



# LIKE

GUIDA AI SAPORI DELLA PUGLIA



*Questa è la via...*

## DOMENICO CILENTI

STELLA

MICHELIN



MERCATI DI CITTÀ

LA PRIMA

Ristoria  
dei MERCATI

Bar Pasticceria  
dei MERCATI

13 30  
ristofood italiano

Buone Feste  
di Cuore, a tutti voi



# LIKE

## Il Piacere del Gusto

N. 3 /2021

Supplemento a DauniaNews  
Aut. Trib. Foggia n. 8/2010

**DIRETTORE EDITORIALE**

Antonio D'Amico

**DIRETTORE RESPONSABILE**

Pino Pistillo

**REDAZIONE**

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

**COLLABORATORI**

Nazario Biscotti  
Domenico Cilenti  
Mario Falco  
Massimo Ferosi  
Cataldo Giaconella  
Gegè Mangano  
Fabrizio Marciello  
Alfredo Mennelli  
Maria Giulia Russi  
Fabrizia Ventura

**PROGETTO GRAFICO**

CDP Service

**FOTOGRAFIE**

Alberto Busini  
Sara D'Incalci  
Adelmo 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)

Seguici su



In copertina

Domenico Cilenti - Stella Michelin 2022  
Ristorante Porta di Basso - Peschici



## SOMMARIO

Editoriale	5
La "stella Cilenti"	6
A Vieste c'è la "Ripa"	8
Casacapanna compie 20 anni	12
Il "Distretto delle bollicine"	16
La cucina del Natale	20
Il pesce, re della tavola	24
L'anguilla: la storia a tavola	26
La zuppetta di San Severo	29
Il baccalà: a tavola coi Vichinghi	30
Il Natale in casa La Prima	33
La cucina garganica a Natale	34
I Monti Dauni sotto l'albero	38
La cantina di "Santissimo"	41
Soldani, il nuovo re del panettone	42
Internazionalizzazione, nuova sfida	44

Edito da





*Massimo Terosi*

C H E F



Via De Nicastri, 10 - Lucera (Fg) - 0881 1742186 . 3886323025



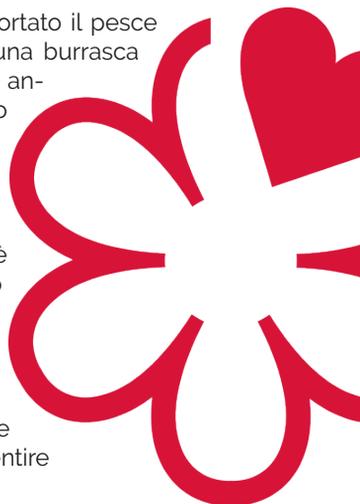
È stata una gioia ricevere migliaia di messaggi di affetto e attestazioni di stima per il conferimento della stella da parte della prestigiosa guida Michelin. Ho sentito forte l'abbraccio del Gargano e della Daunia per un riconoscimento che questo territorio attendeva ormai da decenni. La stella è un obiettivo che ho perseguito sempre nel lavoro che ha portato il mio ristorante **Porta di Basso** a una crescita che non si ferma oggi, ma continua a porsi obiettivi ancora più ambiziosi.

Uno di questi obiettivi è coinvolgere sempre più le energie positive del territorio che ci sono e stanno crescendo e che da questa luce accesa sulla provincia di Foggia, trarranno incoraggiamento per continuare a salire sempre più i gradini della qualità. La mia forza è la semplicità e la consapevolezza del mio Territorio ricco di un patrimonio naturalistico e culturale che va offerto e raccontato agli ospiti che vengono a conoscerlo. Sono convinto che il viaggio non debba fermarsi alla scoperta del mare e delle spiagge ma deve sempre di più addentrarsi in una natura piena di giacimenti gastronomici e culturali che hanno valore e che cambiano nel susseguirsi delle stagioni.

Per me la cucina è un linguaggio che parla delle attese dei pescatori e della fatica dei contadini e, quando raccontiamo a tavola i nostri piatti, pronunciamo i loro nomi, raccontiamo le loro storie e, magari che quella mattina

Franchino ha portato il pesce scampando a una burrasca oppure, Berto, ancora intirizzito dal freddo, un cesto di funghi appena raccolti. In questo modo è tutto il territorio che è a tavola e i commensali sono affascinati da una storia unica che possono sentire solo qui.

Negli ultimi anni fanno parte del mio team ragazzi che arrivano da tutto il mondo affascinati dal "gargan style" e molti giovani nati qui che, dopo essersi laureati in prestigiosi Atenei, decidono di mettere al servizio del loro paese, le competenze e le esperienze maturate negli anni. Insieme a loro è stato possibile ottenere grandi risultati. Da questi incontri e dalla partnership con Alma "alta scuola di cucina di Gualtierio Marchesi" dove insegno da anni, è nata la scuola di cucina a Peschici. Qui i diplomati degli istituti alberghieri e gli addetti al settore dell'accoglienza potranno formarsi per soddisfare gli ospiti più attenti ed esigenti. Sono certo che ancora molte stelle potranno illuminarsi per disvelare i segreti più veri e autentici della nostra terra, per uno sviluppo sempre più solido e sostenibile. Questa è la via.



Un percorso lungo anni nel ristorante cult del borgo antico

# Porta di Basso, a Peschici il laboratorio di Cilenti Stella Michelin del Gargano

Due menù, così lo chef prende per la gola i clienti del suo locale



La stella "Michelin" mancava sul Gargano da 27 anni: ci torna grazie al lungo e incessante lavoro svolto da **Domenico Cilenti** (nella foto), executive chef e founder

del ristorante **Porta di Basso** di Peschici. Una "Stella Michelin" che ha il sapore e i colori della "montagna del sole" ma che rappresenta l'icona di un movimento sempre più convinto di fare della qualità l'arma vincente per mettere nel menù il "paniere Gargano".

C'è tutto un mondo che, da anni, va riscoprendo valori, cultura gastronomica e voglia di mettere a tavola bontà e qualità nel servizio dietro questo riconoscimento. E in questo il Gargano sta raggiungendo livelli davvero alti complice anche il buon momento che l'offerta turistica sta registrando.

Perché Domenico Cilenti e i suoi colleghi si sentono ormai parte integrante di

questa straordinaria macchina dell'accoglienza. Il turista viene con piacere sul Gargano per il suo mare, le bellezze del Parco del Gargano, la sacralità dei suoi luoghi, ma anche perché a tavola riceve le giuste attenzioni e assapora il top della nostra filiera corta, dal sea food alla cucina terragna.

È una sfida importante, che non conosce soste perché la domanda (quella del turista) è sempre più esigente, grazie anche a chi come fa la rivista LIKE, forma il consumatore e aiuta l'ospite a sentirsi a casa propria.

C'è ancora tanto da fare, guai a

fermarsi. Lo sa bene lo chef di Peschici, e con gli altri colleghi chef accetta la sfida. È il momento però in cui il Territorio deve sentirsi parte integrante di questo processo. Se vogliamo che altre "stelle" spuntino all'orizzonte, occorre fare sinergia, sistema con progetti lungimiranti e formativi. Anche nella ristorazione.



## Porta di Basso: il giudizio della Guida MICHELIN

*Quello che da anni è certamente il miglior ristorante del Gargano mostra, ancor più che in passato, come la caparbietà e la serietà permettano di continuare a crescere anche senza stravolgimenti, un anno dopo l'altro, un passo alla volta. Lo chef-patron Domenico Cilenti si presenta oggi con due menù degustazione: uno dedicato ai classici che rappresentano la storia del*

*locale e uno alla "cieca" costruito giorno per giorno con i migliori ingredienti del mercato. Qualunque sia la vostra scelta, nei piatti traspare evidente una ricercata semplicità, alimentata da un intento preciso: esprimere il sapore della vibrante materia prima di Puglia. Ogni assaggio è composto da pochi elementi presentati con cromatismi eleganti, in porcellane ad hoc.*



### Trattoria della Nonna e il riconoscimento assegnato nel 1995



*Pasquale Latino e i suoi collaboratori*

*La prima stella Michelin sul Gargano è arrivata nel 1995 quando a conquistarla fu la Trattoria della Nonna a Mattinata. Una pietra miliare nel campo della ristorazione, un vero e proprio punto di riferimento per la costa orientale del promontorio. Impresa che riuscì al patron Pasquale Latino dopo una lunga serie di riconoscimenti e consensi che trasformarono il locale di mamma Concetta in un vero e proprio luogo cult della cucina garganica. Tradizione che gli eredi della "nonna" continuano ad alimentare grazie a un incessante lavoro di ricerca e valorizzazione delle abitudini culinarie garganiche. Tanto da continuare a essere un catalizzatore di presenze.*

Con **Andrea e Marcello Miacola**, l'accoglienza di **Anna Cariglia**

# A Vieste ora c'è un crocevia di culture e saperi culinari

## Benvenuti al ristorante La Ripa

Una location suggestiva e premiata dal "Gambero Rosso"



Ventisette anni di presenza sul campo. Mica poco per il Ristorante **La Ripa** di Vieste da poco entrato nella Guida del

Gambero Rosso e punto di riferimento della ristorazione garganica. E diciamolo subito: c'è tutto. In ambienti resi speciali dalla padrona di casa, "la signora Anna", e i sapori gastronomici messi in tavola dallo chef **Andrea Miacola**, classe 1987, che affina la sua formazione nella scuola fondata da Gualtiero Marchesi, l'Alma di Colorno. La sua esperienza e ricerca continua in alcuni ristoranti Michelin stellati in giro per l'Europa come De Librije\*\*\*, Geranium\*\*\*, Vila Joya\*\*, Carlo Cracco\*\*, Era-Ora\*, Grand Hotel de Bains\* e Le Calandre\*\*\* per poi approdare nel ristorante di famiglia affiancato dal fratello **Marcello**.

E ora l'ultimo riconoscimento. «Dopo tutti questi anni di impegno e lavoro, abbiamo ricevuto la bellissima notizia

di essere entrati a far parte della Guida Gambero Rosso, e per noi è super motivante soprattutto dopo aver affrontato due anni in pandemia e le difficoltà del



Anna Cariglia

"Per Vivere Bene, Ci Vuole L'Olio D'Oliva. Ma Devi Lavorare Con Quello Dei Gorniti."

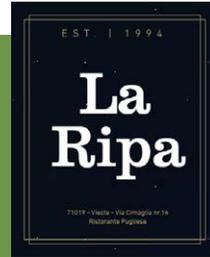
Marcello Miacola

"Se Pensi Che l'avventura Sia Pericolosa, Prova La Routine. È Letale."

Andrea Miacola

"La Vita È Una Combinazione Di Pasta e Magia."

Covid che ha colpito tutto il mondo», si rimarca in casa "La Ripa". La parola "Ripa" ha radici profonde nella cultura del Gargano. Significa letteralmente "Rupe" e trae origine proprio



Ristorante

Via Cimaglia 16 - Vieste - Foggia

☎ +39 0882 463449

🕒 Orario apertura

12.30-14.00; 19.30 - 23.00

🍴 Posti a sedere: est 50 - int. 40

€ 30 (bevande escluse)

🏠 Carte di credito: accettate

✉ info@laripa.net

🌐 www.laripa.net



dalla zona in cui ci troviamo, una maestosa roccia che cade a strapiombo sul mare creando un panorama naturale mozzafiato.

Ed è qui che sorge, il Ristorante La Ripa, un antico convento del XV secolo, gestito da oltre 20 anni da Annamaria e dai due giovanissimi figli: Andrea e Marcello, che curano con passione e amore la cucina e la sala.

La Ripa si trova nei Borghi della Città Medievale, tra i più caratteristici della città, e a pochi passi dalla "Roccia" chiamata "Chianca Amara" monumento storico, il più commemorativo nella storia viestana.

C'è il Gargano, i suoi prodotti, la sua terra, il suo mare nel menù della maison "La Ripa". Per rendersene conto basta assaggiare le foglie d'ulivo con gambe-

ri rosa locali, ricotta di capra dello zio e rucola selvatica raccolta nelle campagne dove da tre generazioni pascolano grandi allevamenti di bovini (produzione di caciocavallo) e caprini (caciocotta), pecore (pecorino).

Un altro piatto da non perdere: la "Ricciola con latte di mandorla e funghi porcini della Foresta Umbra". *«Da noi - commenta **Anna Cariglia** - ogni piatto è una sapiente ricerca di sapori ben amalgamati, frutto di una studiata e attenta ricerca. Essa parte dalle origini del territorio, valorizzando al massimo i produttori locali».*

Una particolarità: il menù racconta le esperienze dei viaggi e delle persone conosciute durante il percorso di vita dello chef Andrea Miacola.



RESTAURANT



L'ESCA

Specialità Pesce e Frutti di Mare

*e alla cena  
della Vigilia di Natale  
ci pensiamo noi...*

Il 24 dicembre  
**SERVIZIO  
TAKE AWAY**



Largo Carmine, 11 - SAN SEVERO - Foggia

Tel. 0882 228416



*Olio extra vergine di oliva*  
ITALIANO | BIOLOGICO

*monocultivar*  
OGLIAROLA DEL GARGANO

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



Vita in masseria: a Chieuti il format che piace a tutti

# Casacapanna compie 20 anni Un percorso tra tipicità e piacere dell'accoglienza

La famiglia Saracino sceglie Like per ringraziare i suoi clienti



## Masseria Casacapanna

compie 20 anni. Due decenni di successi, eventi, cerimonie, soddisfazioni ma anche di momenti bui come quelli vissuti du-

rante la pandemia da Covid 19 in cui la luce in fondo al tunnel delle chiusure e restrizioni sembrava un lontano miraggio.

«Vent'anni ancora verdi per dire siamo arrivati! Soddisfatti? Certamente, e siamo pronti a offrire con costanza, determinazione e continuità il meglio ai nostri clienti», ci confessa **Berardino Saracino**, corporate chef della struttura sita in Contrada Viarelle a Chieuti. Tutto parte da alcuni ruderi (la costruzione risale al 1.800): la famiglia Saracino riesce così a creare un luogo incantato in un suggestivo percorso fra colline mediterranee e pianure in piena sinergia con l'agricoltura, il turismo e la ristorazione. «Un'agricoltura che spazia a 360° dai cereali ai vigneti, uliveti, mandorleti, melograni, melocotogneti, asparageti e colture di ortaggi per raggiungere un turismo in piena natura», prosegue Berardino che aggiunge: «L'obiettivo di Masseria Casacapanna è quello di far conoscere il nostro vasto territorio e la sua cucina dai



La famiglia Saracino

sapori antichi rivisitati nella modernità dei tempi d'oggi rigorosamente a Km 0. Questo è quello che in 20 anni la famiglia Saracino sta cercando di "coltivare" nel nostro territorio».

Quando si parla di un luogo, contestualmente si racconta anche uno stile di vita. A Masseria Casacapanna si cerca di far immergere gli ospiti negli usi e costumi della Puglia. La sua posizione geografica permette di osservare il mare Adriatico con le Isole Tremiti che brillano sullo sfondo, per continuare a spaziare verso il Molise e l'Abruzzo con le imponenti catene montuose della Maiella e Gran Sasso. Impeccabile il servizio di ristorazione, molto attento



al rispetto della stagionalità dei prodotti di un territorio ricco di delizie di prima scelta. La cucina propone piatti con materie prime di qualità sempre fresche e genuine, molte delle quali prodotte a km. 0, perché provenienti dalla stessa Masseria dotata di laboratori pratici per apprezzare tutto il valore dell'esperienza contadina. E poi c'è lo staff che incarna lo spirito pugliese dell'accoglienza facendo sentire a casa gli ospiti, sempre accolti con amore e calore. Tutti ingredienti del successo di questi vent'anni firmati Casacapanna.

«Ma non finisce qui. Ci saranno diverse novità per il 2022: una cucina sempre più ricercata senza mai tralasciare le origini e mantenendo inalterate le tradizioni enogastronomiche; l'utilizzo degli spazi all'aperto per ogni ricorrenza e/o evento per godere al massimo delle sue aree relax tra piscina e zona idromassaggio con percorsi gastronomici e naturalistici studiati», conclude la famiglia Saracino. Insomma, ne vedremo delle belle. Ma intanto buon compleanno Casacapanna e ad maiora semper.



Strada Provinciale 44 Km.6,300,  
Contrada Viarelle,  
71010 Chieuti (Foggia)

☎ 0882.689661 / 3469619801

🕒 **Orario apertura**  
Sempre aperto su prenotazione

🍴 **Posti a sedere:** 100

🛏 **16 camere per un totale di 24 posti**

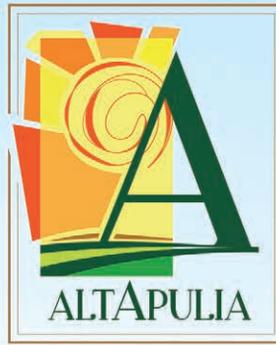
€ 40/50

💳 **Carte di credito:** accettate

✉ [info@masseriacasacapanna.com](mailto:info@masseriacasacapanna.com)

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





# *Prodotti dalla nostra Terra*



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

Via La Marmora, 71 - San Severo - Foggia - Tel. 345 78 56 905 - 345 76 72 790



viticoltori

dal 1860

**D'ALFONSO DEL SORDO**



# LA NOSTRA PASSIONE A CASA TUA

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

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

Ma non esiste un "sistema" e il marketing è solo una chimera

# Boom per lo spumante Aumenta la richiesta per le cantine del Territorio

Etichette che si confermano e nuovi brand alla conquista del mercato



Ci fosse più coesione tra le case vinicole, la Daunia sarebbe una piccola "Franciacorta", dove le "bollicine" potrebbero rappresenta-

re un aspetto importante nell'economia del Territorio. E invece... si parla, si chiacchiera ma non ci sono ancora intese concrete che possano dare la stura alla nascita di un vero e proprio "distretto dello spumante", vanificando sogni, progetti e investimenti. E, soprattutto, perdere treni importanti in un momento dove la produzione di spumante sembra funzionare sul mercato.

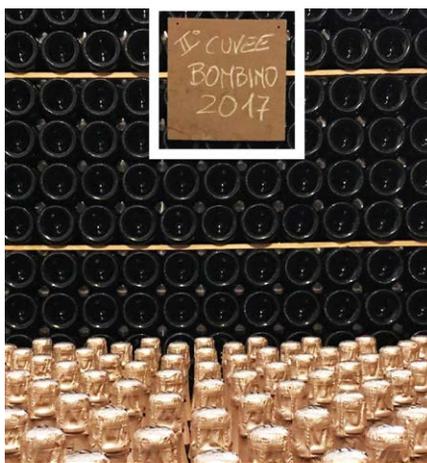
Tutto nasce a San Severo. Con la produzione dello spumante con metodo "ancestrale" delle **Cantine d'Alfonso del Sordo** (degustato anche dallo scrittore Mario Soldati) alla successiva esperienza delle **Cantine D'Arapi**,

il progetto pioniere nella produzione. Attorno a questo nucleo storico nel centro dell'Alto Tavoliere si sono consolidate le esperienze di **Pisan Battél** (le cui etichette trovano spazio nelle cantine di ristoranti stellati come **Glass**

**Hoastaria** a Roma di **Cristina Bowermann** o al **Coco** di Polignano tanto per citarne alcuni) e a seguire quelle di **Teanum**, **Coppadoro**, **Re Dauno** e **7 Campanili** di San Severo. E ancora **Ciatò** di Castelluccio dei Sauri, **Le Grotte**, **Valentina Passalacqua** e **Santissimo** di Apricena, **Tenuta La Marchesa** e la **Masseria nel Sole** di Lucera, **Bor-**

**go Turrito** di Borgo Incoronata (Foggia), **Elda** di Troia, tanto per citarne alcuni.

Con un dato importante: si produce spumante utilizzando vitigni autoctoni come il "bombino". «È infatti ormai naufragata l'idea - commenta il sommelier **Amedeo Renzulli** che è anche delegato Ais Foggia - che si possa ricava-



Spumante pronto per il mercato



Grappoli di Bombino

re spumante solo da uve Chardonnay e Pinot Nero. Un messaggio partito proprio da San Severo dove è nata la prima Doc pugliese e che, storicamente, ha fatto anche da apripista alle produzioni di spumante su tutto il territorio pugliese. E ora nelle enoteche o nei ristoranti troviamo lo spumante ricavato dal bombino... *Strordinario...*». Restano i problemi legati alla promozione, alla cura di un'immagine unica fortemente identitaria e non legata alla singola esperienza. Percorsi limitati nel tempo e nella produzione, con le conseguenze immaginabili. Bisognerebbe insistere col marketing territoriale per consolidare il legame fra cibo e territorio. *«Attenzione però a non criminalizzare solo i produttori - precisa Renzulli - c'è un po' di responsabilità anche dei ristoratori che scelgono etichette estere o extraregionali, puntando su prodotti come champagne o spumanti veneti e lombardi. Dimenticando che esiste anche lo spumante fatto in casa che non ha nulla da invidiare alle altre etichette. Insomma, bisognerebbe collegare la produzione al turismo enogastronomico nel nostro Territorio poco praticato».* ■



# GIGÁ

## WINE Bar



### FESTECCIA CON NOI

Nuova  
apertura  
in via T. Masselli, 50



### GIGÁ

Via Sicilia, 53 - San Severo - Foggia - Tel. 389 966 2940

follow us



cop



CORTE FEDERICIANA



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



SEGUICI SU



Corso Garibaldi 60, Apricena - Foggia  
Telefono: **+393278386891** - [cortefedericiana@gmail.com](mailto:cortefedericiana@gmail.com)

## Usi e costumi della festa più amata

# Il Natale in Capitanata: festività, tradizioni e curiosità

## Passato e presente legati dalla magia del Natale



Le feste di Natale sono, molto spesso, le più attese ed amate dell'anno e forse anche le più sentite. In tutti i paesi della Capitanata, dal Gargano ai Monti

Dauni. In tutta Italia, così come anche in Capitanata, il periodo natalizio comincia il giorno dell'Immacolata Concezione, ovvero l'8 dicembre e, solitamente trascorriamo questa giornata di festa ad addobbare l'albero, a fare il presepe e a decorare le nostre case; se dovessimo, però, rifarci alle vecchie tradizioni pugliesi dobbiamo far coincidere questo momento con il 6 dicembre, la festa di San Nicola, che, nei più piccoli e sperduti centri del Gargano, l'avvenimento più importante, era costituito dall'arrivo dei pifferai con la zampogna e la ciaramella. Giungevano dall'Abruzzo e dalla Basilicata, in piccoli gruppi di due o tre persone seguiti da gruppi di ragazzini festanti. Una simpatica usanza quasi scomparsa, ora gira solo il mio amico Raffaele

Nardella di San Marco in Lamis e qualche suo amico, facendo venir meno la nota romantica del Natale. Senza dimenticare le Zampognarte e i Zampognari di Monte Sant'Angelo.

Dopo giorni di preparativi si giunge finalmente alla cena della vigilia di Natale, contraddistinta solitamente da piatti tradizionali tipici della cucina povera che attualmente sono diventati vere e proprie prelibatezze, molteplici sono

le leccornie che vengono proposte e quasi sempre a base di pasta, pesce, legumi, verdure. Tra

i piatti della tradizione primeggia il baccalà, ottimo se cotto nella pignata o nella terracotta in umido aromatizzato con foglie di alloro, e cotto al forno insieme a patate, pecorino grattugiato, lampascioni, aglio, prezzemolo, pepe, pomodorini e mollica di pane sbriciolata. In sostituzione

ad esso, che si può servire anche fritto, si propongono l'anguilla arrostita allo spiedo con l'alloro, e il capitone arrosto o cucinato in umido con la senape (verdura simile alle cime di rapa). I primi piatti, una volta scelto il formato di pasta (tra troccoli, cavatelli,



cicatelli, orecchiette, lagane strascinate ecc.) il condimento è quasi sempre a base di pesce; non possono mancare sulla tavola delle feste i vari tipi di fo-



caccia ed il cavicione (focaccia farcita con sponsali, acciughe e uva passa), le pettole (palline di pasta lievitata con aggiunta di olive, baccalà o filetti di acciuga), fritte rigorosamente in olio EVO, le verdure preparate in diversi modi e le fave cotte con le cicoriette selvatiche. Il pranzo di Natale in Capitanata è fatto con pietanze a base di carne, come semola battuta in brodo e le classiche lasagne al forno alla Foggiana. Altri primi piatti tipici sono i cosiddetti troccoli, fatti in casa e conditi con salsa di pomodoro e con la cacioricotta, e le lagane, delle tagliatelle larghe accompagnate sempre da un sugo di carne. Tra i secondi non devono mancare "lu rot", agnello al forno con le patate e i lambascioni, o cucinato con spezie e verdure, il capretto allo spiedo, le costine di maiale al forno con patate o i torcinelli, involtini tradizionali preparati con interiora di agnello, foglie di prezzemolo, aglio, pecorino e semi di finocchio selvatico, e

vengono generalmente cotti alla griglia o al forno con patate. Ad accompagnare il tutto, non mancano sulle tavole gli ottimi formaggi pugliesi, come la burrata, la mozzarella o il caciocavallo.

Sia la cena della Vigilia che i pranzi di Natale e di Capodanno si concludono sempre con le prelibatezze della tradizione dolciaria pugliese. Dopo la frutta fresca e quella secca, si servono varie specialità, crustoli, calzoccelli ecc. e tra questi spiccano le cartellate che, per il Cristianesimo, rappresenterebbero l'aureola o le fasce in cui era avvolto il Bambino Gesù nella culla, ma anche la corona di spine che circondava il suo capo al momento della crocifissione. Infine non mancano sulle tavole di Natale di Capitanata gli ottimi vini provenienti dal territorio: tra questi, il Nero di



Troia, la Malvasia bianca, il Bombino e il San Severo. Per terminare il sontuoso pasto è d'obbligo sorseggiare un digestivo, come lo squisito limoncello locale o uno dei tipici liquori fatti in casa con il finocchietto selvatico, con l'alloro o con le erbe. ■

Nelle foto: 1. Zuppa di Anguilla  
2. Calzoccelli - 3. Cartellate



Ferrovie  
del Gargano

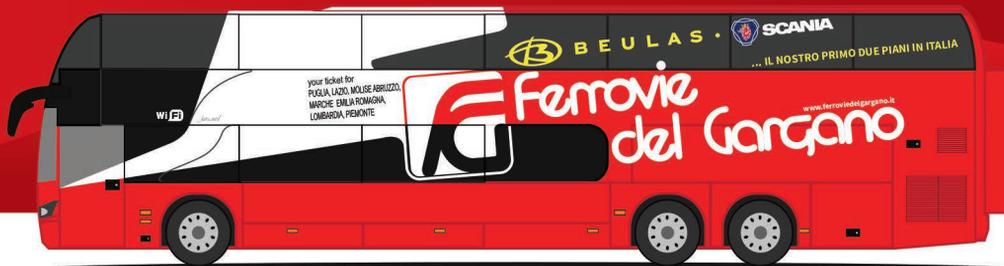
Ti portiamo  
dal GARGANO, FOGGIA  
S.SEVERO e TERMOLI



Scarica l'app



Ferrovie del Gargano



a

ANCONA - BOLOGNA - CHIETI - FORLÌ  
MILANO - MODENA - NOVA MILANESE - NOVARA - PARMA  
PESCARA - REGGIO EMILIA - RHO  
ROMA - ROMA FIUMICINO - SETTIMO TORINESE - TORINO



... e viaggi che è un piacere!



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

☎ 0882.228960

Quattro proposte firmate dallo chef Michele Iaconeta

# Un mare di sapori, le ricette gourmet con prodotti garganici



La gastronomia del Gargano, secondo me una delle migliori in tutta Italia, è nota per la semplicità e per il gusto rinomato dei suoi prodotti, frutto della

propria terra (piatti poveri ma ricchi di gusto). Sono numerosi i primi piatti di mare della tradizione anche se la cucina del Gargano ha origini umili e contadine ma riproposte nel tempo per la particolarità.

Le tavole garganiche durante le feste sono da sempre una cornucopia di sapori di mare che fanno invidia al resto dei luoghi, sia in Italia che all'estero. I piatti della tradizione che mi fanno ricordare le feste sono: il crudo di mare (tra cui le ostriche San Michele), i troccoli con frutti di mare, le lagane con baccalà e ceci, piuttosto che il baccalà arracanato o fritto, l'anguilla in umido, la tortiera di cozze gratinate, il gronco con i fagioli. Ma anche spigole, orate locali. Inoltre mi piace portare nei menù sempre il pesce azzurro, uno su tutti lo sgombrò... condito con olive, cipolla, finocchietto e foglie di capperi (rinomatissimi quelli delle Isole Tremiti). Il polpo poi era tra gli antipasti che non mancavano mai "cotto in umido e abbinato alle patate cotte nella cenere e alle olive peranzane. Per non parlare della seppia ripiena con pane raffermo, ricotta fresca e finocchio e con il sugo

ottenuto si condiscono i nostri troccoli alla chitarra.

Credo che alla tradizione segua sempre una ragionata innovazione. Sia per i prodotti che per le ricette e che, soprattutto nel periodo delle festività, per noi italiani il cibo sia passione. Quando questo poi celebra un territorio è una dichiarazione d'amore, che come frutto regala l'eccellenza. ■

## ZUPPETTA DI MARE, GAZPACHO DI POMODORO AL CAMPARI

gamberi rossi 8 pz  
filetto di branzino 200 g  
filetto di sgombrò 2 pz  
cozze 12 pz  
fasolari 12 pz  
scarpetta 4 pz  
malandra di polpo 8 pz  
pomodori datterini 400 g  
canocchie 4 pz  
Campari 50 g  
basilico 10 foglie  
pinoli 50 g  
olio d'oliva, sale e pepe. qb  
mezzo peperone rosso



Preparare il gazpacho frullando i pomodori con il basilico, sale, pepe, mezzo peperone rosso e il Campari. Setacciare il tutto. Ne mettiamo qualche cucchiata alla base del piatto fondo.

- 1) Lo sgombrò verrà marinato al sale per 10 minuti e poi cotto al vapore a 58° per 5 minuti.
- 2) La malandra e i filetti di spigola verranno scottati in plancia solo dal lato della pelle.
- 3) Cozze e fasolari verranno cotti per pochi minuti a vapore.
- 4) Gamberi crudi: li bruciamo col cannello.
- 5) Canocchie e scarpette le lasciamo crude.
- 6) Disporre tutti gli elementi sul gazpacho con qualche fogliolina di basilico fresco.

**SAN MICHELE e FAGIOLI**

per 4 persone

600 gr. di Tortelli  
 80 gr di olio di riso  
 sale, pepe  
 1 gr di xantano  
 200 gr di fagioli  
 sedano, carota,  
 cipolla, alloro  
 sale e pepe  
 burro per mantecare  
 10 gocce di colatura di alici  
 1 scalogno  
 polvere d'alga  
 foglia d'oro  
 3 foglia d'ostrica  
 Olio Evo  
 300 gr di latte di capra garganica

1) Iniziamo a montare con un minipimer le ostriche sguosciate facendo attenzione a recuperare l'acqua di vegetazione con l'olio, verso la fine aggiungiamo lo xantano e mettiamo in frigo per almeno 2 ore.

2) Con i fagioli già messi in ammollo, li mettiamo in cottura con acqua, sale, alloro, cipolla, carota, sedano. Dopo la cottura scogliamo un po' d'acqua in eccesso e togliamo gli odori. Frulliamo, setacciamo e mettiamo a stabilizzare in frigo.

3) Tiriamo la pasta molto sottile, la coppiamo con uno stampo tondo e spruzziamo su un po' d'acqua. Con due biberon, in ognuna le rispettive farce, mettiamo al centro del disco due spuntoncini di crema, poi chiudere come un normale tortello.

4) In un tegamino mettiamo lo scalogno, il burro, lasciamo scaldare e poi aggiungiamo il latte di riso e la colatura di alici. Lasciamo ridurre di ½. Poi montiamo con il minipimer.

5) Per la finitura, cuocere i tortelli per 2 minuti in acqua bollente e passarli in padella con del burro salato.

Poi assembliamo con il latte di capra garganico montato, foglia d'oro, tre foglie d'ostrica e la polvere d'alga.

**TERRICOLO DI MARE**

per 4 persone

polpo 300 g  
 seppie 300 g  
 fegatini di seppia 35 g  
 uova di seppia 200 g  
 cozze 400 g  
 olio d'oliva qb  
 budello di vitello qb.  
 retina di maiale qb  
 aglio 1 spicchio  
 prezzemolo 12 foglie  
 cime di rapa 500g  
 sale e pepe qb  
 acciughe 4 filetti  
 peperoncino qb



Tagliare il pesce a dadini, condire con sale, pepe, olio e aglio. Mettere tutto nella retina già ammollata e avvolgere col budello. Montare i fegatini con l'olio d'oliva. Scottare le cime di rapa per 10 minuti e saltarle con aglio, olio, acciughe e peperoncino e saranno il letto per i torcinelli dopo averli cotti sulla griglia.

**CRUDO DI MARE**

Per 4 persone

scarpette 4 pz  
 ricciola 200 g  
 dentice 200 g  
 spigola 200 g  
 cozze pelose 16  
 tartufi di mare 16

Per il ketchup di limoni di mare:

limoni di mare 4 pz  
 olio d'oliva 45 g, pomodori passiti 80 g  
 worchester qb, salsa di soia qb  
 tabasco 4 gocce.

Per il pesto: basilico 250 g  
 mandorle del Gargano 74 g, pecorino 50 g  
 olio d'oliva 220 g, sale 2 g.

Per la finitura: foglie di capperi  
 fiori eduli e acqua di mare.

Preparare il pesto in un mortaio, mettendo tutti gli ingredienti a freddo ad eccezione dell'olio che poi metteremo alla fine.

Per il ketchup: montare come una maionese i limoni e l'olio, in fine aggiungere gli altri ingredienti.

Per la finitura: passare il pesce nell'acqua di mare e disporli nei piatti, decorare con fiori e foglie di capperi e aggiungere poi le salse.



# Ma attenzione: in cucina va utilizzata quella “pantanina” Minestra di anguilla, a Lesina è il piatto principe del Natale

**Con verdure, patate e pomodori  
regala profumi davvero unici**



L'anguilla, regina delle tavole natalizie, cotta alla griglia, a zuppa con verdure, in forno con lampascioni e patate, al sugo per condire la pasta, arragana-

nata, fritta, in scapece e chi più ne sa più ne dica. È risaputo che a Natale, in quasi tutte le case italiane, si mette in tavola una portata a base di anguilla, tradizione antichissima e tramandata ai nostri tempi. Perché? Perché proprio a Natale? Perché si ammazza e non si lascia morire? Ve lo siete mai chiesti?

A Lesina e Varano la pesca delle anguille è sempre molto praticata. L'impoverimento delle acque lagunari e la pesca selvaggia hanno reso questo animale sempre più ricercato. Per comprarlo bisogna mettersi in fila e affidarsi alle buone cure di qualche pescatore amico con i prezzi che schizzano nei giorni pre natalizi: quando è anche possibile assistere alla “pulitura” di questo pesce che arriva dal mar dei Sargassi per poi vivere nelle acque limacciose della nostra laguna.

Se per gli antichi Egizi era una divinità, per i Romani era un piatto forte della cucina. Storia e letteratura enogastronomica alla mano, troviamo l'anguilla di Lesina anche nel menù preferito di



## Minestra di Anguilla

*Ingredienti per 4 persone*  
4 anguille da 200 gr. circa  
4 patate

1 piccolo peperone rosso  
1 piccolo peperone giallo  
1 zucchina

1 melanzana  
1 cipolla

4 pomodorini  
1/2 kg di cicoria selvatica  
1/2 kg di cime di rapa

1 Mazzettino di sedano selvatico  
1 peperoncino  
Sale.

*Tagliamo la testa ed evisceriamo le anguille, tagliamole a pezzi di 4-5 cm, poniamole in un tegame con un litro di acqua, portiamo a bollore, schiumiamo e togliamola dall'acqua tenendola coperta. Saliamo e mettiamo nel brodo tutti gli ingredienti, ci mettiamo sopra le anguille, copriamo con ulteriore acqua, se necessario, aggiustiamo di sale, mettiamo un coperchio e lasciamo andare a fuoco lento per circa mezz'ora, controllando la cottura delle patate ( loro ci diranno quando la pietanza sarà pronta). Impiattiamo accompagnando con crostini di pane.*



Ph. Alberto Busini



Federico II, l'imperatore "stupor mundi". Pare, infatti, che il 28 febbraio 1240 scrisse alla curia di Foggia proprio per richiedere il capitone da far cucinare alla "askipeciam" (alla "scapece") da Bernardo, suo cuoco personale. Il metodo della "scapece" è usato ancora oggi nelle nostre case il giorno di Natale e consiste nella frittura del pesce e poi nella sua marinatura con l'aceto. Le anguille piacevano anche ai monaci di Montecassino: da qui partivano barili di anguille in "scapece" destinati alla mensa del convento più famoso del mondo.

Dopo il loro viaggio per riprodursi nel Mar dei Sargassi, sul Gargano le anguille imboccano il canale "Acquarotta" e la Foce "Schiapparo" per poi giungere, quindi, nella laguna di Lesina dove trovano un habitat perfetto per crescere grazie alle acque salmastre dove vengono pescati solo quando hanno raggiunto la taglia commerciale (tra i 20 e i 25 cm). I cosiddetti "pagghiari", case di paglia, erano lo scenario della pesca all'anguilla che si teneva nei mesi autunnali sulle sponde della laguna in attesa che le "paranze", le trappole fatte da un sistema di reti fisse e bertovelli, funzionassero appieno.

Vi sveliamo un arcano che sa di tradizione popolare. L'anguilla e il capitone, vista la forma, li si associa spesso al

serpente che a sua volta rappresenta biblicamente il demonio. Quindi, in occasione della venuta del Bambin Gesù, si ammazza (spesso decapitandola) l'anguilla, per scongiurare il maligno. A Lesina la pratica "anti demonica" continua a essere praticata. ■



*Le antiche sere*

Ristorante

Via P. Micca 22

71010 Lesina - Foggia

+39 0882 991942

Orario apertura

12.30-14.30; 19.30-22.30

Posti a sedere: 35 coperto 35 esterno

€ 35/40

Carte di credito: accettate

nabiscotti@tiscali.it

www.leantichesere.it



## Viaggio nella letteratura gastronomica dell'Alto Tavoliere

# Pane, caciocavallo e tacchino ecco la Zuppetta di San Severo

**Piatto unico, una volta povero e ora servito al ristorante**



Quando si parla di piatti tipici della tradizione, la "zuppetta" di San Severo ha una posizione privilegiata. Piatto unico del periodo natalizio e del 25 dicembre, tanto che tutti i sanseveresi a tavola e comunque in famiglia, condividono da sempre questa consuetudine. Accadeva che, in un territorio prevalentemente di stampo agricolo e di latifondisti, nella maggior parte di origini napoletane, i contadini che lavoravano la terre venivano pagati con i prodotti stessi della campagna, quindi verdure e pane. I "caporali", invece, che coprivano una carica più importante, avevano pane, carne e formaggio. La "zuppetta sanseverese" era un'alternativa del pancotto, ma più ricco. Nel tempo, ha iniziato ad essere preparato in teglie, con la ricetta a strati e coperta con un'altra teglia, cotto nei camini con brace sotto e sopra. E' un piatto dove bisogna scegliere la materia prima rispettando la qualità, la stagionalità e il territorio: tacchino locale, pane raffermo a lievitazione naturale, caciocavallo e scamorze di masseria, mozzarelle e una spolverata di cannella. Le parole, quando si parla di "zuppetta", fanno venire l'acquolina in bocca. Ora è facile trovare questo piatto nei menù dei ristoranti locali. ■



### Ingredienti:

Caciocavallo

Fette di pane abbrustolito

Brodo di tacchino

Trecce di mozzarella

### Procedimento:

preparare un brodo con una coscia di tacchino, patata, carota, sedano. Abbrustolire un kg di fette di pane casareccio e sfilacciare il tacchino cotto in brodo. In una teglia da forno alternate le fette di pane abbrustolito, leggermente bagnate con il brodo, il tacchino sfilacciato, la mozzarella sfilata, fette di caciocavallo e poi ancora il pane e il condimento fino a riempire la teglia. Versate il brodo caldo nella teglia con un paio di mestoli e far amalgamare. Porre in forno caldo (180°) e ogni 10 min. bagnare la teglia con il brodo finché il tutto sarà ben amalgamato. Continuare finché si sarà formata una bella crosta in superficie. Servire il tutto ben caldo..

# Sempre più numerosi i ristoranti locali che lo propongono Baccalà, piaceva ai Vichinghi e il suo sapore ci ha conquistati

## Fritto o arraganato, c'è solo l'imbarazzo della scelta



La grande versatilità e le proprietà nutrizionali del baccalà lo hanno reso protagonista di tante ricette della tradizione gastronomica italiana. Tan-

te le regioni, tra cui la Puglia che hanno dato lustro esaltando le sue proprietà con ricette molto semplici ma nello stesso tempo innovative. Ricordiamo che questo prodotto è arrivato in Italia dalla Norvegia già nella metà del XVI sec. grazie alle Repubbliche Marinare, ed era conosciuto dai Vichinghi che, nei loro lunghi viaggi in mare, utilizzavano il merluzzo disseccato come principale fonte di nutrimento, sia per la sua illimitata conservazione che per il suo ricco contenuto nutritivo, facendolo conoscere anche in Europa come merce di scambio.

Oggi il baccalà è presente sul nostro Territorio con ricette tramandate da generazioni come piatto principe del periodo natalizio con il cavolo verde, fritto, con patate ed olive di *peranzana* ovviamente con dovute varianti correlate alle materie prime locali e stagionali. Nella carta del ristorante **Le Tre Volte** di Torremaggiore potete trovare varie pietanze sul baccalà valorizzate dalla *fava di Carpino* alle cime di rape e cannellini, e ovviamente all'olio di peranzana.

Nella tradizione troviamo il **baccalà fritto**: un piatto semplice e veloce da cucinare. L'unico problema è il procedimento necessario per fargli perdere l'eccessiva sapidità. Di solito il pesce si acquista qualche giorno prima di cucinarlo. Una volta a casa va messo a bagno per circa 4 giorni cambiando regolarmente l'acqua almeno una volta al giorno. Se risulta ancora troppo salato, si consiglia di cambiare l'acqua due volte al giorno. Alcune qualità di baccalà possono richiedere anche più giorni per l'ammollo, soprattutto se si tratta di pezzi interi molto grossi. Una volta dissalato vediamo come cucinarlo. Ecco la ricetta tradizionale... ■





Via B. Buozzi, 4

Torremaggiore - Foggia

☎ +39 0882 393557 +39 329 4346872

🕒 **Orario apertura**

12.30 - 14.30, dalle 20:00 - 23:00

🍴 **Posti a sedere: 48**

€ **30/50**

💳 **Carte di credito: tutte, tranne**

American Express

✉ [letrevolte-rist@libero.it](mailto:letrevolte-rist@libero.it)

🌐 [www.ristoranteletrevolte.it](http://www.ristoranteletrevolte.it)



## Frittura di Baccalà

*Ingredienti per 4 persone:*

- 650 g di baccalà dissalato
- 30 g di farina 00 per infarinare
- olio di semi per friggere

*Procedimento:*

Una volta dissalato il baccalà, tagliatelo a pezzetti non troppo piccoli. Prima di passare alla frittura, asciugate bene il baccalà con della carta assorbente o con uno strofinaccio pulito. Dopodiché infarinare ogni pezzetto. Scaldate l'olio e quando sarà ben caldo iniziate a friggere i pezzi uno alla volta fin quando non diventano dorati. Lasciate colare l'olio in eccesso e disponeteli su un piatto da portata con carta assorbente.  
Servire caldo con limone.





Masseria Casacapanna  
*Agriturismo Padre Pio Giovane*



Event



anni  
di ...



Relax



Filiera

S.P. 44 Km.6,300, Contrada Viarelle, Chieuti - Foggia  
Tel. 0882.689661 - 346 8660423  
info@masseriacasacapanna.com

follow us



# Tante soluzioni nei punti vendita a Foggia e provincia

## A tavola con i “Mercati di Città”

### Lo shopping di Natale con la filiera del Territorio



Mo' vene Natale...  
Anche quest'anno!  
La tradizione foggiana è ricchissima e i Mercati di Città ne sono impregnati, ben radicati sul territorio permettono a chiunque "s mett au pizz 'a str'd", come recita la canzone popolare, "d send 'a 'ddore dij cartell't".

Con il freddo giunto all'improvviso nulla può scaldarci il cuore come i prodotti della nostra terra; nonostante le mascherine l'odore di pizze fritte, di vino cotto, cartellate e calzocelli ci riempie e rallegra gli animi. E se dovesse man-

care qualcosa sulla vostra tavola, potete sempre ordinare la vostra spesa a domicilio dal punto vendita di via Zara, o magari dei piatti pronti dai fast-food13&30.

Per completare l'atmosfera della festività che ci vuole tutti più buoni, come tutti gli anni Mercati di Città-La Prima

inizierà la maratona della Fondazione Italiana Telethon per dare a tutti i cittadini, dal 14 dicembre al 5 gennaio, la possibilità di esprimere solidarietà ancora una volta!

Lo scorso anno infatti abbiamo raccolto quasi 30.000€! Siamo sempre noi che, Orgogliosi della Nostra Terra, amiamo il prossimo, e "pur se stim scann't e senza t'rnis, na cos na cos" la doniamo volentieri, perché "dove mangiano 3 possono

mangiare pure 4".

Durante le feste natalizie seguite il profumo della buona tavola, approfittate, tante gustose novità vi aspettano presso "Ristoria dei Mercati"



sito in Via Vittime Civili, dove la cucina innovativa e le moderne tecniche di preparazione, sapientemente mixate ai prodotti locali della nostra tradizione, delizieranno il vostro palato.

La grande famiglia dei Mercati di città-La Prima vi augura un meraviglioso Natale ed uno strepitoso inizio di 2022!

**Ingredienti semplici e naturali per un Natale a Km 0**

# Pettole, calzocelli e struffoli il Gargano è il regno dei dolci

**Diverse le ricette arrivate fino ai giorni nostri**



Il periodo natalizio è sempre quello più bello e ricco in ambito culinario. Anche all'**Agriturismo**

**Biorussi** di Carpino

riscopriamo e prepariamo i piatti della tradizione, dal salato al dolce, per proporli ai nostri clienti. E' il periodo dell'anno in cui le famiglie dedicavano più tempo alle preparazioni in cucina, e noi non abbiamo perso questa abitudine preparando i piatti più legati alla tradizione per gli ospiti.

Il Gargano è molto ricco di consuetudini culinarie: uno dei piatti che piace di più è "*U rot d' baccalà*". Si tratta di baccalà condito con olive, pomodorino, aromi, ricoperto di patate e lampascioni e cotto al forno, possono starci anche bruschette di pane tostato.

Variante poche, tutte ovviamente provocate da scelte di vita... gastronomica. Dai classici spaghetti con le cozze, o le vongole con gli immancabili pomodorini, passando per il più tradizionale piatto di spaghetti con il sugo di anguilla o capitone che una volta popolavano in modo massiccio le lagune di Varano e Lesina. Il secondo consisteva in pesce al forno (di mare o lago sposando le varie esigenze), con un superbo e saporito contorno di olive ogliarole e leccine. Da antipasto... le "**pettole**", pasta di pizza frita condita un sughetto di

pomodorini e capperi autoctoni.

Ma la fantasia, anche dei più piccoli, ha libero sfogo nella preparazione dei dolci. Presso il nostro Agriturismo per tutto il mese di dicembre serviamo le **cartellate** al miele o al vincolato. E' la classica sfoglia molto sottile,



Gli Struffoli natalizi di Biorussi

pizzicata con le dita, frita e poi condita. Letteratura gastronomica alla mano, le "cartellate" hanno origini molto antiche. La tradizione sostiene che ogni cartellata simboleggi le lenzuola di Gesù Bambino. Altre ipotesi storiche parlano di una specialità arrivata in Puglia dall'antico Egitto, luoghi in cui la bontà veniva preparata per Cleopatra e i suoi



Preparazione delle Pettole (o Cartellate)

meno famosi colleghi faraoni. La forma del dolce, invece, rimanda alla sua etimologia greca: *kartallos* che significa cesto.

Il paniere dei dessert è ricco. Troviamo gli **struffoli**, bocconcini al profumo di limone o arancia e fritti. Sono come le ciliegie: uno tira l'altro. E poi i **calzoncelli**, sempre fritti con un particolare ripieno di ceci, cioccolato, mandorle e cannella. Dolci che le nostre nonne iniziavano a preparare dal giorno dell'Immacolata Concezione (8 dicembre). Da qui la necessità di avere dispense sempre piene con prelibatezze capaci di mantenere le proprie qualità sino alla Befana, ultimo giorno di festa canonica. ■



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)





# Mettiti comodo e gustati le Feste

Via Buozi, 4 - Torremaggiore - Foggia  
Tel. 0882 393557 - 329.4346872  
[letrevolte-rist@libero.it](mailto:letrevolte-rist@libero.it)

  
**Le Tre Volte**  
ristorante  
  
[ristoranteletrevolte.it](http://ristoranteletrevolte.it)

Seguici su



 cdp  
service



*macelleria braceria*  
**L'Italiana**

*di Pignatelli*

*e Figli* dal 1983



Piazza Nicola Tondi, 32 - San Severo - Foggia

Seguici su



☎ 0882 333224

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

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

L'esperienza dello chef Massimo Ferosi nel suo ristorante

# Lucera e Monti Dauni, un mix di sapori influenzato dalla storia

## Una cucina povera che attrae i gourmet



Il Natale, di certo il periodo più bello dell'anno, atteso da tutti, ricco di aspettative sia per i regali che per il cibo tradizionale, sulle tavole delle famiglie ma soprattutto in quelle dei ristoranti. Ed è proprio nei ristoranti che si esaltano maggiormente i sapori attraverso ricercati accostamenti che a volte sembrano azzardati.

Compito in verità non facile. Colpa dell'orografia del territorio con i Monti Dauni disseminati in uno spazio geografico abbastanza ampio che va dal Molise all'Irpinia, alla Basilicata e al Nord Barese. Difficile da gestire con una comune politica di ricerca gastronomica, tante sono le sfaccettature di cucine che comunque subiscono l'influenza dei territori limitrofi. Non è tutto. Non sono da meno anche le influenze storiche che il Territorio in questione ha subito nel corso dei secoli con dominazioni diverse, complici

le vie di comunicazione attraversate da commercianti e burocrati statali che raggiungevano o venivano da Napoli o dalla Campania in genere ma anche dalle vicine terre lucane. O addirittura influssi dalle aree ai confini con il Molise.

Lucera e i Monti Dauni custodiscono svariate ricette fatte di prodotti della terra ed in particolare il pesce una volta definito povero: il "baccalà", mentre nei paesi che si affacciano sulla diga di Occhito la protagonista invece diventa l'anguilla.

Ritornando alla tradizione non si può fare a meno di una pietanza durante le feste natalizie che apre il pranzo o la cena: la "pettola". Piccola, grande, ripiena o rivisitata come quella che propongo con le cime di rape, la stracciatella e le tartare di gambero rosso. Il baccalà rappresentava la pietanza di pesce sulla tavola natalizia, forse l'unica, lo ritroviamo in pastella, al forno con le patate o semplicemente con la cicoria e la scoglie di mandorla.





La grande distribuzione in realtà ha cambiato anche la qualità sulle tavole natalizie, dove non diventa difficile trovare frutti di mare, crudi, carpacci e tartare nell'inizio pranzo.

In alternativa al pesce invece troviamo spesso la presenza del brodo con la carne di tacchino e delle verdure di stagione come il broccolo nero stufato, tutto per far diventare la tavola variegata e abbondante.

Lo spaghetti al sapore di mare alla vigilia e i tortellini a Natale difficilmente prenderanno altre strade ed anche se le mode cambiano, i sapori di una volta restano e se anche si volesse rendere tutto gourmet per i dolci tradizionali come le "cartellate", le "mandorle atterrate", i "calzoncelli ripieni" o i "pupurate", diventa difficile non presentarli nella loro più giusta forma. Resta a noi professionisti della cucina renderli ancor più interessanti guardando alle nuove tecniche di cottura mischiando tradizione e innovazione.



Via De Nicastri, 10  
71036 Lucera - Foggia

☎ +39 08811742186 - 3886323025

🕒 Orario apertura (chiuso il lunedì)  
12:30 - 15:00 19:30 - 24:00

€ 35

💳 Carte di credito: accettate

✉ [massimoferosi@libero.it](mailto:massimoferosi@libero.it)





Puglia Mò

Il Natale  
con i sapori  
della tua Terra



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

follow us



cdp  
SERVICE

## Ad Apricena la casa vinicola dei fratelli Longo

# Vini Santissimo, uno scaffale di etichette per ogni esigenza

## Disponibili idee regalo per il tuo shopping natalizio



Vini, spumanti e mosto cotto. Sono le produzioni della cantina **Santissimo - Terre di Federico II**, l'azienda di Apricena dei fratelli **Luigi e Salvatore Longo** che,

dopo anni di duro lavoro nelle vigne ai piedi del Gargano insieme al papà **Michele**, decidono di produrre e commercializzare il frutto di tanti sacrifici donando tutta l'esperienza e la passione nella nascita di vini di qualità.

Una realtà nata anche per soddisfare le esigenze di appassionati e professionisti della ristorazione e dell'enologia: un percorso che fin da subito ha riscosso un notevole successo. Ogni singola bottiglia è il risultato di dedizione, professionalità e sacrifici profusi giorno dopo giorno, in cui si rispecchia lo stile di una terra baciata dal sole.

Una ricerca sulle produzioni locali ma anche una attenta e intelligente valorizzazione di una nicchia di prodotti vinicoli destinati a un mercato di qualità. E' questo lo sforzo messo in cam-

po dai fratelli Longo nell'investire sul lavoro svolto dalla propria famiglia in un settore di riferimento per l'economia locale.

Da qui l'esigenza di confrontarsi sul mercato. Ha questo obiettivo lo scaffale di Natale presso la sede dell'azienda vitivinicola dei fratelli Longo, fedeli custodi di una sapienza antica e rigorosi ricercatori di un'innovazione benefica. Tante soluzioni per le festività natalizie

e per dei regali speciali che sono la voce narrante del nostro territorio. Primitivo, Nero di Troia, Falanghina, Chardonnay: la cantina Santissimo vuole far conoscere la Puglia attraverso i suoi vini



e le sue bollicine che rappresentano il dono della natura agli uomini affinché ne traggano sostentamento e gioia.

I fratelli Longo sono pronti ad accogliervi presso il punto vendita via Sacco e Vanzetti, 38A ad Apricena, nel quale avranno il piacere di ospitarvi invitandovi all'assaggio e a visitare la cantina. Buona occasione per lo shopping di Natale e San Silvestro.

Viaggio nel mondo di un giove e ambizioso pasticciere

# Panettone artigianale, vizi e virtù di un dolce che fa gola sempre più

Da Foggia a Sanremo, i dolci di Donato Soldani piacciono anche ai vip



**Donato Soldani**, eccellenza di Capitanata nel campo della pasticceria. Diplomatosi Pasticciere Professionista nel 2012 presso la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma il cui

rettore è **Gualtiero Marchesi**, Donato è stato nominato "Maestro di Pasticceria" dalla Federazione Cooking Show per l'impegno quotidiano nello studio della chimica applicata alla pasticceria. Un riconoscimento importante per il giovane pasticciere, incoronato due anni fa da **Michele Cutro**, noto critico gastronomico della Federazione Cooking Show. Nel 2018 ha vinto la quinta edizione del "Concorso Gastronomico Capitanata da Chef - Colori e cultura del Gusto". Ha acquisito il titolo di Trainer di Cioccolato e partecipato al corso di "Lievitazione con il Lievito Madre con metodo Morandin", affiancato dai Maestri Morandin. Lo scorso anno le sue creazioni hanno addolcito anche la 70.ma edizione del Festival della canzone italiana. Passion Tango è stato il dolce degustato dai vip presso il prestigioso locale della movida sanremese, **Victory Morgana bay**. Attualmente lavora come chef pasticciere presso il Bar delle Rose di Lucera.

**Donato Soldani, foggiano, classe**

**1989, nominato "Maestro di Pasticceria". Un riconoscimento importante che viene dalla Federazione Cooking Show. Com'è nata questa passione?**

*«La passione per la pasticceria nacque tempo fa. Desideravo una torta per il mio compleanno un po' particolare... così decisi di cimentarmi nell'ideazione della stessa. È stata un'esperienza bellissima e da allora capii che era ciò che volevo fare nella vita.»*

**Siamo a Natale e il panettone è il dolce per eccellenza che nel tuo laboratorio del Bar delle Rose di Lucera realizzi con passione e cura. Quanto**





**sono importanti le materie prime per un panettone artigianale e come sono cambiati i panettoni nel tempo?**

«Quando si crea un dolce tanti sono i fattori determinanti. È vero, la pasticceria è chimica, ma ha una grande rilevanza la scelta delle materie prime. Negli anni c'è stata una vera e propria evoluzione della storia del panettone. Ad oggi si riscontra maggiore attenzione alla scelta delle materie prime di qualità, più cura al dettaglio e soprattutto all'originalità del prodotto.»

**Classico con canditi e uvetta, cioccolato, limoncino, cioccolato bianco e pistacchio le varianti di panettone da te proposte per questo Natale. La più gettonata tra i tuoi clienti?**

«Domanda difficile... non c'è un "più gettonato". Ma posso dire che molti sono incuriositi dalla novità di quest'anno: cioccolato fondente, cioccolato al caramello

e cioccolato alla fragola. Una novità a cui ho partecipato, come pasticcere del Bar delle Rose, al concorso "Mastro Panettone" e che, dopo la loro analisi, ha ottenuto la certificazione di "panettone realizzato a regola d'arte" con lievito madre vivo e senza additivi, conferendomi 4 panettoni/5. »

**Lo scorso anno, durante la pandemia, hai donato panettoni artigianali agli operatori del Policlinico Riuniti di Foggia. Un gesto simbolico per ringraziare tutti i medici, gli infermieri e Oss che si prodigano giornalmente per salvare vite umane in questo periodo. Che ricordo hai di quei momenti?**

«Più che ricordi, ho sensazioni. È stato un periodo difficile, su tutti i fronti. In tv si ascoltavano solo notizie sconfortanti e passavano immagini del personale medico provato, anzi, sfinito. Mi sentivo impotente. Avrei voluto aiutare chi combatteva per noi in prima linea. Ma non avendone le possibilità ho pensato che l'unico modo che avevo per ringraziarli del lavoro svolto, era donare loro qualcosa che avrebbe strappato un sorriso dopo tanti giorni di lacrime e tristezza.»

**Sincero... tutti i panettoni artigianali sono di qualità?**

«"Artigianale" ha un significato ben preciso, delle regole da seguire. Se c'è la combo di tanti elementi, la mia risposta è sì. In ogni caso, rilancio la domanda.»

**Infine, te la senti di dirci in che modo ti piacerebbe in futuro sperimentare nuove idee di panettone artigianale?**

«Per le nuove idee è decisamente presto. Non le studio mai tanto tempo prima. C'è un periodo ben preciso che mi ritaglio alla ricerca di sapori nuovi con cui stupirvi. Per il momento... deliziatevi con la novità di quest'anno... vi terrò aggiornati con le prossime sorprese!» ■

**Tra le future frontiere ci sono Stati Uniti, Australia e Canada**

# Conquistare nuovi mercati Parte un'altra sfida di Like per i partner della rivista

**L'obiettivo è individuare spazi commerciali per le aziende locali**



Dal 2002, anno di nascita della **Cdp Service**, manteniamo gli stessi obiettivi: aiutare i nostri clienti a sviluppare il loro business, confezionando prodotti

editoriali in grado di raccontare storie, notizie, trasmettere esperienze. La nostra struttura organizzativa si compone di figure in grado di fornire soluzioni e creatività a misura di ogni committente, anche attraverso il supporto di sinergie con consulenti esterni. Ci rivolgiamo ad aziende, enti pubblici ed organizzazioni che vedono nella comunicazione uno strumento indispensabile per la crescita delle proprie attività e per il consolidamento del proprio valore commerciale e istituzionale.

Attività propedeutiche all'editoria, realizzazione grafica, impaginazioni, programmazioni di siti web, ufficio stampa, analisi e marketing strategico, brand identity, realizzazione di loghi e marchi, ideazione di campagne pubblicitarie, creazione di spot pubblicitari, realizzazione video aziendali, organizzazione di eventi, questo e altro ancora possiamo offrirvi. Negli ultimi anni ci siamo allineati alle nuove richieste di mercato ed alla presenza sempre crescente dei "social". Da qui la specializzazione nel



social media editing, oggi considerato uno dei primi strumenti per fare comunicazione.

Crediamo nel legame forte e costruttivo con i nostri clienti, perché solo attraverso una relationship solida e coinvolgente possiamo ottenere risultati concreti. In virtù delle esperienze realizzate negli ultimi anni, CDP intende sviluppare la propria presenza all'estero, in particolare in **Australia, Canada e Stati Uniti**, laddove sono molto presenti comunità di italiani o di origine italiana, tra i quali i prodotti e i contenuti editoriali di CDP, focalizzati molto



# ENTRA ANCHE TU NELLA COMMUNITY DI LIKE



  
**LIKE**  
GUIDA AI SAPORI DELLA PUGLIA

Viaggia con noi  
e conquista  
nuovi mercati

follow us



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

[marketing@likeilpiaceredelgusto.it](mailto:marketing@likeilpiaceredelgusto.it) | Tel. 0882 375761



 cdp  
service

sull'identità e le tradizioni territoriali del Mezzogiorno d'Italia e in particolare della Puglia, sono già molto apprezzati. Tra la fine del 2019 e i primi mesi del 2020 si è avuto modo di sviluppare contatti proficui in Australia laddove si è immaginato di realizzare appositi strumenti editoriali in collaborazione con una casa editrice del posto che possa divulgare e sviluppare i contenuti già in possesso della CDP. Di

tutta evidenza questo stesso modello può essere replicabile anche in altri Paesi dove facilmente si può riscontrare lo stesso interesse.

Il fine del progetto di CDP è perciò quello di ricercare nuove opportunità commerciali nei mercati di riferimento sopra indicati (Australia, Canada e Stati Uniti). Esso si svolgerà attraverso una serie di attività di analisi e consulenza rivolte all'internazionalizzazione e di ricerca partner in diversi canali internazionali. Lo scopo sarà quello di cercare, trovare e presentare clienti po-



*Uno degli incontri avuti in Australia*

tenzialmente interessati allo sviluppo di partnership editoriali e commerciali nei mercati individuati.

L'attività si svilupperà principalmente sul canale territoriale nel quale le comunità di persone italiane o di origine italiana è molto presente e dove forte perciò è un interesse per le proprie origini. Si tratta perciò di trasferire conoscenze e passioni identitarie molto forti, rappresentate dai contenuti in possesso di CDP, racchiuse in strumenti di comunicazione e divulgativi che raccontano il "made in Italy", le tradizioni culturali ed enogastronomiche del Mezzogiorno d'Italia, le storie di vita e i suoi protagonisti. ■



**LIKE**  
GUIDA AI SAPORI DELLA PUGLIA

Promuoviamo e Selezioniamo

il FOOD di **qualità**



info 0882 37 57 61

[ilkielplaceredegusto.it](http://ilkielplaceredegusto.it)

\*\*\*

MARECHIARO

Hotel & Beach Club



VOGLIA DI MARE...

PERCHÉ ASPETTARE?

*Prenota ora la tua vacanza*

**sul Gargano**

Seguici su



Lungomare Andrea Pazienza, 123 - Vico del Gargano - fraz. San Menaio - Foggia

0884 96 84 98 - 389 48 39 944 - 392 62 30 236

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

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





PER UN NATALE INDIMENTICABILE

METODO CLASSICO



Pisan-Battèl

