete mai degustato uno spumante “*metodo Ancestrale*”? Vi consigliamo di scegliere l'Ancestre della Cantina “Pisan-Battèl”

di San Severo, ottenuto da Bombino bianco per il 70% e Moscato bianco per il 30%. Il suo nome richiama il metodo di produzione e rimanda all'antichità, a un sapere che mantiene in vita gli usi e le consuetudini tramandati dagli antenati. Ad accomunare tutti gli spumanti è la caratteristica che il vino si fa fermentare due volte (e non una sola, come nei vini fermi) allo scopo di produrre le classiche “*bollicine*”. Con tutta probabilità la spumantizzazione ancestrale è la più antica tra le varie tecniche ancora oggi in uso ed è una sorta di intermezzo tra il metodo Charmat ed il metodo Classico perché la fermentazione avviene “*sur-lie*”, ovvero la maturazione del vino si verifica sui propri lieviti, che rimangono in bottiglia e non vengono eliminati con la “sboccatura”; è poco utilizzata e rappresenta una nicchia molto preziosa che propo-

ne vini con una spuma piacevole e non aggressiva, con aromi e sentori unici dovuti al lungo contatto dei lieviti con il vino e con uno spessore e una spiccata personalità.

Il metodo Ancestrale, utilizzato dalla Cantina “Pisan-Battèl”, ha come particolarità sia quella di utilizzare solo gli zuccheri dell'uva, senza aggiungerne altri, e sia di separare una piccola percentuale di mosto prima della fermentazione, che sarà aggiunta solo successivamente alla seconda parte



Tra i filari dei vigneti Pisan-Battèl

già fermentata. In questo modo i patron della maison di spumanti sono riusciti a ottenere un prodotto con un aspetto brioso e velato ma più pulito quindi con



Antonio Pisante e Leonardo Battello durante il Remuage

*La cantina Pisan-Battèl nasce nel 2017 a San Severo quando Antonio Pisante e Leonardo Battello, amici di lunga data, decidono di dedicarsi alla produzione e alla vendita di Spumanti metodo Classico mettendo a frutto la loro esperienza ventennale nel settore della vinificazione e della spumantizzazione.*

*Pisan-Battèl è un'azienda a filiera corta che utilizza solo le uve sane ed incontaminate coltivate nei suoi vigneti, sei ettari alle pendici del Gargano.*

*Quattro sono le etichette prodotte: il Brut, spumante metodo Classico per eccellenza, ricavato da "Bombino bianco"; il Pas Dosé, sempre da "Bombino bianco" che si differenzia dal Brut per l'assenza di zuccheri residui; il Brut Rosé prodotto da uve a bacca rossa di "Uva di Troia"; e l'Ancestre.*

un minore impatto visivo perché viene spogliato di una buona parte di zuccheri e lieviti residui.

L'Ancestre di "Pisan-Battèl" offre alla

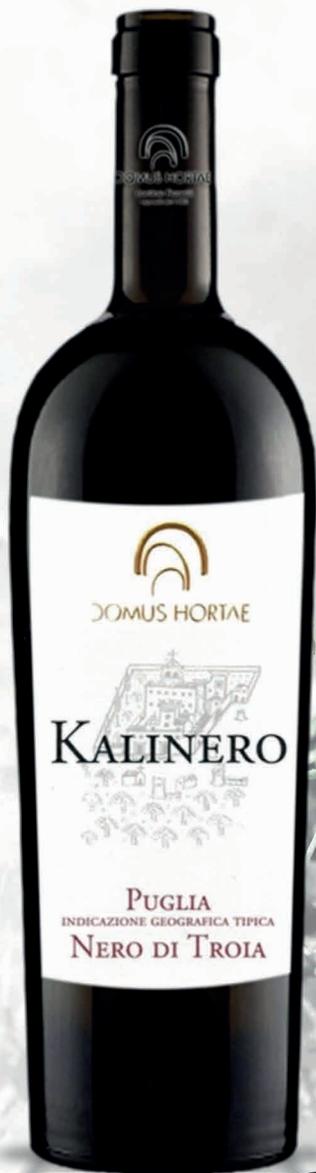
vista un perlage molto fine, regala all'olfatto particolari sentori balsamico-aromatici e dona al palato un aroma fragrante di mosto e agrume maturo, con spiccate note di sapidità e freschezza. È un vino di estrema versatilità, ottimo nell'abbinamento con piatti grassi di terra o di mare, formaggi come cacio-cavallo podolico, gorgonzola o parmigiano di media stagionatura e salumi di bassa stagionatura.

Come dicono i produttori, Antonio e Leonardo: «Non esistono stagioni perfette per bere Ancestre, che sia estate o inverno, è sempre il momento giusto per condividere un calice di bollicine

*ancestrali con la propria famiglia, per colmare i sorrisi di un amico, o per una serata romantica in dolce compagnia».*



DOMUS HORTAE



Corso Aldo Moro 85 - Orta Nova - Foggia  
Telefono: +39 3284238769

[domus.hortae@gmail.com](mailto:domus.hortae@gmail.com)

[www.domushortae.com](http://www.domushortae.com)



FISH  
FOOD

VIALE KENNEDY - SCALINATA PRINCIPALE PER IL PORTO, PESCHICI - FOGGIA

INFO E PRENOTAZIONI:

TEL. +39 0884 964935 / +39 348 8329295

[COSTAMARINAPESCHICI.IT](http://COSTAMARINAPESCHICI.IT)



**Apricena: l'esperienza della famiglia di Nino Passalacqua**

# Un matrimonio perfetto tra biologico e tradizione

## Produzioni di qualità in casa della BioOrto



Siamo in casa della "BioOrto" dove qualità e tradizione ben si sposano nella produzione di prodotti biologici. Soprattutto

gli oli: tre bio diversi da altrettante cultivar del nostro territorio come la "peranzana", l'"ogliarola garganica" e la "coratina". Qui tutto si muove nei tempi dettati dalla natura senza uso di qualsiasi tipo di prodotto, destinato ad accelerare i processi di produzione. In casa della famiglia di Nino Passalacqua tutto si consuma nel nome di questi cicli. Molto apprezzati dal mercato, dai ristoratori e dai consumatori che chiedono qualità a tavola e sugli scaffali. Il tutto trova riferimento nel carattere tenace della famiglia Passalacqua e nelle sue origini montanare, nel rigore di quelle montagne abruzzesi dalle quali nonna Giulia e nonno Pietro scendevano ancora a metà del '900 per raggiungere il Tavoliere delle Puglie, impegnati nella transumanza.

Dalla pastorizia nomade all'agricoltura sedentaria il passaggio è stato naturale: col sacrificio e il lavoro vengono acquisiti i fertili terreni che vedono oggi estendersi a perdita d'occhio gli ortaggi e la frutta di BioOrto. L'azienda nasce infatti già adulta e con quelle idee lungimiranti che soltanto papà Nino

riusciva a mettere in prospettiva e che oggi vede impegnati in ruoli strategici i figli Giulia col marito Mirko, Tiziano e Nino Jr. Ed è proprio nella dedizione familiare autentica che risiede il segreto dell'attaccamento alla tradizione e allo stesso tempo dello slancio verso la ricerca e l'innovazione che ha fatto di BioOrto un brand oggi sinonimo in tutta l'Europa di frutta e verdure biologiche di qualità assoluta. Peculiarità che permettono alla famiglia di rialzarsi dopo



*Per ottenere un olio di altissima qualità dalle drupe degli olivi secolari della Tenuta, la produzione è rigorosamente controllata in ogni fase e affidata all'impianto continuo Molinova serie oro a 3 fasi ciclo continuo, il top della gamma Pieralisi, azienda leader nel settore. Le olive raccolte a questo punto di maturazione, vengono frante entro le 6-8 ore con un sistema altamente automatizzato di frangitura e gramolatura, a temperatura costante e controllata di 27°C. L'olio extravergine così ottenuto viene stoccato in un silos di acciaio inox ad atmosfera controllata per poi essere imbottigliato e confezionato.*

NATURALMENTE BIOLOGICO

# BIOORTO

Località Posta del Colli - 71011  
Apricena - Foggia  
Tel.+39 0882.645.787

info@bio-orto.com



*Giulia e Tiziano Passalacqua  
in occasione della fiera "Tutto Food"*



## EXTRAVERGINE BIOLOGICO DI OLIVA OGLIAROLA GARGANICA

Espressione del Gargano. Quest'olio presenta colore giallo oro, limpido, con qualche lieve riflesso verdolino. Al palato dona una piacevole percezione di morbidezza, oltre a una nota vellutata, unitamente all'equilibrio delle sensazioni amari e piccanti: un olio fruttato, con personalità, ma senza eccessi. Ideale su verdure al vapore, insalate e zuppe.



## EXTRAVERGINE BIOLOGICO DI OLIVA CORATINA

Olio dalla grande carica polifenolica. Si traduce al gusto con una spiccata nota di amaro e piccante, dal fruttato intenso. E' la massima espressione delle cultivar pugliesi: olio di grandissima personalità, al palato è fine e di carattere, con sentori di vegetale, ideale per un uso a crudo, soprattutto a condire zuppe di legumi, insalate e bruschette.

l'incendio del settembre 2019 quando l'azienda venne letteralmente distrutta dalle fiamme.

La forza e la tenacia di Nino Passalacqua e figli. «Cultivare gli ortaggi non è facile, scegliere poi il biologico su larga scala è una vera e propria impresa. Ma sacrificio e perseveranza non ci fanno difetto, almeno quelli. Caratteri che in parte abbiamo ereditato dalle nostre origini abruzzesi, montanare», commenta Giulia Passalacqua, guardando le coltivazioni della sua azienda. Un mercato selettivo quello imboccato da BioOrto con riferimento soprattutto all'estero dove l'olio made in Italy viene molto apprezzato. E i fratelli Passalacqua stanno lavorando sugli oli aromatizzati al limone, al basilico e al peperoncino. Una linea ancora work in progress ma studiata per conquistare nuovi ambiti di mercato. «L'olio è un prodotto sempre



Nino Passalacqua e sua moglie Liana Ciavarroni



Mirko Conte

*più importante sul mercato agroalimentare - aggiunge Tiziano Passalacqua -, dove è incessante la richiesta di qualità e di varianti che meglio sappiano esaltare aromi e capacità polifenoliche. Noi ci*



*stiamo lavorando da tempo con i nostri bio-tecnici. E presto saremo in dirittura d'arrivo».* ■



## EXTRAVERGINE BIOLOGICO DI OLIVA PERANZANA

Quest'olio si distingue per l'eleganza: l'equilibrio tra amaro e piccante, il fruttato medio e la sua bassa acidità lo rendono uno degli extravergini più apprezzati. All'olfatto si esprime pieno e avvolgente e sprigiona sentori di pomodoro acerbo e note di erbe aromatiche. Si sposa bene con piatti delicati, è perfetto su tartare di pesce, crostacei, pesce arrostito, insalate e marinate di verdure.



# LIKE

GUIDA AI SAPORI DELLA PUGLIA

#ilpiaceredelgusto



## La tua pubblicità su LIKE

# - 50%

**APPROFITTA ORA!**  
Stiamo lavorando  
al prossimo numero

**Free Magazine  
cartaceo e on-line**

**BONUS PUBBLICITA'**  
pari al 50%  
anche per i prossimi  
due anni

**Info e contatti 0882 375761**

**likeilpiaceredelgusto.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](http://www.asfodelofalcone.it)

# Il Camavitè? Progetto nato per gioco e ora nella top del turismo made in Gargano

**Le ragioni di un successo (non) annunciate spiegato dal suo patron**



Un minuscolo angolo di intimità a metà strada fra Peschici e Vieste.

Appoggiato sugli scogli, appena il sole inizia a cercare il mare, il

Camavitè si trasforma in

un ristorante e lounge bar a lume di stelle. Un progetto nato per gioco, che si è trasformato nel tempo e che fonde due visioni totalmente opposte della nostra famiglia.

Da una parte nostra madre, Teresa, cuoca per diletto e testimonianza diretta e, aggiungiamo, più che mai presente nella nostra cucina di ricette e metodi tradizionali appartenenti al nostro passato; e dall'altra chi vi scrive, sommelier & bartender con un "buon appetito", desideroso di rendere cocktail e drink "pugliesi" attraverso procedimenti tipici della cucina. A tutto questo si aggiunge un luogo pieno di pace, dove la frenesia non sembra essersi mai vista, dove si è deciso sin da subito di evitare qualsiasi tipo di prenotazione a tempo oppure turni a tavoli: quel posto merita di essere "in totale spensieratezza".

Ma qualcosa mancava per regalare ai nostri ospiti un'esperienza totalmente pugliese.

Nel giro di appena un anno l'acquisto

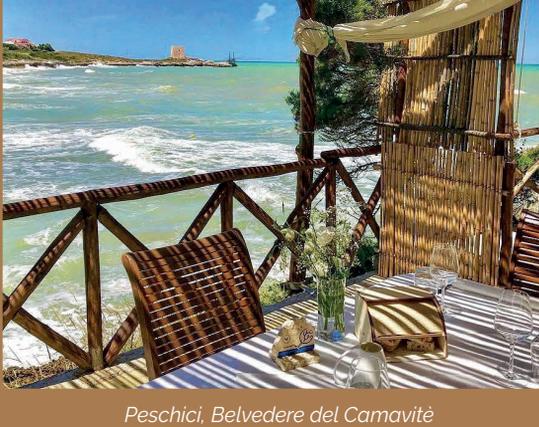
di tutte le materie prime all'interno dei nostri piatti ha subito uno shock "territoriale", attraverso la conoscenza delle centinaia di mini-aziende e fattorie presenti nel nostro meraviglioso Gargano, dove ogni paesino nasconde tante piccole prelibatezze talvolta sconosciute. Il menù perciò, alla fine di tutto, si è praticamente creato da se, e noi non abbiamo fatto altro che aggiungere la nostra immaginazione e l'esperienza. Percorso ora facilitato anche dalla sinergia con la rivista LIKE.

Perciò, accanto ai piatti-simbolo della nostra tradizione che prevedono il



Vincenzo De Nittis - Proprietario del Camavitè

recupero e l'utilizzo di elementi e ingredienti spesso considerati poveri, ma mai di gusto, come le melanzane



*Peschici, Belvedere del Camavitè*

ripiene, dove il contenuto si crea da pane raffermo, canestrato pugliese e uova, oppure i diversi tipi di pancotti e acquasala, ottenuti sempre dall'uso di pane raffermo cotto oppure bagnato (spesso direttamente con acqua di mare), oppure ancora dai classici sughi di pesce che arricchiscono orecchiette, troccoli e strascinate tirate a mano trovano spazio piatti moderni, dove i frutti di mare, tartare e pesce crudo "scarpacciato" vengono abbinati a saporite e semplici insalate di arance e limoni IGP del Gargano, con l'aggiunta dei capperi, dell'onnipresente rosmarino e dell'inconfondibile origano. Pane caldo e focaccia cotti nel nostro forno a legna riempiono e saziano già dal profumo. La nostra cantina è fornita solo di vini pugliesi mentre la musica, dal jazz a quella moderna, non manca mai. I drink invece hanno una storia a parte. Qualcuno nasce per sbaglio, come il GinTonic alla marmellata di arancia, un cocktail stranamente amaro, un amaro-nolo nascosto in quelle scorze delle nostre profumatissime arance. Il Gar-



## Like - Camavitè e il sogno di Vincenzo

denTonic sposa gin ed aceto di mele, mixati con l'uso di un bitter al sedano, miele e scorza di limone. Il Mediterraneo invece è un profumo da bere: un centrifugato di basilico, rosmarino e salvia vestono di verde una cedrata ed un gin italiano, dissetante e rinfrescante. Difficilmente ne berrete solo uno.

L'ultimo è il Negroni Svegliato. Una moka diventa shaker, l'acqua sostituita da un buon vermouth e al caffè macinato viene aggiunta una polvere di caruba e un pizzico di cannella. Bitter e

gin al cioccolato completano la bevuta rendendolo un drink per tutte le ore. Posti intimi, dicevamo, riservati e soprattutto pochi. Appena 25 per cena e 50 per l'aperitivo.

Nell'ultimo anno il progetto Camavitè è diventato anche store ed e-commerce. Infatti, in pieno centro a Peschici, ha preso vita un piccolo negozio dove potrete trovare

tutti gli ingredienti locali che usiamo in cucina, dalla pasta all'olio, dai vini al miele, dalla passata di pomodoro al vincotto, oltre a una vasta selezione di ceramiche interamente dipinte a mano. L'e-commerce è arrivato subito dopo, e in tanti ne hanno approfittato per continuare aperitivi e cene made in Puglia direttamente a casa loro.

Il prossimo passo, invece, sarà di quelli azzardati e complicati: una scuola di cucina pugliese, per evitare che si perda. In fondo la cucina è tempo e memoria mentre immagini un futuro pieno di ricordi. ■

**Il mestiere del pastore diventa uno stile di vita**

# Masseria Facenna, benvenuti nel regno della cultura podolica

## Percorso esperienziale nel ricordo di Antonio

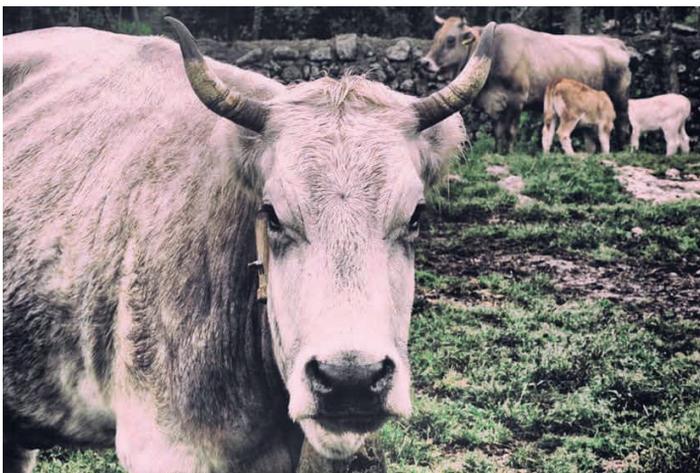


Qui, a Masseria Facenna, la vacca podolica ha instaurato uno dei suoi regni garganici. Pascoli e boschi sulle alture che tra Carpino e Cagnano Varano,

s'affacciano sul lago di Varano e il mare Adriatico. Distese spettacolari e silenzio da genesi biblica. Si respira questo clima tra le mura della Masseria Facenna, azienda casearia ma anche masseria didattica. Tutto made in family con Giacomo e Dora, in sinergia con i figli Marco e Bruno nel ricordo di Antonio (vedi box). Piglio e carattere tipico degli agricoltori garganici: tanto lavoro, duro lavoro, ma anche ospitalità a 360°.

Perché a casa Facenna non si comprano solo caciocavalli e latticini di qualità, ma ci si imbatte in un clima davvero unico, dove ci si confronta con momenti di vita, struggenti ricordi ma anche con la possibilità di conoscere metodi e lavorazione di un'arte, quella casearia, che, sulla "montagna del sole", ha origini antichissime. Qui il caciocavallo nasce e pren-

de di forma grazie alla manualità dei produttori. Pochi litri di latte (6-7) per capo, e poi una lunga e delicata lavorazione dove tutto ha un motivo, una giustificazione. «Arte che ci tramandiamo di padre in figlio – commenta Giacomo, il capo famiglia – che si arricchisce di sa-



Vacca podolica - ph. Pasquale D'Apolito

*peri che valorizzano sempre più la qualità dei formaggi che produciamo. Ma è anche un impegno duro, che metterebbe a dura prova la resistenza di qualsiasi umano: sveglia mattutina e poi una lunga giornata di lavoro che si conclude a tarda sera». E' questa la giornata tipo dei Facenna.*



Tanti i motivi di questi estenuanti tour de force. Primo perché la vacca podolica è un "animale anarchico": non ama la stalla, adora gli spazi senza barriere. E qui ne ha tanti da utilizzare. Per cui diventa difficile e impegnativa anche la mungitura o comunque la gestione della mandria a volte sparsa su più zone del pascolo. *«Fa parte del nostro lavoro* - aggiunge Dora, collante e spirito propositivo di questo nucleo familiare, autentico trade d'union

*- Vero, è duro rinunciare a ogni tipo di beneficio che la vita può darti ma cui ripaga l'amore per il nostro lavoro e i consensi dei consumatori».*

Quest'anno l'azienda Facenna ha anche praticato la transumanza a Vastogirardi, in provincia di Isernia. Un rituale che la famiglia ha voluto rivivere per il benessere fisico e salustico della mandria. *«Anche un'occasione* - aggiungono i figli Marco e Bruno - *per tornare alle nostre origini. Non vogliamo dimenticarle, per questo ci siamo imposti il momento transumante. Perché arricchisce il nostro bagaglio esperienziale».* ■



#### ANTONIO FACENNA, PIONIERE DEL MARKETING ESPERIENZIALE NELLA PUGLIA GARGANICA

*Amava il Gargano, la sua terra. Ed è morto la sera del 3 settembre 2014 per amore della sua terra. Trascinato via da una fiumara di acqua e fango mentre raggiungeva il suo allevamento durante un violento nubifragio. E' scomparso così Antonio Facenna, allevatore di 24 anni. La sua auto venne travolta dal fango mentre raggiungeva Masseria Facenna in contrada "Coppa Rossa". non voleva lasciare soli i suoi animali, temeva per loro. Temeva per la sua terra, il suo orgoglio.*

*Antonio Facenna non era un allevatore qualsiasi. Esperto di produzioni casearie e pastorizia, parlava e declamava la sua terra così come fanno pochi. Nella sua azienda si consumavano anche laboratori e incontri all'aperto come raduni di suonatori di tarantella garganica. Un vero e proprio ambasciatore del Gargano, quello autentico, fatto di persone vere, radure assolate, di masserie che, con la loro bellezza, si stagliano nel cielo azzurro della "montagna sacra".*

**Emergenza Covid, necessario l'apporto dei consumatori**

# Parte dall'agroalimentare la sfida per il mercato

**Azione di promozione e tutela lanciata da Confesercenti Foggia**



I fattori che identificano un territorio sono molteplici. La Capitanata è impareggiabile. Ricca di storia, archeologia, ambiente e una cultura alimentare affinata da secoli di sapienti tradizioni culinarie legate alle tipiche produzioni enogastronomiche che si sviluppano tra prelibate ricette e luoghi eccezionali articolate nei diversi subsistemi: paesaggistici che partono dai Monti Dauni e si estendono fino alla Foresta Umbra nel Gargano, famosi per la notevole estensione di pascoli e eccellenti produzioni di latticini, formaggi e carni pregiate; splendide baie, sparse in un incantevole mare che parte dai confini con il Molise, attraversano il Gargano e proseguono fino alle saline di Margherita di Savoia in circa 240 Km di costa; il Basso e l'Alto Tavoliere e la piana del capoluogo famosi per le meravigliose estensioni di grano, uliveti e produzioni ortofrutticole, per le masserie fortificate e pregevoli case di campagna, per l'offerta di prodotti genuini

quali pasta fatta in casa, pane, pomodori, olio, ortaggi prodotti e trasformati in loco.

I prodotti della filiera enogastronomica specifici dei cinque sub sistemi della nostra Provincia vengono considerati già da tempo come elementi in grado di caratterizzare l'offerta e l'identità del nostro territorio e rappresentano uno dei punti di forza e di eccellenza di un brand conosciuto in Italia e all'estero. Le imprese di trasformazione associate a questi prodotti sono vicine a zone di produzioni tipiche di particolare valore. Sono produttrici dirette dell'enogastronomia della nostra Provincia. Sono ristoratori, organizzano itinerari, visite



## IL PERCHÉ DELLA FILIERA

Un territorio che diventa filiera della propria identità agroalimentare e commerciale. Parte con l'intervento di Franco Granata, direttore della Confesercenti Foggia, un dibattito su LIKE destinato a coinvolgere istituzioni, associazioni di categoria e, soprattutto, operatori. E' un momento delicato per l'economia delle nostre aziende, e ora come mai serve coesione, unità d'intenti, attività concrete di sostegno alle imprese e non le solite chiacchiere. I prossimi mesi saranno fatali per la piccola economia legata ai negozi di vicinato, alle aziende agroalimentari, ai ristoratori tutti. Ecco perché stare insieme e adottare politiche comuni è quanto mai indispensabile per il futuro del piccolo commercio.

*La Redazione*

guidate, laboratori di cucina. Offrono degustazioni, vendita di prodotti tipici e servizi ad essi legati.

Questo periodo di emergenza pandemica, il generale clima di incertezza che ciò comporta, ha aggravato la già precaria situazione economica degli operatori di tutta la filiera agroalimentare ed enogastronomica con il concreto rischio che molte aziende del settore chiudano con la conseguenza di un danno incalcolabile per



tra gli operatori pubblici e privati, le imprese e la popolazione, attuare una strategia comune tra le imprese della filiera e gli Enti Locali. ■



l'intera economia della Provincia di Foggia e del sistema Puglia. E' urgente intervenire. Occorre subito costituire un partenariato Pubblico-Privato che proponga alla Regione Puglia un piano capace di rafforzare la competitività del settore agroalimentare e dell'enogastronomia, che abbia un approccio che coniughi la nostra offerta di prossimità alla domanda di richiesta di prodotti di qualità da parte del consumatore e del turista. Bisogna promuovere

attività, iniziative, manifestazioni ed eventi a favore delle eccellenze territoriali e azioni specifiche per l'incontro domanda e offerta, la commercializzazione dei prodotti enogastronomici in tutte le sue articolazioni, compreso la ristorazione, favorire la diffusione di un'ampia cultura dell'ospitalità

# Masseria Casacapanna, dove la passione incrocia agricoltura, storia e qualità

## Il "case history" della famiglia Saracino di Chieuti



Un'enclave dove natura ed enogastronomia s'incrociano nel solco della tradizione e della qualità.

Benvenuti a Masseria Casacapanna, nelle campagne di Chieuti, in contrada "Viarelle", trasformata in un'oasi dalle molteplici offerte dalla famiglia Saracino. In una posizione ideale per osservare il mare Adriatico con le Isole Tremiti che brillano sullo sfondo, e spaziare verso il Molise con le imponenti catene montuose della Maiella e Gran Sasso che si stagliano all'orizzonte.

Costruzione del 1800, appartenente a un antico casato del luogo, è stata dimora di numerose famiglie dedite all'attività agricola con la coltivazione dei campi a cereali, leguminose e foraggi. Il territorio adiacente alla Masseria era circondato da uliveti, vigneti, mandorleti, boschi e pascoli. Attualmente l'antico edificio rurale è stato interamente ristrutturato con l'utilizzo di materiali nobili e si presenta quasi intatto rispetto alla sua struttura originaria. Si respira un'atmosfera romantica ed elegante per trascorrere notti tranquille e gustare pranzi con genuini prodotti autoctoni.

L'unico termine per racchiudere le molteplici attività dell'azienda che, col



passar del tempo, si è ampliata dando sempre più spazio e importanza alla realtà di una vita semplice, quella della Masseria, che incorporasse storia e tradizione del mondo agricolo con

### IL FARMER'S MARKET

La natura si offre e Masseria Casacapanna la esalta: così nasce il Farmer's Market punto vendita di prodotti aziendali, arredato con attrezzi e foto che testimoniano l'evoluzione storica del lavoro contadino e della vita in campagna, racchiudendo le diverse attività di trasformazione in modo da intersecare il mondo agricolo con la gastronomia.

È qui che i vari laboratori presenti nella struttura esprimono al massimo il loro operato. L'armonia di colori e i profumi, resi suggestivi da tratti del passato, danno libero sfogo alla fantasia della gastronomia. La vasta gamma dei prodotti esposta all'interno del Farmer's Market è adibita alla vendita diretta.



tico e Isole Tremiti) interamente ristrutturata in mattoncini e legno lamellare. E' l'ambiente ideale per assaporare gustosi e ricercati piatti della tradizione locale preparati con cura e dedizione.

## MASSERIA DIDATTICA

*L'azienda, con la Masseria didattica, offre alle scuole l'opportunità di far conoscere ai bambini e ai ragazzi il mondo agricolo, la cultura e le tradizioni della vita contadina, i prodotti e gli animali, la produzione e la trasformazione dei prodotti che conservano il fascino e la genuinità del lavoro artigianale e casalingo; attraverso l'esperienza vissuta con il contatto diretto della vita in campagna.*

*La Masseria che si incontra con la scuola, svolge un'importante missione educativa e sociale; questa connessione diventa un'esigenza di primaria importanza nel percorso educativo e di crescita evolutiva dei bambini.*

la dedizione per la gastronomia. «Un'esperienza da vivere - commenta Berardino Saracino, corporate chef della struttura - è quella offerta dalla Masseria, lontano dal caos cittadino: accoglie i suoi ospiti mettendo a disposizione un posto in prima fila, da protagonisti, ad uno spettacolo che in Puglia ha ancora un sapore genuino, legato alla cultura popolare in un ambiente senza tempo».

Punto di forza è la grande sala ristorante con veduta panoramica (Mare Adria-

Adiacente alla sala ristorante c'è una sala degustazione per gli ospiti di passaggio. Qui è possibile assaggiare i prodotti aziendali.

Masseria Casacapanna è dotata di:

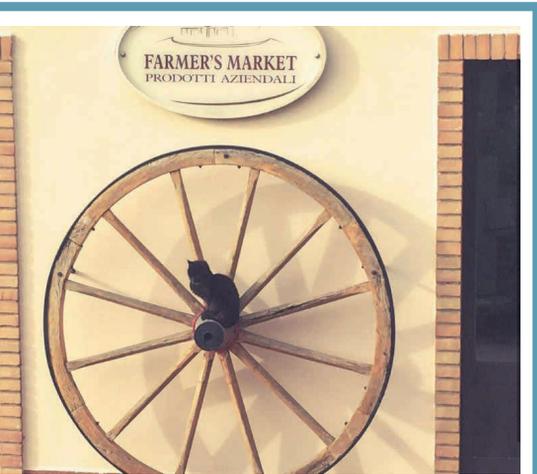
**Caseificio**, allo scopo di produrre, con l'ausilio di vecchi casari, specialità tipiche del posto: cacioavalli, trecce, appassite, ricotta e cacio ricotta;

**Pastificio**, al fine di produrre con il proprio grano duro formati di pasta tipica del territorio pugliese: orecchiette, ci-catelli, etc...;

**Salumificio** per la lavorazione di insaccati di maiale (salsicce, capocolli, salamini, fegatazze, pancette arrotolate, culatelli, soppressate);

**Laboratori multifunzionali** per la produzione di sott'oli, confetture, succhi di frutta, passata di pomodoro, etc... rigorosamente prodotti in Masseria;

**Laboratorio cucina**, che oltre alle molteplici produzioni gastronomiche, ha iniziato a produrre pane, taralli, biscotti, cantucci, etc.



# PugliaMò, ecco l'ultima sfida

## Rete vendita per top player, sullo scaffale produzioni di

Mettere insieme etichette e percorsi enogastronomici. Una vera e propria selezione con tanto di recupero identitario per confezionare un paniere capace di individuare eccellenze del territorio. Nasce così la sfida di "Pu-

del delivery e, dalla prossima estate, in punti vendita di eccellenza a Vieste, Peschici, Rodi Garganico e Isole Tremiti. «Non vogliamo sostituirci o aggiungerci a nessuno – commenta Vincenzo De Nittis, titolare del ristorante "Camavitè"



gliaMò", il nuovo brand che, nel rispetto della tracciabilità dei prodotti, mette insieme nuovi percorsi esperienziali di penetrazione commerciale su un mercato sempre più saturo e, in verità, anche vittima di vere e proprie truffe nate sull'onda dell'entusiasmo collettivo ormai imperante tra i consumatori con gli effetti della pandemia.

Dalle confetture e marmellate, ai sottoli e prodotti di nicchia come il mosto cotto, la pasta e i dolci tradizionali. "PugliaMò" si presenta così al mercato

di Peschici e tra gli ideatori del nuovo progetto -. *Siamo consapevoli che il mercato sia saturo di etichette e siti di e-commerce di prodotti tipici proliferati in modo impressionante soprattutto in questo delicato momento legati alla diffusione del Covid. Ma ci siamo resi anche conto che, quasi tutti, non hanno identità, non hanno alle spalle un back ground, e che difficilmente viene messo in mostra il meglio di quella produzione, sotto l'aspetto del piacere al palato ma anche salustistico».*

# per i prodotti di qualità

## nicchia per acquisire nuovi mercati

Marketing, grafica e comunicazione del nuovo progetto sono stati affidati alla CDP Service che è anche l'editore della nostra rivista di turismo rurale ed enogastronomia. Nuove modalità ma con un occhio attento a quelli che sono i processi riviventi dal mercato. "PugliaMò" si avvale della consulenza dell'agenzia per meglio coniugare domanda e offerta.

«Perché si confonde il marketing con la pubblicità - commentano i consulenti della CDP Service - dimenticando che in termini economici e aziendali, il marketing si propone di individuare nuove prospettive di mercato per le

imprese/clienti, e raggiungerle facendo business. Invece in questo campo si ritiene che sia sufficiente realizzare una grafica, un sito web o uno spot video per risolvere le esigenze commerciali di un'azienda agroalimentare. Prodotti ormai superati perché oggi chi fa comunicazione è anche consulente marketing a tutto tondo coadiuvando l'azienda nelle scelte più opportune per aggredire il mercato e fare numeri. Ecco perché abbiamo detto "sì" a PugliaMò. È un modello che stiamo costruendo insieme, così come facciamo con tanti altri top player del territorio».

ziano la vita e la produzione. C'è bisogno di creare una nuova sinergia tra produttore e consumatore, non basta produrre e attaccare un'etichetta su una bottiglia o un vasetto. Bisogna raccontare cosa c'è dentro, il lavoro dell'uomo e della donna che l'ha plasmato. Oggi tutto questo non c'è perché fagocitato dalla globalizzazione. E i consumatori hanno il diritto di sapere cosa mangiano e bevono».

Diverse le fasi del progetto. In questo primo momento legato al delivery, i prodotti raggiungeranno direttamente i consumatori.

"PugliaMò" ha scelto questa modalità per interfacciarsi con i suoi nuovi e potenziali clienti grazie anche a una selezione mirata e che fruisce di un celere servizio di trasporto con corriere. Poi spazio e tempo saranno dedicati al market place e alla prossima estate con punti vendita nei centri turistici per eccellenza del turismo "made in Gargano". ■

Se è vero che un vino, un formaggio, una pasta raccontano il territorio, le sue emozioni, le sue storie, gli uomini che ne hanno condiviso la produzione, in casa di "PugliaMò" si guarda con attenzione a questa filiera. «Perché dietro ogni prodotto - aggiunge Teo Palatella, disegnatore e co-founder del progetto - si nasconde il retaggio di uomini, prodotti, luoghi, ambienti che ne caratteriz-



Ph: Valerio Sorci

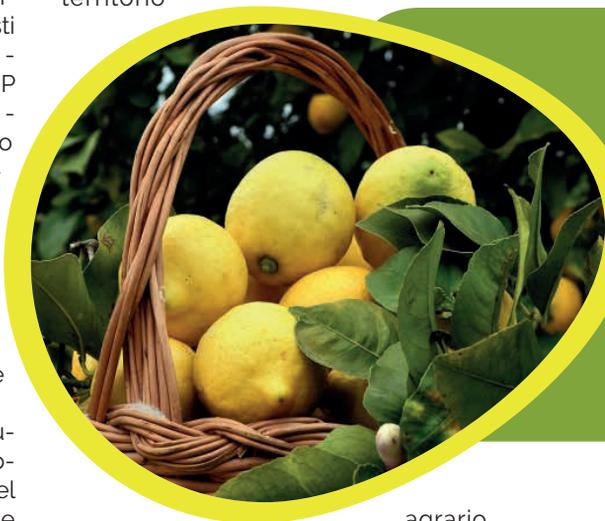
## Continua il lavoro di tutela intrapreso dal Consorzio **Arance e Limoni IGP:** viaggio nell'oasi agrumaria di Rodi, Vico e Ischitella



A partire dalla fine degli anni Ottanta dello scorso secolo, l'Unione Europea ha rivolto con attenzione lo sguardo verso la qualità alimentare con una visione sul ruolo del mondo agricolo in chiave di qualità del cibo e rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema. I marchi che identificano questi prodotti nei settori Food & Wine (DOP - Denominazione di Origine Protetta; IGP - Indicazione Geografica Protetta; STG - Specialità Tradizionale Garantita) sono stati pensati per quelle produzioni tipiche con caratteristiche uniche e inconfondibili, legate inescindibilmente al territorio di produzione salvaguardando i fattori naturali e umani che da secoli si combinano per produrre qualcosa che non può essere imitato al di fuori della zona di produzione specifica.

Il Consorzio di Tutela "Gargano Agrumi" nasce nel 2001, grazie anche al sostegno dell'Ente Parco Nazionale del Gargano, dall'esigenza di valorizzare e tutelare la tipicità e la peculiarità delle produzioni agrumarie garganiche tramandate fino ai giorni nostri e che costituiscono un patrimonio di inestimabile valore. Nel 2007, la Comunità Europea ha assegnato il marchio di ori-

gine all'Arancia del Gargano IGP e al Limone Femminello del Gargano IGP coltivati, con pratiche agricole tradizionali, nell'Oasi Agrumaria del Gargano che si estende su un'area di circa 800-1000 ettari circoscritta nei territori dei Comuni di Rodi Garganico, Vico del Gargano e Ischitella, riconoscendogli qualità e caratteristiche particolari legate a un territorio



gario unico, che le identifica e contraddistingue. I giardini dell'Oasi Agrumaria del Gargano in cui sono coltivate le due IGP sono il risultato di sagaci scelte agronomiche ed accurate pratiche agricole. Questi giardini più



Ph: Sara D'Incalci

che aree frutticole simboleggiano da sempre l'identità storica e culturale di questa zona settentrionale del Gargano. Protetti da lecci e da allori, questi

paesaggistico. Il profumo e la fragranza degli agrumi garganici hanno in se una bontà e storia, un'intensità che solo la natura vera e incontaminata può trasmettere.

### LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO IGP

*È il limone più antico di Italia. L'Indicazione Geografica Protetta si riferisce al frutto, allo stato fresco della pianta di limone appartenente alla varietà Femminello del Gargano, che si distingue nelle tipologie **Limone a Scorza Gentile** o **Lustrino** e **Limone Oblungo**. È caratterizzato da una scorza sottile particolarmente liscia che contiene una elevata quantità di oli essenziali profumati molto intensi e fa da involucro alla polpa ricca di succo e a un numero di semi ridotto o assente.*

*Le condizioni pedoclimatiche del territorio, il clima mite, la vicinanza del mare, la posizione assoluta, creano, nella zona settentrionale del Gargano, le condizioni ideali per la produzione che garantiscono una lunga persistenza del frutto sulla pianta e ne permettono la raccolta durante l'intero arco dell'anno.*

*Essendo fregiato del marchio IGP non può essere portato a maturazione con tecniche artificiali e ciò è sinonimo di qualità e genuinità. Il limone è noto per essere un battericida, un antisettico, un astringente ed è ricco di principi attivi; inoltre favorisce una corretta digestione ed è anche particolarmente rinfrescante. Viene utilizzato spesso anche in cosmesi e nel campo della fitoterapia e dell'aromaterapia.*

Anche l'Associazione Slow Food, che da anni si batte per la difesa dei cibi di alta qualità, ha inserito gli agrumi garganici tra i presidi dei prodotti tipici italiani, oggetto di massima tutela.

giardini secolari costituiscono ancora oggi un paesaggio storico unico, permeato di profumi e genuinità. Grazie alla tenacia dei "giardinieri", veri e propri architetti della natura, questa felice nicchia ambientale ha suscitato interessi istituzionali ed associativi volti al suo recupero produttivo, commerciale e

La tenacia, l'amore e la costanza dei giardinieri consorziati, nella cura degli agrumeti attraverso pratiche tramandate nei secoli, divengono garanzia assoluta della qualità, genuinità e tipicità degli agrumi del Gargano, che non devono competere con i prodotti dell'agricoltura industriale intensiva.

Ad oggi, il Consorzio conta circa quaranta operatori tra produttori di base, confezionatori e trasformatori per una superficie complessiva di circa 50 ettari. L'attività del Consorzio è finalizzata alla valorizzazione e tutela delle produzioni agrumarie riconosciute dal marchio IGP e circoscritte, come da disciplinare, nei comuni di Rodi Garganico, Ischitella e Vico del Gargano. Il Consorzio svolge attività di controllo e vigilanza sui soci nel rispetto di tutte le disposizioni relative alle produzioni tutelate, fornisce ai soci l'assistenza necessaria al conse-



Ph: Sara D'Incalci

guimento delle certificazioni di prodotto e promuove azioni volte a incentivare studi ed iniziative per migliorare ed incrementare la produzione di agrumi certificati. In particolare l'attività di "tutela" è svolta per garantire l'autenticità delle produzioni, il rispetto delle norme di commercializzazione e soprattutto la repressione di abusi ed irregolarità, mediante l'attività di controllo e vigilanza, per salvaguardare gli agrumi del Gargano dalla concorrenza sleale e dalle contraffazioni. Compito del Consorzio è di vigilare sul corretto utilizzo del marchio, sia nei confronti di coloro che impropriamente utilizzano la de-

## ARANCIA DEL GARGANO IGP

*L'Indicazione Geografica Protetta Arancia del Gargano si riferisce al frutto allo stato fresco degli ecotipi arancio **Biondo Comune del Gargano** e **Duretta del Gargano**, detta anche "arancia tosta". Si distingue per il sapore particolarmente dolce, il profumo caratteristico e la maturazione tardiva, che avviene a metà aprile, quindi diversi mesi dopo il periodo naturale di tutte le altre aree agrumicole italiane. Altra peculiare caratteristica risulta essere la spiccata capacità di conservazione: a metà Ottocento questi frutti venivano infatti esportati in America perché potevano affrontare lunghi viaggi (di oltre 40 giorni) senza subire alcun tipo di alterazione.*

*Ricche di Vitamina C, ma anche di Vitamina A e B, le arance vengono usate sia per rafforzare il sistema immunitario che per prevenire i tipici malanni stagionali (come il raffreddore). Sono un alleato perfetto per la linea, per rendere più forti denti e ossa e ideali per facilitare la digestione.*

*Un costante consumo di arance è utile anche per combattere la cellulite e le vene varicose dato che drenano le scorie che provocano il ristagno dei liquidi. Le arance sono un'ottima fonte di antiossidanti, oltre a essere in grado di contrastare l'invecchiamento cellulare causato dai radicali liberi e a contribuire a rendere più attivo il metabolismo.*

nominazione protetta senza rispettare le norme di legge, sia per coloro, che pur regolarmente iscritti, devono sottoporsi ai controlli sul corretto uso del marchio IGP. Oltre all'attività di vigilanza, tra le finalità del Consorzio, c'è quella di "valorizzare le produzioni" sia per incrementare la notorietà dei prodotti IGP al fine di favorire l'ingresso nel Consorzio e l'adesione all'IGP da parte di nuovi produttori, sia per far conoscere ai consumatori ed operatori della filiera le caratteristiche qualitative distintive del prodotto. L'Arancia del Gargano IGP e Limone Femminello del Gargano IGP, grazie all'attività del Consorzio di Tutela hanno gli strumenti organizzativi e gestionali per ottenere una propria connotazione commerciale e l'apprezzamento del prodotto sui mercati na-



Ph. Sara D'Incalci

zionali ed esteri.

Soci del Consorzio sono i produttori le cui produzioni rientrano all'interno del perimetro dell'Oasi agrumaria, i trasformatori e tutti coloro che utilizzano la denominazione protetta anche al solo scopo pubblicitario. Tra i prodotti dei nostri soci abbiamo il "fresco", che deve rispettare le dimensioni e lo standard qualitativo previsto dal disciplinare, opportunamente bollinato e inserito in idonee cassette ecologiche che riportano il marchio IGP nonché la denominazione di vendita ed i prodotti trasformati che spaziano dalle marmellate, ai canditi, ai succhi, liquori e altro ancora. Molti soci produttori del Consorzio sono giovani da sempre cresciuti con i racconti dei nonni, che con i loro ricordi ci hanno sempre descritto la ricca e fiorente attività agrumicola garganica. Purtroppo di tutto quello che è stato ad oggi restano solo i ricordi e tanti agrumeti non valorizzati e una biodiversità che rischia di svanire. L'obiettivo del Consorzio, per quanto sia possibile, è ridare il giusto valore ai nostri agrumi e, in un'epoca sempre più "green" rivolta ad un'agricoltura sostenibile, cercare di stimolare, con l'innesco di nuovi canali per la commercializzazione, la voglia

dei produttori di ripristinare e investire nuovamente in una risorsa che ha sempre caratterizzato la nostra economia territoriale.

Siamo stati pionieri nel raccogliere, confezionare ed esportare nel Mondo i nostri agrumi già dal '500 e fino ai primi decenni del '900, siamo senza dubbio protagonisti dello scenario produttivo italiano. Documentata è la presenza dei nostri agrumi durante tutto l'ottocento a New York, Chicago, Parigi, Liverpool, Vienna, San Pietroburgo, con volumi di commercializzazione notevoli rispetto agli attuali.

Una popolazione quella Garganica da sempre legata ai suoi agrumi, nei sacrifici dei "vecchi giardinieri" nel produrre frutti di qualità in un territorio con caratteristiche a volte proibitive. A questi uomini speciali vogliamo ispirarci per riprendere tutte quelle che sono state le loro tradizioni ed abitudini che hanno fatto in modo che i nostri Agrumi si distinguessero nel Mondo.

Si cerca ancora oggi di replicare le tecniche di coltivazione e commercializzazione antiche, come la realizzazione di frangiventi a protezione dei giardini, la raccolta manuale e la prima selezione realizzata direttamente in campagna, per ottenere un prodotto destinato ai nostri magazzini per una minuziosa selezione oggi come allora in tre qualità. Certo oggi non sono poche le sfide da affrontare e la concorrenza da combattere per replicare i risultati che i nostri antenati hanno ottenuto nella commercializzazione del nostro prezioso frutto, ma i produttori fanno il possibile nel selezionare i canali più attenti ai quali proporre un prodotto davvero esclusivo, antico e certamente di qualità. ■

## Benessere a tavola

# Agrumi, una forza della natura

## La letteratura gastronomica attorno ai limoni e arance



Gli agrumi, e in particolare quelli del Gargano, hanno eccellenti proprietà ma spesso li ignoriamo in cucina, eppure sono alleati sorprendenti per ricette ricche di aromi e di sapori. La storia degli Agrumi del Gargano ha antiche risposdenze nella letteratura gastronomica.

La più antica citazione conosciuta è cinese e risale a 4000 anni fa, mentre in India si trovano riferimenti agli agrumi nell'800 a.C; si deve poi alle conquiste di Alessandro Magno, dei Greci e dei Romani l'espansione nel bacino del Mediterraneo. Ciò che è straordinario è che per lungo tempo furono utilizzati a scopo ornamentale o medico, in Italia per fare profumi, finché non furono scoperti gli usi in cucina e nella nostra dieta.

Il primo ad arrivare fu il cedro. Il gastronomo Marco Gavio Apicio (I secolo d.C.) ci ha lasciato uno splendido libro di cucina, il *De re coquinaria*. Sebbene

citi per due volte il cedro, non lo fa sotto il profilo alimentare: da ciò si desume che a Roma, all'epoca, non venisse utilizzato a tale scopo. Senza dubbio, come riferisce Macrobio (*Saturnaliorum libri VII*), il filosofo Cloazio Vero (coevo di Apicio) considera il cedro un frutto che si consuma come dolce. Più tardi Palladio (IV secolo), autore di opere dedicate all'agricoltura, nel suo *Agriculturae opus* parla delle diverse tecniche di coltivazione del cedro con riferimento a propagazione, concimazione, irrigazione e potatura. Cita inoltre alcune pratiche fantasiose, per esempio la macerazione dei semi in acqua e miele, o nel latte di pecora, che avrebbero fatto sì che le piante originatesi da questi semi producessero frutti dalla polpa dolce. La coltura del cedro era abbastanza estesa all'epoca e proprio Palladio scrive di essere proprietario di aziende agricole in Sardegna e a Napoli dove coltivava cedri. Negli ultimi anni si è indagato sulla possibile presenza, nell'impero romano, oltre al cedro, del





limone e di altri agrumi. Questa ipotesi è sorta dagli studi degli scavi di Pompei, precisamente della Casa del frutteto (I secolo d.C.), dove sono state trovate pitture che mostrano rami di limoni carichi di frutti. La somiglianza tra le piante e i frutti del cedro e del limone non consentono di differenziarli con certezza.

L'uso del limone in cucina è attestato già dal più antico ricettario di area italiana, il *Liber de coquina*. Si tratta di un'opera, oggi conservata in due copie alla Bibliothèque Nationale di Parigi, compilata verso la fine del XIII secolo alla corte angioina, nel periodo della sua massima fioritura artistica, letteraria e culturale. Anche questo testo rispecchia il clima fastoso e cosmopolita della corte, riportando influssi e ricette arabe, francesi, spagnole, tedesche e di varie regioni italiane.

Ma quale sarà la ricetta perfetta? La materia prima è fondamentale come la semplicità degli ingredienti e del procedimento. Un'ottima pasta, un'acqua



### AMBASCIATRICI ALLA CORTE DEI NORMANNI

*Compito svolto nell'anno 1000 dalle arance del Gargano su incarico di Melo da Bari, il magnate-guerriero che, intorno all'anno Mille, si schierò contro la dominazione bizantina. E per ingraziarsi le simpatie dei nordici Normanni inviò loro un carico di... pomicitrini del Gargano, antenato del "melangolo" (arancio amaro). Lo ricorda nelle sue pagine social il Consorzio per la tutela dell'Arancia IGP del Gargano e del Limone femmineo IGP del Gargano. Non è l'unica nota che collega la storia all'agricoltura del promontorio. Sin dall'antichità la fama dell'Arancia del Gargano garganica aveva valicato i confini regionali ed era menzionata nelle opere di diversi autori, tra cui Gabriele D'Annunzio. Nel 600 si intensificò un notevole traffico di agrumi dei comuni di Vico del Gargano e di Rodi Garganico con i Veneziani. Questi intensi scambi commerciali continuarono anche nell'Ottocento, e la fama dell'Arancia del Gargano raggiunse persino gli altri Stati europei e l'America. A partire dal 1700 gli agrumi del Gargano diventano protagonisti di un'importante processione, che ancora oggi si tiene ogni anno a febbraio, in onore di San Valentino, Santo protettore degli agrumeti.*

di cottura aromatizzata agli agrumi ad esempio e una mantecatura con zeste di limone, basilico, olio evo, burrata e alici. L'aroma e il profumo dell'agrume saranno esaltati nella sua semplicità, perché è questo che si fa con ingredienti come gli agrumi.

Spazio quindi ai fornelli ad arance, mandarini, pompelmi, cedri, limoni, lime e poi agli agrumi creati da incroci, i noti mandaranci e clementine, i meno noti mapo (pompelmo e mandarino algerino), lipo (limone e pompelmo) e lice (limone e cedro). Ogni agrume ha un suo aroma e un gusto che rende ogni piatto diverso. ■

# La pizza e il suo mercato tra marketing e tradizione col maestro Vincenzo Florio

## Il progetto e i corsi dell'«International Academy»



Vincenzo Florio a lavoro con i suoi collaboratori

Cucinare è ormai una vera e propria forma d'arte. I migliori chef stellati sono degli artisti del food che con le loro mani, la loro passione e la loro creatività danno vita ad autentici capolavori culinari.

Custodi della tradizione e pionieri della innovazione culinaria, proprio come Vincenzo Florio. Classe 1978, il maestro pugliese (originario di Toritto ma molfettese d'adozione da diversi anni) è Ambasciatore del Gusto Doc Italy per la provincia di Bari. Con la sua passione e la sua arte ha saputo conquistare il mondo e portare alto il valore della tradizione culinaria del Made in Italy, diventando un food manager nazionale importante e consulente per chi vuole avviare o dare un nuovo stile ad un'attività nel mondo della ristorazione.

«Sono figlio di un contadino pugliese - spiega il maestro Florio -, custode di una tradizione secolare. Nella mia terra

funziona così, siamo orgogliosi e gelosi della storia che ci lega da generazioni e cerchiamo di raccontarla attraverso il nostro lavoro. La mia passione per la pizza è una storia che inizia proprio dal profondo amore che nutro per la mia terra: la Puglia». Già pluricampione italiano e del mondo in diverse categorie ha dato vita a numerosi progetti importanti legati al food, tra i quali il progetto Pizze d'Autore o l'International Pizza Academy, accademia di cucina internazionale, con sedi in Europa, America latina e centrale e Sud Est asiatico. Nel 2019 ha ideato e lanciato il concept rivoluzionario di "Combo Pizza".

### INTERNATIONAL PIZZA ACADEMY

Dopo Costa Rica, Malta, Spagna, Svezia e Colombia anche in Italia il Maestro Florio ha fondato una sede dell'International Pizza Academy. Molfetta il suo paese di adozione, dove il maestro lavora da anni come consulente per diversi ristoranti e pizzerie della città e docente esterno presso l'Istituto Alberghiero, è la sede ufficiale italiana di questa innovativa scuola delle pizze d'autore in cui professionisti e amatori della cucina possono finalmente imparare le migliori tecniche e tutti i segreti più preziosi del maestro.

### COMBO PIZZA

Combo è una pizzeria dal concept rivoluzionario che ha aperto ufficialmente a Molfetta nel settembre 2019. Una piz-



## I PROGETTI DI VINCENZO FLORIO

### DOCENTE DI ARTE BIANCA

Docente in diversi Istituti Alberghieri, Agrari e scuole di formazione privata e consulente food & beverage

### CONSULENTE PIZZA CHEF

Consulente e food manager per attività di ristorazione.

### AMBASSADOR

Ambascador e consulente per prodotti di diversi marchi con rilevanza nazionale ed internazionale tra cui Antica Enotria, Casillo, Spirito Contadino, Frantoio Guglielmi, Gmg Carta, Caseificio Montrone, Il sottolio nel cassetto, IpBake, Moretti Forni, Così Com'è, My Emphire, Salento distribuzione, Sinisi, Like.

### PREMIATO COME "EXCELLENCE PUGLIESI"

Premiazione presso la Camera dei Deputati.

### GARGANO PIZZA FESTIVAL

Ideatore della manifestazione nazionale "Gargano Pizza Festival"

### INTERNATIONAL PIZZA ACADEMY

Ideatore e direttore dell'Accademia Internazionale di Formazione professionale, con sedi in varie parti del mondo.

### IDEATORE BRAND "PIZZE D'AUTORE"

Progetto a cui aderiscono le aziende del food che si impegnano ad utilizzare materie prime rientranti nei prodotti appartenenti ai regimi di qualità.

### IDEATORE "COMBO PIZZERIA"

Ideazione ed apertura pizzeria "Combo" a Molfetta (Bari).

### PIZZE D'AUTORE

Il progetto "Pizze d'Autore" ha l'obiettivo di realizzare un circuito di "garanzia di qualità" tra tutte quelle pizzerie o attività del settore operanti nella ristorazione che si contraddistinguono per l'utilizzo di materie prime di assoluta eccellenza. In questi anni è stata coinvolta una serie di attività di ristorazione top level, impostasi per l'utilizzo di tecniche di impasto e nuove farciture con topping alternativi e di alto livello. Ogni attività di ristorazione che rispetta questi standard, può entrare nel circuito di Pizze d'Autore, attraverso una convenzione, della durata di un anno, impegnandosi ad utilizzare prodotti di eccellenza certificata.

L'obiettivo del progetto non è solo quello di formare una rete di attività di ristorazione di alta qualità, riconosciuta e pubblicizzata, ma anche quello di ampliare i contatti tra le suddette aziende, il canale Ho.re.ca e le aziende produttrici di materie prime o prodotti lavorati che otterranno l'indiscutibile vantaggio di far parte di tutto il circuito promozionale.

Info 348 991 6100

[www.floriovincenzo.it](http://www.floriovincenzo.it)

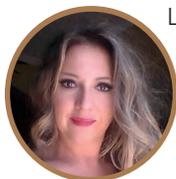
zeria "diversa" che parte da un presupposto del tutto innovativo: stravolgere il rapporto fra maestro/ideatore e cliente/consumatore.

Addio quindi al classico menù: è il cliente che con la sua creatività e il suo gusto personale combina la sua pizza speciale. La fantasia al potere. Decide tutto il cliente: dalla base ai condimenti, ad eventuali topping con ingredienti speciali. ■

**La Capitanata: una terra da sognare... e da bere**

# Vite e vitigni: storia millenaria

## Al vino di San Severo la prima DOC di Puglia



La Capitanata, oltre alle bellezze panoramiche, e alle attrattive storiche è in grado di dare un notevole contributo in materia di produzione di vini. Il clima temperato da maggio ad ottobre lascia predominare quella ricchezza essenziale per i vigneti: il sole.

Il vino rappresenta una delle più antiche e importanti scoperte alimentari dell'uomo. I dati calcolati indicativamente dagli storici sui reperti trovati nell'antica Mesopotamia fanno risalire le origini del rapporto tra uomo e vite alla preistoria: l'uomo delle caverne raccoglieva bacche scure da una pianta, probabilmente vite selvatica, ne mangiava il frutto e ne beveva inconsapevolmente il liquido della fermentazione spontanea delle bacche lasciate a deposito.

La vite selvatica sopravvive alle glaciazioni e ricomincia a popolare il pianeta espandendosi nel bacino del Mediterraneo nell'area chiamata "Mezzaluna Fertile", culla di tutte le civiltà, in una zona compresa fra il Mediterraneo e il Golfo Persico, attorno al corso dei fiumi Nilo, Tigri ed Eufrate. A riprova della grande fertilità di quella terra, la Bibbia riporta l'episodio del grappolo gigantesco che due esploratori di Canaan portarono dalla Palestina. Inizialmente questa bevanda non accompagnava il cibo ma veniva assunta

come vero e proprio alimento. Nell'antico Egitto, il vino era considerato simbolo di vita e di forza. Nella Grecia classica, invece, la vite fu cantata da Anacreonte, Omero, Alceo e Saffo. Al vino e alla sua ebbrezza i Greci dedicarono addirittura una divinità: Dioniso, che Roma classica chiamerà Bacco.

Il vino riempie di sé anche la civiltà di Roma che ne celebra per secoli le virtù liberatorie dalle pene e dagli affanni di

### LA RICETTA "SOLFORATA" DEL CONTADINO DELLA DAUNIA

*Le dosi da utilizzare per la solforazione sono grossomodo le seguenti: barili da 3-4 hl, 5 g; barili da 6-7 hl, 10 g; barili da 8-10 hl, 15 g. A questo punto la botte è sanitizzata e non corre più alcun pericolo di venire attaccata da microrganismi poco graditi. Prima di essere nuovamente riempita, dovrà essere risciacquata abbondantemente con acqua. Se rimanesse vuota a lungo, la solforazione dovrà essere ripetuta ogni 4-5 mesi.*

*Putroppo non sempre tutte le botti sono in condizioni migliori per poter accogliere il vino e spesso capita di assaggiare vini che hanno subito grosse alterazioni causate dalle cattive condizioni di conservazione del legno. Non sempre è possibile risanare questi recipienti in quanto se all'interno di essi si è sviluppata da tempo la muffa, i lavaggi non sono più sufficienti, poiché risulta alterato anche lo strato più profondo del legno. Occorre affidarsi allora, alle cure del bottaio, che asporterà meccanicamente lo strato di legno ammuffito.*

*Qualche viticoltore consiglia una disinfezione con lo zolfo o vapori di ipozotite, ma questi trattamenti funzionano quando la muffa è appena iniziata.*

*Il modo migliore per conservare a lungo le botti e prevenire l'insorgenza di questi problemi è quello di lasciare le botti scolme o vuote per il minor tempo possibile.*



ogni giorno. Con la caduta dell'impero romano furono soprattutto gli ordini monastici nei conventi che si preoccuparono di garantirne la prosecuzione. Abbazie e conventi divennero centri di produzione ma anche vere e proprie scuole di viticoltura, non è un caso che uno dei maggiori teorici del *méthode champenoise* fu proprio Dom Pérignon, monaco benedettino vissuto tra il XVII e XVIII secolo.

Con l'affermazione del Cristianesimo il vino abbandona il significato del piacere e acquisisce una funzione sacrale simboleggiando il sangue di Cristo nella Messa. Ai religiosi viene fatto divieto all'ebbrezza e ciò provocò una reazione, in quanto bere il vino era uno dei pochi motivi di evasione da un'esistenza dominata dalla miseria. Nel Medioevo il vino inizia ad essere utilizzato in cucina per migliorare le caratteristiche organolettiche del cibo, in particolare per ammorbidire le carni, coprire gli odori anomali e, anche, per le sue proprietà disinfettanti.

Oggi, la scienza biochimica garantisce la prevenzione contro i parassiti e si assiste ad un incremento nella produzione e un miglioramento nella qualità.

Il 12 luglio 1963 viene istituita la DOC (Denominazione di Origine Controllata) e la DOCG (Denominazione di Origine controllata Garantita) con la quale è possibile richiamare precise proprietà fisico-chimiche e organolettiche di un determinato vino.

Il vino di San Severo è stato il primo nella Regione Puglia, a ottenere il 19 aprile 1968 la DOC. Qui il vino si produce nelle tre varietà: rosso, rosato, bianco. Quest'ultimo che è il prodotto bandiera della zona, una volta era fatto prevalentemente con il Bombino ed era eccellente sotto ogni aspetto; poi sulle viti si cominciò ad innestare il Trebbiano toscano che dava più uva; più tardi ancora giunse, un altro vitigno, il Cococcella, che da una resa sorprendente sul piano quantitativo.

Il vino rappresenta, ormai da secoli, un punto cardine della cultura occidentale e non solo. Grazie ai molti studi e alle fonti storiche sappiamo oggi che già molti secoli prima di Cristo, il vino è stata una bevanda popolare e di pregio al tempo stesso, diffusissima e largamente impiegata da tutti i ceti sociali, laici o religiosi.

Al di là della storia, si raccomanda a quanti vorranno soggiornare nella nostra incantevole terra, di conoscerne i nostri vini e, di gustarli nei vari itinerari enogastronomici, non dimenticando di portare con se qualche bottiglia per assaporarla quando, lontani da questa terra, si vuole rivivere il ricordo di paesaggi incantevoli e riassaporare l'aria o il profumo dei vigneti qui respirati. ■



## PROMO MASCHERINE



+



**MASCHERINA CHIRURGICA**  
(in BUSTE DA 10)

**MASCHERINA FFP2**  
(Pacco da 25 pz,  
imbustate singolarmente)

**€ 1,00**  
*(la coppia)*

---

**Ordine minimo 250 pz. per coppia. Contributo consegna € 2,00**

---



Tel. +39 393 130 3968  
e-mail: [info@pontierifarma.it](mailto:info@pontierifarma.it)



# La tua vacanza sul Gargano



[www.marechiaro.net](http://www.marechiaro.net)

Lungomare A. Paziienza, 123 - 71018 Vico del Gargano - San Menaio (FG)  
Tel. 0884 968216 - 0884 968509    [info@marechiaro.net](mailto:info@marechiaro.net)

segui su



**Vivi  
meglio**

**Compra  
negli esercizi  
di vicinato**



**ECONFESERCENTI**  
*p.m.i. Foggia*

**P A S S A P A R O L A**