



LIKE

GUIDA AI SAPORI DELLA PUGLIA





LA LOCANDA DEL CARRUBO

★★★★★ BOUTIQUE RESORT SPA

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 - Tel. 0884 552105

LIKE

Il Piacere del Gusto

N. 1 /2022

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

DIRETTORE EDITORIALE
Antonio D'Amico

DIRETTORE RESPONSABILE
Pino Pistillo

REDAZIONE

Francesca Fatone
Gianluca Fioriniello
Massimo Mezzina
Mimmo Palumbo
Amedeo Renzulli
Adelmo Sorci
Luigi Priore (grafica)

COLLABORATORI

Bernard Bédarida
Patrizia Caringella
Orazio Chiapparino
Enzo De Crescenzo
Fabrizio Marciello
Donato Martella
Luca Martella
Michele Pantaleone
Raffaella Ricucci
Berardino Saracino

PROGETTO GRAFICO
CDP Service

FOTOGRAFIE

Alberto Busini
Adelmo Sorci

PUBBLICITA'

commerciale@likeilpiaceredelgusto.it

SEGRETERIA

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

Seguici su



In copertina

Alfredo Mennelli e la sua Campagna



SOMMARIO

Editoriale	5
Chef all'ombra del Big Ben	6
La Campagna di Alfredo	10
Il Trentodoc a Manfredonia	12
A Vieste c'è il Cantinone	16
L'Ostrica made in Gargano	20
Tornano i treni turistici	22
Il Viva Restaurant è realtà	28
Come nasce la pizza gourmet	30
Vignaioli per tradizione	34
La pasta fatta con la pietra	38
Gli Agrumi in vetrina	40
La Regina dell'Architiello	44
La doppia vita di Berry	46
LIKE, è online il portale	49
"La Prima", dal banco alla tavola	50
Bando per l'imprenditoria "rosa"	52
Un "Ginger" di food&simpatia	54
Il cacciatore di tartufi	57
Apicoltura sul Gargano	58

Edito da
 CDP
SERVICE

Tanti auguri di Buona Pasqua da



MERCATI DI CITTÀ

LA PRIMA

Bar Pasticceria
dei MERCATI

VIA ZARA 87

Ristoria
dei MERCATI

VIA VITTIME CIVILI 73/81

13 & 30
ristofood italiano

VIA E. NARDELLA, 2
VIA LABRIOLA, 22
VIA ZARA, 87



Inquadra il qr code per scoprire la ricetta dello chef "Francesco Panniello" e vieni a trovare per scoprire tutte le novità delle nostre cucine!



PANNIELLO
Consulenze Gastronomiche



Da sempre orgogliosi della nostra terra

FOGGIA
VIA ZARA, 87
(C/O AMGAS - AMPIO PARCHEGGIO GRATUITO)
TEL. 331.5882916

FOGGIA
VIA VITTIME CIVILI, 73-81
TEL. 334-6813823

ORTA NOVA
VIA PAOLO VI, 3/5
TEL. 366.4057076
APERTI GIOVEDÌ POMERIGGIO

FOGGIA
VIA E. NARDELLA, 2
TEL. 329.7093506

FOGGIA
VIA TARANTO, 32-34
TEL. 337.1412504

FOGGIA
VIA DANIMARCA 7/A
(MACCHIA GIALLA DI FRONTE LA CHIESA DELL'ANNUNCIAZIONE)
TEL. 393.9158552

FOGGIA
P.ZA CAVALLUCCI, 3
(DI FRONTE ORDINE DEI MEDICI)
TEL. 393.9649072

LUCERA
VIA PETRARCA, 23/25
TEL. 331.5882913

FOGGIA
VIA I. D'ADDEDDA, 107
(MACCHIA GIALLA STRADA A 2 CORSIE)
TEL. 393.9517987

FOGGIA
VIA LABRIOLA, 22
(DI FRONTE ALLA SCUOLA LIVIO TEMPESTA)
TEL. 393.9648412

LUCERA
VIA MAZZINI, 126 ANGOLO VIA LIVORNO
TEL. 331.5882912
APERTI GIOVEDÌ POMERIGGIO

STORNARA
VIA REGINA MARGHERITA, 13/15
TEL. 335.5919008
APERTI GIOVEDÌ POMERIGGIO



Metti quattro blogger in giro pronti a farsi una vacanza... Ci infili un tour tra un gruppo di aziende del territorio (cantine e non) e il paradigma del finanziamento è bello e pronto. E' la mission ormai ricorrente di questi ultimi tempi dove sembra non ci sia di meglio da fare che organizzare visite guidate nel mondo del food. Nasce così una nuova figura professionale: l'organizzatore di tour press. E a quanto pare fa campare parecchie persone. Basta racimolare un manipolo di influencer da poche centinaia di follower per fare marketing del Territorio? In provincia – e anche in gran parte della Puglia – sembrerebbe proprio di sì. "Comunicare" in questo modo è semplice: basta giustificare spese (degustazioni, ristoranti e albergo), detrarre dalla somma (in verità abbastanza cospicua se rapportato al lavoro svolto) e il gioco è fatto. Non che la formula del tour press non funzioni... anzi... ma forse sarebbe meglio impiegare quei soldi e non solo una risicata parte per invitare opinion

leader del turismo enogastronomico o esperti del settore. O magari invitare giornalisti di riviste specializzate su cui apparire: un investimento proficuo. Le colpe sono anche degli imprenditori che accolgono supinamente questi orientamenti del mercato, inconsci che la promo del brand aziendale nasce e finisce in quel momento. Perché anche da noi tutti sono professionisti di tutto. Cambiamo pagina e parliamo di LIKE. E' online in queste ore il portale della nostra rivista. Lo trovate all'indirizzo likeilpiaceredelgusto.it ed è un compendio delle selezioni fatte dalla nostra Redazione e nel mondo del food e della ristorazione. Un work in progress tra proposte, storie e progetti. Davvero... gustoso. LIKE è sempre più protagonista sul territorio. Negli ultimi giorni altri due eventi sono stati "firmati" dalla nostra rivista: "La Sagra delle Arance" a Rodi Garganico (dal 29 aprile al 1° maggio) e "Le Vie del Vino" a Vieste (22 aprile). E non è finita: siamo anche tra gli organizzatori dei treni turistici di Ferrovie del Gargano.



AGENZIA  **PALUMBO**

Autonoleggio NCC / Servizio TAXI
Servizi Turistici - Escursioni sul Gargano
Info Biglietteria Autobus

info@agenziapalumbo.it
Corso Matino, 147 - MATTINATA - FOGGIA Tel. 0884 559898 - 333 680 8050

Figlio d'arte, da diciassette anni lavora nella capitale inglese

Antonio Sanzone, a Londra con la sua cucina pugliese Piace ai sudditi di sua Maestà

L'esperienza dello chef originario di Cagnano è arrivata sul Tamigi



Abbiamo avuto il piacere di intervistare **Antonio Sanzone**, nato e cresciuto a Cagnano Varano e diventato chef affermato a Londra, sua città adottiva da ben 17

anni che gli ha permesso di lavorare in alcuni dei migliori ristoranti ed alberghi della città. Ambasciatore doc della cucina italiana e pugliese nella capitale inglese, Antonio ci regala questa intervista emozionante. Un valore e un approccio al mestiere che nascono quasi per gioco anche grazie a suo papà Matteo, come lui chef.

Antonio Sanzone, classe 1986, Cluster Head Chef presso Number Sixteen e Knightsbridge hotel, del gruppo 5 stelle Firmdale di Londra. Com'è nata la tua passione per i fornelli?

Il tutto inizia con la scelta di "fortuna" di frequentare l'Istituto alberghiero di Vieste. Dico di "fortuna" perché lo scelsi per

fare poca matematica e per diventare un barman. Poi mio padre, mi propone di andare a fare un'esperienza lavorativa ad un matrimonio e mi chiede "Dove vuoi stare in sala o in cucina?". Sentendomi inesperto decido di vedere cosa accadeva dietro le quinte, ed è lì che è scoccata

la scintilla per la cucina. Notavo come mio padre e l'altro cuoco si divertissero, sembrava quasi giocassero! Muovo i primi passi in cucina seguendo mio padre e nello stesso tempo ho la possibilità di rappresentare l'Istituto alberghiero sia all'estero sia a livello locale in diverse manifestazioni con l'Associazione cuochi di

Gargano e Capitanata. Dopo il diploma, la prima esperienza "lontano" da casa, precisamente ad Alleghe, sulle Dolomiti venete. Fino a che mi trasferisco a Londra per imparare l'inglese e 17 anni dopo sto ancora imparando.

Si sa che la cucina italiana è la più rinomata del mondo. Quanto è importante essere uno chef italiano a Lon-





dra? Quanto c'è di pugliese nei tuoi piatti?

Diciassette anni fa, quando dicevo che venivo dalla Puglia, in molti non sapevano dove fosse. Fortunatamente negli anni la Puglia ha fatto passi da gigante a livello di promozione turistica in Inghilterra. Essere uno chef italiano a Londra per me significa rappresentare la mia terra, le mie tradizioni, i miei prodotti sia a livello nazionale che locale. Ad esempio per il menù primaverile abbiamo un antipasto a base di Burratina rigorosamente pugliese, asparagi al vapore ed insalata di cicorie selvatiche scottate, finita con aceto balsamico di Modena.

Nella tua visione, quanto è importante oggi l'aspetto imprenditoriale per chi sceglie di approcciarsi al mestiere dello chef?

C'è un'enorme differenza tra essere un bravo cuoco e un bravo chef. Perché

chef di cucina moderna è un manager a tutti gli effetti, quindi avere un approccio imprenditoriale è una prerogativa importantissima per eccellere in tutti i livelli di ristorazione.

Vegani, celiaci, fruttariani. Certo il vostro lavoro è messo a dura prova oggi...

Le esigenze dietetiche sono certamente cambiate, ma non dobbiamo dimenticare che alla fine cuciniamo per i nostri clienti, quindi bisogna fare quello che si può per soddisfare più o meno tutti i palati. È importante tenersi aggiornati con i trend del momento, nonché avere nozioni di dietetica, perché alla fin dei conti, se si conosce l'argomento, l'esecuzione della richiesta diventa relativamente più semplice e quindi divertente da cucinare.

Qual è il piatto che ti piace di più cucinare?

Credo che il piatto che più ha soddisfatto i miei commensali sia il risotto, soprattutto ai funghi, e penso che questo venga dalle mie origini di cuoco nella banchettistica locale, dove un ottimo risotto è sempre un buon biglietto da visita.

In tutto questo, hai nostalgia della tua terra, il Gargano?

Ovvio! Vi racconto un aneddoto: mia moglie è cagnanese come me ed ha deciso di seguirmi a Londra, quindi questo ci permette di tornare a casa non appena possiamo. Una volta eravamo di rientro in Inghilterra e solitamente ci fermiamo per "l'ultimo" caffè al Leisure Break vista lago di Varano per assaporare un gran boccone della nostra terra prima di partire e lei mi chiede "Ma dimmi una cosa: il magone di andare via si affievolisce negli anni?", la mia risposta è stata "No, anzi, diventa sempre più grande!" C'è sempre voglia di ritornare...

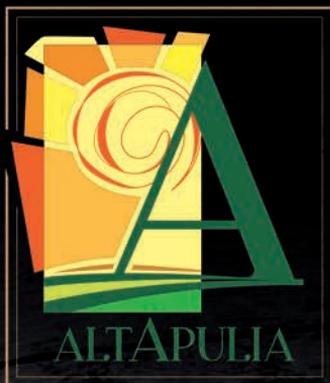
■



IL
PRESIDENTE
CUCINA NOBILE

Massimo Terasi
C H E F

08811742186 - 3886323025
Via De Nicastri, 10 LUCERA (FG)



Da piante secolari
il frutto
della Nostra Terra



info@altapulia.it

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

Sul terreno esperienze di gusto... alternative

«A' Campagne da Alfredo» il picnic a km 0 che conquista tutte le generazioni

L'idea innovativa di marketing territoriale di Alfredo Mennelli



Un picnic in perfetto stile pugliese tra gli alberi d'ulivo e cibo a km 0.

E' la proposta, ormai ben consolidata, di **Alfredo Mennelli**, titolare dell'Enogastronomia da Alfredo a San Severo che, spinto dall'amore per il Territorio, offre attraverso un contesto unico e diverso la possibilità di trascorrere una giornata o una serata speciale a diretto contatto con la natura.

Immersi nel verde della campagna pugliese, Alfredo ti accompagna all'interno di questa masseria ristrutturata, ai piedi del Gargano, lontana dallo smog e dai rumori della città, con un uliveto al suo interno. Ed è proprio qui che è nata l'idea lo pratico picnic con le classiche tovaglie bianche e rosse, tanti cuscini ed un cestino pieno zeppo di prodotti tipici del territorio che si alternano a rotazione tra i vari produttori. «*Non ce lo ha imposto nessuno, ma ci sentivamo di farlo per rispettare la nostra terra, verso cui abbiamo un obbligo morale*», ci spiega il ristoratore



sanseverese.

Eventi, accompagnati sempre da musica live, che si ripetono almeno una volta a settimana per tutta l'estate: momenti esclusivi in tutta la provincia di Foggia. La stagione 2022 partirà a Pasquetta: dopo due anni di pandemia, non c'è giornata migliore per concedersi un buon picnic.

«*Ci piace condividere tutto quello che è il buon cibo ed il divertimento, esat-*



tamente come si faceva in un tempo che non c'è più, ma che ogni volta che viene ricordato ci riempie il cuore di dolci ricordi: il tempo in cui i nostri nonni vivevano la campagna e la campagna si prendeva cura di loro», confessa Alfredo, figlio di contadini. «La campagna è adatta a tutti: grandi, piccoli, coppie, famiglie, comitive di amici...se hai voglia di divertirti ed avrai rispetto per la natura sarai sempre il benvenuto», prosegue il food manager.

Da maggio partiranno gli eventi serali della campagna sempre in formato "scampagnata" seduti nell'uliveto, con musica live e servizio baby sitting. Non è tutto. La Campagna di Alfredo ben si presta anche come location per

io pratico
PICNIC!



A' CAMPAGNE
Alfredo



Strada provinciale 24,
San Severo - Foggia

☎ +39 0882 463449

 Carte di credito: accettate

 info@alfredogastronomia.it

 www.alfredogastronomia.it



ogni genere di eventi privati: battesimi, comunioni, compleanni, piccole cerimonie. Ed è anche il contesto giusto per allontanarsi per qualche ora dalla frenesia dei giorni d'oggi: «Quando la gente viene qui abbandona il cellulare, che al massimo prende per immortalare l'evento con qualche foto. Tra i tanti feedback ricevuti, c'è chi mi ha detto "Alfre', per qualche ora ho dimenticato tutti i miei problemi. Vi sembra poco"».

Open Day al Regiohotel Manfredi sugli spumanti del Trentino

A Manfredonia in vetrina le bollicine di montagna del Consorzio Trentodoc

Il 9 maggio degustazione e workshop per operatori e addetti ai lavori



Uve selezionate esclusivamente trentine, territorio di montagna, lunga tradizione spumantistica, rifermentazione in bottiglia e contatto prolungato con

i lieviti: sono queste le caratteristiche distintive dello spumante metodo classico **Trentodoc**.

All'ombra delle Dolomiti, Patrimonio Naturale dell'Umanità UNESCO, i vigneti e le uve dello spumante Trentodoc crescono in un territorio ideale per il metodo classico. Trentodoc è espressione diretta della terra che lo produce, il Trentino, territorio caratterizzato da grande varietà climatica e da altitudini diverse: il 70% del territorio. Infatti, si trova al di sopra dei 1000 m di quota e i terreni vitati destinati alla produzione del vino D.O.C. "Trento", situati prevalentemente in declivio, si spingono in alcuni casi fino ai 900 m s.l.m.. Primo metodo classico a ottenere la D.O.C. in Italia nel 1993, fra i primi al mondo: la denominazione di origine controllata "Trento" è riservata a bollicine realizzate a partire da uve di provenienza esclusivamente trentina, principalmente Chardonnay e Pinot nero ma anche Pinot bianco e Meunier, ottenute



con il metodo della rifermentazione in bottiglia e un prolungato contatto con i lieviti

Oggi sono 63 le case spumantistiche associate che producono con il marchio Trentodoc e che sottoscrivono il disciplinare di produzione. A loro spetta la tutela della qualità e il rispetto di rigidi canoni e controlli lungo tutta la filiera. Nel 2007 per tutelare l'identità e l'unicità di Trento D.O.C., nasce il marchio collettivo Trentodoc, apposto su ogni bottiglia. Trentodoc può essere consumato come aperitivo o a tutto pasto. Una delle sue caratteristiche è proprio la versatilità e quindi la sua grande capacità di abbinamento a tavola. Questo grazie a due fattori: la sua freschezza e

TRENTODOC®

Lunedì 9 maggio

Trentodoc in Città Manfredonia

Apertura dalle 15 alle 21

Programma Trentodoc Time

(degustazione guidata 7 etichette Trentodoc, durata 1 ora)

Ore 15,30 - Ore 17,30 - 19,30

Iscrizione all'evento tramite Eventbrite al seguente link:

https://trentodoc_manfredonia.eventbrite.it/

L'ingresso all'evento sarà consentito previo accredito su Eventbrite e sarà riservato a un pubblico adulto, fino alla capienza massima consentita, nel rispetto delle misure e delle disposizioni normative sull'emergenza coronavirus vigenti il giorno dell'evento stesso. Tutti gli ospiti potranno iscriversi alle degustazioni condotte dai Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier su

https://trentodoc_manfredonia.eventbrite.it/ dopo aver effettuato l'iscrizione all'evento, fino a esaurimento posti.

Per informazioni scrivere una mail a

✉ bollicine@trentodoc

Agenzia di supporto sul territorio:

CDP Service - info@cdpservice.it

+39 0882 375761

la sua sapidità, dovuta all'influenza dei terreni dolomitici. Le case spumantistiche poi, con il grande impegno della pratica dei lunghi affinamenti permettono di proporre al consumatore finale dei Trentodoc particolarmente evoluti, eleganti, equilibrati e raffinati.

L'APP Trentodoc è a disposizione del pubblico e contiene informazioni su Trentodoc e sulle 63 case spumantistiche, le schede tecniche di ogni etichetta, itinerari di viaggio e una sezione de-

dicata agli appuntamenti. È scaricabile gratuitamente su App Store e Google Play. L'App consente inoltre di appuntare le proprie note di degustazione - anche off line.

Trentodoc in Città Manfredonia. 70 etichette di 42 case spumantistiche Trentodoc in mescita, due Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier e tre degustazioni guidate, per una giornata a Manfredonia il prossimo 9 maggio con le bollicine di montagna. Con uno strumento a supporto: L'App Trentodoc

"Trentodoc in Città Manfredonia" è l'appuntamento in programma lunedì 9 maggio, dalle ore 15 alle 21, all'interno degli spazi del Regiohotel Manfredi - elegante, spazioso e facilmente raggiungibile - per una giornata dedicata all'approfondimento del metodo classico trentino, dedicata ad operatori e addetti ai lavori.

Da una parte gli ospiti potranno accedere a una degustazione libera di 72 etichette di 42 case spumantistiche Trentodoc con l'assistenza di preparati sommelier; dall'altra 3 TrentodocTime, degustazioni guidate della durata di circa un'ora con la proposta di sette Trentodoc condotte da due Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier: Stefano Berzi, in carica (vincitore del titolo nel 2021) e Maurizio Dante Filippi nominato nel 2016. I due professionisti sono Ambasciatori Trentodoc, avendo vinto il Concorso del Miglior Sommelier d'Italia di cui Trento Doc è fiero supporter.

L'evento è realizzato con il supporto dell'Associazione Italiana Sommelier Puglia, delegazione di Foggia. ■



Le vie del VINO

Via MADONNA DELLA LIBERA e Viale XXIV MAGGIO
unite in un imperdibile percorso
enogastronomico a Vieste!

- ▶ **WINE CORNERS**
serviranno vini della Daunia
- ▶ **STREET FOOD**
- ▶ **MUSIC STAGES**
con musica dal vivo

VENERDÌ | Aprile
22 | Ore **19:00**

FLIK DAT



29/30
APRILE

1
MAGGIO

2022

36^{ma}
EDIZIONE



Sagra delle ARANCE

Eventi

Mercatini

Cultura

RÒDI GARGANICÒ
Borgo Antico

INFO

+39 388 361 6915

+39 393 693 8667



Al “Cantinone” di Vieste la cucina ha il sapore del piacere tra i vicoli del Borgo Antico

Un viaggio nel ristorante: “ecco il nostro menù per l'estate”



La nostra è una scommessa: fare cucina di mare in una piazza importante qual è Vieste dove i competitor non mancano e dove la domanda è sempre più ricercata. Nasce con questo spirito il progetto del **Ristorante Taverna Al Cantinone**, location nel cuore del centro storico, in via Mafrolla 19, in locali che raccontano tanta storia della “capitale del turismo”. Siamo **Luca e Donato Martella** e il nostro ristorante punta sulla freschezza della materia prima e sulla rivisitazione dei prodotti locali in chiave moderna.

Una cucina che parla pugliese, ispirata dalla tradizione e dalla semplicità dei sapori di casa. Ai fornelli Donato e in sala Luca: proponiamo piatti sempre sorprendenti, caratterizzati dall'utilizzo di materie prime d'eccellenza in un'armoniosa fusione tra passato e presente per una cucina mediterraneo-creativa coinvolgente ed emozionante. Tra gli antipasti davvero

gustosi vi consigliamo i calamari farciti con pappa al pomodoro, crema di peccorino garganico e vino cotto. Tra i primi imperdibili i troccoli al nero di seppia, calamari e crema di pane e gli spaghetti con pomodorino giallo, burrata e scampi. Polpo in tempura, creme fraiche e pomodorino Confit tra i secondi. Dulcis in fundo “l'olio d'oliva a modo mio”, un savoiardo cotto a bassa temperatura con una crema all'olio d'oliva, e il tiramisù scomposto... assolutamente

te da provare. Abbiamo anche un'ampia carta dei vini.

Una sfida ripartita poche settimane fa con una “rigenerazione”, dal look della sala ristorante al restyling del menù con tante novità, nel

segno della qualità e della tradizione della casa. In queste novità abbiamo inserito anche la rivista “LIKE” che ospita il nostro articolo: per meglio vivere il momento, lasciarsi coccolare dai consigli di giornalisti enogastronomici che ora trovano ospitalità anche nel nostro ristorante già simbolo del turismo culinario di Vieste e del Gargano nono-





stante la nostra giovane età. Taverna al Cantinone è un classico esempio di riconversione di un edificio nato come frantoio nel 1700 per la molitura delle olive. La trave centrale serviva a reggere la macina e gli archi laterali, ricavati per dare spazio all'asinello utilizzato per la pressatura delle olive. Dopo vari passaggi, questa piccola taverna fu acquistata dal regista e direttore artistico del Teatro Kismet di Bari, Carlo Formiconi, che proprio in via Mafrolla impiantò scuole di registrazione e mostre artistiche locali. Nel 1990, divenne un ristorante dall'ambiente elegante e raffinato, dove ogni piccolo ingrediente veniva trasformato in un grande sapore.

Poi la nostra avventura. Coccolati dai Clienti, dagli appassionati del sea food e della gastronomia di qualità, quella che non sfugge ai richiami della tradizione anche se in cucina prediligiamo metterci un pizzico di novità. ■



TAVERNA
AL CANTINONE




Via Mafrolla, 26
Vieste - Foggia

☎ +39 0884 592264
+39 347 7748871

🕒 **Orario apertura**
12:15 - 15:00 18:30 - 23:00

 **Carte di credito: tutte**

✉ alcantinonevieste@gmail.com

🌐 www.alcantinonevieste.it



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

marechiaro.net

Economia circolare sui Monti Dauni

L'idea vincente di Angela Ventura
nata dall'amore per il Territorio

Ficotto, confetture e sciroppi dai fiori di sambuco



Sulle cime di Motta Montecorvino cresce da secoli il Sambuco, una "pianta magica" per le sue molteplici proprietà terapeutiche, ottima anche in cucina. È qui che ci si imbatte nell'Azienda agricola **Monte Sambuco** di **Angela Ventura** nata a Corato, laureata in informatica, ma mottese di adozione. Con il marito **Gianni** condivide la passione per l'agricoltura sostenibile e la natura. Dal 2016 l'azienda agricola Monte Sambuco ha recuperato questa pianta tipica dei Monti Dauni, per lo più sconosciuta, e la coltiva in economia circolare grazie alla presenza di cavalli, asini e capre.

Monte Sambuco offre prodotti sani, salutari e dell'economia locale. Si dedica anche alla coltivazione di cereali, come grano tenero, farro e avena, per nutrire gli amici erbivori che permettono di concimare in modo naturale la terra. In questo modo è possibile controllare l'intero ciclo produttivo nel rispetto dell'ambiente e senza l'uso di diserbanti e pesticidi.

I fiori del sambuco possono essere cucinati in pastella, salata o dolce, fritti e serviti caldi. Con le bacche possono essere utilizzati per preparare minestre, tisane, sciroppi, confetture e vino o per conservare mele e pere, a



Monte Sambuco
AZ. AGR. VENTURA ANGELA

Via Manzoni, 47
Motta Montecorvino - Foggia

+39 320 7018831

info@montesambuco.it

www.montesambuco.it




strati alterni di frutta e fiori secchi. Ma soprattutto, se ne ricava un dolcissimo sciroppo, ideale per cocktail, bevande, dolci e gelati, dalle bacche confetture e sciroppi. E poi: l'azienda produce anche altre genuine confetture, come quelle di more, mele cotogne e fichi. Un sogno quello di Angela che è diventato realtà. Da non dimenticare il ficotto: mostocotto ricavato dai fichi. ■

Ecco la «San Michele» l'unica, vera e inimitabile ostrica made in Gargano

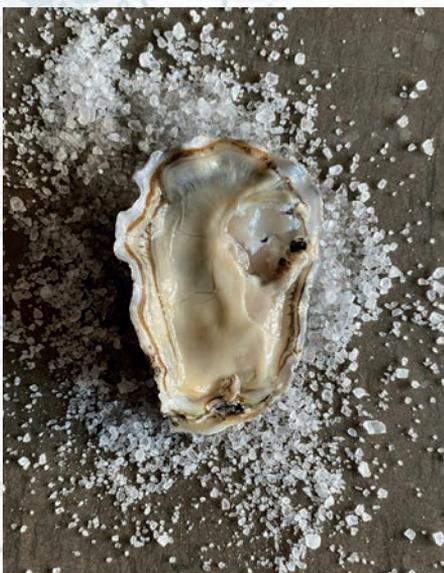
Allevata nel Lago di Varano eccellenza dell'Italian Food



Nelle tranquille acque della Laguna di Varano, all'interno del Parco Nazionale del Gargano, nel 2017 nasceva il progetto **Ostrica di San Michele**, grazie

alla collaborazione tra la **Oyster Oasis** ed il **Consorzio dei Pescatori Lagunari di Ischitella**. Tutto partiva da un incontro tanto casuale quanto fortunato tra **Armando Tandoi**, fondatore dell'azienda milanese, sanseverese di nascita e trasferitosi a Milano in giovane età, e **Vincenzo Falco**, pescatore di Ischitella: entrambi mossi dalla certezza che la laguna potesse essere l'ambiente ideale per allevare il prestigioso bivalve, nonostante fossero risultati vani i vari tentativi attuati fino a quel momento.

A rendere unica l'ostrica di San Michele sono principalmente la particolare tecnica di allevamento su corda e le acque salmastre della Laguna. La prima, tipica del mare Mediterraneo, è una tecnica messa a punto dai maestri ostricoltori francesi per simulare meccanicamente le maree, impalpabile nei mari chiusi e consente ai pescatori di issare le corde fuori dall'acqua; in questo modo l'irraggiamento solare ed il vento eliminano i parassiti che si



Ostrica San Michele

depositano sulla conchiglia favorendone l'ispessimento, fornendo il tempo necessario all'ostrica di abituarsi a sopravvivere fuori dall'ambiente acquatico, sviluppando il muscolo adduttore responsabile della serrata delle valve e della futura shelf life dell'ostrica stessa. L'eccezionalità delle acque della laguna di Varano è invece dovuta all'incontro tra le acque salmastre dell'adriatico (attraverso i canali di Capojale e Foce



SAN MICHELE®
Oyster Farm

Contrada Crocifisso
Ischitella - Foggia

☎ 0882.689661 / 3469619801

✉ info@ostricasanmichele.com
🌐 www.ostricasanmichele.com



Varano) e le acque dolci delle sorgenti sotterranee; tra queste ultime si annovera quella di "San Michele" che la leggenda vuole essersi originata nel punto in cui l'Arcangelo guerriero posò la sua mano durante la sua battaglia con il diavolo.

Nasce così un prodotto di eccellenza assoluta, elevatosi da subito nell'empireo delle migliori ostriche a livello mondiale e apprezzato sulle tavole dei più prestigiosi ristoranti italiani ed europei. La "San Michele" si presenta con una conchiglia molto spessa e leviga-

ta, caratterizzata dalla classica forma a ventaglio, dal bordo ondulato tipico dell'allevamento su corda; il frutto è tra i più abbondanti mai visti, di impatto brevemente iodato ma che vira subito al dolce e alla complessità. Dapprima vegetale, poi con notevole persistenza di frutta secca e mineralità. ■

Obiettivi su Transumanza, Agrumi, Tremiti e Foresta Umbra

Turismo enogastronomico

Le proposte 2022 di FerGargano

Quattro percorsi, c'è anche la rivista LIKE



Più consapevole, attivo, esigente, innovativo e attento ai temi della sicurezza e della sostenibilità. È questo l'identikit del nuovo **turista enogastronomico**

che, raggiunta la sua maturità è, ormai un vero esperto del turismo virtuoso, una sorta di stakeholder del luogo e dell'azienda che opera in armonia con il suo territorio.

La scelta di una destinazione, quindi, diventa un "premio" alle aree e alle aziende agricole che operano per lo sviluppo autentico e armonico del territorio, rivalutando e proteggendo la cultura locale ma anche la fidelizzazione del turista con l'acquisto dei prodotti che appare come una logica conseguenza dell'esperienza vissuta.

Mettere in rete un'offerta unica di **turismo sostenibile** nel Gargano, tramite nuovi itinerari alla scoperta di piccoli luoghi rurali, fuori dalle mete del turismo di massa, per seguire le vie e riscoprire le antiche pratiche di coltivazione insieme ai contadini/produttori o gli autentici sapori locali camminando insieme ai pastori locali.

L'obiettivo è un'offerta unica di turismo sostenibile, di itinerari alla scoperta di piccoli luoghi rurali, fuori dai soliti percorsi turistici, esperienze sensoriali

che fanno scoprire al turista il volto più autentico del Gargano, rendendo la comunità locale protagonista assoluta di questo modello di accoglienza turistica.

Per questo **FDG Viaggi e Turismo**, con la collaborazione di **Ferrovie del Gargano, Rotaie di Puglia** e la partnership di **LIKE - Il piacere del gusto e Puglia Focus** abbiamo messo in piedi un programma di eventi a 360° che abbraccia il Gargano fino alle Tremiti.

È così che ripartono i **"treni turistici"** di Ferrovie del Gargano e di FDG Viaggi:

Il primo appuntamento è per l'8 maggio con il **"Treno della Transumanza"** realizzato in collaborazione con **Masseria Facenna** di Carpino, in collaborazione con **Regione Puglia - Assessorato al Turismo, Provincia di Foggia, Parco nazionale del Gargano**; media partner LIKE - Il piacere del gusto e Puglia Focus. Un viaggio attorno al regno della vacca podolica, seguendo proprio il percorso che le nostre vacche percorrono durante il periodo della Transumanza; ci immergeremo nella vita quotidiana di una masseria rievocando la giornata "tipo", dalla mungitura alla produzione del caciocavallo podolico.

Secondo appuntamento stagionale con i treni turistici di Ferrovie del Gargano e FdG Viaggi e Turismo, è fissato per il 5 giugno. Si parte con il **"Tre-**

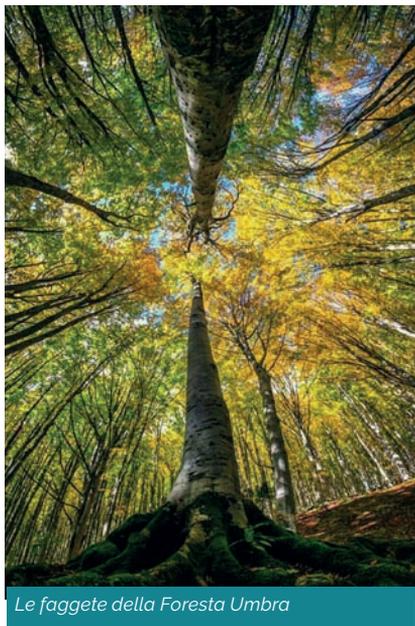
no degli Agrumi" realizzato in sinergia con il **Consorzio di tutela Arancia del Gargano IGP e Limone del Gargano IGP** e il **Parco nazionale del Gargano**: un viaggio nella biodiversità dell'Oasi Agrumaria di Rodi Garganico, Vico del Gargano e Ischitella con un'attività di trekking a tutto tondo lungo percorsi di straordinaria bellezza e panorami mozzafiato, per scoprire i luoghi dove nascono l'Arancia IGP e il Limone IGP del Gargano per saperne di più su crescita, raccolta e trasformazione. Un percorso fatto di emozioni, profumi e sapori unici grazie al sapiente lavoro dei loro produttori.

Il terzo appuntamento è con il "*Treno delle Tremiti*". Da Foggia, San Severo, Apricena e San Nicandro con destinazione il porto di Rodi Garganico per imbarcarsi sulla motonave "Freccia Azzurra" con destinazione la **Riserva Marina delle Isole Tremiti**. Una formula all inclusive, treno più traghetto da Rodi Garganico, per una giornata davvero speciale nell'Arcipelago Diomedeo.

Il "*Treno della Foresta*" è il quarto appuntamento del programma in calendario il 26 giugno che ci porterà nel cuore della **Foresta Umbra**, appena riconosciute dal sito "Greenme" tra le 10 Foreste più belle al Mondo. La foresta Umbra si estende su 10.000 ettari ed è un autentico regno di biodiversità: cu-

stodisce più di 2.000 specie vegetali ed è considerata la foresta di latifoglie con faggi più grande d'Italia. Partenza sempre a bordo dei treni di FDG da Foggia alla volta di Ischitella, dove poi con un bus ci trasferiamo in Foresta, scoprendo lungo il tragitto la diversità del paesaggio.

Qual è lo scopo finale? È la promozione delle **eccellenze di Capitanata**, di diffonderne la conoscenza e valorizzare le risorse territoriali, paesaggistiche e artistiche incentivando il turismo esperienziale, sostenibile e lento. La mission, infatti, è la ricerca continua di un **vantaggio competitivo** per questo territorio così variegato, attraverso la valorizzazione di una rete di offerta integrata e direttamente collegata tra loro, in modo da creare un prodotto turistico compatto e riconoscibile.



Le faggete della Foresta Umbra

In questo ambizioso progetto di promozione, si intende mettere in vetrina le ricchezze che la nostra generosa terra offre, attraverso la creazione di **itinerari alternativi** al classico turismo di mare e montagna in modo che si possano offrire **pacchetti turistici integrati e destagionalizzati** e che accontentino tutte le tipologie di visitatori.

Info 0884 561020

■



Treno della Transumanza



domenica
8
MAGGIO 2022

con il patrocinio di



Patrocinio dell'Assessore
alla Cultura, Turismo e sviluppo
delle imprese culturali,
Turismo, Sviluppo e
impresa turistica
della Regione Puglia



media partner





TRENO DEGLI AGRUMI

Trekking tra gli Agrumeti del Gargano

5 domenica
GIUGNO
2022



con il patrocinio di



Patrocinio dell'Assessore alla Cultura, Tutela e sviluppo delle imprese culturali, Turismo, Sviluppo e impresa turistica della Regione Puglia



in collaborazione con i Comuni di



RODI GARGANICO



VICO DEL GARGANO



ISCHITELLA

media partner

LIKE

QUINTA ANNIVERSAIO DELLA PUBBLICAZIONE

PUGLIA
FOCUS

MAGAZINE



Il Treno delle

TREMITI

DOMENICA
12 2022
GIUGNO



con il patrocinio di



Patrocinio dell'Assessore
alla Cultura, Turismo e sviluppo
delle imprese culturali,
Turismo, Sviluppo e
impresa turistica
della Regione Puglia



media partner

LIKE PUGLIA
focus
MAGAZINE



In Treno alla Foresta Umbra



domenica

26
GIUGNO 2022



con il patrocinio di



Patrocinio dell'Assessore
alla Cultura, Turismo e sviluppo
delle imprese culturali,
Turismo, Sviluppo e
impresa turistica
della Regione Puglia



media partner



La new entry è il ristorante: 80 posti con vista panoramica

Il Viva Yachtclub di Rodi apre le porte all'estate 2022

Tantissime novità nel progetto di Giancarlo Vigilante



C'è chi le scommesse le lancia subito e non aspetta il solstizio per scaldare i muscoli. Alla Marina di Rodi Garganico la start up dell'estate porta

la firma del **Viva Yachtclub American Bar & Restaurant**. Founder e anima del progetto **Giancarlo Vigilante** (nella foto), noto imprenditore alberghiero e da anni punto di riferimento nel settore.

È aprile inoltrato ma al Viva l'estate è partita a fine marzo con i primi eventi della stagione 2022. Un team dinamico e voglioso di fare bene pronto a dire la sua in un contesto davvero unico qual è il porto turistico del centro garganico. Programma work in progress ma tante le avvisaglie che lasciano pensare a una nuova e più razionale offerta in un angolo speciale della "montagna del sole".

«Sempre più convinti che bisogna coinvolgere e fare squadra con il sistema dell'offerta locale – sostiene Giancarlo Vigilante – consapevoli più che mai che da soli si fa ben poco. Questa non è solo l'offerta del Viva ma una delle proposte di un territorio che vuole riappropriarsi della sua immagine facendo leva sulle energie sane. E i nostri progetti vanno



in questa direzione, consapevoli che si tratta di una stagione davvero speciale per l'offerta locale». Tanti tasselli pronti a intersecarsi. «Punto di partenza il consolidamento delle partnership, tra tutte quelle con le Ferrovie del Gargano che resta un volano importante per

la logistica sul territorio e che ha in Rodi uno dei capisaldi, così come è importante il progetto della Marina di Rodi Garganico in cui ci riconosciamo. Non dovranno mancare strategie per un menù davvero grintoso e a tutto territorio grazie all'input del nostro chef».



Ristorante e american bar: proposte diverse per meglio soddisfare le richieste. «È il valore aggiunto del Viva – incalza il direttore **Vittorio Paziienza** –, un'offerta diversificata per tutti i gusti e tutte le esigenze. Chi viene a trovarci potrà usufruire del menù alla carta del ristorante o degustare cocktail e proposte food del nostro american bar. Il tutto con



il bellissimo scenario del porto turistico, del borgo marinaro o del verde della riviera. Uno spettacolo davvero unico ma anche un progetto su cui stiamo lavorando da tempo».

Ai fornelli **Francesco Nardella**, giovane

Viva!

YACHT CLUB

RESTAURANT & AMERICAN BAR

f
@

Marina di Rodi Garganico
Rodi Garganico - Foggia

☎ **+39 393 677 7333**
+39 328 428 8885

🕒 **Orario apertura**
12:30 - 15:00 19:30 - 24:00

🍴 **Posti a sedere 80**

💳 **Carte di credito: tutte**

chef ma ormai già di collaudata esperienza. «Un progetto davvero stimolante – precisa il patron della cucina – che vede coinvolti come gruppo e soprattutto nel rispetto delle professionalità messe in campo. In questo percorso a cucina ha un ruolo importante».

Anche l'animazione avrà una mission importante. Sarà il collante di due percorsi che trovano nelle note un comune denominatore. «Un programma anche questo variegato e nel rispetto delle esigenze della domanda – tiene a precisare il direttore artistico **Maurizio Mininno** –, Cureremo ogni dettaglio per accontentare le varie tipologie di clientela. La location si presta a un programma di spesso con ospiti capaci di fare la differenza. Per ora tutto top secret ma presto ne sentirete delle belle».

Piatto forte l'impasto con l'utilizzo di farine selezionate

Le pizze gourmet firmate da Orazio Chiapparino

Dalla Sicilia a S.Giovanni R.do nasce così la Pizzeria Regina Margherita



La pizzeria **Regina Margherita** nasce da un sogno: offrire ai clienti una pizza di qualità creando il giusto compromesso, a favore del palato,

tra tradizione e innovazione.

Grazie all'esperienza maturata nel settore della ristorazione e alle idee intercettate durante i miei viaggi, cerco di fare il massimo per realizzare una pizza di qualità.

L'ingrediente principale è naturalmente la passione e la dedizione che mi accompagna ogni giorno, nello studio degli impasti, nella ricerca dei prodotti del territorio, che non devono mai mancare, senza però lasciarsi sfuggire l'ingrediente giusto, anche se devo procurarmelo in altre regioni d'Italia, purchè quel prodotto e quell'ingrediente sia quello che si sposi bene con la pizza e la renda speciale.

Un'attenzione particolare è dedicata al beverage, con un'ampia selezione di birre artigianali, vini e bollicine. Mi piace dedicare tempo e studio anche questo aspet-

to, partecipando a corsi di sommelier, che coinvolgono tutto il personale di servizio, per poter offrire a chi sceglie di sedersi nella mia pizzeria il miglior abbinamento possibile tra pizza e beverage.

Il personale della pizzeria è attentamente selezionato e formato, si contraddistingue per l'eleganza nel servizio e l'attenzione alle esigenze del cliente, oltre che per la competenza nell'illustrare le pizze, e non solo, del corpo e vario menù che cambia a seconda della stagionalità dei prodotti. L'ambiente della pizzeria "Regina Margherita" è stato recentemente rinnovato, con un'offerta interna di circa





Viale Aldo Moro, 114
San Giovanni Rotondo - Foggia

+39 0882 420495
Orario apertura
19:30 - 23:30

Posti a sedere: 60

€ 30/45

Carte di credito: tutte

info@reginamargheritasgr.it
www.pizzeriareginamargheritasgr.it



sessanta coperti, con tavoli riservati e coperto raffinato. Non è un caso che, da tre anni, sia entrata a pieno titolo nella guida del **Gambero Rosso** con due spicchi, continuando ogni anno a mantenere il suo posto e a cercare sempre di fare meglio, investendo tempo, energie e risorse.

Attraverso la mia pizza cerco di raccontare al meglio le storie di chi l'ha creata, la cura e la dedizione con uno sguardo al futuro e a quello che può diventare, con lo studio, l'acquisizione di nuove esperienze e la sperimentazione: tradizione e innovazione. Non resta che chiudere gli occhi e assaporare per chi è disposto a fare un viaggio culinario di cui non si pentirà! Vi aspetto.





"Tutta la Puglia
in un piatto"

WWW.PUGLIA-MO.COM



FOLLOW US





Le Tre Volte
ristorante



Tradizione e Gusto

ristoranteletrevolte.it

VIA B. BUOZZI, 4 - TORREMAGGIORE (FG)
TEL. 0882 393557 - 329.4346872

FOLLOW - US



Sacco – Vignaioli Apuli a Torremaggiore i vini sanno di Territorio

E nella Cantina «ambientalista» uno spazio per l'enoturismo



Dall'idea chiara e lungimirante di **Vincenzo Sacco**, nasce l'azienda **Sacco – Vignaioli Apuli** di Torremaggiore, frutto del lavoro di tanti anni. Un percorso

che lo porta a sognare un territorio che, in ambito enologico, avesse una identità riconoscibile e valorizzasse i vigneti e la terra sapientemente lavorata. Investendo sulla formazione dei figli **Matteo** e **Alessandro**, il primo specializzato alla prestigiosa Scuola enologica di San Michele all'Adige e il secondo in Economia e Management facendo esperienze all'estero, porta la propria famiglia al centro del progetto e nel 2015 nasce, dopo 10 anni, la meravigliosa cantina di Torremaggiore sulla via per Casalnuovo Monterotaro.

Il progetto è subito chiaro perché sottolinea diversi aspetti tra cui la qualità dei vini partendo dal lavoro certosino in vigna, il rispetto dell'ambiente in cui l'uva cresce (tutti i vini sono certificati bio) e la forte connotazione territoriale da trasmettere. Il rispetto dell'ambiente si evince anche da scelte che guardano senza compromessi al futuro come ad esempio l'utilizzo di acqua nei processi di lavorazione in cantina, ricavata



dal filtraggio di una falda acquifera situata nei pressi dell'azienda, le cui acque residue sono utilizzate per irrigare le coltivazioni circostanti. Altra scelta rispettosa dell'ambiente è l'utilizzo di tappi ricavati dalla canna da zucchero e riciclabili al 100%.

Altro aspetto che dà valore aggiunto a questa azienda è la scelta di creare all'interno della cantina uno spazio "enoturistico" elegante ed accogliente in cui, abbinati alla visita guidata, ven-



 **SACCO**
- VIGNAIOLI APULI -

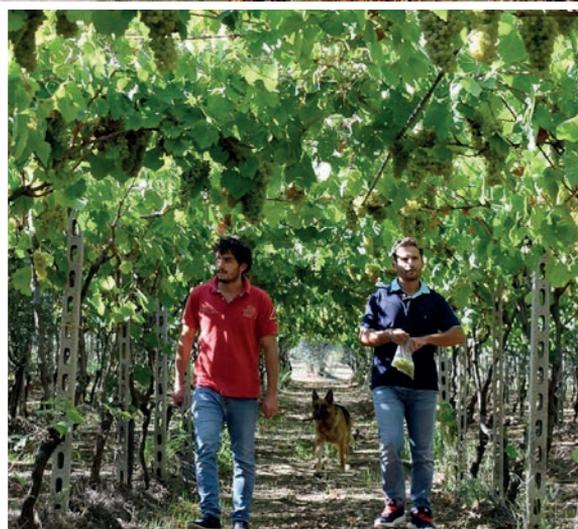


*S.P. 17 Casalnuovo -
Pietramontecorvino
Torremaggiore - Foggia*

 +39 328 166 8367
+39 327 751 3043

 info@aziendasacco.com

 www.aziendasacco.com



gono proposti deliziosi percorsi enogastronomici in cui degustare vini e prodotti tipici per interessanti esperienze sensoriali.

L'esperienza del papà e l'innovazione dei figli, portano l'azienda Sacco a produrre vini che si fanno subito riconoscere nel panorama enologico dauno utilizzando vitigni autoctoni dalla grande personalità come Nero di Troia per i vini rosati e rossi e Malvasia, Bombino Bianco e Falanghina per i vini bianchi. Pertanto la favola iniziata nel 2015 aspetta solo di essere raccontata a chi

sicuramente non mancherà di inserire nei propri appunti di viaggio una visita a questa piccola ma interessantissima realtà del territorio.

Una nuova maison vinicola è una sfida importante non solo per il brand aziendale ma per l'intero movimento ad esso collegato. Modelli d'impresa da considerare. ■

L'ATTRACCO

RESTAURANT BRACERIA PIZZERIA
LOUNGE BAR

Moto Capoiale - Cagnano Varano - Foggia

+39 340 697 7835

FOLLOW-US

dimonteservice@libero.it



*Con gusto...
Da sempre!*



Zilletta di Brancia, dove la cerealicoltura è al tempo della pietra

La famiglia Petruccelli coltiva i grani secondo tradizione



A **Zilletta di Brancia**

tutto sembra essere rimasto fermo nel tempo: il mulino a pietra, le colture biologiche e tradizionali,

tutto scandito da ritmi ormai lontani, quasi dimenticati. Che ne fanno un punto di riferimento sempre più apprezzato da pastifici, panifici e gastronomie di qualità

È quanto accade ogni giorno,

da quattro generazioni a

queste parti nell'Azienda

“Zilletta di Brancia”,

il mulino a pietra del

Tavoliere della famiglia

Petruccelli

da San Marco in

Lamis. Lavorano

la terra in questa

contrada a pochi

chilometri da San

Severo da quattro

generazioni, da prima

che questi agri fossero

stati trasformati in aero-

porti militari dagli alleati du-

rante la Seconda guerra mondiale. A

ridosso di quella “Via Sacra Langobardoum”

percorsa da pellegrini e crociati

diretti a Monte Sant'Angelo. È in questa

azienda che si producono cereali mac-

inati a pietra e poi destinati al mercato

di nicchia.

Una filiera produttiva che rende le farine aziendali diverse da quelle normalmente in commercio. «*Perché maciniamo i grani coltivati in azienda con il mulino a pietra* – commenta **Leonardo**

Petruccelli, ultimo in ordine genealogico della famiglia e convinto assertore della cerealicoltura di qualità e bio-
-, *così da ottenere una farina ricca del germe di grano e di fibre, con un ottimo*

sapore e con proprietà nutritive superiori rispetto alla molitura a cilindri»

A “Zilletta di Brancia”, il

mulino a pietra del Tavoliere,

si usa il “favino”

per la cura dei terreni.

Si tratta di una tecnica

particolarmente

rispettosa dell'am-

biente e a bassissimo

impatto, che permette

di arricchire il terreno di

azoto e sostanze nutritive

senza l'uso di prodotti

chimici. Un fenomeno natu-

rale ottenuto piantando ap-

partito il favino nel terreno e lasciandolo cresce-

re per poi trinciare e ararlo. «*È un'o-*

perazione importantissima che rigenera

il terreno e lo prepara per una nuova

semina 100 per cento biologica, come

nella tradizione – commenta il giovane



agricoltore -. Questo rende i prodotti di alta qualità. E' il nostro credo, una sorta di missione più che mai convinti che la qualità e salubrità dei prodotti oggi siano un bene necessario ».

Un vasto paniere di prodotti per tutte le esigenze con un packaging essenziale e comunque accattivante. Da semole e farine selezionate, indicatissime per la



1

salute del corpo, a paste prodotte dagli stessi cereali moliti a pietra in azienda. Un procedimento che Leonardo, sguardo intelligente e simpatico, mostra tutti, al pari di un ambasciatore del piacere gastronomico. Vasta anche la gamma di prodotti agricoli genere come verdure, aglio, ortaggi da trasformare e conservare. Sì, perché a "Zilletta di Brancia" sembra di trovarsi in un'Oasi dove tutto è fermo... e buono. ■



2



3

Nelle foto: 1 e 3, Leonardo Petrucelli
2. Le farine prodotte dalla sua azienda

L'Oasi Agrumaria del Gargano apre le porte ai giornalisti dell'Associazione Stampa Estera

Visita agli agrumeti e degustazioni di piatti tipici del Gargano



Tappa all'Oasi Agrumaria del Gargano per il **Gruppo del Gusto** dell'**Associazione Stampa Estera**. Era il mese di ottobre 2002 quando diversi corrispondenti esteri, guidati dal lungimirante **Alfredo Tesio**, vollero creare un Gruppo che si occupasse di un settore strategico per l'Italia, convinti che l'eno-agricoltura e la gastronomia rappresentino più che mai dei valori culturali da seguire in maniera professionale e costante, e che il messaggio agro-enogastronomico faciliti il lavoro del corrispondente estero. Ecco perché questi professionisti dell'informazione hanno costituito un Gruppo specifico, nell'ambito dell'Associazione dei giornalisti stranieri in Italia, contribuendo così a trasmettere un'immagine positiva del paese nel quale risiedono. Le attività si svolgono secondo un programma strutturato di viaggi di approfondimento, ed incontri con esperti su tutti i temi specifici dell'agroalimentare, della buona nutrizione e della conservazione

dell'ambiente.

Partenza da Roma per i giornalisti del Gruppo del Gusto composto da **Eliana Loza**, **Patricia Mayorga**, **Cristian Schubert**, **Dominik Straub**, **Mario Masciullo** e al sottoscritto, un primo incontro con la cultura eno-gastronomica del Gargano. Lo chef-pizzaiolo del **Ristorante Il Rosmarino** di Rodi Garganico, **Domenico Di Noia**, ha stuzzicato il palato con alcune specialità locali: dalle fave fresche appena sgusciate, servite con un formaggio "Primo sale" di capra, dai salumi di produzione propria al tradizionale purè di fave con cicoria ripassata in padella. Senza dimenticare l'insalata di arance bionde del Gargano, meta



Il Gruppo del Gusto con il sindaco Carmine D'Anelli (al centro)

della visita, servite con lamelle di finocchio fresco e chicchi di melograno.

Dopo questo primo "incontro" con la gastronomia locale, sono state mostrate ai giornalisti le diverse fasi della raccolta delle **arance "Bionde del Gargano"** e del **limone "Femminello"**, che crescono nel territorio di Rodi Garganico, Ischitella e Vico del Gargano. **Giovanni Laidò**, presidente del **Consorzio di tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP**, che ha guidato i corrispondenti stranieri negli agrumeti, sottolineando che malgrado una concorrenza spietata, l'agrume alimenta sempre l'economia del territorio, crea posti di lavoro e tutela un paesaggio unico al mondo. Oltre alla selezione dei frutti e alla loro messa in cassetta, sono state mostrate ai partecipanti le varie fasi dell'innesto di un albero di arancio amaro. La prima giornata si è conclusa con una passeggiata notturna nei vicoli di Rodi Garganico e con una degustazione di piatti di mare, crudi e cotti, realizzati nel

ristorante **Borgo San Pietro**: un "concerto di profumi e sapori della tradizione garganica", nel quale non potevano mancare le delicatissime ostriche del lago di Varano!

La domenica è iniziata, complice un meteo ideale, con una lunga passeggiata nei boschi sovrastanti le piantagioni di agrumi, alla ricerca della biodiversità. Dopo una sosta nel **B&B I Frangiventi**, un incontro con il sindaco di Rodi Garganico, **Carmine D'Anelli**, e un pranzo a base di pesce nel ristorante **"Villa Vitto-**



La dimostrazione di un innesto di Arancio Amaro e, in basso, Giovanni Laidò presidente del Consorzio



ria", i giornalisti del Gruppo del Gusto hanno visitato gli storici **Magazzini Ricucci**: la scoperta del mondo degli Agrumi del Gargano, che ha fatto la storia e il benessere di questa parte d'Italia, è stata così completata. ■



Viva!

YACHT CLUB

RESTAURANT & AMERICAN BAR



Porto Turistico,
Via Scalo Marittimo, Snc

Marina di Rodi Garganico





Oleificio La Valle

Da un'antica Terra
il frutto più prezioso



Oleificio La Valle

CONTRADA MACCHIAROTONDA . CARPINO . FOGGIA

Tel. +39 348 779 9110



L'Architiello delle Tremiti dove qualità e tradizione finiscono nella pentola

A S.Nicola il ristorante-rifugio del cantautore Lucio Dalla



"Qui, dove il mare luccica..." puoi sederti a tavola e deliziarti con piatti della tradizione e dai profumi garganici. Piatti di pesce, in particolare, al brodetto, alla bruca o frittura. Accade ogni giorno al ristorante "**L'Architiello**" sull'isola di San Nicola alle Tremiti, nel regno di **Carolina La Manna**, custode di questo scrigno di sapori e colori. Sì, perché in questo locale è possibile cenare ammirando uno degli spettacoli più belli dell'arcipelago: il tramonto. Era questo il landscape preferito da **Lucio Dalla**, che all'Architiello" aveva trovato il suo rifugio ideale. Qui tutto parla del cantautore bolognese e della sua "Itaca". Bruschetta con tanto aglio e olio, pesce fresco alla brace e scampi i piatti preferiti di Lucio Dalla. Tanto amici lui e Carolina a cui regalò una mini-car rossa con cui è facile vedere la nostra cuoca scorazzare lungo le stradine dell'abbazia-fortezza. «All'Architiello – commenta la nota ristoratrice – tutto si consuma nel ricordo di Lucio. Le sue canzoni, i suoi appunti, la sua paglietta, il suo ricordo e anche le sue abitudini alimentari, semplici e abituarie. Pensate che adorava sostituirsi a me al telefono per raccogliere le prenotazioni».



Ricciole, tonni, spigole, aragoste, ricci di mare e patelle: il menù di Carolina è variegato e di qualità. Una cucina che affonda le sue radici nella cultura gastronomica diomedeana e capace di attirare frotte di appassionati del mangiar bene. Un menù di qualità con una carta vini e olio che traggono origini dalle cultivar pugliesi, ormai punto di riferimento della gastronomia e del food nazionale. Insomma, una sosta è davvero consigliata. «*Mettiamo a tavola ciò che il mare ci regala* – aggiunge la padrona di casa -, *con un menù che ovviamente risente del quotidiano, il tutto irrorato dalle consuetudini delle nostre isole, che si rifanno a una tradizione culinaria semplice ma di qualità. Un menù che non manchiamo di arricchire con quanto di buono ci propone la terra*

ferma, in primis il dirimpettaio Gargano». Un condensato di proposte gastronomiche ogni giorno offerte al turista e al visitatore. L'Architiello" si trova ai piedi della strada che porta all'abbazia, a pochi metri dalla banchina e subito dopo la porta d'accesso a quella che una volta era la fortezza delle Isole.

La cucina di Carolina è una delle tappe obbligate di una vacanza o di una semplice visita alla Riserva Marina delle Isole Tremiti, anima pulsante del Parco nazionale del Gargano. Impossibile non fermarsi, ne risentirebbe l'appetito... ■

L' Architiella da Carolina

Salita delle Mura, 3,
San Nicola Isole Tremiti - Foggia

☎ +39 328 345 8122

🍴 Posti a sedere: 48

€ 30/45

📱 Carte di credito: tutte



È lui il creativo nella cucina di Masseria Casacapanna a Chieuti L'impiegato-chef ammaliato dai fornelli e dal buon cibo

Berardino si racconta ai lettori di Like: «Ecco la mia doppia vita»



Ciao, sono **Berardino Saracino**, impiegato e corporate chef presso l'azienda di famiglia "Masseria Casacapanna" di Chieuti.

Piacevolmente cerco di coadiuvare entrambi i lavori, collegati da un amore, passione e dedizione che portano ad interagire tra di loro lo stile da scrivania ai fornelli di cucina professionali.

Vocato per il settore manageriale, mi è piaciuto collegare la passione per la cucina, che nasce proprio da piccolo con il piacere e il gusto delle ricette e delle tradizioni di una volta valorizzandole in chiave contemporanea.

Da piccolo trasferito dal Gargano alle porte della Puglia a Chieuti, tutti in famiglia ci siamo innamorati di questo stupendo territorio e della suggestiva cittadina dalle origini arbëreshë fra colline mediterranee e pianure ricoperte da imponenti ulivi, mandorleti, vigneti e distese di cereali. Posizione geografica che permette di poter osservare il Mare Adriatico con le Isole Tremiti che brillano sullo sfondo, per continuare a spaziare verso il Molise con le imponenti catene montuose della Maiella e Gran Sasso.

Da qui parte la nostra idea di Masseria in un territorio dove Storia, Arte, Tradi-



zione, Gastronomia e Enogastronomia si incontrano da sempre. Vent'anni fa nasce Masseria Casacapanna, un caratteristico e imponente complesso rurale esistente almeno dal 1800, appartenente ad antica e nobile famiglia del posto, che è stata dimora di numerose famiglie dedite all'attività agricola con la coltivazione dei campi a cereali, leguminose e foraggi.

Interamente ristrutturata con l'utilizzo di materiali nobili, si presenta quasi intatta rispetto alla sua struttura originaria. Si respira un'atmosfera romantica ed elegante per qualsiasi evento, per



trascorrere tranquilli soggiorni e gustare pranzi con percorsi di degustazione interamente da filiera corta e km0 derivante dalla nostra azienda agricola.

Il nostro concept di ristorazione ruota attorno alla nostra azienda agricola, tutto ciò che viene coltivato nei nostri campi viene poi raccolto, trasformato e servito ai nostri clienti con percorsi di degustazione pronti a intersecarsi tra una cucina sia di terra che di mare. Il tutto arricchito da dei buoni calici di vino ricavato dai nostri vigneti e, perché no, anche da delle bollicine autoctone. Ne fa da padrona e da legante un buon olio Evo da cultivar selezionate nei nostri uliveti provenzale, leccino e peranzana ad armonizzare e rendere le nostre pietanze sempre più gustose.

Possiamo citare le parole di un ga-



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

🌐 www.masseriacasacapanna.com



stronomo francese in merito: invitare qualcuno alla nostra tavola vuol dire incaricarsi della sua felicità durante le ore che egli passa sotto il vostro tetto e riuscirci è per noi un impegno.

Sono stati vent'anni di vera e pura passione di cui non sappiamo fare a meno perché viene alimentata ogni giorno, un qualcosa che ti scorre nel sangue che trasmettiamo al tavolo attraverso i nostri piatti. Il mio motto? "Scegli un lavoro che ami e non dovrai lavorare neanche un giorno in tutta la tua vita...".



Trattoria
COSTAMARINA

— RESTAURANT & WINE BAR —



RIAPRIAMO A MAGGIO



COSTAMARINAPESCHICI.IT

VIALE KENNEDY - SCALINATA PRINCIPALE PER IL PORTO, PESCHICI - FOGGIA
INFO E PRENOTAZIONI: TEL. +39 0884 964935 - +39 348 8329295



Nuovo impulso dopo Covid per gli operatori: cerca e trovi **LIKE è ONLINE con il suo portale Vetrina per food e ristorazione**

Una selezione dei migliori brand dell'enogastronomia



Basta un click e vi portiamo il Territorio a tavola. Food, ristorazione, stakeholder del nostro mondo. Tutto a portata di mouse. E' l'ultimo sforzo della nostra Redazione: il sito della rivista. Lo trovate all'indirizzo www.likeilpiaceredelgusto.it e contiene una serie di info e consigli per dimenarvi in un mondo fatto di donne e uomini tra fornelli e campi, aziende del food e dell'hospitality in un viaggio horeca e non. Per il nostro portale abbiamo selezionato il top in base alle esperienze incrociate di produttori e loro clienti (ristoratori) ma anche recependo re-

ensioni e tastando il polso della situazione con degustazioni a sorpresa. Insomma un sito non per tutti ma solo per chi stacca i galloni della qualità e raccoglie i consensi di consumatori e addetti ai lavori.

Attenzione, però: non vogliamo sostituirci a guide, manuali o altro. La nostra è solo una strada per chi cerca il meglio secondo le tappe di un percorso individuato nel partorire il progetto. Così, consultando il sito potrete trovare i consigli sulle aziende del food che fanno qualità, su ristoranti e gastronomia dove si utilizzano e vendono prodotti di filiera made in Puglia. Ma anche le schede di chef, manager aziendali, i protagonisti del nostro mondo. Seguici e ti verrà l'acquolina... ■

A «Mercati di Città La Prima» certificazioni bio e ambiente sono le priorità per la vendita

Le continue innovazioni del gruppo di Luigi Giannatempo



Dice il saggio: "La vita è come un uovo di Pasqua, c'è sempre una sorpresa dentro".

D'accordo, non era proprio così, ma le festività portano sempre una bella aria e la Pasqua nello specifico, simbolo di rinascita, di resurrezione, non può che portare delle novità, novità sorprendenti e soprattutto gustose nel caso dei **Mercati di Città – La Prima** che si apprestano ad aprire un nuovo format di vendita che lega il concetto dei "Mercati" alla ristorazione, mirando alla valorizzazione del prodotto che dal banco passa direttamente alla tavola, nella prestigiosa Via Torelli, cuore pulsante della rinascita di Foggia.

Sfruttando il certosino lavoro svolto negli ultimi 30 anni, la famiglia Giannatempo, pur mantenendo alta l'attenzione sulla convenienza da offrire al cliente, è riuscita ad adeguarsi agli standard odierni richiesti dal mercato: attenzione all'ambiente nella realizzazione e nell'imballaggio dei prodotti, aumento delle certificazioni "Bio", scelta del prodotto locale ed eliminazione di OGM e conservanti sono solo alcuni dei progressi che hanno permesso una rapida evoluzione dei Mercati di Città.

La ciliegina sulla torta nel campo della distribuzione è il progetto "scegli Puglia" che vede, oltre alla continua ricerca di eccellenze locali, l'investimento realizzato nella "selezione" dei prodotti ad alta qualità che danno vita proprio alla "**selezione Giannatempo**": un marchio che identifica solo prodotti con standard elevatissimi come miele, salumi, formaggi e la superlativa cantina di vini Biologici "**TENUTE GIANNATEMPO**", dove rosso, rosato e bianco sono tutti vinificati da uve "Nero di Troia" per dare un risultato di qualità superiore, profumato, pieno e strutturato.



Anche il marketing è stravolto, riservando un impegnato pensiero per il nostro pianeta, che ringrazia. Dopo aver installato pannelli solari per alimentare il Centro Lavorazione Carni di Lucera, i



Mercati di Città – La Prima hanno deciso di fare un altro gesto concreto per l'ambiente, riducendo sensibilmente le pagine del volantino cartaceo. Le offerte però non sono diminuite, anzi! Coinvolgendo i clienti con informative presenti in negozio e sul sito abbiamo creato la sezione EXTRA CONVENIENZA, contenente centinaia di offerte non stampate, che può essere consultata sul volantino online, sul sito o direttamente in negozio cercando gli evidenti cartelli gialli e rossi tra gli scaffali. Ancora sorprese nella ristorazione, dove grazie alla collaborazione con lo Chef Francesco Panniello, delegato provinciale dell' A.P.C.I. (Associazione Professionale Cuochi Italiani), è stata rivoluzionata "Ristoria dei Mercati" a partire dal menù, completamente rinnovato con svariate ricette adatte ad ogni palato, usando particolare attenzione alle intolleranze, alle allergie, al vegetariano e al vegano. Il tutto continuando ad utilizzare prodotti locali di altissima qualità, a partire dalle carni, selezionate accuratamente attraverso l'esperienza pluridecennale, tra cui menzione d'onore spetta al gusto e alla scioglievolezza della scottona pugliese, ai torcinelli foggiani e ai suini di Puglia e Basilicata. Il risultato è una ri-

storazione buona, sana e genuina, con gli ingredienti di casa nostra, le ricette della tradizione e un organico in grado di offrire catering invidiabili, all'insegna della qualità. Ristoria dei Mercati è, per il momento, solo in Via Vittime Civili 77, negli storici locali dell'ex King Market, oggi fiore all'occhiello dei Mercati di Città – La Prima.

Infine, anche il Fast Food 13&30 si rinnova, con la presentazione da parte dei singoli chef di un menù settimanale personalizzato e rinnovato, adeguato alle esigenze proprio di tutti. Il Fast Food si affianca ai punti vendita di Via Zara, Via Nardella e Via Labriola.

Non manca, visto il rapido evolvere della normativa, l'intenzione di proporre un calendario di eventi. Subito dopo Pasqua, il 23 e 24 aprile, nell'area stazionamento del punto vendita di Via Zara ci sarà la quinta edizione dell'evento "Danza in Puglia", concorso nato con l'intento di portare in Capitanata, da tutta Italia, giovani artisti, maestri e coreografi con la voglia di mettersi in evidenza di fronte ad una giuria nazionale altamente qualificata. La famiglia Giannatempo, con tutti i suoi collaboratori, vi invita a scoprire tutte le novità e vi augura una serena Pasqua. ■

Lo "Studio Agevola" di Foggia attiva uno sportello dedicato

Fondo per le imprese femminili, tra un mese sarà operativo Previsti contributi fino al 90%



Aprè il 5 maggio il primo sportello per la compilazione delle domande per le imprese di nuova costituzione e a seguire, dal 24 maggio, per le imprese

già costituite.

Con il decreto del 30 marzo 2022 sono state dettagliate anche le spese ammissibili e i criteri di valutazione.

Ma cosa prevede il **Fondo Impresa Femminile**? Il Fondo è volto a sostenere le **micro e piccole imprese a prevalente partecipazione femminile** e le lavoratrici autonome, con sede legale e/o operativa ubicata su tutto il territorio nazionale, già costituite o di nuova costituzione, attraverso la concessione di agevolazioni nell'ambito di una delle due seguenti linee di azione:

- **incentivi per la nascita e lo sviluppo delle imprese femminili;**
- **incentivi per lo sviluppo e il consolidamento delle imprese femminili.**

Nel primo caso, "incentivi per la nascita e lo sviluppo delle imprese femminili", possono partecipare al bando le imprese femminili costituite e regolarmente iscritte in Camera di Commercio da meno di dodici mesi alla data di presentazione della domanda di agevolazione, e le lavoratrici autonome in possesso della partita IVA aperta da meno

di dodici mesi alla data di presentazione della domanda di agevolazione. Inoltre, possono presentare domanda, inoltre, le persone fisiche che intendono costituire una nuova impresa femminile.

Nel secondo caso, "incentivi per lo sviluppo e il consolidamento delle imprese femminili", possono partecipare le imprese femminili costituite da almeno dodici mesi alla data di presentazione della domanda di agevolazione, e le lavoratrici autonome in possesso della partita IVA aperta da almeno dodici mesi alla data di presentazione della domanda di agevolazione. Sono ammissibili alle agevolazioni i progetti di investimento relativi a:

- produzione di beni nei settori dell'industria, dell'artigianato e della trasformazione dei prodotti agricoli;
- fornitura di servizi, in qualsiasi settore;
- commercio e turismo.

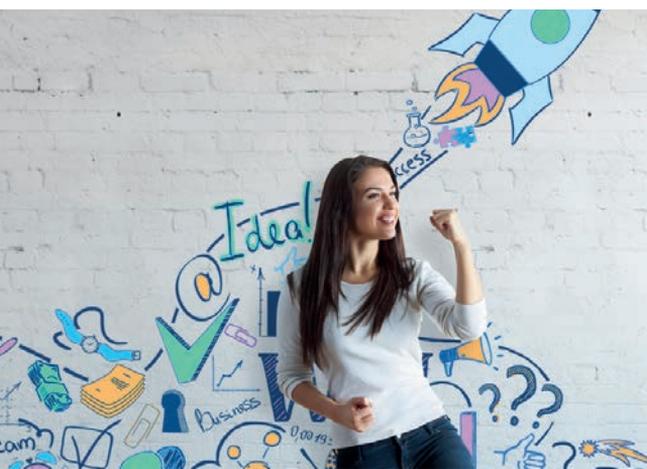
La forma e la misura delle agevolazioni variano in funzione della tipologia di soggetto beneficiario e in ragione dell'ammontare delle spese ammissibili previste nei programmi di investimento. In particolare:

- per gli incentivi per la nascita e lo sviluppo delle imprese femminili, le agevolazioni prevedono il solo contributo a



fondo perduto per un importo massimo pari a:

- 80% delle spese ammissibili e comunque fino a euro 50.000,00, per i programmi di investimento che prevedono spese ammissibili non superiori a euro 100.000,00;
- 90% delle spese ammissibili in caso di progetti presentati da donne in stato di disoccupazione e comunque fino a euro 50.000,00, per i programmi di investimento che prevedono spese ammissibili non superiori a euro 100.000,00;



- 50% delle spese ammissibili, per i programmi di investimento che prevedono spese ammissibili superiori a euro 100.000,00 e fino a euro 250.000,00;
- per gli incentivi per lo sviluppo e il consolidamento delle imprese femminili, le agevolazioni prevedono sia il contributo a fondo perduto che il finanziamento agevolato secondo questo schema:
- per le imprese femminili costituite da non più di 36 mesi alla data di pre-

sentazione della domanda di agevolazione, le agevolazioni sono concesse fino a copertura dell'80% delle spese ammissibili, in egual misura in forma di contributo a fondo perduto e in forma di finanziamento agevolato;

- per le imprese femminili costituite da oltre 36 mesi alla data di presentazione della domanda di agevolazione, le agevolazioni sono concesse come al punto precedente in relazione alle spese di investimento, mentre le esigenze di capitale circolante costituenti spese ammissibili sono agevolate nella forma del contributo a fondo perduto.

Le spese ammissibili sono quelle relative a:

- immobilizzazioni materiali e immateriali,
- servizi cloud funzionali ai processi portanti della gestione aziendale,
- personale dipendente
- capitale circolante (per un massimo del 20% delle spese ammissibili).

In aggiunta a tali agevolazioni, per le imprese beneficiarie sono previsti servizi di assistenza tecnico-gestionale, fino all'importo massimo di 5.000,00 euro per impresa fruibile in parte attraverso

servizi erogati dal Soggetto gestore, in parte in forma di voucher per l'acquisto di servizi specialistici presso terzi.

Le agevolazioni sono concesse con una procedura valutativa a sportello. Le domande di agevolazione devono essere presentate tramite piattaforma telematica sul sito www.invitalia.it.

Per saperne di più contattaci al numero 0881377624 o scrivi a info@agevolaweb.it.

Filosofie moderne di ristorazione

Ginger, emozioni da gustare a Manfredonia un angolo per deliziare il tuo palato



Unite da un'amicizia lunga oltre 15 anni e dopo aver acquisito esperienza nel settore della ristorazione lavorando in varie città d'Italia, abbiamo deciso di dar vita ad un posto tutto nostro. Ma non volevamo che fosse il solito ristorante uguale a tanti altri. E così abbiamo scommesso nel **Ginger Food&Drink**, un punto d'incontro perfetto in cui offrire una ristorazione alternativa con la massima qualità del cibo.

Situato in pieno centro storico a Manfredonia, il **Ginger** nasce da una passione per le cose belle e buone. Sono già trascorsi 5 anni da quando abbiamo detto «Apriamo qualcosa di tutto nostro, a modo nostro?» E quando abbiamo deciso di aprirlo a Manfredonia, non era ancora conosciuta questa filosofia di ristorazione che si distacca molto dal classico pub o ristorante. Da quel giorno nasce un lungo viaggio, impegnativo ma bello e soddisfacente.

L'idea è sempre stata quella di aprire un punto di riferimento perfetto che fosse un trade-union tra il buon cibo e delle ottime etichette di Vini e Birre, in grado di far sentire le persone a

proprio agio, come tra le mura di casa... un luogo in cui "staccare" il cervello.

Il Ginger nasce da una passione per le cose belle, buone e fatte bene. La cena da Ginger, offre un menù interamente preparato al momento, con combinazioni di terra e di mare per soddisfare tutti i gusti, che cambia di stagione in stagione per garantire la freschezza e la qualità degli ingredienti con la qualità dei sapori pugliesi.

Per assicurare il massimo della qualità, tutti i prodotti provengono da aziende produttrici di altissimo livello, dopo un'accurata selezione seguita da noi stesse.

Il Ginger è un'ottima alternativa al classico ristorante: una location calda e accogliente, con una gradevole musica di





sottofondo, dove poter esplorare il nostro percorso dedicato al gusto. Quello che ci contraddistingue sono attenzione, qualità e amore. E chi viene a trovarci trova tante buone occasioni per tornarci e trovare freschezza, novità e amicizia. Questo è quello che rende ogni avven-



Via Maddalena, 95
Manfredonia - Foggia

+39 0884 660023 +39 328 1547169

Orario apertura
19:30 - 24:00

Carte di credito: tutte
tranne American Express

info@gingerfood.it
www.gingerfood.it

tura, anche la nostra, una bellissima avventura. Siamo noi Ginger. ■





Masseria Casacapanna
Agriturismo Padre Pio Giovane

Vivi i ricordi
più belli
insieme a noi

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

follow us



Ecco il tartufo dei Monti Dauni il tesoro dell'Azienda Sabatino

A Biccari l'esperienza di un giovane imprenditore



C'è fermento sui Monti Dauni dove i giovani stanno riacquistando interesse per l'agricoltura, quella legata alla biodiversità del Territorio. Tra i tanti esempi

di vitalità ci piace segnalare l'**Azienda Agricola Sabatino** di Biccari, punto di riferimento per la lavorazione dei tartufi (autoctoni) ed eccellenza nel campo della produzione di qualità.

A gestire l'azienda c'è **Filippo**, 32 anni, uno dei testimonial di questo movimento tutto locale. Tartufi in primis, come si nota nella photo gallery, ma anche patée e altri prodotti che fanno bella mostra nel suo paniere di prodotti alimentari rigorosamente bio. Filippo coltiva anche la lavanda che trasforma in olio, candele e biscotti. «Una scommessa lanciata da poco – commenta **Filippo Sabatino** a LIKE – ma che mi ha già stimolato abbastanza. Una sfida importante per la mia attività di agricoltore



e referente di queste Terre. Stiamo dando forza al nostro movimento creando momenti di aggregazione come i Mercatini di Slow Food e, soprattutto, esportando il nostro modello di produzione più a misura d'uomo e in linea con le esigenze del mercato. Noi sui Monti Dauni ci crediamo».



Contrada Bufalara, 1

Biccari - Foggia



+39 347 0239512

filipposabatino90@gmail.com

Un paniere di prodotti, dal nettare di castagno a quello di agrumi

A Cagnano le api hanno un «re» e per lui producono un miele top

Antonio Di Cataldo e la sua esperienza tra arnie e alveari



Lui e le api. Una simbiosi perfetta a Cagnano Varano, uno di quei matrimoni che solo Madre Natura può "celebrare". E nel caso di **Antonio Di Cataldo** è un "amore" che va oltre l'attività produttiva. C'è una vibrazione particolare nella sua voce quando parla di questo insetto, importante elemento della filiera naturale, e quello che fa ogni giorno nei suoi impianti. "Perché l'Apicoltura Di Cataldo - commenta alla redazione di Like Rivista Enogastronomica - nasce dalla passione e dall'amore per questo meraviglioso insetto. Dal suo prezioso lavoro e il nostro impegno, diamo vita ai nostri prodotti dando ai nostri clienti solo il meglio nel rispetto della natura". Un lavoro nato per hobby e ormai trasformatosi in lavoro, percorso che condivide con la moglie **Giovanna Pullico**. Una vasta gamma di prodotti dal miele

di castagno a quello agli agrumi, alla pappa reale. Antonio ama il suo mondo e lo stesso mondo lo ripaga facendogli produrre prodotti bio di qualità. Perché



il miele - e quello dell'**Apicoltura Di Cataldo** in particolare, è noto per le sue proprietà anti-infiammatorie e anti-batteriche, è una fonte di proteine, vitamine B e C e di sali minerali. Insomma, è un paniere importante per la salute degli Umani, gli stessi umani (questa volta con la "u" minuscola) che, insieme al clima, stanno rendendo sempre più difficile la vita di questo importante alleato della nostra salute. Ecco perché vi consigliamo i mieli di Antonio.





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 dei Gargano - Foggia



baiacalenella@baiacalenella.com



Telefono Estivo +39.348.8273850

Telefono Invernale +39.0544.551163

www.baiacalenella.com



ESPRESSIONI DEL NOSTRO TERRITORIO



SHOP.PISANBATTEL.IT

