BCC CREDITO COOPERATIVO San Giovanni Rotondo

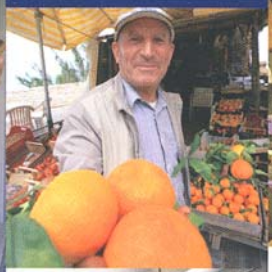
...la Banca con radici profonde nel territorio

Slow Food®
Condotta di Foggia

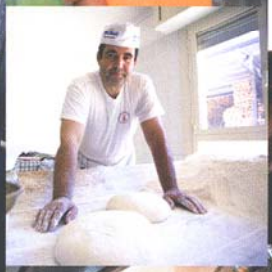
"A MODO NOSTRO"

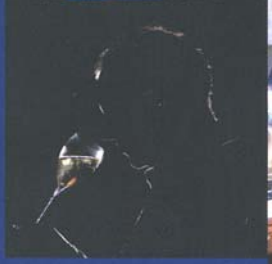
Viaggio nei sapori della Daunia

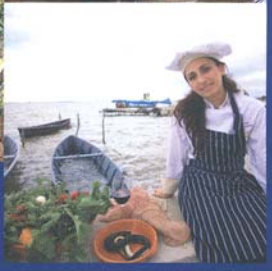
CALENDARIO·2011







Noi e la banca del Territorio

Tutta l'attività di Slow Food nel mondo è oggi guidata da questo semplice slogan - ***Buono, pulito e giusto*** - che individua una nuova definizione del concetto di qualità e cambia i principi della gastronomia, adeguandoli alle sfide del nostro tempo.

Buono, relativamente cioè al senso di piacere derivante dalle qualità organolettiche di un alimento, ma anche alla complessa sfera di sentimenti, ricordi e implicazioni identitarie derivanti dal valore affettivo del cibo; ***pulito***, ovvero prodotto senza stressare la terra, nel rispetto degli ecosistemi e dell'ambiente; ***giusto***, che vuol dire conforme ai concetti di giustizia sociale negli ambienti di produzione e di commercializzazione.

Slow Food si impegna nella **salvaguardia** dei cibi, delle materie prime, delle tecniche colturali e di trasformazione ereditate dagli usi locali consolidati nel tempo; nella **difesa** della biodiversità delle specie coltivate e selvatiche; nella protezione di luoghi conviviali che per il loro valore storico, artistico o sociale sono parte del patrimonio della cultura materiale. Slow Food afferma la necessità dell'**educazione del gusto** come migliore difesa contro la cattiva qualità e le frodi e come strada maestra contro l'omologazione dei nostri pasti. La provincia di Foggia, forte della tradizione agricola e di una biodiversità unica, grazie alla varietà dei suoi ecosistemi, il Gargano, il Tavoliere, il Subappennino e le zone umide, ha il dovere e l'opportunità di valorizzare una ricchezza e una potenzialità non sfruttata pienamente sia in termini di produzioni di qualità che di turismo. La grande sfida è quella di sfruttare appieno la filiera in modo di arrivare alla commercializzazione del prodotto finito e dell'integrazione tra agricoltura e turismo.

La rete di Slow Food è suddivisa in sedi locali, dette Condotte in Italia e Convivium nel mondo, coordinate da Convivium leader o Fiduciari. Sono attivi più di 1000 Convivium Slow Food in 130 Paesi, comprese le 410 Condotte in Italia. In provincia di Foggia operano tre Condotte: la Condotta del Gargano col fiduciario Giuseppe Placentino, la Condotta di Manfredonia col fiduciario Paolo Lauriola e la Condotta di Foggia e Monti Dauni che mi onoro di guidare.

Slow Food ha valorizzato e promosso, tramite il progetto dei Presidi, dei prodotti straordinari della provincia di Foggia, quali il Caciocavallo Podolico, gli Agrumi del Gargano, la Mucca Podolica, la Capra Garganica, l'Anguilla di Lesina, la Fava di Carpino e sta lavorando per il futuro sulla Pecora Gentile di Puglia, il Maiale Nero Dauno, la Mandorla del Gargano e il Cacioricotta del Subappenino Dauno. Stiamo lavorando alla formazione di gruppi d'acquisto, alla nascita di tre orti scolastici, all'educazione al gusto tramite i nostri Master of Food e a un progetto di Turismo Enogastronomico. Invito tutte le persone sensibili a questi temi a visitare il sito **www.slowfood.it** e ad associarsi a Slow Food.

Abbiamo accolto l'invito della **BCC di San Giovanni Rotondo**, banca nata dal basso, unica banca del territorio e che lavora per lo sviluppo delle nostre comunità, perché abbiamo una grande comunione di intenti e obiettivi. Anche la banca, come la nostra associazione è impegnata nel valorizzare il territorio. Spero che questo bel lavoro possa contribuire ad una maggiore consapevolezza delle ricchezze e potenzialità della nostra Terra e invito tutti i consumatori ad essere più consapevoli dei loro acquisti preferendo per la loro spesa prodotti del territorio e di stagione.

Slow Food®
Condotta di Foggia

Salvatore Taronno
Fiduciario Condotta
Slow Food di Foggia

Salvatore Taronno, nutrizionista. Fiduciario della Condotta Slow Food di Foggia, laureato in scienze biologiche presso l'Università di Bologna e Master in biologia della nutrizione presso l' Università di Bari.



Carlos Solito

Carlos Solito, fotografo e scrittore è autore di numerose pubblicazioni. Autore del fortunato romanzo "il Contrario del Sole". Ha pubblicato guide e libri con Rizzoli Rcs, White Star, National Geographic, Skira, Atlante, De Agostini, Domus, Giunti, Terre di Mezzo, Touring Club Italiano.

BCC E SLOW FOOD UN CONNUBIO

BCC CREDITO COOPERATIVO San Giovanni Rotondo

"naturale"

Slow Food® Condotta di Foggia

La BCC di San Giovanni Rotondo è da sempre attenta ai fenomeni che riguardano il territorio in cui opera valorizzandoli e cercando di favorire le associazioni, i gruppi, gli uomini che lavorano con il territorio e per il territorio. È l'unica banca con sede legale nella Provincia di Foggia, nata nel 1918, lavora con l'obiettivo di sviluppare le comunità in cui opera. Abbiamo chiesto, per questo calendario, il supporto di Slow Food per incentivare e favorire i prodotti della nostra terra. La sfera che riguarda i prodotti tipici, la qualità della cucina, le vecchie tradizioni sono elementi che particolarmente caratterizzano le nostre comunità. Slow food è l'associazione fondata da Carlo Petrini nel 1986, nel 1989 diventa un'associazione internazionale. Oggi conta 100.000 iscritti, con sedi in Italia, Germania, Svizzera, Stati Uniti, Francia, Giappone, Regno Unito. Slow Food significa dare la giusta importanza al piacere legato al cibo, imparando a godere della diversità delle ricette e dei sapori, a riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e degli artefici, a rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio. La quarta edizione dell'incontro mondiale della rete di Terra Madre si è svolto a Torino dal 21 al 25 ottobre 2010, in concomitanza con il Salone Internazionale del Gusto, Slow Food ha posto come tema la centralità delle diversità culturali. Nasce da questo "connubio naturale" tra la Banca di Credito Cooperativo di San Giovanni Rotondo e la Condotta Slow Food della Provincia di Foggia il calendario **"A modo nostro"** ***Viaggio nei sapori della Daunia.*** Il lavoro si è impreziosito grazie alle foto di Carlos Solito, giovane e importante fotografo pugliese. Il territorio, i saperi e i sapori unici della Daunia custoditi da portatori di questa cultura unica, eccezionale e tramandata per generazioni: è questa la proposta di questo nostro progetto. Un 2011 accompagnato dai tesori culinari, un modo per contribuire alla memoria, per rafforzare, per divulgare la qualità e la generosità della nostra terra e i riti che resistono, che secondo noi devono resistere. Un progetto che si rivolge a tutti ma in particolare alle nuove generazioni, ai più giovani e a chi ha perso la memoria. Riconoscere il valore di questi prodotti, cucinarli e degustarli con l'idea di promuovere una gastronomia e un'agricoltura più giusta e sostenibile. «Il cibo può e dovrebbe essere un piacere, ma mangiare è anche un "atto agricolo": selezionando cibi di buona qualità, prodotti con criteri di rispetto per l'ambiente e le tradizioni locali, favoriamo la biodiversità e un'agricoltura equa e sostenibile» scrive Petrini nel suo libro ***Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia.*** Questo calendario vuole essere un contributo all'educazione al gusto, a guardare e distinguere i cibi, a scoprire i gusti autentici, a risvegliare il palato addormentato e stordito da una cattiva educazione al cibo, frutto di anni di appiattimento e di politiche vincenti delle grandi aziende sul piccolo produttore. I prodotti tipici sono infatti caratterizzati da un forte legame al territorio, che, se individuato ed adeguatamente valorizzato, può promuoverne la diffusione tanto da generare significative filiere economiche. Inoltre, in relazione al concetto di sicurezza alimentare, i prodotti "tipici" sono la base del patrimonio alimentare del territorio e sono in grado di garantire la salute dei consumatori. Siamo convinti che da questo derivano chiare potenzialità ai fini non solo dello sviluppo rurale ma anche ai fini della crescita del turismo enogastronomico. Sono questi i motivi che hanno fatto nascere "A modo nostro" frutto dell'intesa tra la nostra banca e la Condotta Slow Food di Foggia.

Ufficio Stampa
BCC San Giovanni Rotondo



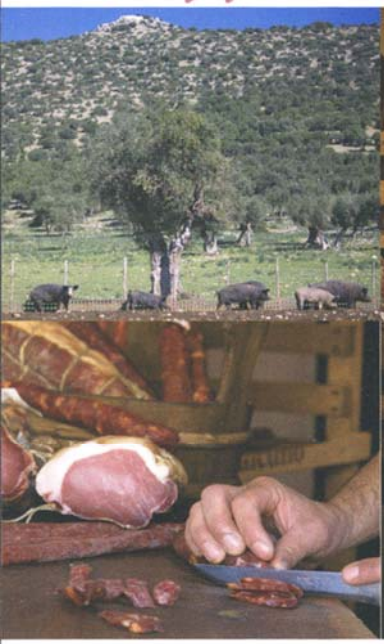
Auguri per un buon 2011

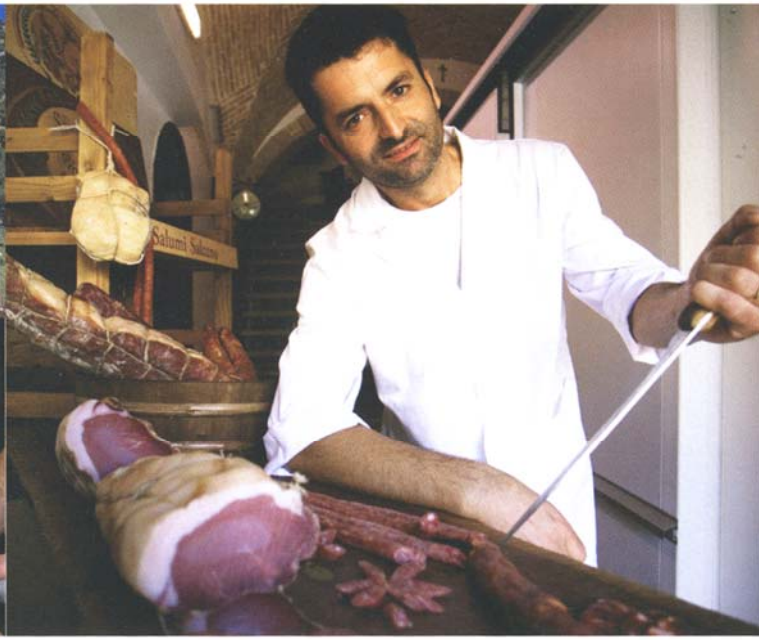
Un viaggio nei sapori del nostro amatissimo territorio per augurarvi un felice anno nuovo e per favorire la cultura del consumo dei nostri prodotti tipici.
Con questo calendario speriamo di aumentare la consapevolezza che questo nostro territorio è eccezionale e che merita di essere valorizzato a partire dai suoi preziosi sapori. La nostra volontà di produrre un calendario unico e utile anche con le ricette, unito alla grande passione di una associazione come Slow Food, ha dato vita a questa iniziativa. Auguro a tutti un sereno anno in compagnia del calendario 2011 "A modo nostro" e con la nostra Banca.

dott.Matteo Biancofiore
Presidente
BCC San Giovanni Rotondo

"A MODO NOSTRO"

Viaggio nei sapori della Daunia





I salumi dal maiale nero garganico

Confezionare i salumi in modo naturale e senza l'utilizzo di macchine oggi ha un fascino strepitoso. È un ritorno alla ritualità della tradizione contadina, dove la macellazione del maiale era un evento annuale comune nella famiglia rurale, che nelle sue carni, opportunamente lavorate e conservate, trovava la più rilevante fonte di proteine nobili. Indispensabili ingredienti di condimento e cottura per la sua alimentazione durante il corso dell'anno, lungo il quale il consumo veniva attentamente graduato, osservando per i singoli prodotti il tempo più adatto e l'uso più appropriato. Il maiale nero garganico è il suino autoctono; oggi sono diversi gli allevatori ma pochi sono quelli che manualmente "creano" i salami da questo animale. «Faccio una ricerca in tutta la zona, da Poggio Imperiale a Rignano Garganico ad altri comuni della provincia, per trovare allevamenti di maiale nero – ci spiega Francesco mentre affetta un delicatissimo capocollo – questo per me significa fare i salumi, rigorosamente a mano. Con le macchine la carne viene scaldata e subisce un trauma, invece così, come facevano i nostri nonni, è tutto naturale. Ho fatto tesoro dei consigli degli anziani del paese, dai quali ho appreso molte ricette e l'arte della stagionatura».

Assaporando i piaceri della tavola

Tagliere di salumi con crostini

Può essere una valida alternativa alla carne quando non c'è il tempo, la possibilità o la voglia di prepararla. Un gustoso secondo piatto accompagnato da un buon contorno di verdure crude o cotte. Anche come antipasto. Servite con il classico tagliere in legno, che consigliamo di allestire con cura: disponete le fette in maniera ordinata, tagliate il pane a fette, fatele abbrustolire leggermente e servitele calde insieme ai salumi. Abbinate un vino strutturato, ricco di carattere.

BCC CREDITO COOPERATIVO San Giovanni Rotondo

Slow Food® Condotta di Foggia

Viaggio nei sapori della Daunia







Gli agrumeti della costa

Rodi, Ischitella e Vico del Gargano costituiscono il "triangolo giallo-arancio" del Gargano. Nei tre paesi della costa garganica si producono arance e limoni in abbondanza, gli agrumeti si estendono su un'area di 800-1000 ettari. In questa zona gli agrumi maturano tutto l'anno: a maggio le arance Bionde si conservano dolci e succose sull'albero fino a settembre, a giugno la Limoncella, a Natale le Durette. Oggi la riviera garganica ha una vocazione principalmente turistica, ed è proprio nel periodo di maggiore affluenza di visitatori, che per le strade che costeggiano gli agrumeti, non è difficile trovare venditori ambulanti di agrumi. Sono anziani che curano direttamente i loro alberi, raccolgono e cercano di *arrotondare* con la vendita diretta, rientrando pienamente nella filosofia della filiera corta e del km 0. Mostrano i prodotti in cassette di legno e hanno voglia di raccontare l'importanza delle arance. «Un tempo, le arance del Gargano erano esportate in tutto il mondo, avvolte in preziose veline colorate e carta pizzo che riportavano il logo delle società agrumarie e così confezionate viaggiavano per i mari nelle stive delle navi dirette negli Stati Uniti e in Inghilterra – ci racconta uno dei tanti anziani produttore e venditore – oggi non si può vivere solo producendo arance».

Assaporando i piaceri della tavola

Insalata di arance

Marmellate, liquori, rosoli, il "panetto del Gargano" un dolce a base di mandorle e fichi secchi impastati con miele, vincotto, succo di arance. Tanti sono i modi per assaporare gli agrumi. Vi segnaliamo l'insalata di arance dal sapore straordinario e dalla semplice preparazione, basta fare a tocchetti le arance dopo averle pulite dalla buccia, e condirle con abbondante olio e un pizzico di pepe nero, aggiungere del finocchio fresco.

BCC CREDITO COOPERATIVO
San Giovanni Rotondo

Slow Food®
Condotta di Foggia

"A MODO NOSTRO"
Viaggio nei sapori della Daunia







Più è secca e più è buona: la Muscisca

La capra garganica e la vacca podolica sono due razze autoctone del territorio Dauno, la carne diventa anche il salume tipico: la Muscisca (o misciska, o micischia). Viene tagliata a pezzi e successivamente salata, condita e arricchita con semi di finocchio selvatico, peperoncino e aglio. Il processo di essiccazione avviene naturalmente. «Possiamo dire che la Muscisca secca è il salume che ci rappresenta come identità garganica – ci dice Michele che ci guida nella scoperta di questo caratteristico e raro prodotto con il suo orgoglio e con la consapevolezza che quello che ci dice ha un valore inestimabile – è un salume nato con l'intento di recuperare carni di animali ormai a "fine carriera". Il sapore è straordinario perché gli animali sono di due razze particolari e tipiche della nostra zona. Anticamente il pastore che la produceva la consumava a strappi». Oggi viene prodotta in numerosi comuni della Provincia di Foggia, come Apricena, Rignano Garganico e San Giovanni Rotondo. La parola Muscisca deriva dal vocabolario arabo e significa letteralmente "cosa dura" (mosammed).

Assaporando i piaceri della tavola

Muscisca al carpaccio o alla brace

Nella tradizione la muscisca classica è quella essiccata, attualmente si trova anche una versione fresca. Quella fresca si consiglia di degustarla alla brace, mentre quella essiccata si può mangiare al carpaccio tagliata a pezzettini sottili con l'aggiunta di un filo di olio extra vergine di oliva e scaglie di caciocavallo podolico o semplicemente a strappi come facevano i pastori, come spuntino o come passatempo per via della difficile masticazione legata all'essiccazione.

BCC CREDITO COOPERATIVO
San Giovanni Rotondo

Slow Food®
Condotta di Foggia

"A MODO NOSTRO"
Viaggio nei sapori della Daunia







L'antico Caciocavallo Podolico

"Qui si hanno vacche assai, ed i latticini vaccini sono i migliori della provincia. I caciocavalli precise sono di un gusto singolare, debbasi all'ottimo pascolo delle vacche, ma sebbene alla mano perita del massaro", scriveva, descrivendo la vita pastorale di Rignano Garganico agli inizi del 1800, Padre Michelangelo Manicone. Ci troviamo in una splendida masseria del settecento e ad illustrarci come si fa il Caciocavallo Podolico è un albanese che qui vive con la famiglia, un bell'esempio di integrazione. La tecnica e la "mano perita del massaro" gli è stata tramandata da un anziano della zona, come ci spiega lui: «Vivo da dodici anni in Italia, ho imparato dopo qualche anno a fare questo formaggio. Per apprendere la tecnica ho osservato molto la manualità, il modo con cui si lavora la pasta, i tempi. Ci vogliono due ore e mezzo per farne uno. Mi piace questo lavoro». Questo caciocavallo si produce solo da latte di vacca podolica, una razza autoctona che vive solo allo stato brado. Producono poco, anzi pochissimo latte, e solo in determinati periodi dell'anno, ragion per cui il caciocavallo podolico rappresenta una rara specialità, la stagionatura, anche per tre anni, aggiunge ulteriore ricchezza. Sono conservati in caratteristiche grotte.

Assaporando i piaceri della tavola

Una fetta di caciocavallo

Il Caciocavallo Podolico è un formaggio nobile, che non viene usato in cucina, ma soltanto da tavola. Ha una straordinaria attitudine all'invecchiamento. Anzi, solo dopo parecchi mesi assume le sue particolari caratteristiche organolettiche, quei sentori di erbe, di fiori amari, di vaniglia e spezie che ne fanno uno dei formaggi stagionati più aromatici in produzione attualmente in tutta Italia. Assaporarlo con un rosso ben strutturato o a fine pasto con un passito, in questo caso si potrebbe accostarlo ad una conserva di frutta o ad un po' di miele.

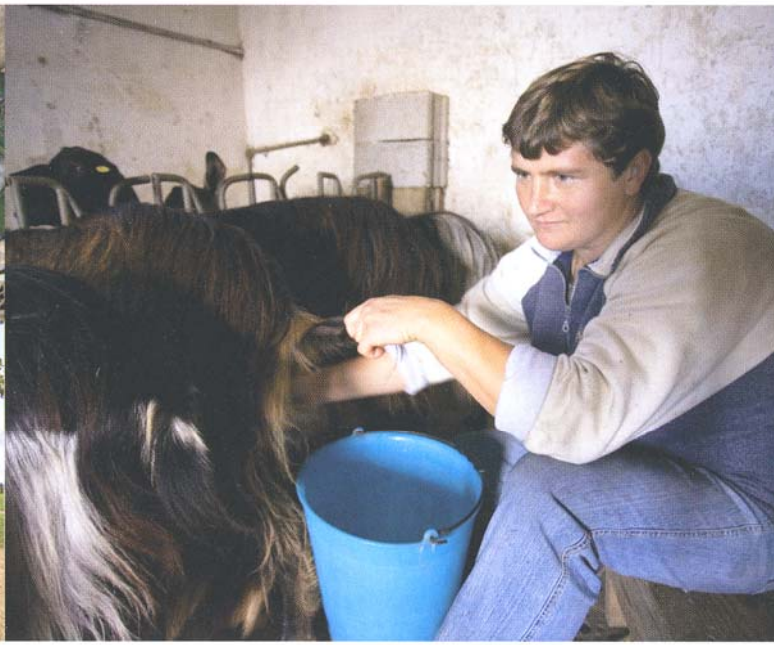
BCC CREDITO COOPERATIVO
San Giovanni Rotondo

Slow Food®
Condotta di Foggia

"A MODO NOSTRO"
Viaggio nei sapori della Daunia







Il pecorino è foggiano

È la signora Carmela che in questa azienda agricola nelle vicinanze di Torremaggiore si occupa della mungitura delle capre, mentre Michele, affianca alla lavorazione dei prodotti tipici, esperimenti per fare il pregiato formaggio di capra. Da queste parti il *pecorino* si fa con il latte di capra, a tradire l'etimologia della parola. «Uso i metodi "nostri", quelli tradizionali del Subappenino e del Gargano, cioè usare il latte di capra e lavorarlo con le stesse tecniche di quello della pecora come facevano i nostri pastori – racconta Michele – questa è la grande differenza tra il nostro caprino, quello meridionale, e quello del nord che invece ha un trattamento diverso. Sperimento anche altri metodi di conservazione come ad esempio la stagionatura nell'argilla, il formaggio viene avvolto da argilla e olio extra vergine di oliva per preservarlo maturando così a contatto diretto con la terra e acquisendo un sapore unico. Il nostro prodotto tipico è quello che storicamente veniva chiamato *pecorino foggiano*. Questo è, nella tradizione, il formaggio dei pastori ai tempi della transumanza».
Il sapore è deciso e l'odore intenso.

Assaporando i piaceri della tavola

Pane, formaggio e un bicchiere di vino

Nella zona di Torremaggiore, Troia e Foggia si produce un ottimo Nero di Troia, un vino caratteristico dal sapore deciso, di colore rosso con riflessi violacei, profumo di frutta rossa molto matura e buona persistenza. Il formaggio di capra per essere degustato al meglio deve sposarsi con un buon bicchiere di vino e un pezzo di pane, anche grattugiarlo sulla pasta è una forzatura. Ottimo a fine pasto accompagnato con un passito.

BCC CREDITO COOPERATIVO San Giovanni Rotondo

Slow Food® Condotta di Foggia

"A MODO NOSTRO"
Viaggio nei sapori della Daunia







Solo pane cotto con la legna

Impastare farina, acqua, sale, aggiungere il lievito naturale e cuocere tutto dentro al forno a legna. Il pane si faceva in casa, in tutte le case per l'utilizzo familiare. Oggi in provincia di Foggia sono pochissimi i forni attivi che adoperano la legna. Anche la qualità della legna è importante: si usa solo quella di quercia che dona la fragranza e profumo al pane. «Il pane lo faceva così mia nonna, mia mamma e così lo faccio io – ci dice Luigi, un signore dai modi sbrigativi ma dalle idee chiare – da quando è stato creato il mondo si è sempre fatto così. Il pane cotto a vapore non è la stessa cosa, il sapore è diverso, personalmente l'ho mangiato pochissime volte, sarà abitudine, in famiglia abbiamo sempre avuto il forno a legna. Per avere un ottimo pane noi usiamo il lievito madre, pasta di riporto, è tutto naturale ed è per questo che si può conservare anche per otto giorni». San Marco in Lamis, Monte Sant'Angelo, Cagnano Varano e la particolarità di Orsara di Puglia con il pane cotto nei forni che utilizzano la paglia, sono i comuni dove si sforna "come si faceva una volta", con gli stessi ingredienti e con la stessa passione.

Assaporando i piaceri della tavola

Il Pancotto

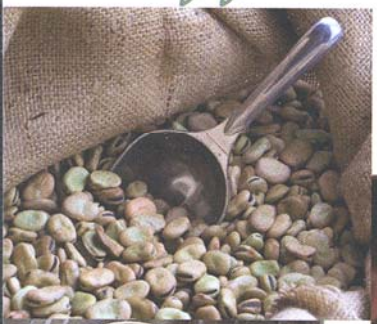
Il Pancotto è l'esplosione di sapori legati alla terra, forse il piatto più rappresentativo della tradizione contadina. Pane raffermo, cipolla, patate e verdure, sono gli ingredienti base. Si cuoce tutto in abbondante acqua. Si utilizzano le verdure dell'orto o quelle selvatiche, interessante il sapore con l'utilizzo del finocchietto selvatico raccolto nei campi. Solo a fine cottura si aggiunge il pane raffermo. Viene servito con abbondante olio a crudo e olive nere. Una particolarità è quella di servirlo nella pagnotta di pane da mezzo chilo: si svuota della mollica e viene utilizzato come una ciotola per contenere il pancotto.

BCC CREDITO COOPERATIVO
San Giovanni Rotondo

Slow Food®
Condotta di Foggia

"A MODO NOSTRO"

Viaggio nei sapori della Daunia







Le preziose fave di Carpino

Si mangiano con l'intera buccia e sono decisamente più piccole delle altre fave. I produttori della fava di Carpino sono circa una decina e tutti hanno ereditato il seme dai propri nonni insieme ai terreni. «Mio nonno Rocco aveva questo terreno che adesso gestisco io – ci racconta un orgoglioso ed emozionato Mario – questa è una passione che difficilmente si riesce a raccontare. La terra, il clima di Carpino fanno la differenza, la vicinanza con il mare, il vento danno quel tocco in più». Mario infila le mani dentro un sacco di juta con un gesto che quasi ricorda una carezza, dal sacco ne estrae un po' e le adagia sul tavolo, ne prende una tra l'indice e l'alluce e la osserva come se fosse un diamante. Poi ci mostra la "pignata", un contenitore di terra cotta in cui storicamente si cucina la fava e ci assicura che il gusto varia. Ci spiega che il processo produttivo è ancora tutto manuale: «Le piante essiccate si "alzano al vento" con una pala di legno per separare la paglia dal frutto».

Assaporando i piaceri della tavola

Fave e Cicorie

Le fave secche vanno tenute a bagno per almeno dodici ore. Si tratta di un piatto unico e tipicamente pugliese, il giallo della fava con il verde della cicoria, e tutto *affogato* in abbondante olio di oliva extra vergine, si possono aggiungere dei tocchetti di pane abbrustolito. Il dolce delle fave si sposa benissimo con l'amaro delle cicorie. I due prodotti vanno cucinati separatamente e poi impiattati prima di consumarli. Se poi la cicoria è selvatica, di campo, aumenta la sua amarezza e il piatto diventa ancora più interessante.

BCC CREDITO COOPERATIVO
San Giovanni Rotondo

Slow Food®
Condotta di Foggia

"A MODO NOSTRO"

Viaggio nei sapori della Daunia



Pomodori "Prunil" in conserva

«Sono nata a Volturino, poi i miei genitori si sono trasferiti a Lucera – racconta Maria Costanza – questo pomodoro si chiama "Prunil", è un pomodoro tipico della zona di Lucera e dintorni ed è particolare come sapore e forma. Praticamente non viene quasi mai innaffiato, una volta veniva appeso per tenerlo fresco fino a Pasqua, io oggi ci faccio la passata». Senza conservanti, viene leggermente scottato e poi passato, la pastorizzazione viene fatta con attenzione perché il prodotto finale non deve avere il sapore simile a quando è cotto. La tradizione vuole che si aggiunga soltanto ogni cento litri di passata mezzo chilo di sale. La salsa in casa era fino a dieci anni fa una consuetudine nelle famiglie della Capitanata, il fenomeno negli ultimi anni si è ridotto notevolmente. Il clima che si respira è quello della famiglia, Maria Costanza ha il modo, la grazia delle massaie che amano il loro lavoro e che lo fanno con grande dedizione e cura.

Assaporando i piaceri della tavola

Orecchiette con pomodoro Prunil

Il pomodoro Prunil è particolarmente adatto da utilizzare in cucina in tutte le maniere. Una ricetta della zona di Lucera ci indica come piatto tipico le orecchiette con pomodoro Prunil, basilico fresco e ricotta stagionata. Ovviamente la base per il sugo deve essere molto facile e veloce: il pomodoro fresco, infatti, dà il meglio con una cottura molto veloce, che ne esalti il sapore senza intaccarne il profumo e la particolare dolcezza. A fine cottura si aggiunge il basilico fresco e la ricotta stagionata.

BCC CREDITO COOPERATIVO San Giovanni Rotondo

Slow Food® Condotta di Foggia

"A MODO NOSTRO"
Viaggio nei sapori della Daunia







Bianco, rosso e con le bollicine

Il vitigno si chiama "Bombino" e ha rischiato di scomparire per fare spazio a vitigni con più alta produttività. Siamo nel territorio di San Severo, i vigneti sono tra i più longevi i e ben tenuti della Puglia e dove il vino con le bollicine si produce con il metodo classico (quello usato per lo champagne). È il terreno che gioca un ruolo decisivo insieme al modo in cui viene conservato nelle importantissime e antiche cantine, che per fortuna sono ancora utilizzate. Si produce vino bianco, rosso e da qualche anno anche con le bollicine. «Abbiamo puntato tutto sull'autoctono vitigno Bombino – ci spiega Ulrico mentre osserva soddisfatto un bicchiere che ha riempito dopo aver stappato una bottiglia anche questa conservata nella cantina del Seicento – è dal 1979 che lavoriamo con passione. Abbiamo sentito il richiamo di questa terra e adesso tutta l'Italia conosce questo vitigno». Ogni bottiglia riposa minimo 24 mesi al riparo della luce, delle correnti d'aria e degli urti, ad una temperatura di 13°C, nei sotterranei dell'antica cantina. Il gusto è delicatamente secco e armonioso.

Assaporando i piaceri della tavola

Le bollicine a tutto pasto

Le bollicine di qualità vanno abbinate anche a tutto pasto e con cibi di qualità. "*Il sapore di un cibo quasi sempre scopre le qualità di un vino e le esalta; a loro volta le qualità di un vino completano il piacere di un cibo e lo spiritualizzano*" scriveva l'enologo Luigi Veronelli. Quindi non solo per aperitivi o per le occasioni importanti, il vino bianco con le bollicine di San Severo può essere utilizzato per tutto il pasto. Ovviamente è particolarmente adatto per cibi delicati e con poco carattere come i risotti, il pesce o per accompagnare la tipica pizza con chicchi di uva, meglio se l'uva è quella di San Severo.

BCC CREDITO COOPERATIVO
San Giovanni Rotondo

Slow Food®
Condotta di Foggia

Viaggio nei sapori della Daunia







Torcinelli grandi e piccoli

Aldo ha la faccia felliniana, un passato da radiologo e la passione per la cucina. Si muove con padronanza tra pentole e arnesi, è un vulcano di battute e di simpatia e ha l'aspetto familiare. Diventa serio quando parla dei Torcinelli e del Torcinnello grande (volgarmente chiamato a Foggia "cazzmarr"). Ti guarda dai suoi occhiali dal colore rosa e racconta: «Budellina di agnellino da latte che avvolgono le interiora. Un piatto che nasce dalla transumanza, durante il lungo tragitto capitava che degli agnellini morissero e il budellino e le interiora si adoperavano per preparare il Torcinello, sia in un formato grande che piccolo. Il sapore è diverso, quello grande è più particolare. Stiamo parlando del piatto tipico del capoluogo dauno. Si consuma in tanti modi: alla brace con il panino ad esempio. Oggi ci sono ancora numerosi ambulanti sparsi per la città avvolti dal fumo bianco e dall'inconfondibile odore, è d'obbligo fermarsi per assaggiarli. Non sono particolarmente grassi se prima di cuocerli al forno o in padella si fanno sbollentare e si forano in modo da fargli perdere parte del grasso». Sono effettivamente leggeri e saporiti con il metodo indicato dal nostro chef Aldo, apparentemente ostici ma dal gusto armonioso e deciso.

Assaporando i piaceri della tavola

Torcinelli al flambé

Il Torcinello grande viene cotto in forno con molto formaggio grattugiato, da aggiungere anche a fine cottura e con le patate, meglio se provengono dalla zona di Zapponeta o quella rossa del Gargano in particolare coltivata nei Comuni di San Giovanni Rotondo e San Marco in Lamis. Per i Torcinelli piccoli si può utilizzare la stessa tecnica o alla brace. In ultimo consigliamo in padella, sempre sbollentati prima, con l'aggiunta di qualche pomodorino e saltati al *flambé* di brandy.

BCC CREDITO COOPERATIVO San Giovanni Rotondo

Slow Food® Condotta di Foggia

"A MODO NOSTRO"

Viaggio nei sapori della Daunia







Olio solo extravergine

Esistono intere zone che sono completamente dedicate alle piantagioni di olive. Siamo nella zona tra San Giovanni Rotondo e Manfredonia. Nel periodo di raccolta, ottobre e novembre ci sono numerosissimi frantoi dove convergono le olive di tutta la zona, prevalentemente piccoli e medi proprietari. «Per raccogliere adesso si usano le macchine – racconta Nicola – ma la mano dell'uomo è sempre necessaria. Le olive vanno raccolte quando non sono troppo mature, ci deve essere una giusta percentuale anche di olive verdi, l'olio così è più buono». Solo le olive fresche, di prima qualità, colte e spremute, che non abbiano subito altro trattamento oltre al lavaggio, alla separazione delle foglie, alla centrifugazione e alla filtrazione, diventano olio extra vergine di oliva.

Assaporando i piaceri della tavola

Un filo di olio

L'olio d'oliva è l'indiscusso re della cucina mediterranea, non solo per il sapore unico che dona ad ogni piatto, ma anche per la salubrità. In Italia sono presenti più di 300 diverse cultivar (varietà di olive), ciascuna delle quali a seconda della zona di produzione, dona all'olio sapori e odori inimitabili. Come per i vini, anche l'olio possiede le sue caratteristiche e viene assaggiato da professionisti assaggiatori. Ciò che viene valutato in un olio sono tre aspetti principali: il sapore, il gusto e il colore. La qualità di un olio extravergine di oliva si può apprezzare maggiormente a crudo, quando viene utilizzato per condire insalate, verdure cotte, pesci e carni arrosto o bolliti, minestre, legumi, bruschette o il classico e intramontabile pane e pomodoro.

BCC CREDITO COOPERATIVO
San Giovanni Rotondo

Slow Food®
Condotta di Foggia

"A MODO NOSTRO"
Viaggio nei sapori della Daunia







L'anguilla è la regina del Lago

Si pesca con reti fisse che vengono sistemate nel Lago di Lesina da settembre fino a gennaio, in questo periodo i pescatori si trasferivano sull'Istmo a guardia delle reti e vivevano nei pagliai, le case in pietra con la copertura in paglia, e si cibavano prevalentemente dell'anguilla. La laguna di Lesina è un posto straordinario dove sopravvivono pescatori e tradizioni. «Ho imparato da mia suocera, le mie ricette sono quelle di una volta, cucino con passione – ci spiega Lucia – la regina incontrastata dei miei piatti è l'anguilla. Cerco di innovare, aggiungere ingredienti che esaltano il piatto ma che rispettano il sapore genuino».
Ci troviamo esattamente nel lungolago di questo affascinante paese, è una bella giornata e il sorriso di Lucia ci ha accompagnato alla scoperta della Laguna. Osserviamo i neri sandali, le imbarcazioni che ricordano le più note gondole, lì pronte a salpare e rinnovare l'antico rito della pesca.

Assaporando i piaceri della tavola

Minestra di anguille

Il piatto simbolo di Lesina è la minestra di anguilla. Viene assaporata unita a verdure spontanee. È il piatto povero per eccellenza della cucina tipica lagunare e varia in base alla stagione in cui si prepara. È fondamentalmente una minestra con l'anguilla tagliata a pezzetti. Cicorietta selvatica, foglia di zucca, fave e c'è chi aggiunge il granchio di laguna. È considerato il piatto della vigilia di Natale. L'incontro tra la terra e il lago si sposa nell'esplosione di un sapore vero, autentico, genuino. L'impostazione è quella di una zuppa, il tocco di classe è dato dall'anguilla.

BCC CREDITO COOPERATIVO
San Giovanni Rotondo

Slow Food®
Condotta di Foggia

CALENDARIO·2011

"A MODO NOSTRO"

Viaggio nei sapori della Daunia

Buono, pulito e giusto

«Wendell Berry, un poeta contadino del Kentucky,
ci ricorda giustamente che "mangiare è un atto agricolo ed ecologico".
Orientando le nostre scelte verso un cibo fresco, locale,
di stagione ci facciamo un piacere perché sarà certamente più buono,
ma facciamo anche un piacere alla Terra».

Carlo Petrini
Presidente Onorario Slow Food Italia

BCC CREDITO COOPERATIVO San Giovanni Rotondo

...la Banca con radici profonde nel territorio

Slow Food®
Condotta di Foggia

Concept e testi:
Gennaro Tedesco ufficio stampa BCC

Coordinamento:
Salvatore Taronno

Foto:
Carlos Solito

Stampa e Grafica:
Grafiche Grilli Foggia

© Copyright Banca di Credito Cooperativo di San Giovanni Rotondo, Viale Aldo Moro, 9