

# LIKE

GUIDA AI SAPORI DELLA PUGLIA



tp cdp  
TAVOLI PUGLIESE

#ilpiaceredelgusto

# Treni della N<sup>o</sup>tte



 Ferrovie del Gargano

Partenze  
e Arrivi da  
e per Foggia

Dal 18 luglio al 29 agosto  
il Gargano by night in treno

**SUMMER EDITION  
2021**

**TUTTI I GIORNI PARTENZE DA**  
FOGGIA, S. SEVERO, APRICENA E S. NICANDRO G.CO

**PER RAGGIUNGERE**  
RODI G.CO, S. MENAIO E PESCHICI CALENELLA

*Coincidenze da e per VICO DEL GARGANO - PESCHICI PAESE - VIESTE*

**INFOPOINT FOGGIA - Corso Cairoli, 14** ☎ 342. 8036082 - 342. 6293818 - 0884. 561020

Seguici su    

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



# LIKE

## Il Piacere del Gusto

N. 2 /2021  
Supplemento a Daunianews  
Aut. Trib. Foggia n. 8/2010

**DIRETTORE EDITORIALE**  
Antonio D'Amico

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
Pino Pistillo

### REDAZIONE

Francesca Fatone  
Gabriele Falcone  
Valeria Falcone  
Amedeo Renzulli  
Adelmo Sorci  
Luigi Priore (grafica)

### COLLABORATORI

Umberto Carriera  
Rosario Didonna  
Gianluca Fiorinello  
Federica Maraucci  
Mimmo Palumbo  
Fabrizia Ventura

**PROGETTO GRAFICO**  
CDP Service

### FOTOGRAFIE

Sara D'Incalci  
Adelmo Sorci  
Valerio Sorci

**PUBBLICITA'**  
commerciale@likeilpiaceredelgusto.it

### SEGRETERIA

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

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



In copertina

Marechiaro Beach Club di San Menaio  
I tre co-founder del Ristorante



## SOMMARIO

Editoriale	5
Chef Iaconeta si svela	6
"La Prima" compie 30 anni	8
Turismo del Vino in Capitanata	12
Turismo&Enogastronomia: come?	20
L'Estate di FerGargano	26
Speciale Tremiti: La Fenice	31
Marechiaro, gusto da aMare	36
Parente, eccellenze in barattolo	40
L'Italiana, Braceria di Qualità	42
Speciale Mattinata	47
Pastamadre, la Magia del Forno	50
Andreola, pasta 100% italiana	51
Costamarina, food sul mare	54
Rosario Didonna legge il futuro	58
Biorussi, agriturismo esperienziale	60
Altapulia, la nuova sfida nel food	64
Smile, operatori per dimenticare	67

Edito da



SEA

FOOD

FUN

**FOLLOW US**



[www.marechiaro.net](http://www.marechiaro.net)  
[info@marechiaro.net](mailto:info@marechiaro.net)

 Lungomare Andrea Pazienza, 123  
Vico del Gargano - fraz. San Menato - Foggia  
 **0884 96 84 98**



Prodotti Dop-Igp: per gli italiani il futuro del food è sempre più di qualità. Lo esige il mercato, lo invoca la

"cultura del gusto" che

anche LIKE propone ai suoi Lettori. È quanto emerge da una indagine condotta da AstraRicerche, presentata nell'ambito di Trend Academy/See the Next della Camera di Commercio di Bari. Secondo l'indagine che fotografa la visione degli italiani in materia di innovazione in ambito alimentare: nei prossimi cinque anni gli intendono incrementare il consumo di verdura (54%), di frutta (51.5%) e di prodotti 100% italiani con marchi Doc e Dop.

E in provincia di Foggia quale situazione si profila? Poche Dop (quasi tutte ereditate, perché nelle nostre aree c'è produzione di Caciocavallo Silano, Mozzarella di Bufala e altro), diverse Igp come gli Agrumi del Gargano, La Bella di Cerignola, la Carota di Zapponea, la Cipolla Bianca di Margherita di Savoia, i Fagioli e la Mela Limoncella dei Monti Dauni. Ma tante nicchie di qualità, tra cui il Caciocavallo Podolico

e la Fava di Carpino, tanto per citarne alcune, non hanno mai ottenuto riconoscimenti se non l'etichetta - e meno

male - di presidio

Slow Food. Fili-

liera di quali-

tà ma senza

alcun rico-

noscimen-

to, dati alla

mano, sen-

za garanzie

per i consu-

matori pur trat-

tandosi di prodotti

eccellenti e rinomati sul mercato.

Manca una cabina di regia, mancano

idee e serpeggiano troppi interessi con

prodotti spacciati con il marchio della

qualità o aggettivi non rispettosi del

consumatore. Bisogna prepararsi, dun-

que, a un futuro che è dietro l'angolo e

che potrebbe svilire il lavoro dei nostri

produttori. C'è poco tempo, bisogna

muoversi.



Promuoviamo e Selezionamo  
il FOOD di **qualità**



Dalle cucine rinomate a nuovi progetti di marketing

# Michele Iaconeta si svela «Il primo maestro chef? Mia nonna di Mattinata»



Continua le serie di interviste e testimonianze dei migliori operatori dell'accoglienza pugliese: LIKE incontra il cuoco e pasticciere originario di Mattinata,

**Michele Iaconeta**, da poco corporate executive chef del **Coco Beach Club** di Polignano a Mare.

Iaconeta ha sviluppato il suo percorso professionale in ristoranti stellati e alberghi di prestigio, dall' Hotel Adler Balance di Ortisei al ristorante Vescovado a Noli (1 stella Michelin) passando per l'Hotel Nortcode nel Lancashire in Inghilterra (1 stella Michelin), il Ristorante Azurmendi a Bilbao (3 stelle Michelin), il Ristorante Saint Humbertus (2 stelle Michelin) e La Casa degli Spiriti sul Lago di Garda.

**Partendo dalle origini, quando è nata questa passione e cosa ti ha spinto a intraprendere questo percorso lavorativo?**

«La passione per la cucina è iniziata da piccolissimo, un amore inculcato da mia nonna che era una grandissima cuoca. Ricordo che preparava piatti molto tradizionali, impastava i biscotti e ogni fine settimana aveva l'abitudine di fare il pane, che poi veniva cotto nel forno vi-

cino casa, e io le davo una mano con le sue preparazioni. All'epoca forse facevo più pasticci che aiutare ma le intenzioni erano buone. Questa passione che mi ha trasmesso è rimasta viva negli anni. La mia prima esperienza lavorativa è stata a 12 anni durante il periodo estivo, all'e-



poca la legge lo consentiva, in un forno per panificazione: lavoravo di notte dalle nove di sera alle otto del mattino. Così è



nato anche l'amore per la panificazione e la pasticceria».

**Da Mattinata alle cucine estere più prestigiose sempre con il richiamo della tua Puglia, che rapporto hai con la tua terra d'origine?**

«È un rapporto indelebile. Nel mio percorso c'è tutta la mia cultura gastronomica che parte dalla mia terra ed è contaminata dalle esperienze che ho fatto nelle altre regioni d'Italia e all'estero. Le mie origini hanno un valore primario infatti metto un tocco di Puglia in ogni cosa che preparo. Ho sempre abbinato a ingredienti e tradizioni del territorio che mi ospitava un pizzico della mia regione e della mia cultura. Paradossalmente ne ho scoperto il valore proprio durante le mie esperienze all'estero quando mi sono reso conto che noi siamo ricchi di prodotti locali, di eccellenze e tipicità che meritano di essere fatte conoscere».

**Sei il promotore dell'iniziativa "Andata**

**e ritorno dalla Puglia". Qual è lo scopo dell'evento?**

«Il progetto ha lo scopo di valorizzare il territorio e i suoi prodotti. L'idea è nata in maniera scherzosa e nel giro di otto giorni ho organizzato questa iniziativa itinerante per valorizzare i piatti più famosi della cultura gastronomica pugliese. In questo progetto ho coinvolto 10 chef pugliesi di prestigio più un panificatore e un pasticcere. La prima tappa si è svolta al Coco Beach Club dove, durante la cena, si è parlato della Mandorla di Toritto, della Ricotta Marzotica Marte e, in particolare modo, della Ciliegia di Conversano che, nonostante sia un prodotto eccezionale, quest'anno è stato sminuito in maniera incredibile infatti veniva pagato pochissimo al produttore e rivenduto a prezzi esorbitanti a Milano».



Michele Iaconeta (il quarto da dx) con gli altri chef nella prima tappa dell'iniziativa "Andata e ritorno dalla Puglia"

Sono tante le idee e i progetti che lo chef ha in attivo nei prossimi mesi. Qualche anticipazione? Un ristorante gourmet per portare la cucina pugliese in chiave d'élite e un tapas bar per abbinare dei drink, preparati dalle sapienti mani di barman professionisti, ai cibi della tradizione.

■

Tante le iniziative partorite dal Gruppo di Luigi Giannatempo

# La Prima compie 30 anni con i «Mercati di Città»

## La filosofia? Conoscenza e diffusione della tipicità



Già 30 anni... e sembra ieri! Il 2021 è un anno importante per il **Gruppo Mercati di Città - La Prima**, infatti, compie 30 anni.

Il Gruppo negli anni si è distinto per la voglia di far crescere il territorio e offrire alla comunità un servizio che va ben oltre la vendita al dettaglio.

Diverse le manifestazioni che si sono susseguite, da "Orgogliosi della nostra terra" a "Danza in Puglia", e tante altre iniziative rivolte non solo al divertimento, ma alla conoscenza delle tradizioni e dei prodotti locali.

Dal 1991 il Gruppo si è distinto per la sua solidarietà a diverse iniziative, ad esempio la Fondazione Italiana Te-

leton e la Lega Italiana Fibrosi-Cistica, per le quali ha organizzato numerose raccolte fondi. Durante l'emergenza Covid ha mostrato la sua vicinanza al Territorio organizzando una raccolta fondi a favore dell'Ospedale Riuniti di Foggia, in particolare del Reparto Terapia Intensiva; ha aderito a diverse iniziative come il "Carrello sospeso", ideata dalla Protezione Civile e dal Comune per raccogliere beni di prima necessità; ha aggiunto ai "Buoni Spesa" un ulteriore 10% di sconto, e tante altre iniziative rivolte a sostenere i propri clienti.

Lo sviluppo del Gruppo si è concentrato sulla conoscenza e diffusione dei prodotti locali, infatti, su ogni scontrino è calcolata la percentuale di prodotti pugliesi acquistati, al fine di far comprendere ai propri clienti l'importanza

della scelta durante la spesa dei prodotti pugliesi. Il cliente è agevolato nella scelta dei prodotti, perché essi sono contraddistinti dal logo "Scegli Puglia".

La Prima, negli anni, ha trasferito i suoi valori an-





che nella ristorazione apredo prima il **FastFood 13&30** e successivamente **Ristoria dei Mercati**. Il 13&30 si caratterizza per una cucina fast e gustosa di



prodotti selezionati del territorio, con le sue tre sedi in via Labriola, via Zara e via Nardella a Foggia. Ristoria dei Mercati, con la sua unica sede a via Vittime Civili, delizia i suoi clienti con il meglio dei prodotti della nostra terra ogni giorno cucinati ad arte.



*Luigi Giannatempo, founder di Mercati di Città La Prima*

Il Gruppo, ha selezionato i prodotti d'eccellenza del territorio come olio, pasta fresca, vino e tanti altri, unendoli con un unico marchio "Giannatempo. La Terra ci parla, ci nutre e ci dà vita". Un logo che racchiude il valore fondamentale del Gruppo, la Terra, come fonte di vita, crescita, sviluppo con uno sguardo rivolto al passato. In questi 30 anni di attività, ciò che ha permesso alla Prima di continuare a crescere, nonostante le difficoltà, sono stati i valori di Famiglia, Tradizione, Fiducia e Terra, trasmessi ai suoi clienti. ■

P

PARENTE

Tasty Italian Food

1 Vegetali Sott'olio



Le Marmellate

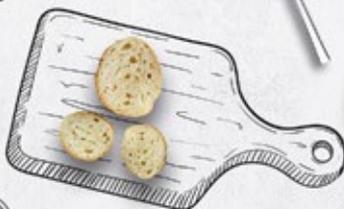


1 Patè e le Creme



1 Grigliati Sott'olio

1 Sughii Pronti



Olive in Salamoia

www.parente.biz

FFOOSH

*Trattoria*  
**COSTAMARINA**

— RESTAURANT & WINE BAR —



**COSTAMARINAPESCHICI.IT**

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

INFO E PRENOTAZIONI:

TEL. +39 0884 964935 - +39 348 8329295



Nuova opportunità per il territorio dopo lo stop da pandemia

# Calici e Turismo, si riparte con le sfide lanciate dal Mtv

Intervista ad Apollonio, presidente del Movimento Turismo del Vino



Paesaggi, cultura, arte, storia, prodotti agroalimentari e enogastronomici d'eccellenza: c'è tutto quello che i foodies e winelovers possono desiderare... non a caso la Puglia è una delle regioni più amate d'Italia.

Gli esperti del settore ritengono che uno strumento importante per garantire la ripartenza del turismo post Covid sia l'enoturismo che rappresenta una risorsa economica fondamentale per lo sviluppo dei territori e per la tutela dell'ambiente. Questo è proprio uno degli obiettivi del "**Movimento Turismo del Vino**" che, da una parte, vuole far conoscere più da vicino l'attività e i prodotti delle cantine aderenti e, dall'altra, offre un esempio di come si può sviluppare una strategia comune di promozione nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia ambientale e dell'agricoltura di qualità.

"Like" ha incontrato il presidente del MTV Puglia, il produttore **Massimiliano Apollonio** (Azienda Apollonio Vini di Monteroni di Lecce).

Il responsabile regionale del Movimento fa l'analisi in provincia di Foggia e indica i prossimi step che saranno avviati "reclutando" nuovi soci da affiancare nel roster di partenza.



**Cosa è stato fatto per promuovere la cultura del vino di qualità, com'è stato formato il consumatore per renderlo consapevole e aiutarlo nella scelta?**

*«Il lavoro svolto dall'Associazione regionale prima e Consorzio dopo è stato encomiabile per tutti i produttori di Puglia, e non solo per le cantine socie: 23 anni di attività per favorire la crescita del territorio, costellati di eventi,*





Turismo del vino, visita guidata in un vigneto

degustazioni, corsi di formazione, fiere, workshops e attività di promozione in Italia e all'estero. Organizza tutti gli eventi più importanti legati all'enoturismo: come "Cantine Aperte" e "Calici di Stelle" - appuntamenti che richiamano

moltissimi turisti -, per arrivare poi a "Benvenuta Vendemmia", "Natale in Cantina" e "San Martino in Cantina". La novità più importante di quest'anno è "Vigneti Aperti" che sarà un po' un ritorno alla natura e un modo per spiegare, comunicare, far conoscere e capire al consumatore la bellezza e la qualità delle nostre uve. Basti pensare che in Puglia la vite si coltiva da quasi 3.000 anni e che ci sono circa cento vitigni autoctoni, cosa che spesso purtroppo non è conosciuta neanche dagli stessi pugliesi.»

**Perché in Capitanata ci sono maggiori difficoltà rispetto alle altre zone per la diffusione del turismo eno-gastronomico?**

«Il Foggiano è caratterizzato da proprietà con estensioni immense e negli anni passati ha privilegiato la vendita



# GIGÁ

Wine Bar

NE APRIAMO  
UN'ALTRA!

GIGÁ

Via Sicilia, 53 San Severo (Fg)  
Tel. 389 966 2940

follow us



3-cop

della maggior parte della produzione in cisterne e non in bottiglia, cosa che rendeva difficile al consumatore finale riuscire a capire il vino e la provenienza. Queste scelte dei viticoltori erano sicuramente legate alle

richieste delle aziende che compravano le cisterne perché capivano che nelle zone del Nord della Puglia c'era una qualità eccellente. Per fortuna anche i produttori locali hanno acquisito questa consapevolezza e negli ultimi anni le cose stanno cambiando. Sono nate aziende meravigliose che producono vini di altissima qualità con cantine bellissime che tutto il mondo ci invidia.

La Capitanata è la zona vinicola con maggiori prospettive di crescita e le più importanti a livello regionale e per darle risalto e importanza è stato eletto vicepresidente del MTV Gianfelice D'Alfonso del Sordo delle Cantine D'Alfonso del Sordo di San Severo».

**È sempre più centrale il ruolo dell'enogastronomia nel turismo e lo sviluppo territoriale ma le aziende locali non coordinano e non adottano sinergie. Cosa si può fare?**

«Il riuscire poco a fare sistema è dovuto soprattutto al fatto che le aziende locali non sono consape-

voli della qualità che producono. Quando diventeranno orgogliose e prenderanno coscienza delle potenzialità che hanno allora, la Puglia in generale e la Capitanata in particolare, potranno conquistare il mondo. Uno dei compiti

d e l Movimento turismo del vino è lavorare sulla comunicazione e sul concetto di squadra, di rete e di progetto condiviso. Sicuramente nei prossimi mesi vedremo dei risultati».

**Non sarebbe opportuno educare e formare le Aziende, il loro management sulle opportunità che il settore sta registrando in tutta Italia?**

«Si spera che la legge sull'enoturismo, a cui il MTV ha dato un grosso contributo, sia in dirittura di arrivo. Un ruolo importante e centrale, in questa norma, è dato alla formazione perché il successo non si crea per caso ma si costruisce con gli studi. La Puglia è la regione meglio organizzata ed è tra le regioni con il maggior successo. Nelle annate precedenti si sono registrati dati in continua crescita, anche nella zona della Capitanata, poi purtroppo il Covid ha bloccato tutto ma sono certo che, superato questo periodo, si aprirà una fase di nuove opportunità per tutti».



Massimiliano Apollonio

## La ripartenza nella visione del vicepresidente regionale

# «Aziende pronte a rilanciare la sfida nel dopo Covid»

**D'Alfonso del Sordo: «Siamo solo sei ma sono in arrivo nuove iscrizioni»**



Movimento Turismo del Vino: prove tecniche di ripresa in Capitanata dopo un periodo di stasi. Organizzazione in moto e movimenti in vista per le aziende foggiane. Un work in progress illustrato da **Gianfelice d'Alfonso del Sordo**, manager dell'omonima azienda e vice presidente regionale del Movimento.

**Quanti sono gli iscritti al Movimento Turismo del Vino in Capitanata, quali sono state le difficoltà riscontrate per la diffusione?**

«Al momento le cantine aderenti sono solo sei ma questo è un numero destinato ad aumentare. In questi giorni è ripresa la campagna delle nuove iscrizioni, che aveva subito una battuta d'arresto a causa della pandemia, e infatti abbiamo già diverse richieste di partecipazione da parte di nuove aziende oltre alle domande di rientro di vecchi soci».

**Cosa manca nel Foggiano? Perché le aziende non fanno sistema come accade altrove?**

«In verità le cose iniziano a cambiare anche qui. Noi stiamo vivendo una fase che altre zone, come il Salento, hanno già vissuto nei dieci anni che ci hanno preceduto. Siamo un po' in ritardo ma ci

stiamo arrivando. Inoltre la compagine delle aziende si sta rinnovando, per cui ci sono molti giovani che, entrando nel settore, portano idee belle e innovative insieme a una forte volontà di aggregazione e di partecipazione. Sicuramente nei prossimi anni si vedrà una sinergia maggiore».



Gianfelice d'Alfonso del Sordo

**Una delle priorità è quella di sensibilizzare i consumatori a bere vino individuando la qualità come modello, dalla produzione in vigna alla vinificazione. Cosa è stato fatto in questi anni per sensibilizzare il consumatore alla qualità del vino?**



«La qualità del vino è insita nel discorso produttivo e nel processo che chiude la filiera. Noi, come movimento, siamo legati alla promozione territoriale ed enoturistica, quindi a far vedere tutto quello che le cantine hanno e che possono mettere in gioco per far sì che la produzione non diventi di massa ma che sia di filiera e quindi una produzione certificata. Per dare ai consumatori gli strumenti con cui fare una maggiore selezione del vino dal punto di vista qualitativo, nei nostri eventi, ci avvaliamo della collaborazione e partecipazione di associazioni specializzate come la Fondazione Italiana Sommelier o la Fisar».

**L'enoturismo viene ritenuto uno dei punti cardine per la promozione del territorio. Dopo il Covid, quali scenari si profilano?**

«Il mondo del vino pugliese non si arrende alle enormi difficoltà causate dal Covid, e anzi rilancia la sfida; il vino è un motore importante per la promozione del territorio perché spinge i turisti a visitare anche i luoghi "meno turistici". Per esempio ci sono paesi sul Gargano che per la felice posizione sul mare sono già indivi-

Il Movimento Turismo del Vino in Puglia nasce nel 1998, dall'iniziativa di sole cinque aziende, per promuovere la cultura del vino attraverso le visite nei luoghi di produzione, sostenere l'incremento dei flussi turistici nei territori a forte vocazione vitivinicola, qualificare i servizi turistici delle cantine, incrementare l'immagine e le prospettive economiche ed occupazionali dei territori del vino. Oggi le cantine aderenti in tutta la regione sono 66 - 6 in provincia di Foggia, 6 nella BAT, 11 in provincia di Bari, 14 per Taranto, 8 per Brindisi e 21 in provincia di Lecce -, associate in forma di società consortile. È l'unica realtà no profit attiva che raggruppa una così ampia rappresentanza del mondo eno-produttivo.

duati come mete ideali per le vacanze e poi ci sono paesi nell'agro del Foggiano che hanno bisogno di stimoli giusti per essere visitati. Per spingere i turisti a conoscere e scoprire fisicamente questi territori bisogna dargli uno scopo che può essere appunto visitare una bella cantina, un ristorante, le bellezze paesaggistiche o degustare le bontà enogastronomiche del territorio».



# 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 - Foggia



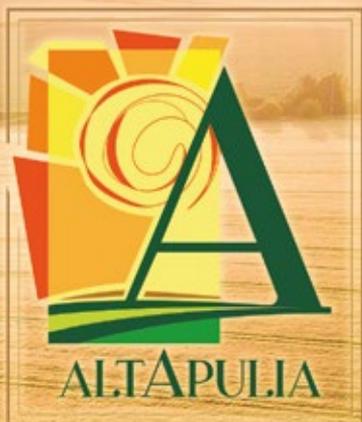
[baiacalenella@baiacalenella.com](mailto:baiacalenella@baiacalenella.com)



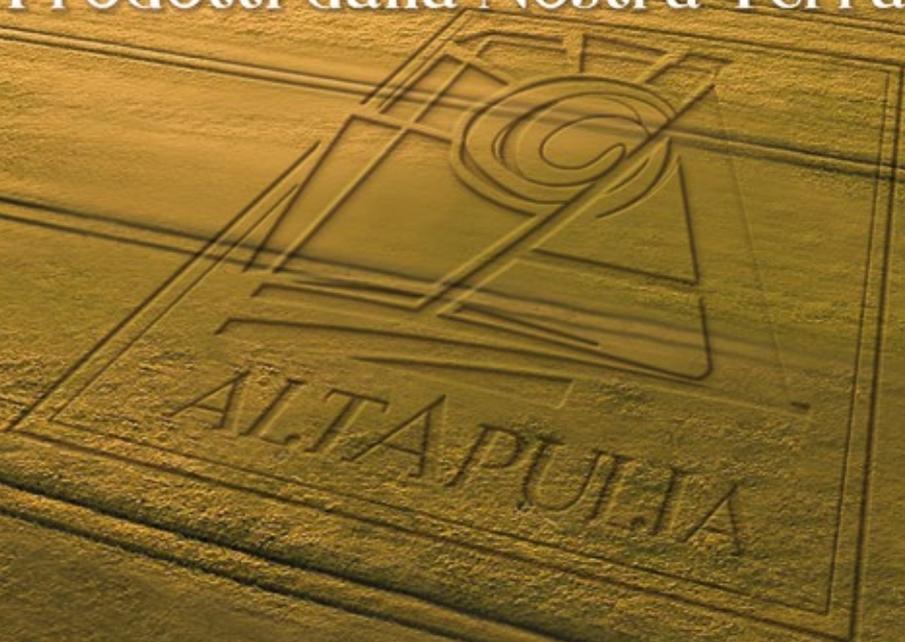
Telefono Estivo +39.348.8273850

Telefono Invernale +39.0544.551163

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



Prodotti dalla Nostra Terra



*[info@altapulia.it](mailto:info@altapulia.it)*

Via La Marmora, 71 - 71016 San Severo - Foggia

Tel. 345 78 56 905 - 345 78 56 905

Arte, cultura e buon cibo conquistano i gastronomi

# Viaggi del gusto: in Puglia cresce il turismo enogastronomico

## Gargano e Monti Dauni: le mete da conoscere



Nella scelta di una meta da scoprire, il cibo è sempre più una motivazione. Esperienze enogastronomiche ricercate, locali storici, laboratori di cucina e visite a vignaioli e produttori artigiani hanno sempre più un ruolo centrale nella pianificazione del viaggio. A livello mondiale non c'è Paese che possa reggere il confronto: l'Italia è la meta preferita dai *foodtraveller*, italiani ed internazionali, come emerge dal Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2020. Tre le regioni con il *sentiment* positivo più alto c'è la Puglia, dove il mix tra arte, cultura, natura e buon cibo affascina il viaggiatore.

Se prima del Covid l'aspetto enogastronomico era importante nella scelta della meta di viaggio per il 59% degli italiani, nel 2021 lo stesso dato è arrivato al 71% e riguarda tutte le generazioni. Questo è solo uno dei dati emersi dal **Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano**



**2021.**

Nonostante tutto, nel corso del 2020 il turismo enogastronomico ha saputo mantenere la sua capacità attrattiva, poiché il desiderio di scoprire il cibo e la cucina locale è andato rafforzandosi. Durante il lockdown dello scorso anno e, in parte di questo, è cresciuta la quota di tempo dedicata dagli Italiani per il desiderio di compiere un viaggio all'aria aperta e di vivere esperienze enogastronomiche alla riapertura dei confini regionali. Il momento è importante per investire sul **turismo enogastronomico**, poiché può rappresentare una leva



per la ripartenza anche del mercato domestico. L'agriturismo e l'azienda locale svolgono un ruolo centrale per la vacanza Made in Gargano perché contribuiscono in modo determinante al turismo di prossimità per la riscoperta dei piccoli borghi e dei centri minori (per garantire il rispetto delle distanze sociali ed evitare affollamento). Le aziende agricole, sono da sempre attente alla conservazione e cura dell'ambiente agricolo e l'agriturismo offre quindi al turista la possibilità di fruire di questi ampi spazi protetti. Si viaggia quindi non solo per la bellezza dei luoghi che andiamo a visitare o



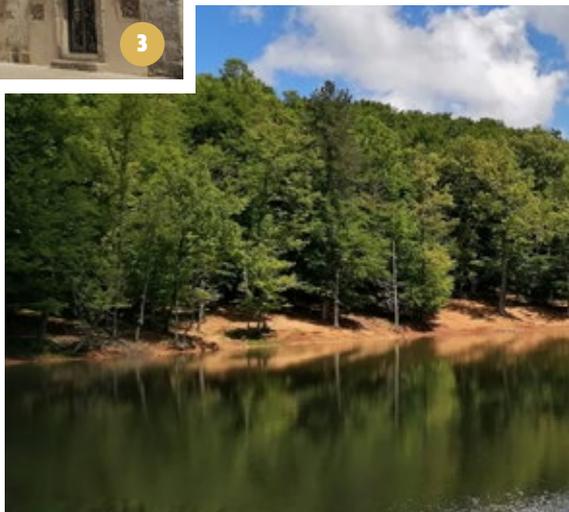
per le esperienze che possiamo vivere, ma anche per scoprire i sapori tipici di un territorio, così da ampliare il nostro bagaglio culturale e fare tesoro di prelibatezze genuine. Il **Gargano** e i **Monti**



qualità dell'offerta e sul valore esperienziale della vacanza, ma anche di coccolare di più i turisti. Abbiamo un territorio unico al mondo: mare, montagna, spiagge e laghi racchiusi in un fazzoletto di terra; arte, cultura, religione

**Dauni** per questo motivo sono luoghi ideali per il nuovo trend di turismo che da qualche anno sta imperversando in Italia. Luoghi immensi e incontaminati come la **Foresta Umbra** o le ampie vallate dei Monti Dauni possono offrire soluzioni di turismo enogastronomico abbinate a visite esperienziali uniche nel loro genere!

Ma c'è anche una nuova consapevolezza negli operatori turistici: i flussi vanno incrementati, anche e soprattutto in bassa stagione! La destagionalizzazione consente di concentrarsi di più sulla



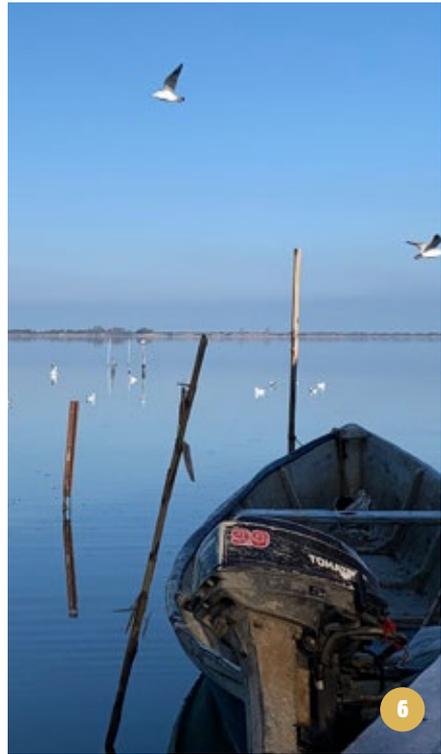
e storia dentro i nostri meravigliosi borghi, eccellenze produttive, Patrimoni Unesco e il Parco Nazionale del Gargano che fanno da cornice a un territorio unico nel suo genere.

È un'estate particolare questa, dopo i dubbi e le paure seguite da fake news che hanno mandato solo in confusione gli operatori; il comparto alberghiero-ristorativo con annessa filiera che gira intorno si è rimessa in moto. Gli ope-



5

ratori pronti a tornare ad una relativa normalità, non lesinano sforzi ed ulteriori investimenti. E' questo in sintesi ciò che **FdG Viaggi e Turismo** insieme alle aziende del territorio sta programmando per offrire ai propri clienti un turismo "diverso" ma al contempo ecososteni-



6

bile e di prossimità, supportati da **Ferrovie del Gargano** e **Cdp Service**, cercando di "fare rete" tra gli operatori del Gargano per poter offrire il meglio che il nostro territorio può offrire!

1. Pancotto (piatto tipico della Capitanata)
2. Veduta dei Monti Dauni
3. Basilica di S.Michele, Monte S. Angelo (Ph. PaesiOnline.it)
4. Isola di S.Domino - Tremiti
5. Foresta Umbra - Laghetto
6. Lago di Lesina



Ferrovie  
del Gargano



# Il Quadro Perfetto

Ti portiamo in treno  
sotto l'ombrellone

La tintarella  
ti aspetta!!!

Ombrellone, Sdraio e Lettino **GRATIS**  
presso gli stabilimenti balneari convenzionati

Il Treno delle  
**TREMITI**

Il 27 giugno e dal 1° luglio al 31 agosto 2015  
**Tutti i giorni**  
Treno • Motonave  
per raggiungere le ISOLE

INFOPOINT FOGGIA - Corso Cairoli, 14



342. 8036082 342. 6293818 0884. 561020

# SUMMER EDITION 2021



## per le tue Vacanze

**Treni della Notte**

Ferrovie del Gargano

Partenze e Arrivi da e per Foggia

Dal 18 luglio al 29 agosto  
il Gargano by night in treno

TUTTI I GIORNI PARTENZE DA:  
FOGGIA, SAN SEVERO, APRICENA E S. NICANDRO G. CO.  
PER RAGGIUNGERE ROCI G. CO., SAN MENAO E PESCHIO CALENELLA.  
Coincidenze-arr e per VICO DEL GARGANO - PESCHIO PAESE - VIESTE

il 27 giugno e dal 1° luglio al 31 agosto 2021

**TRENO DELLE GROTTE**

Scopri  
la Costa  
del Gargano

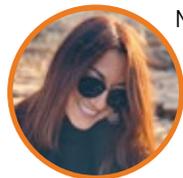
SEGUICI SU    

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

## Il turismo slow con le promozioni di Ferrovie del Gargano

# Treni ombrellone e della notte Le novità: Tremiti e Tour Grotte

## Trekking nella Foresta Umbra? Puoi arrivarci in bus



Mare, natura e tappe culturali: un mix di proposte per il turismo di vicinanza quello messo in campo da **Ferrovie del Gargano** per l'estate 2021. Promozioni, percorsi e idee fresche con i nuovi collegamenti promossi anche presso l'info point di Corso Cairoli 14 a Foggia, cabina di regia di questa estate 2021 dove sarà distribuito materiale promozionale e posti in vendita pacchetti e servizi. Dal "treno ombrellone", ai "treni della notte" (c'è una novità con il convoglio in partenza da Peschici Calenella alle ore 5.35 del mattino e diretto a Foggia) ma anche il "treno delle Tremiti" e il "treno delle Grotte". Per i più giovani niente più auto per andare a ballare o vivere una serata con amici nei centri garganici della

movida grazie alla intermodalità di treni e bus.

E per dare servizi sempre più green ai turisti che raggiungono la "montagna del sole" ecco un'altra novità: il dispenser con tutti i servizi proposti in formato slim. Pratici, utili e simpatici con tante curiosità. Veri e propri info point del territorio e dei servizi collocati sui treni, nelle stazioni e biglietterie di FerGargano, alberghi,



Vincenzo Scarcia Germano  
Presidente Ferrovie del Gargano

ristoranti e stabilimenti balneari convenzionati.

«Un lungo e incessante lavoro delle nostre strutture marketing e servizi - commenta così il dott. **Vincenzo Scarcia Germano**, presidente di Ferrovie del



Gargano – che hanno prima raccolto esigenze e priorità della domanda turistica legata ai servizi di vicinato, per poi studiare opportunità in linea con le richieste dei turisti e dei vacanzieri del Territorio. Ora abbiamo a disposizione una mobilità più consona alle esigenze di chi vive il Gargano per trascorrere le vacanze in tranquillità e sicurezza. Le novità hanno anche un valore aggiunto: continua la sinergia tra la nostra azienda e gli operatori turistici del Gargano Nord, da quest'anno con il patrocinio dell'Ente Parco Nazionale del Gargano, della Regione Puglia e della Provincia di Foggia. Pacchetti territoriali finalmente operativi».

«La domanda turistica oggi, più di prima della pandemia – commenta il dott. **Nico-**

**la Gatta**, presidente dell'Amministrazione Provinciale di Foggia -, è un elemento prezioso da proteggere e valorizzare, poiché costituisce una fra le risorse più importanti e promettenti per il territorio della Provincia di Foggia. Il turista va incoraggiato, incuriosito, accompagnato nel suo viaggiare, per cui la mobilità diventa un elemento essenziale affinché il turi-



## SUMMER EDITION 2021

simo esista e si incrementi. Mobilità e turismo sono pertanto elementi imprescindibili l'uno dall'altro, legati fra loro, poiché l'uno incrementa l'altro e viceversa producendo un'importante ricaduta economica sul territorio».

Creare, quindi, un'offerta di trasporto pubblico collettivo mirata e aderente alle esigenze turistiche e valorizzante delle peculiarità del territorio, costituisce la risposta vincente per richiamare tutti coloro che dopo questo lungo "letargo turistico" hanno la necessità di ricominciare a conoscere e visitare nuove mete, ma anche a rivedere luoghi già conosciuti che oggi sicuramente si guardano con occhi diversi.

In una logica di attenzione ai fattori ambientali e alle problematiche legate all'inquinamento è importante guardare alla sostenibilità, per cui la mobilità legata al turismo deve essere ripensata in una logica di tutela ambientale, attrav-

verso la riduzione delle auto private e la valorizzazione dei mezzi pubblici collettivi e della "mobilità lenta". Pertanto, aggiunge il prof. **Pa-**  
**squale Pa-**



zienza, presidente dell'Ente Parco Nazionale del Gargano, «Rendere accattivanti e invitanti le offerte di trasporto pubblico, in un territorio pieno di bellezze come quello della provincia di Foggia, in cui come diceva un vecchio slogan "se ti promettiamo mari e monti non esageriamo", costituisce la scelta vincente che l'Ente che mi onoro di rappresentare ha fortemente voluto e incoraggiato e che Ferrovie del Gargano ha egregiamente realizzato». Mobilità lenta che ora trova nuovi e veri spazi operativi nell'area protetta. «Con questa nuova programmazione di mobilità nell'area garganica - aggiunge Pazienza - la società FerGargano realizza dei prodotti che rispondono anche ad esigenze espresse dal nostro Ente. L'accessibilità dell'area garganica e di alcuni ambienti della sua area Parco come, per esempio, la Foresta Umbra, le isole Tremiti e molto altro ancora è assicurata grazie a un virtuoso dialogo che l'Ente Parco e FerGargano hanno intrattenuto già da qualche tempo e che oggi sfocia nella possibilità di rafforzare un modello di mobilità intraterritoriale che consenta quelle necessarie verticalizzazioni tra la costa e l'entroterra. Sono certo che la program-

mazione di quest'anno è sicuramente un passo nella giusta direzione per poter fruire del Gargano in maniera più libera e sostenibile. La possibilità, poi, di avere un info point nella parte centrale della città di Foggia rappresenta un'altra bella e utile idea con cui orientare al meglio la fruibilità del nostro territorio».

Si continuerà, dunque, ad andare al mare in treno da Foggia, San Severo, Apricena e San Nicandro Garganico: anche questa estate chi lascia a casa la macchina avrà

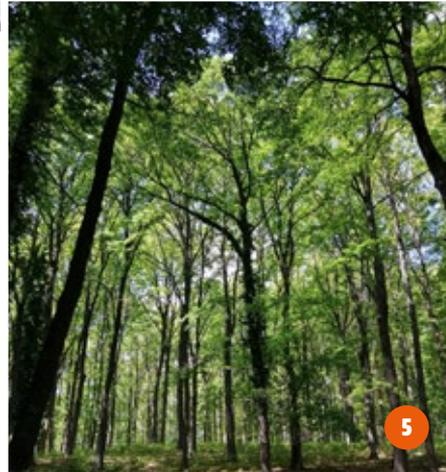


1. Dispenser Promozioni 2021
- 2 e 3. L'Info Point e le sue operatrici
4. Il "Treno-Nave" per le Tremiti
5. La Foresta Umbra

l'ombrellone, una sdraio e un lettino gratis con le condizioni previste scegliendo tra i Lidi **Ponente** e **Gabbiano**

a Rodi Garganico, **Eco del Mare** e **Marechiaro Beach Club** a San Menaio. E per chi cerca tra le opportunità notturne ecco i "treni della notte" con partenze e arrivi anche da Foggia. Quanto basta per lasciare a casa stress e pericoli e vivere una serata a tutto divertimento con amici e parenti a Lido del Sole, Rodi Garganico, San Menaio e Peschici.

Un servizio ormai diventato una costante dell'offerta turistica del Garga-



no con tantissimi giovani e famiglie che utilizzano il treno per le loro serate. Quest'anno ci sono novità di rilievo: il "treno delle Tremiti" e il "treno delle Grotte". «Grazie alla sinergia con gli ar-

*matori locali che gestiscono i servizi marittimi con l'arcipelago diomedeo e lungo il periplo del promontorio – aggiunge il dott. Scarcia Germano – partono questi nuovi e importanti servizi. Per andare alle Tremiti o visitare le Grotte basta prendere il treno da Foggia, San Severo, Apricena e San Nicandro e raggiungere il porto turistico di Rodi Garganico dove in coincidenza sono previste le partenze. Un progetto che accarezzavamo da tempo e che ora è finalmente realtà grazie a un impegno comune di tutti i protagonisti».* ■

 Ferrovie del Gargano



Dal 1° luglio al 31 agosto 2021

# Il Treno delle TREMITI



**Tutti i giorni**  
**Treno + Motonave**  
**per raggiungere le ISOLE**

Prolunga la giornata sul Gargano e rientra col **Treno della Notte**  
da Rodi G.co alle **00:21** (capolinea FOGGIA) e alle **01:11** (capolinea S.SEVERO)

**INFOPOINT FOGGIA - Corso Cairoli, 14** ☎ 342. 8036082 - 342. 6293818 - 0884. 561020

Seguici su



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

Viaggio nella letteratura gastronomica dell'arcipelago

# Tremiti, la cucina influenzata dai monaci e dalle dominazioni

## Ecco alcuni piatti - curiosità

Dominazioni, eventi storici, la presenza dei monaci e della colonia penale borbonica: tutti elementi che hanno influito sensibilmente sulla cucina tremitese. Ricette di mare e non solo perché la letteratura gastronomica locale nomenclata piatti a base di verdura e di carne.

Il più conosciuto è la **grigliata di aragoste e scampi**. Prodotti freschissimi, e il risultato non può che essere una delizia per gourmet. C'è di tutto nella **zuppa di pesce** tremitana. Ci troviamo ricciole, dentici, spigole, scorfani, aragoste e gamberi. E per insaporire tutto una manciata di cozze e vongole. Che dire dello **spaghetto alle vongole**, quelle dell'Adriatico. Ne viene fuori un brodetto unico.

Si chiama **Pesce fe'jute** (pesce scapato) che col pesce non ha nulla a che vedere. Infatti è una zuppa di verdure, pomodorini e pane raffermo. Da non dimenticare le **Scescille**: uova, formaggio e pane raffermo da mescolare e con cui ricavare polpette dalla forma ovale da utilizzare nel sugo.

Piccoli consigli per la vostra vacanza alle Tremiti. I piatti consigliati vanno abbinati all'olio extravergine di oliva dell'**Azienda Agricola Biorussi** di Carpino o a un bianco IGP Puglia delle **Cantine Antonio Pisante** di San Severo. Se proprio vogliamo osare - ma l'abbinamento è da favola - un calice di spumante metodo classico "Pisan Battèl" di San Severo non sarebbe male. ■



Abbazia Benedettina - Isola di S. Nicola (Tremiti) - ph. Adelmo Sorci

# La Fenice a San Domino un faro del buon cibo

**Fa tendenza il ristorante della famiglia Iasci e ora proposto anche un albergo - oasi**



Tappa obbligata al Ristorante **La Fenice** se siete in vacanza alle **Isole Tremiti**. Qualità, servizi e menù per tutti i palati fanno di quest'Oasi del Gusto un piacere unico. Per una sosta di più giorni o anche per un salto giornaliero. Immerso nella frescura di San Domino, accompagnati da un concerto non invadente di cicale e accolti dai sorrisi delle padroni di casa **Fabiola** e **Ilaria Iasci**. Sedersi a tavola e rialzarsi solo a missione compiuta. Magari dopo aver degustato tartare di ricciola, dentice o tonno, con un salto nella sezione "primi" dove troviamo gradevolissimi paccheri in salsa di mare. Necessario poi osare con un secondo di pesce di varia



Rosalba Di Nunzio: Chef della Fenice

pezzatura, ma di qualità unica e senza eguali. Dalla grigliata alla frittura, con l'immane richiamo di un "San Pietro" o un "Rombo" al forno.

«*Piatti di qualità e tanto sorriso e servizio - commentano le due sorelle, abruzzesi di origini ma tremitesi di adozione -. La "Fenice" è un sistema dove tutto ruota attorno al cliente, alle sue esigenze, alla sua voglia di mangiar bene. E credeteci, vederli contenti per noi ristoratori è davvero un bel piacere. La nostra è una clientela perlopiù abituale, clienti che tornano alle Tremiti e rinnovano l'appuntamento con la nostra cucina. Una "squadra" che s'arricchisce anno dopo anno, anche con viaggiatori cosiddetti giornalieri. Il richiamo della "Fenice" ammalia tutti.*»





Da sinistra Ilaria, Walter, Fabiola, Bruno Vespa (ospite al ristorante La Fenice) e Pasquale Iasci

Ilaria e Fabiola in sala, coadiuvate da **Walter de Martino**, **Francisco Fernandez Ruiz**, e dal maître **Bruno Milone**.

In cucina c'è una regina dei fornelli: **Rosalba Di Nunzio** (anche lei abruzzese), chef della "Fenice". La sua creatività, l'amore per i sapori, il culto della tradizione le permettono di sfornare ricette che stregano i clienti. Il piatto vi gusta? Vi ripaga con un sorriso alla... Rosalba.

Ristorante e non solo. Il team della "Fenice" ogni sera mette in campo le attività del lounge bar, punto di riferimento della movida tremiteese con un menù ricco di proposte per vivere serate dal sapore tremitano.

E da poco anche l'Hotel "Fenice Rooms", un'autentica oasi di pace nella pineta a ridosso del centro abitato di San Domino (info 0882463207).

Regista di tutto?

Sempre lui: il mitico **Pasquale Iasci**. ■



**LA FENICE**  
Ristorante

Via Beato Giovanni da Foligno, 4  
Isole Tremiti - San Domino - (Fg)

+39 0882 463449

Orario apertura (tutti i giorni)  
09:30-24:00

Posti a sedere: 250

€ 25

Carte di credito: accettate

lafenicetremiti@hotmail.it





RISTORANTE

# I PIACERI DEL PALATO IN UN ANGOLO DI PARADISO

follow us



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

TEL. 0882 463449

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



tremitionline.net

**BOOKING  
ON-LINE**

www.tremitionline.net

**APERTI  
al PORTO  
ORARIO  
CONTINUATO  
07:30 - 23:00**

# RODI G.CO ISOLE TREMITI

**In soli 60 minuti**

**TUTTI I GIORNI**

ORE 8.50/9.15

PARTENZA DAL PORTO DI RODI G.CO

ORE 17.50

RIENTRO DA TREMITI (S.NICOLA / S.DOMINO)

**ADULTO € 40,00 A/R**

**RIDOTTO**  
3 - 10 anni

**€ 22,00 A/R**

**INFANTE**  
0-3 anni

**GRATIS**

Gli orari e i prezzi vanno confermati in Agenzia al momento del ritiro del Boarding Pass

## Tour delle 4 Isole

CON VISITA ALLE GROTTE



**ADULTO**

**€ 20,00**

**RIDOTTO** 6 - 12 anni

**€ 10,00**

**BIGLIETTERIA ISOLE TREMITI**

Porto di Rodi G.co

Tel. 331 5983737 - 0884 965665



tremitionline.net



SCAN ME

**Creatività per una scommessa: «Soddisfare i nostri clienti»**

# Marechiaro, a San Menaio il ristorante sul mare per una cucina di qualità



Location che ammalia, il calore e i colori giusti per vivere un pranzo o una cena speciale. Cucina di mare ma anche grill di carne: sul menù c'è veramente tutto al **Marechiaro Bleach Club** di San Menaio (litorale di Vico del Gargano), la nuova scommessa per una "cucina in" sul Gargano. La grinta di **Titino Del Conte** da queste

parti la conoscono tutti: fa il paio con la sua pluriennale esperienza nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. Un tocco di qualità che ora trova spazi in questa nuova scommessa: collocare il "Marechiaro" tra i locali di riferimento del Gargano. E per farlo il ristorante sul mare ha cambiato pelle. Nuovi arredi, sala più ampia e confortevole, personale sempre più attento e pronto a ricevere gli input di una clientela vogliosa di veder accon-

tentato il proprio palato con piatti che pescano nella tradizione ma trovano creatività nelle nuove esigenze della ristorazione. «Più che una scommessa – commentano Titino e **Nicola Del**

**Conte** – è una esigenza della Clientela. Ci siamo resi conto dalle richieste che c'è sempre più bisogno di cucina di qualità, fatta sì d'esperienza ma che sia più capace di guardare alle esigenze della domanda, cioè dei clienti. Ecco perché i nostri menù si sono allineati a questi percorsi e, soprattutto, sono diventati più social per meglio comunicare e raccogliere sensazioni con cui soddisfare i gusti di chi frequenta il nostro locale».



Marechiaro a San Menaio, una veranda sul mare; nella pagina a destra, in alto l'Ostrica al Cioccolato in basso, una portata di Cruditè di Mare

Le proposte gastronomiche targate "Marechiaro" nascono così, anzi si rinnovano e si ampliano. «Perché si adeguano alle richieste – aggiungono i padroni di casa – ma soprattutto perché



hanno l'ambizione di farsi spazio con un'offerta capace di raccogliere gli input ma anche di lanciare nuove sfide, a volte vere e proprie provocazioni». Van-



no in questa direzione **La Caponata Impazzita**, un paniere di alici, capperi, cipolla giardiniera e crostini, o i classici polpi (con crema di cicoria) o "baccalà"

(con crema di fave). C'è poi l'apoteosi dei sapori con il **Polpo arRAPato**: rape, saltate, crema di patate con zafferano per accompagnare il gusto unico del polpo. La provocazione in sala dessert? L'**Ostrica al Cioccolato**: una sorpresa top secret dolce da gustare e scoprire al momento.

Ricca e superba la Carta dei Vini e delle Bollicine. Etichette pugliesi e non per una cantina che si arricchisce giorno dopo giorno. «Anche il calice di vino ha un suo compito ben individuato nel nostro menù», chiosa con un sorriso Titino Del Conte. ■



**MARECHIARO**  
Hotel & Beach Club

Lungomare Andrea Pazienza, 123  
San Menaio (Vico del Gargano)

☎ +39 0884 96 84 98

🕒 Orario apertura (tutti i giorni)

12:00 - 15:00

19:30 - 23:30

🍴 Posti a sedere: 70

€ 25

🏠 Carte di Credito: accettate

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

✉ [info@marechiaro.net](mailto:info@marechiaro.net)





*Olio Extra Vergine di Oliva*

ITALIANO | BIOLOGICO

*monocultivar*

OGLIAROLA DEL GARGANO

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

peop



# CORTE FEDERICIANA

SEGUICI SU



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

Corso Garibaldi 60, Apricena - Foggia

Telefono: +393278386891 - [cortefedericiana@gmail.com](mailto:cortefedericiana@gmail.com)

**Confetture, marmellate e sott'oli: a tavola con l'eccellenza**

# Qualità e filiera certificata dei prodotti, ecco la filosofia dell'Azienda Parente



Quanto è importante la scelta delle materie prime per la produzione di conserve? Lo sa bene l'**Azienda Parente** di San

Severo che

da oltre trent'anni si dedica con passione e impegno alla produzione di semilavorati destinati al dettaglio tradizionale, alla moderna distribuzione organizzata, al settore dell'HO, RE.CA. ed al private label.

Vegetali e grigliati sott'olio, patè e creme, sughi pronti, conserve di pomodoro, confetture, olive e specialità del territorio. In casa Parente non manca nulla, soprattutto l'attenzione e la cura rispetto alla scelta delle materie prime utilizzate per la produzione delle conserve. «La freschezza, la qualità e la genuinità restano per noi punti fondamentali», confermano i fratelli **Francesco** e **Michele Parente** che da anni dedicano anima e corpo alla valorizzazione dei

frutti che il territorio, quello dell'Alto Tavoliere, dona ogni giorno. Le nostre tradizioni gastronomiche, il valore delle materie prime agricole e la loro grande molteplicità, grazie a specifiche condizioni ambientali, storiche e culturali, sono una ricchezza che soprattutto in questo periodo storico deve essere valorizzata.

*«Il nostro obiettivo è quello di riportare nelle conserve alimentari il gusto tipico della cucina tradizionale pugliese; per questo, fondamentale per noi è la selezione delle materie prime forniteci da piccole aziende locali che lavorano con metodi naturali seguendo il ciclo delle stagioni. Il tutto per offrire ai nostri clienti quei sapori e quei gusti mai dimenticati che fanno della Puglia il luogo per eccellenza della buona cucina tradizionale italiana»*, aggiungono i fratelli Parente.

Difatti, l'area dell'Alto Tavoliere, incastonata tra i Monti del Gargano e dei Monti Dauni e 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. Federico II di Svevia disse: *“Se il Signore avesse conosciuto questa piana di Puglia, luce dei miei occhi... si sarebbe fermato a vivere qui”*. Una terra tutta da scoprire, apprezzare e gustare. Parente fa proprio questo: porta in tavola l'eccellenza del Territorio. ■



# PARENTE

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

☎ +39 0882 332498  
☎ Fax +39 0882 377022

✉ info@parente.biz

**Catalogo e Shop on Line**

🌐 [www.parente.biz](http://www.parente.biz)

📌 📷

### La Produzione

*Vegetali sott'Olio - Grigliati sott'Olio  
Patè e Creme - Sughii Pronti  
Conservas di Pomodoro - Olive  
Confetture - Le Specialità*



Macelleria braceria a S. Severo, allevamento a S. Paolo di Civitate

# Mangiare carne, un piacere per il palato e l'organismo se c'è il marchio «L'Italiana»



Dall'allevamento a tavola. Le carni della **Macelleria Braceria "L'Italiana"** di San Severo rispettano questa filiera davvero

corta dove tutte le fasi vengono curate nei minimi dettagli: allevamento, ingrasso e finissaggio,

macellazione, frollatura, sezionamento. La trovate in piazza Castello, nel cuore del centro storico barocco, in un edificio che poggia sulle vecchie mura medievali della città. Qui ha casa questa "Accademia" della carne, dove mangiare un filetto, una manzarda di podolica, una salsiccia o un carpaccio di maialino nero ha un sapore speciale perché accompagnata da lezioni sul "mangiar bene e sano" e sulla differenza tra tagli e cotture. Ad accogliervi **Vincenzo** ed **Elisa D'Onofrio**

e la new generation composta da **Ernesto** e **Michele**, giovani ma ormai veri esperti del settore. A loro il compito di guidare e consigliare i consumatori nella scelta giusta, nel taglio e nel metodo di cottura per meglio soddisfare le esigenze del palato. Per capire questa apoteosi di piaceri per il palato e la mente basta fare un

salto nella vita dell'Azienda D'Onofrio. I vitelli e le manze di razza "Podolica meticcica", dopo un periodo di tempo trascorso al pascolo nella "Valle del Fortore", vengono trasferiti in azienda per l'ingrasso e finissaggio. In questa fase, importante per migliorare la conformazione muscolare dell'animale e ottenere una carne migliore, i bovini vengono



Il Team dell'Italiana; A dx in alto manzarda di podolica; in basso, "noce" di manzarda podolica

alimentati esclusivamente con cereali e foraggio provenienti della terra mettendo al bando l'utilizzo di qualsivoglia farmaco o integratore chimico che acceleri la naturale crescita degli stessi o che modifichi l'aspetto visivo e organolettico delle carni.

«Particolare attenzione la dedichiamo al



“benessere animale”- spiegano in casa D’Onofrio - *garantendo sempre ai nostri bovini ritmi di crescita naturali all’interno di vaste aree all’aperto. Agli allevamenti intensivi prediligiamo il pascolo verde all’aperto*».

Una storia che ha inizio nel 1903 ed è ormai giunta alla quinta generazione di macellai e allevatori. Quasi 120 anni di cultura in materia con un pedigree che poche aziende possono vantare. «Una tradizione - commentano Ernesto e Michele D’Onofrio - *che i nostri bisnonni ci hanno tramandato di generazione in*



macelleria braceria  
**L'Italiana**

**Macelleria Braceria  
 L'ITALIANA**

Piazza Nicola Tondi, 32  
 San Severo - Foggia

☎ 0882 333224

🕒 **Orari di apertura**  
 dal martedì al sabato  
 08:30 - 13:30; 17:30 - 23:00  
 domenica 19:00 - 23:00  
 lunedì chiuso

🍴 **Posti a sedere 40/45**

€30

📄 **Carte di credito: accettate**

🌐 [www.macelleriabracerialitaliana.com](http://www.macelleriabracerialitaliana.com)

✉ [macelleriabraceriali@virgilio.it](mailto:macelleriabraceriali@virgilio.it)

📌 📷

*generazione sempre con la stessa passione, cura ed attenzione. Qualità, passione, tradizione, tipicità rappresentano i pilastri su cui poggia la nostra filosofia del mangiar sano e mangiar bene*».

Particolare attenzione viene dedicata al processo di maturazione “day aging” della carne mediante l'utilizzo di meticolose tecniche affinate con l'esperienza per ottenere una carne ancora più pregiata, saporita, fragrante e tenera.

Davvero speciale anche il banco dei formaggi e salumi: freschi o a pasta dura i primi, di ogni fattura i secondi. Anche questo è un percorso rigorosamente naturale. C'è anche la possibilità di acquistare on line cliccando su <https://macelleriabracerialitaliana.com/negozio/>.



dalla **Terra**  
alla tua **Pelle**



**EKOSTÈ**  
cosmetica dalla **TERRA**

Scopri di più



Corso On. Leone Mucci 23 - San Severo (FG)  
Tel. 351. 1014222  
info@ekoste.it

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

# Viva!

*Yachtclub Lounge Bar*



*follow us*

Porto Turistico , Via Scalo Marittimo  
Rodi Garganico - Foggia





# LA LOCANDA DEL CARRUBO

★★★★★ BOUTIQUE RESORT SPA

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

Tel. +39 0884 55 02 76  
Fax: +39 0884 22 20 07

SP53 Km.4 Loc. Montelci  
Mattinata, Foggia



## LA CASA E IL MARE

*Private Bay Hotel*

SP53 KM.2 LOCALITÀ AGNULI, MATTINATA FOGGIA  
[WWW.LACASAEILMARE.COM](http://WWW.LACASAEILMARE.COM) - Tel. 0884 552105

# Viaggio in uno dei borghi più belli del Gargano Mattinata, il mare protagonista ma nell'offerta turistica ci sono anche cucina e paesaggio



Mattinata, per il mare cristallino, le splendide spiagge e le bianchissime case del centro, è una delle località più suggestive e famose del Gargano. Si trova nel cuore del Parco Nazionale del Gargano a metà strada tra Manfredonia e Vieste. Vanta spiagge meravigliose con chilometri di ciottoli levigati dall'acqua limpida del mare e un incantevole corollario di grotte, cale e spiaggette accessibili solo dal mare, come i Farglioni di Baia dei Mergoli, le spiagge di Vignanotica e di Mattinatella. Un magnifico colpo d'occhio è garantito dalle numerose grotte marine, erose nel corso dei secoli dal moto ondoso e dagli eventi atmosferici come la Grotta Campana detta anche "Pantheon" Garganico, alta 50 metri; la Grotta dei Pipistrelli o la Grotta delle Rondini. Sono molti i luoghi da visitare. Impossibile tralasciare le affascinanti rovine dell'Abbazia della Santissima Trinità, custodite dalla vegetazione

spontanea, sulla rupe del Monte Sacro. Qui, sulla cima più alta del Gargano, con i suoi 840 metri, si cela un'antica Abbazia Benedettina, un luogo solitario e affascinante che suscita grande interesse tra i turisti e gli escursionisti. Una passeggiata in salita sul versante diametralmente opposto conduce al crinale e alla Necropoli dauna del Monte Saraceno con le sue tombe e centinaia di stele funerarie su un pendio prospiciente il mare. Nei pressi del porticciolo, è possibile ammirare i resti delle Ville Romane di Agnuli, case patrizie databili tra il I sec. a.C. ed il IV-V sec. d.C.



Baia dei Mergoli

le cui mura esaltano l'ordinata tecnica muraria dei piccoli mattoni romboidi posti a reticolo (in opus reticulum) e i pavimenti a spina di pesce.

Nel piccolo centro storico, sulla via principale della cittadina, si cela nella farmacia più antica una delle collezioni più stravaganti d'Italia, per un inedito connubio tra reperti archeologici e arredi farmaceutici di una volta, collezionati dal dottor Matteo Sansone nel corso della vita.

Mattinata è divenuta una meta sempre più ambita dagli amanti della natura perché circondata da prati fioriti di orchidee spontanee, veri e propri gioielli della natura. Sono fiori rari e preziosi che fioriscono solo in questo territorio e se ne contano ben 86 specie.

Un luogo ideale non solo per gli amanti del mare ma anche per i buongustai che possono deliziare i loro palati con



Grotta Campana

## Hotel e Ristoranti

### **La Locanda del Carrubo**

S.P. 53 Km 4 Loc. Montelci  
Info: 0884.550276  
[www.lacondadelcarrubo.it](http://www.lacondadelcarrubo.it)  
[Info@lalocandadelcarrubo.it](mailto:Info@lalocandadelcarrubo.it)

### **La Casa e il Mare**

S.P. 53 Km 2 Loc. Agnuli  
Info: 0884.552105  
[www.lacasaeilmare.com](http://www.lacasaeilmare.com)  
[info@lacasaeilmare.com](mailto:info@lacasaeilmare.com)

### **Hotel/Resort - Torre Santamaria**

C.da Funni  
Info: 388.1274060  
[www.torresantamaria.it](http://www.torresantamaria.it)  
[info@torresantamaria.it](mailto:info@torresantamaria.it)

### **B & B Masseria Liberatore**

Loc. Liberatore  
Info: 0884.559753 - 338.8988038  
[www.masserialiberatore.it](http://www.masserialiberatore.it)  
[info@masserialiberatore.it](mailto:info@masserialiberatore.it)

### **Camping Ombra degli Ulivi**

Contrada Liberatore  
Info: 340.6387596  
[e1enaprencipe8l@hotmail.it](mailto:e1enaprencipe8l@hotmail.it)

### **Trattoria/Braceria La Locanda del Maniscalco**

Via L. Zuppetta, 12  
info: 348.7538161  
[az.agricoladevita@libero.it](mailto:az.agricoladevita@libero.it)

### **La Boutique del Gusto**

Via V. Emanuele III, 16  
Info: 0884.550040  
[www.anticofornomattinata.it](http://www.anticofornomattinata.it)

### **Azzurro Casa Vacanze**

Località Mattinatella  
Info: 0884.226345 - 340.9668618

l'ottima cucina garganica, fortemente legata alle tradizioni locali. Tra i piatti tipici sono da annoverare: il pancotto con pane raffermo, fave, patate e verdure selvatiche; l'acquasale fredda con pane, pomodori, cipolle, capperi, olive e peperoni.

La tradizione culinaria di Mattinata è altresì famosa per la genuinità dei prodotti ti-

pici quali il rinomato olio extravergine d'oliva, gli asparagi spontanei, i lampascioni e l'onnipresente caciocavallo podolico del Gargano.

Mattinata e il suo territorio molto vario si prestano perfettamente come punto di partenza per interessanti escursioni e trekking sul Gargano. ■



*Veduta della cittadina garganica dal mare*



*Abbazia Benedettina - Monte Sacro*

## Servizi

### **Agenzia Palumbo**

Corso Matino, 147

Info: 0884.559898 / 333.6808050

[info@agenziapalumbo.it](mailto:info@agenziapalumbo.it)

### **Servizi Turistici - Escursioni sul Gargano**

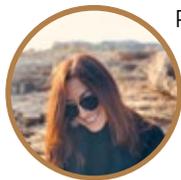
**Info Biglietteria autobus - Autonoleggio**

**NCC / Servizio Taxi**

A S. Severo un laboratorio che produce dodici varietà di grano

# Gambero Rosso, c'è Pastamadre nella "Guida dei Pani 2022"

Premio alla biodiversità del mastro fornaio Fabio Boncristiano



Prestigioso riconoscimento per **Pastamadre**, il panificio di San Severo fondato da **Fabio Boncristiano** nel 2017. La Guida "Pane & Panettieri d'Italia 2022" del **Gambero Rosso** ha assegnato a Pastamadre "Due pani", aggiungendone un altro alla valutazione dell'anno precedente.

Un risultato che risveglia attenzioni e interessi attorno ai prodotti da forno in una realtà che, nel passato, ha raccolto sempre importanti risultati. Una gran bella soddisfazione per il giovane fornaio che entra così nell'élite delle migliori panetterie d'Italia con due pani su tre.

Nel suo forno sono ben 12 le varietà di grano differenti realizzate esclusivamente con Pasta Madre Viva. Oltre alla vasta scelta di pane, offre un'esclusiva varietà di biscotteria e una ricerca costante negli impasti della pizza nel massimo rispetto delle tradizioni locali. Una gioia che condivide con sua mo-



glie **Roberta** e il suo collaboratore **Franco** ma soprattutto con ogni singolo cliente «che ogni mattina alimenta il mio amore verso Pastamadre, la mia piccola creatura che inizia a farsi grande ma che ha ancora tanta strada da fare senza porre limiti a nuovi traguardi», commenta Fabio Boncristiano che aggiunge «l'unico modo di scoprire i limiti del possibile è di oltrepassarli e finire nell'impossibile». ■

# A Casalvecchio dove il territorio incontra tradizione e qualità Pasta artigianale, la passione e il sogno di Michele Andreola Ricercata da chef e ristoratori



Dall'impasto di semola selezionata di grano duro con l'acqua purissima che sgorga dai Monti Dauni prende vita la **Pasta artigianale Andreola**. L'a-

zienda di Casalvecchio di Puglia fa della qualità il proprio brand identity raccordandosi col territorio e il suo sistema. La sua è una storia di successo da diversi anni: risultato ottenuto giorno dopo giorno con sacrifici e voglia di crescere. Avviare un'attività imprenditoriale in questo settore e da questo angolo di territorio all'epoca sembrava una sfida difficile se non un'utopia. Artefice di questo progetto è **Michele Andreola** che ha appreso i segreti di quest'arte da sua madre e nel 2004 ha avviato la sua attività di produzione della pasta secondo le regole della tradizione. Ora il suo Pastificio "bolle" tanta pasta ogni giorno. Insomma, nulla di cui meravigliarsi. Lo attesta il traguardo raggiunto e lo confermano gli



steakholder che hanno inserito su menù e scaffali i prodotti Andreola. Diciassette anni di passione, amore per la pasta e cura dei dettagli tramandati di generazione in generazione. La pasta artigianale Andreola viene realizzata solo con grano duro del Tavoliere delle Puglie con filiera italiana controllata e garantita. Dall'impasto lavorato artigianalmente e trafilato al bronzo nascono formati classici e speciali con la caratteristica ruvidità dell'antica pasta tradizionale pugliese.



steakholder che hanno inserito su menù e scaffali i prodotti Andreola.

Diciassette anni di passione, amore per la pasta e cura dei dettagli tramandati di generazione in generazione. La pasta artigianale Andreola viene realizzata solo con grano duro del Tavoliere delle Puglie con filiera italiana controllata e garantita.

Dall'impasto lavorato artigianalmente e trafilato al bronzo nascono formati classici e speciali con la caratteristica ruvidità dell'antica pasta tradizionale pugliese.



*Pasta artigianale  
di qualità superiore*



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

Contrada Macchia di Lenza, 11  
Casalvecchio di Puglia - Foggia

follow us  

0881 553 534 - 338 284 76 66



La lenta essiccazione a bassa temperatura poi migliora la digeribilità della pasta e consente al prodotto di conservare tutti i valori nutrizionali degli ingredienti: il totale mantenimento delle proteine, degli antiossidanti, delle fibre e degli amminoacidi presenti nelle materie prime. Il Pastificio Andreola è stato premiato per aver contribuito, con la propria esperienza, alla realizzazione e al successo di **"Primi in tradizione e qualità"** al Festival **"I Primi d'Italia"** di Foligno. Ha ricevuto inoltre menzione speciale dei **"Puglia Food Awards 2019"**, riconoscimento che conferma l'azienda come un polo di eccellenza dei Monti Dauni che utilizza solo grani 100% italiani per la produzione della pasta.

La Pasta Andreola nasce dall'unione tra territorio, antica tradizione e qualità con la sapienza e la passione di chi ogni giorno lavora e crea la pasta. Per questo sempre più ristoranti la inseriscono nei loro menù. ■



## I PRODOTTI DEL PASTIFICIO

*Pasta Secca o Fresca:*

- *Orecchiette Pugliesi*
- *Orecchiette all'Uovo*
- *Orecchiette mignon all'Uovo*
- *Cicatelli Pugliesi*
- *Cicatelli all'Uovo*
- *Cavatelli*
- *Fusilli*
- *Trocchi all'Uovo*
- *Spaghetti alla Chitarra*
- *Chitarrina all'Uovo*
- *Scialatielli all'Uovo*
- *Paccheri*
- *Calamarata*



### PASTIFICIO ANDREOLA

Contrada Macchia di Lenza, 14  
Casalvecchio di Puglia - Foggia

☎ +39 0881 553 534

☎ +39 338 284 76 66

🌐 [info@pastificioandreola.it](mailto:info@pastificioandreola.it)

✉ [www.pastificioandreola.it](http://www.pastificioandreola.it)



Con la firma di Michele Mastromatteo e della sua famiglia

# Al Costamarina di Peschici un "sea food" di qualità per la tua estate sul Gargano



Il Ristorante **Costamarina** di Peschici? Una tappa obbligata per chi vive le vacanze sul Gargano o raggiunge la cittadina (tra le più belle della

"montagna del sole") per qualche ora di relax a tutto mare. Affacciato sulla baia di Peschici, un palco naturale per vivere il colore cristallino delle acque durante il giorno e inebriarsi con lo spettacolo quotidiano del tramonto, il ristorante della famiglia **Mastromatteo**

ha quanto basta per far felici i gastronomi di tutte le età. Sea food e ghiottonerie in crudità: il menù del Costamarina non ha sbavature nei periodi più in della stagione turistica, quando quest'angolo di paradiso terrestre va in over booking per raggiunti limiti di... capienza. Ristorante Costamarina, durante la stagione estiva, ti accoglie così in un'atmo-

sfera calda e ospitale, complici lo straordinario paesaggio tra terra e cielo e il meraviglioso clima tipico del promontorio. Tra i profumi del Gargano potrai assaporare i piatti della tradizione peschiciana. Costamarina ti allietterà con l'ospitalità e la simpatia del suo

team, ma soprattutto delizierà il tuo palato con

piatti semplici, ma unici. Puoi immergerti nel verde e

trascorrere delle romantiche

serate a lume di candela, oppure vivere in

compagnia una serata tra amici o in famiglia.

Qualunque sia il tuo desiderio, da

Costamarina ti sentirai a casa tua.

Tutto nasce da un percorso voluto e scritto da **Michele Mastromatteo**. Lo chef della Maison Costamarina si avvicina alla cucina venticinque anni fa, quando, al servizio di altri titolari di strutture ricettive, apprende i segreti di una professione che negli anni a venire diventa la sua più grande passione. Tenacia, ma



Lo chef della Maison Costamarina si avvicina alla cucina venticinque anni fa, quando, al servizio di altri titolari di strutture ricettive, apprende i segreti di una professione che negli anni a venire diventa la sua più grande passione. Tenacia, ma

Lo chef della Maison Costamarina si avvicina alla cucina venticinque anni fa, quando, al servizio di altri titolari di strutture ricettive, apprende i segreti di una professione che negli anni a venire diventa la sua più grande passione. Tenacia, ma



**COSTAMARINA**  
Ristorante Wine Bar

Viale Kennedy  
Scalinata principale per il porto,  
Peschici - Foggia

☎ +39 0884 964935

🕒 *Orario apertura (tutti i giorni)*

12:00-14.30

19:00- 02:00

🍴 *Posti a sedere: 40*

€ 28-50

📱 *Carte di credito: accettate*

🌐 [www.costamarinapeschici.com](http://www.costamarinapeschici.com)

✉ [costamarina2004@hotmail.it](mailto:costamarina2004@hotmail.it)



soprattutto spirito d'iniziativa l'hanno spinto all'apertura, nel 2004, del Ristorante Costamarina. Una storia sempli-



ce, frutto di perseveranza e dedizione. Michele oggi, insieme alla sua famiglia, gestisce un ristorante dove puoi assaporare, grazie ai giusti ingredienti e una mano esperta, i sapori unici e autentici del Gargano.

E come se tutto ciò non bastasse ti ricorda la sua cantina con numerose etichette pugliesi e locali ma con una carta per tutti gli olfatti. Da non dimenticare il limoncello: fatto in casa e a km. 0. Merito del Gargano, terra del sole e degli agrumi. ■



ERRESSENCE  
SWEET POISON



*La nuova Essenza del Gin*

WWW.ERRESSENCE.IT

*follow us*



*macelleria braceria*  
**L'Italiana**  
*di Pignalelli e Figli dal 1983*



[macelleriabracerialitaliana.com](http://macelleriabracerialitaliana.com)

Piazza Nicola Tondi, 32 - San Severo - Foggia

☎ 0882 333224

✉ [macelleriabraceriali@virgilio.it](mailto:macelleriabraceriali@virgilio.it)

Seguici su



## Una nuova linea di prodotti per affrontare il mercato **Ristorazione, ecco le nuove sfide per affrontare il dopo-Covid** **Il futuro? Il delivery e il pronto&mangiato**



Ritengo che il periodo che stiamo provando a superare sia uno straordinario momento per metterci alla prova e capire come trovare nuovi spazi per fare il nostro lavoro. Noi ci stiamo provando in tutti i modi, lo abbiamo fatto reinventandoci e inventando nuove linee di prodotti pronti al consumo per varie fasce di clientela: tra queste soprattutto il consumo a domicilio e il delivery che ci ha permesso di lavorare per la sopravvivenza.

Ci siamo inventati una linea di pasta fresca fatta in casa e tanti prodotti cotti a bassa temperatura già pronti all'uso. Tante fortunatamente sono state le idee per rinnovare un settore che in questo momento sta soffrendo tantissimo e che, forse più di tutti, è stato messo a dura prova. Per questo non bisogna demordere ma bisogna anda-

re avanti cercando appunto di trovare soluzioni ed alternative perché la spina dorsale dell'Italia che lavora è la piccola e media impresa e di conseguenza la ristorazione rappresenta certamente uno dei fiori all'occhiello del saper fare italiano.

Il futuro sono certo sarà il delivery e il pronto e mangiato, la gente ha scoperto

anche che a casa è più comodo e più piacevole gustare dei piatti fatti con cura e dai sapori autentici.

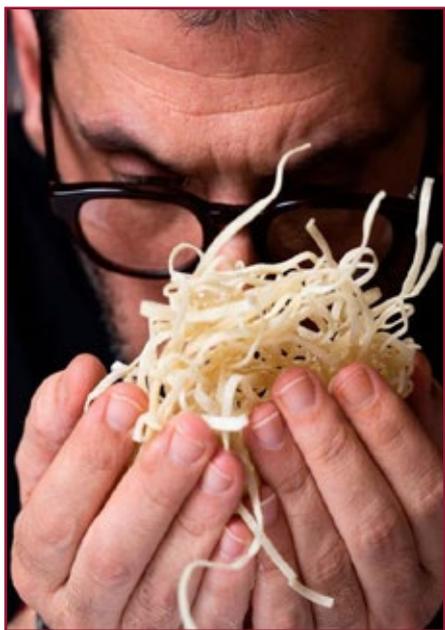
Un altro nostro punto di forza è l'accoglienza, la genuinità e la varietà del panorama enogastronomico dello stivale che rappresentano una parte importante per il nostro territorio: è la nostra identità!

Quest'anno sicuramente, come d'altronde anche lo

scorso, tanti italiani sceglieranno degli itinerari nazionali e quindi ci aspettiamo una forte ed energica sferzata di lavoro. Fortunatamente viviamo nella regione ormai più gettonata per l'estate con i



Lo chef Rosario Didonna con Giuseppina Falco componente dello staff di U Vulesce



suoi 850 km di coste ed oltre 250 prodotti agroalimentari del territorio. Noi in Capitanata abbiamo terre rigogliose e generose, il nostro sforzo è quello di valorizzare tutti i nostri prodotti, come del resto dovrebbe essere quello di ogni area geografica italiana. Abbiamo tante opportunità da cogliere ognuno nel suo territorio di appartenenza. Sicuramente la sfida si può vincere ma bisogna pensare di avere una certa elasticità mentale ed essere pronti a dei nuovi approcci che ci consentiranno di traghettarci nel post Covid, di trovare nuovi spazi ed organizzare nuovi servizi ritagliati su misura in base alle esigenze della nuova era che è quella della ricercatezza del prodotto tipico. ■

## 'U VULĒSCE

VINO E CUCINA

### Hostaria

Via C. Battisti 3  
Cerignola - Foggia

☎ +39 0885 425798

🕒 **Orario apertura**  
dal martedì al sabato  
13:00 - 15:00  
domenica 13:00 - 15:00  
lunedì chiuso

🏠 **Carte di credito: accettate**



Esploratore dei sapori Made in Italy, Ambasciatore del Gusto per Foodsccovery, Socio fondatore dell'associazione ADG Ambasciatori del Gusto, promotore del Food Sud System, collaboratore di LIKE e patron del ristorante "**U Vulesce**": ecco chi è lo chef **Rosario Didonna**, classe 1974. È figlio d'arte, ha ereditato dai genitori Nicola e Giuseppina una gastronomia con oltre 60 anni di storia nel cuore di Cerignola. Alla salumeria di famiglia, Rosario ha affiancato un'osteria ed enoteca, "U Vulesce" - "la voglia" in dialetto pugliese -, dove si possono gustare tutti i più autentici sapori tipici in piatti della tradizione rivisitati con estro affiancati a prodotti di qualità. Il segreto alla base del successo dello chef Didonna è stato il motto di suo padre: «*Se è buono lo mangi, se è meglio lo offri*», che lui ha seguito fedelmente.

## Menù tradizionali e anche stanze per vivere lago e oliveti

# Agriturismo Biorussi, la catena che unisce tavola e territorio

## Carpino, genesi del turismo enogastronomico



Lago, distese di ulivi, tra melograni e agrumi, l'odore delle erbe spontanee e il piacere di una cucina legata alla tradizione e nel solco della qualità. Ci

troviamo all'**Agriturismo Biorussi**, nel cuore della Piana di Carpino, immersi in uno degli angoli più verdi della Puglia, cuore incontaminato di un territorio dove la filiera a km. 0 è davvero un dogma. Alla porta d'ingresso del ristorante (due sale con esigenze diverse), ci accoglie **Maria Giulia Russi**, vera anima di questa scommessa che, in poco tempo, è divenuta un punto di riferimento per il turismo e l'enogastronomia esperienziale. Un percorso che la giovane e vulcanica sales manager condivide con il fratello **Domenico**, i genitori **Matteo** e **Graziana**, le cui mani producono pasta tipica fresca e dolci della tradizione.

Ed è Maria Giulia a consegnarci il "biglietto da visita" del suo ristorante. «I nostri sono i colori, i sapori e i profumi di un tempo – commenta la padrona di casa -, di un paesaggio coltivato dall'uomo e colorato dalla natura. La struttura è circondata da ulivi che danno un'immediata sensazione di libertà e benessere che regaliamo agli amici che ci frequentano. Sì, perché la nostra è una grande famiglia dove condividiamo le

ricchezze di un Territorio che non ha eguali. Oltre alla passeggiata negli oliveti (l'azienda è famosa per la produzione di olio evo, ndr), viene proposto il tour in riva al lago di Varano così come si programmano trekking o momenti conoscitivi attorno e sulle acque della laguna». Un ap-



Ingresso dell'Agriturismo Biorussi

punto: forse uno dei pochi agriturismi in cui i prodotti sono quelli aziendali. Qui si mangiano i frutti degli orti e dei campi della famiglia Russi.

L'Agriturismo Biorussi dispone inoltre di luminose camere per accogliere oltre una ventina di ospiti che avranno a disposizione oltre al servizio "wireless", ogni genere di comfort, comodi ed ele-

stalla risistemata (una delle due sale ristorante). La struttura dispone di un ampio parcheggio privato e di uno spazio verde e in tutta sicurezza dedicato ai bambini.



*Interno della sala*

ganti arredi che regaleranno momenti di piacevole riposo, reso ancor più speciale dai sapori intensi delle gustose colazioni servite a buffet in una vecchia



### **BIORUSSI**

Agriturismo - Azienda agricola  
Contrada Macchiarotonda  
Carpino - Foggia

☎ +39 0884 992513

🕒 *Orario apertura (tutti i giorni)*

12:00 - 15:00

19:30 - 23:30

🍴 *Posti a sedere: 80*

€ 30

🏠 *Carte di credito: accettate*

🌐 [www.biorussi.com](http://www.biorussi.com)

✉ [info@biorussi.it](mailto:info@biorussi.it)



ICS  
ELLE  
EXTRA DRY



TUTTI I COLORI DELL'ESTATE  
IN UNA BOLLICINA XL!

e per la tua cantina ...



*Santissimo*

TERRE DI FEDERICO II  
VINI LONGO  
APRICENA

[santissimo.puglia@gmail.com](mailto:santissimo.puglia@gmail.com)

 follow us



# MERCATI DI CITTÀ

LA PRIMA

**30 ANNI... E SEMBRA IERI!**

Una famiglia, le sue tradizioni, i frutti della sua terra.



*Ristoria*



scegli  
**Puglia**



Qualità selezionata accuratamente per voi tutti i giorni.

## San Severo, parte la sfida imprenditoriale dei fratelli D'Avena

# Altapulia, ecco il nuovo brand che si lega alla tradizione

## Pronto il paniere di prodotti



Il richiamo delle radici storiche, la passione per il proprio territorio, la riscoperta di antichi sapori e la ricerca di gusti nuovi sempre però legati alle tradizioni locali, la necessi-

tà di tutelare la salute selezionando prodotti di alta qualità e privilegiando la filiera corta, ha spinto due giovani imprenditori originari del Tavoliere delle Puglie a creare un nuovo brand di prodotti tipici locali rappresentativi del loro luogo di nascita e del vicino Gargano. E' **Altapulia**, marchio dei **fratelli D'Avena, Maria Rosaria** (Sara) e **Massimo**, che, attraverso rapporti di collaborazione con i migliori produttori della zona, stanno mostrando voglia di diversificarsi e reinventarsi.

Da poco nata la linea dei vini, nelle varianti bianco, rosato e rosso. "Elios", dal Dio del Sole, è un ottimo Bombino Bianco, vitigno tipico della provincia di Foggia particolarmente presente e coltivato nella zona della DOP di San Severo. Si presenta fresco, secco e piacevole, dal profumo fruttato ed avvolgente al naso con sentori floreali. Rosso è invece "Diomede", un Nero di Troia di un intenso colore rosso rubino con riflessi violacei, eleganti note spezia-

te, con sentori di frutta rossa e frutti di bosco. Giustamente tannico, elegante, caldo, avvolgente, persistente. E infine c'è "Afrodite", la dea della bellezza vestita di rosa. Prodotto da uve Montepulciano e Sangiovese vinificate in bianco. È un vino dal colore rosa tenue, con sentori di pesca e melone che lo rende



Miele Altapulia

fresco ed equilibrato.

«La passione per il nostro territorio che viene da antiche radici contadine mi ha sempre affascinato», svela Sara, mamma e fresca imprenditrice agroalimentare. Altapulia è anche tanto altro. In cantiere c'è la commercializzazione di olio extravergine d'oliva, prodotto sempre in Capitanata. Partita anche la



Sopra, Vini Altapulia;  
a destra Olio e Conserve di Pomodori



### Altapulia

Via La Marmora, 71  
San Severo - Foggia  
Maria Rosaria

☎ +39 345 78 56 906

Massimo

☎ +39 345 78 56 905

✉ [info@altapulia.it](mailto:info@altapulia.it)



commercializzazione del miele nelle varianti millefiori, dolce e gradevole, di acacia, leggero, fruttato e con un sapore molto dolce, e di agrumi, fruttato e floreale ma con una nota gradevolmente acidula.

A breve sul sito si potrà conoscere l'intera gamma della linea Altapulia. Un paniere ricco di prodotti di qualità del territorio che ne certificano la genuinità e la bontà. Si spazia dalle marmellate ai



vegetali sottolio, come i pomodori secchi e la salicornia, ai grigliati sottolio, passando per sughi pronti, patè e olive. Un occhio attento anche per la pasta, orecchiette e cicatelli. Insomma c'è di tutto nell'azienda Altapulia che parte con grinta e intraprendenza ma che è pronta a migliorarsi. «*Ci auguriamo che la nostra già ampia linea di prodotti si arricchisca ogni giorno di più per regalare al consumatore un'esperienza sensoriale da ricordare e per portare questo nostro scorcio di Puglia sulle tavole di tutta Italia e all'estero - confessano Sara e Massimo D'Avena - La sfida più grande per Altapulia è quella di perseguire, ottenere e raggiungere il benessere attraverso un'alimentazione sana e a km 0*». E noi di Like glielo auguriamo. ■



# Travel Caffè

## VI ASPETTA A VIESTE



**Breakfast | Coffee Break | Antipasteria  
Stuzzicheria | Apericena**

*Prodotti della filiera garganica*



**Travel Caffè** follow us 

Lungomare Europa, 38 VIESTE (FG)



**Da vittime a futuri protagonisti tra pentole e fornelli**

# **La ristorazione? E' la risposta alle violenze di genere**

**Smile Puglia: «Così sforneremo diciotto tecnici di cucina»**



**VIOLA@at**, quando il titolo dice tutto. L'acronimo parla chiaro: Volontà – Intraprendenza – Orientamento – Lavoro – Autodeterminazione

nel territorio dell'Alto Tavoliere. Si tratta di un progetto in corso di svolgimento a San Severo, presso la sede accreditata per la formazione a Spazio Ripoli, finalizzato all'incremento dell'occupabilità e la partecipazione al mercato del lavoro delle Vittime di violenza di genere.

Due i concetti fondamentali su cui si basa:

- 1 - le vittime di violenza di genere cercano un percorso di riscatto e di reinserimento nel mondo del lavoro,
- 2 - il settore ristorazione, soprattutto nel nostro territorio, è alla continua ricerca di personale qualificato.

Unendo le due affermazioni, descriviamo in maniera fedele l'idea centrale del progetto: la formazione di 18 **"Tecnici di Cucina"**. Si tratta di una figura professionale contenuta nel Repertorio Regionale della Regione Puglia, e quindi riconosciuta formalmente dalla norma-



Unione europea



REGIONE  
PUGLIA



*Il futuro alla portata di tutti*

POR Puglia 2014-2020

Asse IX–Promuovere l’inclusione sociale, la lotta alla povertà e ogni forma di discriminazione

Azione 9.5 -“9.5 Interventi di contrasto alle discriminazioni” (FSE)

Sub-Azione 9.5.a “Progetti integrati di inclusione attiva rivolti alle vittime di violenza, di tratta e grave sfruttamento,

ai minori stranieri non accompagnati prossimi alla maggiore età, ai beneficiari di protezione internazionale, sussidiaria ed umanitaria e alle persone a rischio di discriminazione”

Avviso pubblico “Discrimination Free Puglia”

# VIOLA@at

Volontà – Intraprendenza – Orientamento – Lavoro  
Autodeterminazione nel territorio dell’Alto Tavoliere

*Cerchi personale nel settore ristorazione?*

Contattaci per conoscere i nostri futuri  
“Tecnici della Cucina”

Infoline ☎ 0881 770464

✉ [sansevero@smilepuglia.it](mailto:sansevero@smilepuglia.it)





tiva regionale, nazionale e comunitaria. Oltre all'attestato di qualifica finale, potranno essere conseguiti altre certificazioni intermedie quali *Informazione e formazione obbligatoria sulla Sicurezza, Primo Soccorso, Personale Alimentarista* (ex Libretto Sanitario), finalizzate a facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro.

Il corso, partito a fine giugno 2021, avrà la durata di 600 ore, di cui 360 teoriche e 240 di stage e vedrà la sua conclusione nel dicembre 2021.

Puntiamo a formare persone che abbiano autonomia nel processo di predisposizione dei menù, cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti. Proveremo a metterli nelle condizioni di organizzare in maniera operativa la cucina in un'ottica di miglioramento continuo, e che siano in grado di coordinare le attività esecutive svolte da altri. Lo stage sarà realizzato presso aziende del settore ristorativo del territorio e permetterà l'applicazione delle conoscenze e delle abilità acquisite. Sostanzialmente sarà una fase di ap-

prendimento tout court dell'appropriazione dei metodi di lavoro della comanda e del processo di preparazione dei menù a km 0. Il soggetto attuatore è **Smile Puglia** in partenariato con il Comune di San Severo, in quanto capofila dell'Ambito Territoriale "Alto Tavoliere", la cooperativa sociale Il Filo di Arianna ed il Consorzio di Cooperative Sociali Aranea. Smile Puglia è l'agenzia formativa promossa nel 1995 dalla CGIL Puglia, che opera in maniera importante su tutto il territorio regionale sul tema dell'inclusione socio/lavorativa. L'intervento è finanziato dal PO Puglia FESR-FSE 2014-2020, nell'ambito degli "Interventi di contrasto alle discriminazioni".



Gli operatori del settore ristorazione interessati a conoscere i partecipanti all'attività formativa possono mettersi in contatto con Smile Puglia via mail [sansevero@smilepuglia.it](mailto:sansevero@smilepuglia.it) o mediante il numero **334 622 9356** (anche whatsapp). ■



*Sapori e Colori  
della nostra Terra*



[www.puglia-mo.com](http://www.puglia-mo.com)

follow us  



BP

Pisan Battèl

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



# Ferrovie del Gargano

Dal 1° luglio al 31 agosto 2021



## La tintarella ti aspetta!!!



### SUMMER EDITION 2021

## Ti portiamo in treno sotto l'ombrellone

Ombrellone, Sdraio e Lettino **GRATIS**  
presso gli stabilimenti balneari convenzionati



## LIDO PONENTE RODI



\*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.

**INFOPOINT FOGGIA - Corso Cairoli, 14** ☎ 342. 8036082 - 342. 6293818 - 0884. 561020

Seguici su



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

