



LIKE

GUIDA AI SAPORI DELLA PUGLIA

#ilpiaceredelgusto



Le nuove protagoniste
dei Monti Dauni

BRAND in VIAGGIO

**Fai viaggiare la tua
pubblicità**

su Treni e Bus



Ferrovie
del Gargano



**Per informazioni
o preventivi**



 info@cdpservice.it



WHATSAPP
Messenger

388 6510 656

LIKE

Il Piacere del Gusto

N. 1 /2026
Supplemento a Daunianews
Aut. Trib. Foggia n. 8/2010

DIRETTORE EDITORIALE
Antonio D'Amico

DIRETTORE RESPONSABILE
Pino Pistillo

REDAZIONE
Martina D'Amico
Gianluca Fioriniello
Geppe Inserra
Rachele Martino
Massimo Mezzina
Adelmo Sorci
Luigi Priore (grafica)

COLLABORATORI
Gabriele Carta
Lorena Di Gennaro
Giovanni Russo

PROGETTO GRAFICO
CDP Service

FOTO e VIDEO
Alina Andreea Baci
Sara D'Incalci
Luigi Priore

PUBBLICITA'
commerciale@likeilpiaceredelgusto.it

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

www.likeilpiaceredelgusto.it



SOMMARIO

Editoriale	5
Il miele conquista i Monti Dauni	6
La carne e suoi sapori	10
Flamingo Food & Bar	14
Sapori davvero... culturali	18
Chef Tomasone, parte sfida	22
C'è Voglia di Puglia	24
Puglia Vibes, turismo e marketing	28
Si punta sul Made in Italy	32
L'ostrica che sa di Gargano	36
Le Tremiti e i suoi miti	38
S'accendono le Fracchie	42
Incontri di Mare a Orta Nova	46
Monti Dauni: tradizioni in cucina	48
D'Amicis e la pasta artigianale	50
Ecco il caciocavallo biologico	52

Edito da



Seguici su



Masullo

CASEIFICIO

 DAL 1830 



Casari per Passione



**CACIOCAVALLO
DEL GARGANO**



Località Cimaglia - Poggio Imperiale (FG)

☎ 333.1437305 - 0882.288018

✉ info@caseificiomasullo.com

caseificiomasullo.com

L'agroalimentare della Capitanata riparte tra segnali incoraggianti e timori concreti. Se da un lato si intravedono spiragli di ripresa sui mercati internazionali – pur con l'incognita dei dazi commerciali che potrebbero frenare l'export – dall'altro cresce la preoccupazione per la diffusione della Xylella, che continua a rappresentare una minaccia per l'olivicoltura pugliese, punto di riferimento dell'economia locale.

Dopo i gravissimi danni registrati nel Salento, l'attenzione si concentra ora sul Gargano Nord dove sono stati accertati e, speriamo circoscritti alcuni casi. I tecnici regionali impegnati nel monitoraggio segnalano un rischio legato alla commercializzazione di piante non certificate: la vendita di alberelli d'olivo privi delle necessarie garanzie fitosanitarie potrebbe infatti favorire la diffusione di esemplari geneticamente infetti. Un pericolo che da ipotesi si sta trasformando in concreta minaccia.

Sotto osservazione anche le colture abbandonate o mal curate – fenomeno in realtà non diffuso tra gli agricoltori locali – così come eventuali trasporti irregolari di materiale vegetale. In un settore strategico per l'economia del territorio, dove la filiera olivicola rappresenta una componente fondamentale, il rispetto delle normative fitosanitarie diventa cruciale per contenere il contagio sempre più diffuso.

Nel frattempo si guarda anche al cielo, in attesa di piogge più abbondanti che possano sostenere la prossima campagna produttiva. Dopo una stagione complessa, un'ulteriore annata negativa metterebbe a dura prova la tenuta economica di molte aziende agricole. La ripartenza c'è, ma si muove su un terreno fragile, dove prevenzione, controlli e responsabilità condivisa saranno determinanti per il futuro dell'agroalimentare di Capitanata.

■



Monti Dauni, prossimo obiettivo è il Marchio di Qualità del miele con progetto del Gal Meridaunia

Le api presto attrici protagoniste del marketing territoriale

Un marchio di qualità dedicato al miele dei **Monti Dauni**: è quanto idealizzato in un incontro tra gli apicoltori del territorio e il **GAL Meridaunia**. L'iniziativa nasce dalla volontà di tutelare e valorizzare un prodotto che è vera espressione della biodiversità locale, ma che necessita di una cornice istituzionale e commerciale più forte per competere sui mercati nazionali e internazionali. L'obiettivo principale è la creazione di un disciplinare di produzione condiviso. Ottenere un marchio di qualità non significa solo apporre un'etichetta, ma certificare un legame indissolubile tra le api, la flora incontaminata dei Monti Dauni e le sapienti tecniche dei produttori locali. *"Il miele dei Monti Dauni non è solo un prodotto agricolo, è il custode del nostro ecosistema"*, è emerso durante il confronto. *"Darne un'identità certificata significa proteggere il lavoro dei nostri apicoltori e offrire garanzie superiori al consumatore"*. Tra i mieli più buoni, quello di coriandolo, giudicato recentemente come il migliore d'Italia al



concorso **Grandi Mieli d'Italia**.

Promuovere dunque il territorio attraverso il prodotto simbolo della sua purezza. Il prossimo passo? La costituzione di un tavolo tecnico permanente che lavorerà alla stesura della documentazione necessaria per l'iter di certificazione, garantendo che ogni goccia di miele prodotta tra le vette della Daunia riceva il riconoscimento che merita. Come? Non tutti sanno che le api vanno in montagna per quella che può essere definita una vera e propria transuman-



za. Proprio come pecore, mucche e capre. Nel gergo degli addetti ai lavori, si chiama *nomadismo*, ed è lo spostamento verso quote elevate, alla ricerca delle fioriture di stagione. Sui Monti Dauni la transumanza viene effettuata verso i pascoli d'altura del Cornacchia e del Sambuco.





Ferrovie del Gargano

**è FACILE
GREEN Viaggia
ECONOMICO con noi**



**GLI ORARI
DEI TRENI
IN UN CLICK**

Inquadra il QR CODE



CDPSERVICE.IT



SEGUICI SU



scarica l'app



www.ferroviedelgargano.com



Ferrovie
del Gargano



un Gargano che viaggia

Prenota
il tuo Biglietto
anche da smartphone



**Tutti i giorni collegamenti
DA E PER IL GARGANO**

PARTENZE E ARRIVI DA

ROMA TORINO MILANO PARMA
REGGIO EMILIA MODENA BOLOGNA

Scarica l'app FerGargano



www.ferroviedelgargano.com

Carboni Ardenti, quando la braceria è davvero un piacere del palato

Un mix di qualità e nuove sensazioni

In via Monte Sabotino a Foggia il percorso della carne

Carne alla griglia e non solo. **Carboni Ardenti** a Foggia è anche un ricco menù

molto legato al Territorio e alle sue percezioni gastronomiche. Un cult dove i sapori si fondono con una richiesta sempre più di filiera ma nel rispetto di un percorso ormai ben consolidato. Qui il culto del mangiar bene sembra essere abbastanza radicato, complice la scelta maniacale dei prodotti da servire: tutto viene elaborato per soddisfare le esigenze del cliente.

Dispone di un giardino ben curato dove in estate si trova ospitalità e, soprattutto, una vasta scelta di carne fresca con landscape sullo spazio cucina dove lo chef e il suo team trasformano in realtà i vostri desideri. E' in questi momenti che profumi e sensazioni si mescolano nello stato d'animo del cliente. E' qui che s'intuisce la differenza.

Ubicato in pieno centro, zona Ferrovia, a un tiro di schioppo dal centro e con ampi parcheggi nelle vicinanze. E' la tipica "soluzione braceria" dove la passione per il lavoro e la scelta della materia prima recitano un ruolo fondamentale. E ad attestare questo percorso il folto parterre di affezionati clienti che rimpolpano il numero delle presenze.

E con l'arrivo delle belle giornate la location è ancora più appetibile.



Carboni Ardenti offre diverse tipologie di antipasti di terra, varie soluzioni di friggitoria, primi, tra cui i troccoli cacio e pepe, fenomenali, e dei secondi, come dice il nome stesso, cotti alla brace. Buona anche la selezione di vini, birre e dessert, non ampissima ma sicuramente per tutti i gusti. Quanto basta per farci un salto e degustare il menù proposto dalla casa.

Trovare tutto questo solo nelle località turistiche più blasonate, La Massaria di Stornara è qui per dimostrarvi il contrario.



Via Monte Sabotino, 1 - Foggia

+39 392 1576 527

Orari di apertura

da lunedì a venerdì
12.00-15.00 19.30-23.30
sabato 19.30-23.30
domenica chiuso

€ 20-30

info@agiresortlamassaria.it

www.carboniardentifoggia.it



MARINA del GARGANO

Porto Turistico di Manfredonia

GPS 41° 37', 19 N 15° 54', 35 E
VHF canale 74
+39 0884 542500



700
posti
barca

25
attività
commerciali

#Gargano
#Puglia

1400 mt
passeggiata
panoramica



Seguici su:  

Bandiera Blu Approdi

www.marinadelgargano.it

Travel Lift fino a 130 ton
Pescaggio fino a 6,00 mt
Bunkeraggio interno

MARINA del GARGANO

Cantiere Nautico Manfredonia



MARKETINGFEST

good ideas



19-20
MARZO

Manfredonia | Regiohotel Manfredi

L'UNIVERSO DEL MARKETING
tra speech, panel, workshop e b2b!

I TEMI 2026

Francesco Giorgino · Content Marketing | **Irene Jin** · Creator Economy
Saverio Schiano Lomoriello · Pinterest | **Cristiano Carriero** · Storytelling
Lucrezia Maria de Cosmo · Instant Marketing | **Pasquale Viscanti** · IA
Cesare Amatulli · Branding | **Alessandro Martemucci** · Neverending Marketing
Caterina Garofalo · Neuroscienze & Marketing | **Francesco Fratini** · Smart Cities
Agostino Marengo · AI readiness | **Luca Vercesi** · Continuità Generazionale
Antonio Perfido · Automation Marketing | **Martina Monterisi** · Gen Z
Enrico Foglia · Regenerative Marketing | **Francesco Galluccio** · Neuromarketing
Matteo De Angelis · Consumer behaviour + **altri da annunciare!**

in collaborazione con



NON PERDERTI GLI AGGIORNAMENTI SUL PROGRAMMA E
ISCRIVITI SUBITO GRATUITAMENTE SU [MARKETINGFEST.IT](https://marketingfest.it)

**MAIN
PARTNER**



media partners



PUGLIA



Flamingo, fish food e hospitality ne fanno un mood che conquista il palato e stuzzica nuove emozioni

Ristorante e bar sul porto turistico di Manfredonia

Diciamola tutta: **Paolo Lapicciarella**, patron di **Flamingo**, ristorante e bar alla **Marina del Gargano**, porto turistico di Manfredonia, ci ha visto giusto. Vive – in modo positivo – questa sua esperienza in uno dei luoghi cult per una clientela locale ma anche di Foggia e del Basso Tavoliere. Non è facile mettere insieme proposte diversificate ma lui ci è riuscito sfidando l'esercito di buon pensanti (?) che mal vedono le due proposte nel campo della somministrazione.

Flamingo è invece riuscito nell'impresa con un percorso caparbio e professionale che ne fa un punto di riferimento della meta sipontina dove approdano flussi importanti di visitatori. Location accogliente, pulita e ben curata nella

sua essenzialità, realizzata con gusto e praticità, con tavoli interni ed esterni dove si può godere dello spettacolo



Paolo Lapicciarella: immagini della location con alcuni piatti proposti dal Flamingo



che propone il porto turistico di Manfredonia durante tutto l'arco dell'anno. Perché chi ama il mare non si crea problemi di stagione.

Una Brigata giovane e sempre in linea con le esigenze degli Ospiti facendo particolare attenzione alle differenze di offerta e servizio che può causare la convivenza tra bar e ristorante. Una nota di merito va a **Paolo**, punto di ri-



ferimento del Team e anima del locale, sempre garbato, disponibile e discreto. I piatti sono molto curati e ricercati nella preparazione e nella presentazione, ingredienti freschissimi e scelti con porzioni che ben soddisfano gli appetiti dei Clienti. Tutti gli antipasti di mare sono squisiti con una carrellata storica che va dai gamberoni mandorlati in kataifi alla parmigiana di mare, al polpo arrostito presentato su un letto di patate schiacciate, al baccalà fritto accompagnato da una vellutata di zucca e cipolle rosse caramellate, al salmone, tonno tataki, freschissimi e ben preparati, per parlare solo di alcuni piatti. Doverosa una citazione anche dei "primi". Su tutti il sontuoso trocchio allo scoglio con pasta fresca cotta come da manuale di cucina, sughetto di pomodorini dai profumi unici e ricco di frutti di mare accompagnati dal sapore del fresco. Location da favola, soprattutto nelle ore serali di primavera ed estate quando il clima t'invoglia a vivere il servizio all'aperto. Il **Flamingo** vive e opera così, tra attenzioni culinarie e voglia di fare bene. Perché sanno che il food è un mondo sì dinamico e creativo ma importante è conquistare la gola degli Ospiti. E loro lo sanno fare bene...





Marina del Gargano
Porto Turistico di Manfredonia

 +39 0882 68 26 90



Orari di apertura

da martedì a domenica 8.00 - 1.00
lunedì chiuso



40-50





PIZZICOLI
group

SERVIZI PER LE IMPRESE

CDPSERVICE.IT



CONSORZIO
PIZZICOLI

**Condividi il lavoro,
condividi il successo**



SICUREZZA SUL LAVORO



PRIVACY



CONSULENZA TECNICA



HCCP



SISTEMI DI GESTIONE

Via Marte 80 - San Severo (FG)

☎ 0882 60 49 74 📞 392 450 8970

✉ v.pizzicoli@libero.it



pizzicoligroup.it



pizzicoliformazione.it



Masseria Casacapanna
Agriturismo Padre Pio Giovane

CERIMONIE

EVENTI

AGRIFOOD

S.P. 44 Km. 6,300, Contrada Viarelle, Chieuti Tel. **0882.689661** - **346 8660423**

MASSERIACASACAPANNA.COM



Il Cortiletto a Lucera, lo spazio dove food e cultura si fondono nel nome del Territorio

Menù di filiera con attenzione al susseguirsi delle stagioni e come antipasto culturale la visita al Museo "Fiorelli"

Lo troverete facilmente passeggiando nel centro storico di **Lucera**, proprio a due passi dal Duomo, questo piccolo e piacevole ristorante che **Paolo Laskavj** – un cognome anomalo per un lucerino puro sangue – conduce insieme con la moglie **Rosanna** da circa 17 anni. E' ubicato al piano terra del settecentesco Palazzo De Nicastri, dove ha sede anche il Museo Fiorelli, come rivelano le suggestive volte a botte in mattoni dei soffitti. Insomma uno straordinario tuffo tra food e cultura nel cuore di quella Lucera che merita di essere scoperta e vissuta.

Questa è una **cucina di territorio**, dove altissima è l'attenzione al km 0 e alla tracciabilità delle materie prime. E lo è al punto che qui non esiste un menu prestabilito, ma i piatti variano non soltanto assecondando il ritmo delle stagioni ma addirittura la freschezza dei prodotti reperibili ogni giorno sul mer-

cato. Per questo lo chef, dopo avervi accolto con cortese affabilità, non mancherà di raccontarvi nel dettaglio i suoi piatti, invitandovi a seguirlo in cucina per saperne di più sulle sue preparazioni. Noi lo abbiamo preso in parola e ne

abbiamo ricavato una piccola lezione che cercheremo di non dimenticare!

L'inizio è stato uno sformato di verdure miste selvatiche su rucola con misto di fagioli tondini di Faeto, piselli e pelatino giallo, crostino di pane tostato e olio di "Nasuta", davvero rispettoso del territorio nell'accostamento delle verdure tipiche ben

amalgamate. A seguire, una pasta locale: i troccoli.

Qui sono stati serviti con salsa di carciofi, con punte di asparagi tirati con guanciale di maiale in olio di "Coratina" e cipolla novella croccante con scaglie di cacio ricotta: un "piatto povero" della tradizione arricchito dalla cura dei





Il Cortiletto
Ristorante



Via de Nicastrì, 26, Lucera

+39 347 150 3403

Orari di Apertura

dal lunedì al sabato

12.30 - 14.15 20.00 - 21.30

domenica

11.30 - 14.15

info@ristoranteilcortiletto.it

ristoranteilcortiletto.it

A sintra veduta del locale. A destra i Troccoli e il patron Paolo Laskavj durante una preparazione; in basso un secondo della casa.

dettagli e dalla completezza degli ingredienti. Piatto forte della serata, una delicata coscia di agnello disossata al mosto cotto di fichi con mandorle a fette tostate cucinata con soffritto di verdure in olio di "Peranzana" e vino bianco. Non è mancato anche un assaggio dell'immane caciocavallo, dalla perfetta gratinatura, in terrina con pere, gherigli di noci e mollica di pane tosta-



to. Dolce, e abbondante, conclusione: lo spumone di gelato su caramello con cioccolato, nocciole tostate e biscotti alla nocciola sul top.

La carta dei vini è "a vista": etichette del territorio accuratamente scelte con par-



ticolare attenzione a piccoli produttori emergenti. Si pagano, è vero, 2,50 € di coperto, ma corretto è il rapporto qualità/prezzo e... tanta la simpatia! Altra specificità: la prenotazione è obbligatoria.



BEVI
con noi

100%
reciclabile



Nazario Baldassarre  338 908 0368

nazariobaldassarre@gmail.com

Via La Malfa (ang. Via Bari) - TORREMAGGIORE

Tel. 0882 425296





TENUTA SANTA LUCIA

ESCLUSIVE LOCATION



CDPSERVICE.IT



tenutasantalucia.puglia.it

Contrada Posta Tuori, SS 89 Km 180, San Giovanni Rotondo - Foggia

Secondo Corso, quando il menù fonde qualità ed esperienza Occhi ancora puntati sul sea food

Chef Solly Tomasone e la sua nuova scommessa su Termoli

C'è voglia di fare bene e continuare un percorso gastronomico che ha già tanto pregresso alle spalle. Un progetto - quello di chef **Solly Tomasone**, sanseverese di nascita e molisana di adozione - fatto di esperienza e qualità nelle proposte messe tavola. Siamo a Termoli, al **Secondo Corso Bistrot**, location nata alla fine del 2024 raccogliendo il know how acquisito sul Territorio da una precedente attività, **l'Oyster Fish**. Solly, con sulle spalle il suo carico di esperienze, in questi anni ha puntato tanto sul sea food di qualità scegliendo Termoli come laboratorio per la sua cucina che continua a raccogliere consensi a 360°.

E la sfida sembra aver raggiunto preziosi obiettivi. Quando entri al **Secondo Corso Bistrot** t'imbatti in un design senza eccessi ma comunque realizzato con un design ricercato. La mission del locale è quello di mettere a tavola un menù di carne e pesce rivisitato in chiave gourmet a prezzi ac-

cessibili a tutti. Ingrediente fondamentale nella moderna offerta food chiamata a fare i conti con un potere di acquisto sempre meno ricco degli avventori.

Punto di forza del ristorante resta **l'Ostrica Diomedea**, allevata nello spazio di mare tra Termoli e il Gargano, con un mollusco che piace e trova ampi spazi sul mercato. Tutto comunque viene scelto nel rispetto della filiera e della qualità, impegno, questo, che ha sempre contraddistinto il lavoro di chef Solly. Ad arricchire il tutto un'ampia carta vini abbinata alla forte esperienza acquisita dalla titolare e dal suo Team. «**Secondo Corso Bistrot** - commenta chef



Chef Solly Tomasone, protagonista del Secondo Corso Bistrot di Termoli

Tomasone - ha un *target di riferimento che va dalla famiglia al professionista, tra chi cerca un pranzo veloce, di qualità e a buon prezzo durante la pausa pranzo o per cena e senza troppe attese*». Basta approcciarsi a tavola per capire che Solly e la sua brigata non intendono affatto perdere



Corso F.lli Brigida, 95 Termoli

+39 347 2151 267

Orari di Apertura

dal giovedì al lunedì

12.00 - 15.00 18.30 - 22.30

chiuso martedì e mercoledì

€ €40 a persona

quanto di bello sono riusciti a costruire. La mission di **Secondo Corso Bistrot** è offrire a pranzo e cena piatti tradizionali di carne e pesce rivisitati in chiave gourmet a prezzi accessibili e trasparenti per tutti. Il ristorante si rivolge ad un'ampia platea di clientela fino alla famiglia o al professionista che cerca un pranzo veloce, di qualità e a buon prezzo durante la pausa pranzo o per cena e senza troppe attese.

Ristorazione e non solo. Di recente **Solly Tomasone** insieme alle colleghe **Maria Pia Sciarretta** e **Loredana Modeo** ha



vinto la medaglia d'oro nella categoria "Street Food" ai Campionati italiani di cucina svoltisi a Rimini. Un altro, bel risultato per la Maestra. ■



L'interno del Secondo Corso Bistrot su Corso Fratelli Brigida a Termoli

A Voglia di Puglia i sapori conservano le emozioni di una cultura generazionale

Olio e non solo, anche cenerve e pesti

La famiglia Terenzi: laboratori e azienda a Torremaggiore

Premessa importante: qui tutto è il percorso di una filiera che va dalla produzione dei prodotti alla trasformazione. A **Voglia di Puglia** ogni ingranaggio ha la sua ragion d'essere, con un unico obiettivo: immettere sul mercato un armadio di prodotti certificati e garantiti dal lavoro della famiglia **Terenzi**. Insomma,

c'è un viaggio ben definito, fatto di esperienze, sensazioni e conoscenza del mercato. Perché da queste parti sanno come accontentare le richieste del consumatore con il lavoro condotto e firmato da **Nicola** e **Maria** con il figlio **Nicola**. «Ci piace infondere nei nostri prodotti tutta quella cultura rurale che c'è nelle

nostre coltivazioni. Passioni tramandateci dai nostri avi e che noi non abbiamo disperso. Gli stessi ingredienti che mettiamo sulle tavole dei clienti con i nostri prodotti lavorati», raccontano i protagonisti di questa esperienza.

Punta dell'iceberg la produzione dell'olio di oliva ottenuto dalla varietà pe-

ranzana: un brand di altissima qualità particolarmente apprezzato a carattere nazionale per il suo sapore delicato e ricco di caratteristiche sensoriali. Colore verde smeraldo e gusto equilibrato dal fruttato medio regalano a questo prodotto una lunga e buona conservazione. Molto bassa l'acidità dell'extra vergine di peranzana,

ottimo da gustare dopo la frangitura delle olive quando se ne apprezzano gli aromi ben distribuiti dell'amaro e del piccante. Si tratta di un olio che rilascia note olfattive che richiamano al pomodoro, alla rucola e al carciofo dal sapore completo e vivace. E' un evo - quello di

Voglia di Puglia

- che ben si sposa con i piatti a crudo come insalate e bruschette ma anche per dare sapore a zuppe di legumi, così come utilizzato in cottura su carni bianche e in piatti a base di pesce. Ideale per le cotture brevi, l'extra vergine "peranzana" è impiegato anche in pasticceria per preparare i rinomati dolci pugliesi.



Prodotti sott'olio e pesti realizzati con ingredienti rigorosamente scelti e provenienti da terreni la cui filiera di distribuzione viene controllata durante tutto il ciclo di lavorazione dai titolari dell'azienda, senza conservanti e senza acidificanti. Interessante anche la gamma di passate e pomodori che "raccontano" la fragranza e i sapori del Territorio. Da degustare e fare propri presso lo shop aziendale. ■



Alcuni prodotti dell'azienda; in basso, la famiglia Terenzi



S.P. 10 per Casalvecchio Km 1,3
Torremaggiore

+39 0882 30 18 76

Orari di Apertura

dal lunedì al venerdì
08.30 - 13.00 15.30 - 17.00

info@vogliadipuglia.it

www.vogliadipuglia.it





Ferrovie del Gargano

VIAGGIARE CON NOI È ANCORA PIÙ FACILE



ORARI SMART

**INQUADRA
E SCARICA**

Resta sempre
aggiornato con
i nostri avvisi



CDP-SERVICE.IT

SEGUICI SU



scarica l'app



www.ferroviedelgargano.com



SEGUICI SU



AGENZIA VIAGGI E TURISMO



CDPSERVICE.IT

UN MONDO DA SCOPRIRE



MSC
CROCIERE



BOSCOLO



valtur
il Villaggio siamo noi



FDG Agenzia di Viaggi e Turismo

C.so Vittorio Emanuele 61/63, Monte Sant'Angelo (FG)



0884 561020



342 6293818



fdg.viaggi@fergargano.it

Con “Puglia Vibes” il turismo sinergia tra imprese e istituzioni Il marketing punto di partenza

A Manfredonia gli “Stati Generali” con gli stakeholder di settore

Un Forum dedicato al turismo. E' stato questo il leit motiv di **Puglia Vibes** incentrato sulle destinazioni e sulle esperienze che rendono la Puglia una meta autentica e unica nel panorama nazionale. Promosso dalla **Fondazione Re Manfredi** in collaborazione con **Unioncamere Puglia** nell'ambito delle attività della rete Enterprise Europe Network, **Puglia Vibes** si è proposto come un laboratorio di idee, networking e confronto per imprenditori, professionisti del settore, istituzioni e stakeholder impegnati nella costruzione di un turismo sostenibile, competitivo e innovativo.

A differenza dei tradizionali eventi dedicati al turismo, **Puglia Vibes** non si è limitato a celebrare il fascino delle destinazioni pugliesi, ma ha analizzato tendenze, promosso competenze e facilitato collaborazione tra diversi attori della filiera turistica. Durante la giornata,



ta, infatti, si sono alternati talk, panel, workshop ed esperienze immersive, con particolare attenzione ai temi della sostenibilità, della digitalizzazione e del Revenue Management (strategie e tecniche usate per massimizzare i ricavi vendendo il prodotto giusto, al cliente giusto, nel momento giusto, al prezzo giusto).

Puglia vibes
destination & experience fest



Al centro del dialogo anche questioni come il ruolo delle **Destination Management Organization (DMO)**, la cooperazione tra imprese e istituzioni e la costruzione di prodotti turistici in grado di soddisfare le nuove esigenze di viaggio, orientate all'autenticità e alla qualità dell'esperienza. Cuore pulsante dell'evento il concetto di "ospitalità" non come servizio, ma come relazione. Accogliere in questi contesti, significa aprire le porte delle proprie case e dei propri territori, condividere storie, sapori, paesaggi, e ritmi di vita. Il Festival ha raccontato un'ospitalità che va oltre il pernottamento: è partecipazione alla vita del luogo, è scambio culturale, è rispetto dell'ambiente e delle persone che lo abitano. Inoltre, per gli operatori (tutto esaurito nella sala convegni del **Regiohotel di Manfredonia**) è



stata un'occasione per avvicinarsi ad un'idea di viaggio più consapevole, riscoprendo il valore del contatto diretto con la natura, passeggiate, visite guidate, esperienze enogastronomiche e attività all'aria aperta permettendo ai visitatori di vivere in prima persona ciò che il turismo rappresenta: un ritorno all'essenziale, più umano e profondamente legato ai luoghi. E come ha ribadito **Michele De Meo** (presidente della **Fondazione Re Manfredi**, nella foto a destra) nel suo intervento, «c'è una Puglia che guarda alla destagionalizzazione, che va oltre l'estate, oltre gli ombrelloni e le spiagge affollate». È una Puglia più silenziosa, autentica, intima. Una Puglia che profuma di pane caldo al mattino, di conserve, di mosto nelle campagne, di mare d'inverno. Ed è proprio qui che la **destagionalizzazione** smette di essere una strategia tecnica e diventa una vera



esperienza culturale. Infatti, negli ultimi anni il territorio pugliese ha costruito un immaginario fortissimo: masserie bianche, ulivi millenari, tramonti sul mare accompagnati da un calice di vino an-

che d'inverno, taralli e vino naturale. Un'estetica riconoscibile, quasi iconica. La sfida oggi non è attirare visitatori, ma ridistribuire il tempo del viaggio e promuovere anche un turismo lento. Visitare il territorio pugliese, anche se solo di passaggio lontano dai mesi caldi e affollati, significa entrare in sintonia con il suo ritmo reale. Le città d'arte o ricche di storia come Lecce, Foggia o Bari si lasciano vivere senza fretta; i borghi dell'entroterra raccontano storie che d'estate restano soffocate dal rumore; le coste mostrano un volto più autentico e poetico. Destagionalizzare, non significa riempire i mesi vuoti, ma trasformare, cambiare l'offerta e ascoltare la domanda. È qui che la Puglia ha un vantaggio

enorme: il suo capitale umano, cuochi, contadini, artigiani, musicisti, operatori culturali, persone che non "incontrano" il turista, ma lo accolgono. E che fuori stagione hanno più tempo, e forse anche più voglia, perché non soffocati dal ritmo frenetico dell'estate e, più spazio per raccontarsi.

Dunque, la vera **Puglia Vibes** non è solo nei luoghi nella gastronomia, ma è soprattutto nelle persone che ti accolgono con un sorriso e spesso ti chiamano per nome, come ribadito dai relatori; non è per fare retorica, ma la Puglia è uno "stato d'anima", è vibrazione nel cuore di chi ti sussurra all'orecchio, anche se solo di passaggio: «*Qui mi sento a casa...*».



Conessioni che creano valore Scuola, imprese e territorio insieme per il «Made in Italy»

A Torremaggiore percorsi specifici all'ISS Fiani Leccisotti

Una scuola che fa rete costruisce futuro. Con questo slogan si è aperto il convegno *"Conessioni che creano valore. Scuola, Imprese e Territorio: le reti del Fiani-Leccisotti per il Made in Italy"*, promosso dall'**Istituto Fiani-Leccisotti** nell'ambito delle attività del Liceo del Made in Italy e svoltosi presso la Sala del Trono del Castello ducale di **Torremaggiore**, in un clima di grande partecipazione ed entusiasmo. L'incontro ha rappresentato un importante momento di dialogo tra scuola, istituzioni, mondo della ricerca e realtà produttive del territorio, con l'obiettivo di valorizzare il Made in Italy come patrimonio culturale, economico e identitario da promuovere anche attraverso il sistema scolastico. Puntuale e incisivo l'intervento iniziale del dirigente scolastico, **Carmine Colonna**, che ha illustrato con chiarezza la vision e la mission dell'Istituto, da tempo impegnato nella costruzione di connessioni di valore con il mondo delle istituzioni, delle imprese e della ricerca, nella convinzione che la scuola debba essere presidio culturale e motore di sviluppo territoriale.

Importanti i contributi dei relatori **Franco Paolo Vania**, coordinatore delle Case del Made in Italy per Puglia, Basilicata e Molise – MIMIT; **Annalisa Mastro-**



serio, delegata rettorale al Trasferimento tecnologico e brevetti dell'Università di Foggia; **Massima Manzelli**, presidente dell'Associazione "La Peranzana" – oliva e olio della Daunia; **Pasqua Attanasio**, presidente del Distretto del Cibo e della Daunia Rurale; **Leonardo De Vita**, vicepresidente OP Peranzana Alta Daunia. Tutti hanno sottolineato, con competenza e passione, l'importanza della valorizzazione e della promozione del Made in Italy già in ambito scolastico, affinché questo marchio possa consolidare e accrescere la propria visibilità a livello internazionale.

Emozionante il momento dedicato agli studenti della **2M del Liceo Made in Italy**, che hanno presentato i lavori realizzati nei laboratori interdisciplinari sulla comunicazione del Made in Italy, sulle filiere e sui distretti produttivi. I ragazzi



hanno dimostrato sensibilità, impegno e consapevolezza, raccontando le eccellenze del territorio attraverso progetti creativi e campagne promozionali digitali. Nel loro lavoro sono stati guidati e coordinati dagli insegnanti del Liceo Made in Italy, in particolare dai docenti **Daniela Coppola, Lorena Di Gennaro** e **Nicola Napolitano**, responsabili dell'attuazione dei laboratori interdisciplinari. L'evento ha confermato come il Liceo del Made in Italy rappresenti non solo un nuovo indirizzo di studi, ma l'espressione concreta di una scuola capace di fare rete, promuovere cultura d'impresa e formare giovani consapevoli del valore del proprio territorio. ■



GIARDINO DELLE LANTERNE

Manfredi
RICEVIMENTI



MANFREDONIA 0884.530122

MANFREDI

RICEVIMENTI

dove la
meraviglia
fa la
differenza

Diomedea, l'ostrica che sa di Gargano Processo lungo e delicato per un prodotto marchiato qualità

Si presenta così questo prelibato mollusco made in Puglia

Allevare un'ostrica non è un processo facile. Serve pazienza, capitale, competenze tecniche e una buona gestione del rischio ambientale. È un'attività affascinante e potenzialmente redditizia, ma altamente esposta a fattori fuori dal controllo dell'allevatore. C'è chi, come il team dell'**Ostrica Diomedea** ha scelto il mare Adriatico (zona Gargano) per concretizzare un progetto frutto di esperienza e know how del mercato.



Sopra frutto della Diomedea; a sinistra foto del medesimo allevamento e Alessandro Tamburrano

Contiene proteine, sali minerali (calcio, ferro, fosforo, potassio, sodio, zinco) e vitamine del gruppo "B". Ideale per ristoranti ed eventiu. ristorante/evento.

«Il nostro – commentano in casa **Diomedea** – è il frutto di un sogno, che, affiancato alla passione e all'esperienza ventennale di un team di professionisti nell'ostricoltura internazionale, ormai è diventato realtà». Un percorso fatto di verifiche, sacrifici, esplorazioni in ambiente marino che rendono oggi la **Diomedea** tra le più apprezzate del mercato inconfondibile per gusto, carnosità, raffinatezza e shelf life. Motivi ambientali, tecnici ed economici impongono scelte importanti nell'allevamento di questo mollusco. A cominciare dall'ambiente naturale: l'allevamento dell'ostrica dipende da qualità dell'acqua (inquinamento, batteri, microplastiche), salinità e temperatura (sensibili ai cambiamenti climatici), correnti e mareggiate che possono distruggere gli impianti. «Molto influisce il moto ondoso del mare, che rispetto al solo tradizionale affinamento in bacini di acqua salmastra, dona al guscio e al frutto della nostra ostrica caratteristiche organolettiche uniche nel suo genere», aggiunge il founder **Alessandro Tamburrano**. «L'eccellente qualità dell'acqua marina di categoria A, inoltre, lascia inalterate tutte le sue caratteristiche e non sono necessari trattamenti di depurazione dopo la raccolta. Controlliamo ogni giorno tutte le fasi di crescita dei frutti e garantiamo gli spazi necessari tra un'ostrica e l'altra per permetterne una



+39 340 4205 351

info@ostricadimare.it

www.ostricadimare.it

crescita costante e non intensiva».

Un percorso di non poco conto, insomma, che fa di questa produzione un vero e proprio rischio, soprattutto se si considera che il principale obiettivo resta la qualità. Senza dimenticare i tempi lunghi di produzione: un'ostrica impiega anche 2-4 anni per raggiungere la taglia commerciale. Questo significa: investimento iniziale elevato, ritorno economico lento, rischio prolungato prima della vendita. «Un processo molto delicato – concludono in casa **Diomedea** – dove ovviamente un ruolo importante lo recita il consumatore che normalmente cerca qualità e freschezza del prodotto. Ecco perché allevare ostriche significa indi-



*viduare target di riferimento importanti, capaci di apprezzare e gustare la **Diomedea**. Noi ci stiamo lavorando da tempo e i risultati non mancano».*



Sulle orme di Diomede, l'eroe greco approdato all'arcipelago delle Tremiti

Tra storia e leggenda, la vita del celebre guerriero acheo che si intreccia coi percorsi sull'Isola di San Nicola

Parlare della Daunia senza menzionare il mito di **Diomede** significa compiere una grave omissione nei confronti della storia e della mitologia. L'eroe della guerra di Troia, infatti, fu protagonista di numerose e straordinarie imprese durante il suo vagabondare lungo le coste e tra gli insediamenti della Daunia, territorio in cui la sua leggenda ha continuato a vivere nel tempo. Tant'è che la sua epopea passa ora attraverso percorsi turistici e culturali che ne enfatizzano e sublimano il ricordo.

Al termine della guerra di Troia, vinta con astuzia e genialità da Ulisse, Diomede approda in Puglia. Tradito dalla moglie Egialeia (figlia del re di Argo), l'eroe, lontano dall'essere provato dalle fatiche del conflitto e dalle difficoltà dell'esistenza, dimostra di possedere ancora forza e determinazione. Sull'isola di Corcira affronta e sconfigge il drago della Colchide (mostro mitologico, immortale, figlio di Tifone e custode del Vello d'Oro nel bosco di Ares nella ter-

ra della Colchide), ricorrendo ai poteri dello scudo magico sottratto al troiano Glauco, ucciso in battaglia da Aiace.

La navigazione errante di Diomede riprende quando una violenta tempesta lo coglie di sorpresa, trascinandolo verso acque ignote. Stremato dalle fatiche, l'eroe approda su un arcipelago di isole, le Tremiti, da quel momento ribattezzate

col nome di Isole Diomedee in suo onore.

Sebbene il lungo viaggio sembri ormai concluso, Diomede non riesce a sottrarsi al desiderio di nuove imprese e, insieme ai suoi compagni, si avventura ancora una volta in pericolose traversate. Giunto sulle coste del Gargano, affronta e sconfigge

gli Oreoni e, nel tentativo di individuare una terra fertile dove stabilirsi con il suo seguito, incontra Dauno, sovrano di queste terre, già a conoscenza della fama dell'eroe greco.

Tra i due viene stretto un patto: Diomede avrebbe sostenuto Dauno nella guerra contro i Messapi e, in cambio,



Il guerriero acheo a S. Domino, opera di Vito Antonio Cantore donata da Lucio Dalla; ph. Adelmo Sorci

avrebbe ottenuto una parte dei territori conquistati. Tuttavia, l'accordo non viene rispettato e la tensione rischia di degenerare in uno scontro armato. Il conflitto viene evitato grazie ad un'intesa sancita dal matrimonio tra Diomede ed Eurippa, figlia di Dauno.

L'eroe con la nuova famiglia, si insedia stabilmente nella Daunia e avvia un'intensa attività di fondazione urbana. Nasce così Argirippa (Arpi, l'attuale Arpinova), il cui nome richiama Argo, città d'origine di Diomede. Alla sua opera vengono inoltre attribuite la fondazione di Salapia, Canosa, Uria (poi sommersa dalle acque del lago di Varano), San Giovanni Rotondo, Aecae (Troia), Castel Drione (San Severo) e Apeneste (Vieste). L'intraprendenza di Diomede suscita però l'invidia di Dauno, che decide di eliminarlo tendendogli un agguato. Dopo la morte, il corpo dell'eroe viene gettato in mare affinché scompaia senza lasciare traccia. Secondo la tradizione, tuttavia, sono proprio le Isole Tremiti ad accogliere le sue spoglie: qui Diomede riposa per sempre, all'ombra di rigogliosi platani, circondato dai suoi fedeli compagni d'armi, mutati in uccelli da Venere, desiderosa di vendicarsi

dell'oltraggio ricevuto durante la guerra di Troia. Così riferisce Plinio.

Strabone, invece, racconta che sulle Isole Diomedee questi uccelli vivrebbero in modo simile agli uomini, mostrando confidenza verso i giusti e tenendosi lontani da malfattori. Sempre alle Tremiti ci sarebbero i resti della sua Tomba, mal evidenziata e conservata ma comunque meta di turisti. ■



La presunta tomba di Diomede, in alto; la Berta Maggiore o Diomedea e veduta dell'Arcipelago





agevola

Il contributo all'impresa che conta

per le sfide del domani,
senza perdere le opportunità del presente!



www.agevolaweb.it

info@agevolaweb.it

f in

Via Dante Alighieri, 6 – Foggia

 +39 0881 377624

ROSSETT KITCHEN

r e s t a u r a n t

ROSSETTIKITCHEN.IT



Quando il mare
incontra la terra,
l'eccellenza
diventa realtà

RODI GARGANICO
Via Scalo Marittimo, n° 12 - PORTO TURISTICO
Tel. +39 353 3367401 rossettikitchen1993@gmail.com

FOLLOW US



Le Fracchie di San Marco in Lamis: l'antica tradizione del fuoco modello di turismo esperienziale

Quando cultura e turismo si fondono tra le fiamme dei giunchi

La Settimana Santa e i suoi Riti, un momento che, da tempo, richiama turisti esperienziali che "vino" questi momenti in tutta la Capitanata. A San Marco in Lamis, la sera del Venerdì Santo si svolge la suggestiva processione delle Fracchie, una sacra rappresentazione popolare ultracentenaria che coniuga

ta dolce. Torna alla mente l'infanzia, le processioni viste dal basso, le mani dei nonni, le tradizioni che allora sembravano scontate e che oggi diventano radici. È nostalgia di comunità, di appartenenza, di un "noi" che per una settimana all'anno si riconosceva senza bisogno di parole. Quella nostalgia è anche una

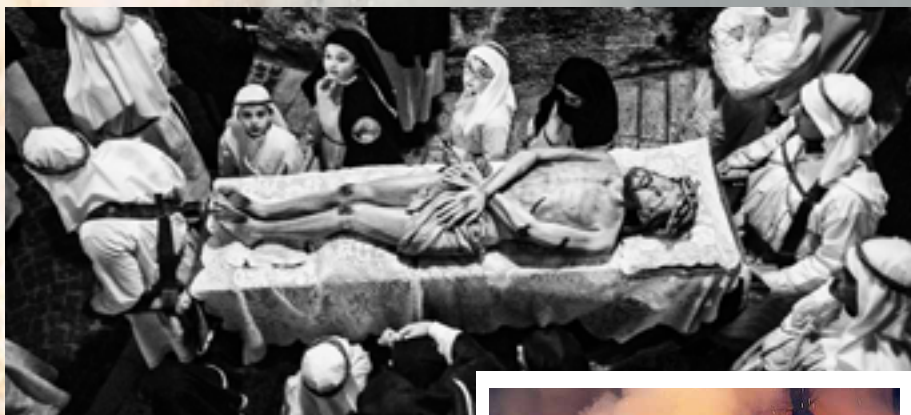


arte, tradizione e fede. Letteralmente fracchia vuol dire fascio di frasche, una forma di arte contadina che costituisce un ponte tra il popolo e Dio.

Questo singolare momento è sentito in modo particolare da chi ha lasciato la propria terra. È una nostalgia strana, quella della Settimana Santa per chi vive lontano, non è solo mancanza di un luogo, ma di un tempo preciso dell'anima. Per chi è lontano è come una feri-

forma di fedeltà. Vuol dire che, anche da lontano, certe cose non se ne sono mai andate davvero. Restano dentro, e ogni anno tornano a bussare. In silenzio.

UN PO' DI STORIA... All'origine erano fiaccole portate a mano per illuminare il cammino notturno. Gli Statuti cittadini del 1490, racconta lo storico sammarinese Gabriele Tardio, stabilivano che da un'ora dopo il tramonto i cittadini fos-



sero muniti di lumi se il loro gruppo non superava le sei persone; fino a dodici unità era previsto una fiaccola più grande: la Fracchia. All'inizio del XX secolo, queste torce vennero sostituite dall'illuminazione pubblica.

La processione della sera del Venerdì Santo rievoca l'angoscioso peregrinare di Maria alla ricerca del Figlio. I partecipanti portavano la Fracchia la quale divenne così l'emblema di questa partecipazione del popolo sammarchese al doloroso cammino della Madonna.

Inizialmente le processioni erano otto, quante erano le Confraternite e si svolgevano la sera del Giovedì Santo. I confratelli si muovevano di chiesa in chiesa, vestiti di sacco, portando con loro chiodi, scala, croce e sagome di cartone raffiguranti i personaggi della passione. Le varie processioni s'incontravano, si ostacolavano provocando litigi e gelosie che causavano disordini in paese. In questo clima, le Fracchie diventavano pericolose per l'incolumità pubblica.

Nel 1872, durante una visita canonica, Mons. Geremia Cosenza, vescovo della Diocesi di Foggia, constatò che questi atteggiamenti non erano troppo consoni alla fede. Era necessaria una regola-



mentazione, che arrivò nel 1873. La decisione fu accettata a malincuore.

Si propose al vescovo di riservare a mo' di privilegio alla sola Confraternita dei Sette Dolori di portare la statua della Madonna Addolorata, accompagnata dalle Fracchie, durante la visita ai sepolcri la sera del Giovedì Santo.

La proposta, ritenuta ragionevole fu ac-

cezzata di buon grado. Nel corso degli anni, le Fracchie, cambiarono la loro struttura. Nel 1925 si ha per la prima volta la Fracchia su ruote, ad opera della devota Donna Michelina



Gravina. Questo cambiamento suscitò polemiche e proteste. In seguito il Capitolo Collegiale riconobbe che l'iniziativa

della signora non arrecava offese alla devozione, ma era da considerarsi solo un grande atto di fede.

Se inizialmente le Fracchie erano piccoli fasci di frasche confezionate in casa, fatte con legna sottratta agli usi domestici, oggi sono diventate pesanti e perciò sono trasportate su ruote di ferro. Dal 1954 per una delle riforme del calendario liturgico si è deciso di spostare la processione al Venerdì Santo sera. La processione, insieme a tante altre espressioni della pietà popolare garganica è riuscita a sfidare i secoli e ad esternare la devozione e la bellezza dello stare insieme. ■



Canistrèdd

dolce tipico pasquale della tradizione sammarchese



Ingredienti:

Farina 3,5 Kg

Strutto 400 g

Lievito naturale 500 g

Zucchero 1,5 Kg

Uova 20

Latte q.b.

Limoni Grattugiati 2

Procedimento:

Sulla spianatoia disporre la farina a fontana e versarvi al centro il lievito madre diluito precedentemente in un po' d'acqua per evitare i grumi, le uova, lo strutto liquefatto e la scorza del limone grattugiata. Impastare il tutto e, se la pasta si dovesse presentare un po' dura, ammorbidirla con un po' di latte. Far lievitare per 24 ore. Dividerla in pezzi con cui ottenere dei bastoncini di un paio di centi-

metri di spessore e della lunghezza di circa 50 cm che vanno intrecciati e uniti alla punta a mo' di ciambella oppure di filoncino. Spennellarli con il tuorlo d'uovo sbattuto e infornarli. Sul punto d'unione a piacere si può mettere un uovo intero sorretto da bastoncini di pasta disposti a forma di croce. Volendo, per abbellirlo si possono aggiungere dei confettini colorati.

A Orta Nova fai “Incontri di Mare” E' qui il regno del sea food di qualità con menu a tutto pesce e molluschi

Piace la miscela di piatti proposta da Adriano D'Aversa

Un ristorante di mare nel cuore del Baso Tavoliere tra campi di grano e distese di ortaggi rinomati su tutte le tavole. Siamo a Orta Nova, ospiti di chef **Adriano D'Aversa** e del suo Ristorante **Enoteca Incontri di Mare**. Una cucina semplice per esaltare la freschezza e la qualità del pesce in un contest unico coccolati dal padrone di casa. Perché in questo luogo c'è la capacità di catturare l'essenza del mare nonostante la sua posizione nell'entroterra grazie al ventaglio di proposte di pesce e crostacei impeccabilmente freschi e di provenienza locale, preparati con maestria per esaltarne i sapori naturali.

Per questo gli ospiti apprezzano l'atmosfera elegante ma accogliente, arricchita da una carta dei vini attentamente curata che si abbina perfettamente a ogni piatto. Perché Adriano è un ottimo compagno di degustazione perché vive con piacere la gioia di raccontare il Territorio attraverso un calice. Senza di-

menticare gli squisiti antipasti e, magari, le delicate linguine alle vongole: ogni boccone riflette passione e precisione. Pranzare o cenare a **Incontri di Mare** è come vivere un viaggio verso la costa: autentico, raffinato e indimenticabile per gli amanti del pesce alla ricerca dei genuini sapori italiani.

E' a Orta Nova che si può gustare pietanze mare... certificate perché pescato arriva con cadenza quotidiana a Manfredonia. «È qui – incalza il patron di casa – che ritiriamo solo pesci di mare e non di allevamento tra cui sanpieri, rane pescatrici, ricciole, scorfani, gallinelle, spigole, orate, saraghi, ombrine, rombi, astici, aragoste, paranze di

mare, frittura». Quanto basta per provare una ampissima scelta di antipasti tra cui il crudo di mare, svariati primi, e molti secondi di mare.

Un percorso costellato da buoni riscontri. «Non credevo ai miei occhi di trovare il mare a Orta Nova - descrive un cliente nella sua recensione -. Adriano ha dato il



In foto Chef Adriano D'Aversa è lui l'anima degli Incontri di Mare a Orta Nova



f

Corso Lenoci, 78 – Orta Nova

+39 389 6219 253

Orari di Apertura

dal lunedì al venerdì

9.00-14.30 17.30-22.30

sabato 9.00-14.30 17.30 - 23.00

domenica 9.00-15.00 19.00-22.00

€ 40-50

✉ incontridimare@gmail.com

🌐 incontridimare.eatbu.com



Foto del locale e alcune proposte del menù

mazione molto più positiva ci ritornerai quando scendo di nuovo al mio paese. Complimenti ad Adriano».

Quanto basta per appuntare sull'agenda una tappa a Incontri di Mare. Le premesse ci sono tutte per vivere una giornata a tutto sea food. Noi ve lo consigliamo. ■



meglio di se facendoci assaporare crudo di mare che in realtà non ho trovato altrove. Pesce fresco, in alternativa il piatto forte del suo locale: la zuppa di pesce. Stratosferico geniale con un'intuizione mega galattica si possono fare un'affer-



Monti Dauni, una cucina che regala pagine di storia e tradizione con la semplicità dei piatti a tavola

Viaggio nel food: così si valorizzano i borghi antichi

Il luogo di socializzazione per eccellenza dei Borghi dei Monti Dauni è la tavola, che presenta sempre prodotti e piatti e che vanno onorati con buon appetito. Qui il cibo va assaporato con tutti i sensi: ovviamente con il gusto, la vista e l'olfatto, ma anche col tatto per scoprire le caratteristiche delle materie

prime che qui la natura generosamente offre, e con l'udito perché ogni prodotto, ogni piatto, ha la sua storia. Da ascoltare e condividere.

Due sono i verbi della cucina dei Monti Dauni: **scoprire** e **sorprendersi**. E una sola la parola d'ordine: **semplicità**. E incredibile quali armonie gastronomiche scaturiscano da ricette ispirate al profumo dei campi, prive di complicate elaborazioni! La cucina di oggi infatti è in perfetta continuità con la tradizione culinaria contadina o ne è una reinterpretazione creativa, ma sempre rispettosa del passato. Il fine è la valorizzazione delle materie prime, dei sapori della





natura. Perché la natura di questa terra è generosa ed offre prodotti veramente speciali.

Il gusto è sollecitato da una cucina che si avvale di preziose produzioni locali, con una delle più alte presenze di **asparagi** in Europa; l'allevamento del **maialino nero**, razza autoctona salvata dall'estinzione, da cui si ottengono prosciutti e salumi prelibati; la coltivazione di qualità pregiate di grano, come il **Senatore Cappelli** e l'**Armando**; e vitigni autoctoni, come il **Tuccanese** e il **Nero di Troia**. Fra le eccellenze spiccano anche il tartufo (scorzzone) dei boschi di Biccari e di Roseto Valfortore; il **caciocavallo dei Monti Dauni**; la **ricotta**, il **fiordilatte** e il **cacioricotta**; il **prosciutto** e il **lardo di Faeto**; sempre dal maiale il **capocollo**, la **sopressata**, la **salsiccia**, la **noglia**; e, ancora, l'**olio extravergine di oliva**, il **fagiolo** e la **cicerchia** dei Monti Dauni, la

rara e acidula **mela limoncella**.

È la terra delle masserie che realizzano la filiera corta e consentono una cucina a km zero, ricca di ortaggi ed erbe spontanee, che rendono ogni degustazione un'esperienza unica. ■

*Da Monti Dauni la Puglia da scoprire.
Ed. Gal Meridaunia*



Il tempo della pasta artigianale, da 45 anni è il fiore all'occhiello di famiglia D'Amicis a Serracapriola

Punto di riferimento e attenzione particolare per il mercato

Le prime esperienze nel 1980, poi un susseguirsi di referenze sul mercato che ne hanno fatto un punto di riferimento nell'arte di fare pasta in un Territorio vocato alle produzioni di qualità. E' il **Pastificio D'Amicis a Serracapriola**: «Un processo che ci appartiene da generazioni, un sentimento che con il giusto metodo rende la nostra produzione un'eccellenza del territorio. Solo l'artigianalità e la genuinità delle materie ci permettono di portare la vera qualità sulle vostre tavole», commentano i mastri pastai.

«Le nostre origini e l'amore per la pasta sono ben chiare dal 1980; oggi facciamo un'ulteriore passo avanti con famiglia D'Amicis - spiegano a **LIKE** -, per valorizzare la nostra famiglia e il sogno



di portare sulle vostre tavole il vero sentimento italiano per la pasta. Scegliamo solo materie prime italiane e le lavoriamo secondo le ricette tradizionali di una volta per conservare quei profumi genuini che caratterizzano la cucina made in Puglia». Ed ecco che, il connubio perfetto tra pasta artigianale, sughi e condimenti pronti diventa realtà.

La pasta artigianale è il metodo per eccellenza che distingue il brand di Serracapriola: «Ce lo portiamo dietro anche in questa nuova avventura; infatti, la pasta conserva il colore e le caratteristiche che da sempre ci appartengono. Superficie ruvida e porosa, ottima tenuta in cottura e gusto eccellente nei formati classici più amati». Al sentimento italiano per la pasta s'aggiungono i nuovi pack di pasta all'uovo, fettuccine, pappardelle, tagliatelle e taglierini realizzati secondo le





ricette tradizionali che evocano il gusto e la genuinità della pasta fatta in casa. La selezione accurata e la scelta attenta della semola di grano duro con l'utilizzo delle uova più fresche sono i segreti che rendono particolare questo prodotto. Formati speciali, come speciale è la tradizione artigianale nel fare la pasta: calamari, fusilloni, paccheri e rigatoni racchiudono i profumi avvolgenti delle materie prime eccellenti, rigorosamente italiane scegliamo per la loro produzione.

Un'esperienza di oltre 45 anni nella produzione di pasta artigianale permette al brand di mettere in catalogo una specifica expertise nei prodotti Private Label. Questo servizio è dedicato a tutti coloro che desiderano offrire ai propri clienti una pasta di eccellenza con il proprio marchio, prodotta con cura e passione. L'esperienza, la ricerca, la qualità e l'affidabilità sono in pratica un marchio di garanzia anche per i partner. Un viaggio nel tempo, insomma, un assaggio di tradizione e maestria tramandata di generazione in generazione, che riporta all'autenticità che rende unica la nostra amata terra. ■



C.da S. Rocco - Serracapriola

+39 0882 68 26 90



Orari di apertura

Lun -sab 7.30 - 20.00
domenica chiuso



info@pastificiodamicis.com



www.pastificiodamicis.com



Mater Natura, dove l'arte casara viene praticata nel solco di tradizione e biodiversità

A San Paolo Civitate si produce il caciocavallo biologico

L'azienda agricola **Mater Natura** nasce dalla passione per la terra e la volontà di portare avanti i benefici della produzione bio. Ci troviamo a **San Paolo Civitate**, lungo quei percorsi compiuti da mandrie e greggi nel segno della transumanza di cui restano vivi ricordi culturali e architettonici come la **Posta alla Madonna del Ponte**.

«La nostra fattoria – commentano in azienda – produce principalmente formaggi, freschi e naturali, proprio come li vuole la natura». Il nome **Mater Natura** rappresenta «il nostro profondo legame con la madre terra, da cui traiamo ispirazione e qualità. Grazie a questo legame, vi offriamo il meglio dei nostri prodotti caseari, direttamente dalla nostra fattoria alla vostra tavola».

Fiore all'occhiello dell'azienda casearia è il caciocavallo biologico. Ricco di proteine di alta qualità, aiuta la rigenerazione e la crescita muscolare, mentre

il calcio e il fosforo rafforzano le ossa, fondamentali per l'attività fisica intensa. Contiene anche vitamine (come la B12) e grassi sani, che forniscono energia duratura. Essendo un prodotto fermentato, favorisce la digestione e l'assorbimento

dei nutrienti. Scegliere la versione biologica significa optare per un alimento naturale, dal gusto autentico e privo di additivi artificiali. Perfetto come snack pre o post allenamento, abbinato a frutta, noci o pane integrale.

«La nostra fattoria – commentano alla farm – produce principalmente formaggi, freschi e naturali, proprio come li vuole la natura».

Formaggi italiani di

alta qualità, prodotti con il miglior latte, permettono di creare vere opere d'arte gastronomiche. Naturali, sani e preparati secondo le antiche tradizioni, garantiscono un sapore unico e una qualità eccellente. Il caciocavallo, fresco o stagionato, rappresenta la perfezione del





C.da Coppa delle Rose

S. Paolo di Civitate

+39 353 370 2139

Orari di apertura

lun - ven 8.30 - 13.00 15.00 - 19.00

sab 8.30 - 13.00

domenica chiuso

✉ maternatura@libero.it



sapere artigianale italiano. Un viaggio nei sapori autentici del Bel Paese, dove tradizione e passione si incontrano. «I nostri formaggi freschi – sostengono in azienda – sono preparati ogni giorno a mano con latte delle nostre mucche». Mozzarella di latte fresco, stracciatella cremosa e leggera, nodini di caciocavallo e ricotta delicata: tutti i prodotti nascono dalla semplicità della natura e dalla cura artigianale.

Il formaggio semi-morbido di **Mater Natura**, avvolto in cera alimentare, è un vero capolavoro della tradizione. Dopo mesi di stagionatura, sviluppa un sapore e un aroma ricchi e intensi, regalando un'esperienza unica ad ogni morso. Grazie alla cera, il formaggio viene protetto dalla muffa e dalla perdita di peso, mantenendosi perfetto fino all'ultimo assaggio. ■

tecnuffici

SOLUZIONI DIGITALI AVANZATE



SOLUZIONI PER LA STAMPA DIGITALE

Multifunzioni
Office

STAMPANTI
di Produzione

Grande
Formato

SISTEMI
di Finitura

tecnuffici
SOLUZIONI DIGITALI AVANZATE

Mimaki
PARTNER
AUTORIZZATO



xerox

GOLD

Authorised
Concessionaire

☎ 0881 720769 ☎ 393 9145 760

✉ info@tecnufficio.it

tecnufficio.it

f in @

Nuovo LOOK senza ristrutturare ? Tu immaginalo, noi lo realizziamo



WALLPRINT

Per info
o preventivo gratuito

 0882 375761



**Carte da parati
personalizzate
Certificate e
durature.**



GARGANO & Tremiti DA VIVERE

La Nuova APP per scoprire
il Gargano e le Isole Tremiti

Territorio

Cultura

Eventi

Percorsi

Gastronomia

disponibile su

