



MINISTERO DELL'UNIVERSITÀ
E DELLA RICERCA
Accademia Albertina
delle Belle Arti
Torino
Istituto di Alta Cultura



Abbazia di
Santa Maria di Pulsano
Monte Sant'Angelo
Gargano (FG)



Provincia
di Foggia



Camera di
Commercio Industria
Artigianato Agricoltura
di Foggia



1861 > 2011 >>
150° anniversario Unità d'Italia



Regione Puglia
Assessorato al Mediterraneo

PROMO
DAUNIA



Comune
di Bovino



Comune di
Monte Sant'Angelo



Comune
di Vieste



GAL
Gargano



GAL
Meridauia



Monte Sant'Angelo
PRO LOCO



Associazione Turistica
Pro Loco Bovino



DISTRETTO CULTURALE
DAUNIA VETUS

ABBAZIA DI SANTA MARIA DI PULSANO

SUMMER SCHOOL TECNICHE DELLA PIETRA VIVA TECNICHE DI FORMATURA E RIPRODUZIONE

24-31 LUGLIO 2011

ABBAZIA DI SANTA MARIA DI PULSANO
(MONTE SANT'ANGELO)
CASTELLO DI BOVINO

Presidenti

Pietro Guerra
Paolo Serrau
ACCADEMIA ALBERTINA DI
BELLE ARTI DI TORINO

Collaborazioni professionali

Maria Clara Cucchi
Chiara Peretti
Angela Maisano

Tutor

Emanuel Rata
Alice Costamagna
Rossella Di Dio
Elena Martire

Segreteria organizzativa

Emiliana Santodirocco
Alessandra Di Cicca
Lea Basta
Mariligia Troiano
Daniela Piemontese

Relatori e moderatori

Giovanni Aquilino
DIRETTORE DISTRETTO CULTURALE DAUNIA VETUS

Lea Basta
MONTE SANT'ANGELO

Salvatore Bucci
ARCHITETTO · TORINO

Alberto Casoria
PRESIDENTE GAL MERIDAUNIA

Andrea Ciliberti
SINDACO DI MONTE SANT'ANGELO

Elvira Consiglio
ASSESSORE ALLA CULTURA · PROVINCIA DI FOGGIA

Maria Clara Cucchi
TORINO

Michele Dedda
SINDACO DI BOVINO

Alessandra Di Cicca
ACCADEMIA ALBERTINA DI BELLE ARTI DI TORINO

Padre Pietro Distante
ABBAZIA DI SANTA MARIA DI PULSANO

Mario Falco
CHEF · PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CUOCHI
DI GARGANO E CAPITANATA

Alessia Glielmi

ANTROPOLOGA · UNIVERSITÀ DI TORINO

Francesco Granatiero
POETA · TORINO

Pietro Guerra
ACCADEMIA ALBERTINA DI BELLE ARTI DI TORINO

Antonietta Notarangelo
PROFESSORSA DI LETTERE · MODENA

Chiara Peretti
VERCELLI

Emiliana Santodirocco
PSICOLOGA · MANFREDONIA

Paolo Serrau
ACCADEMIA ALBERTINA DI BELLE ARTI DI TORINO

Mariligia Troiano
FILOLOGA · MONTE SANT'ANGELO

Rocco Zambri
ENOLOGO · BOVINO



ABBAZIA IN ARTE

Bovino FOGGIA • MONTI DAUNI

Tra le cime del subappennino dauno, a 647 m slm, sorge in posizione strategica la suggestiva città di Bovino. *Municipium* e colonia romana, città di Vescovi e Duchi, ha raggiunto il suo massimo splendore dal 1575 sotto i Guevara, potenti signori della Navarra, vicinissimi ai Borbone. Tracce del suo passato sono ben visibili nel borgo antico che si caratterizza per l'armonia della struttura urbanistica. Passeggiando per i 5 rioni del Borgo si possono ritrovare ampi tratti di acciottolato in pietra di fiume, resti di *opus reticulatum*, le gradinate, gli archi, i ballatoi, i tetti in coppo e i balconi in ghisa o ferro battuto delle case bianche o in pietra adornate dagli artistici portali, se ne contano circa 800. Il borgo racchiude al suo interno sette chiese di epoche differenti e degne di nota, tra le quali si distingue la

Basilica cattedrale, in stile romanico pugliese con elementi gotici-bizantini e facciata del 1231. Sulla sommità di uno dei suoi colli si erge maestoso il Castello-Palazzo ducale con la sua torre normanna. Eretto dal conte normanno Drogone, fu poi ampliato da Federico II di Svevia e nel Seicento trasformato in palazzo gentilizio dai duchi di Guevara. I suoi saloni con volte a cassettoni e il suo bellissimo giardino pensile, hanno ospitato Torquato Tasso, Giovan Battista Marino, Maria Teresa d'Austria, Papa Benedetto XIII. Altre testimonianze dei tesori della ricca Bovino sono visibili all'interno del museo civico e del museo e biblioteca diocesana. Il complesso dei monumenti, degli scorci e della storia fanno della città una delle perle del sub-appennino dauno oltre che uno dei borghi più belli d'Italia.



Prodotti tipici

Saliccia rochiata; guanciale di maiale nero; pecorini e caprini freschi e stagionati, insaporiti anche con erbe e spezie aromatiche; formaggi al peperoncino rosso, al limone, alla mentuccia, alle noci, al timo ecc.

Ottimo il caciocotta, tipico formaggio di latte di capra (fresco o stagionato). Tra i dolci trionfa, tra un'ampia gamma di biscotti con le mandorle o al vino, il pastone di ricotta.

Piatti tipici

Cingoli (cavatelli) e broccoli o "pizzelle e fiorilli": pasta fatta a mano a forma di piccoli rombi condita da un sughetto a base di *tallì* (fiori di zucca); pancotto con rucola e patate; agnello al forno con patate e lampagnoni o l'agnello a *cutturiedde*; insalate di baccalà o di seppia; soffritto di maiale con peperoni sott'aceto; spezzatino di agnello con asparagi e uova o carboncelli; pizze fritte con granoturco o con le cocole.



DALLA SUMMER SCHOOL DELLA PIETRA VIVA AL MOSAICO DEI SAPORI

Farris ORSARA (FG) • MONTI DAUNI

La Soc. Coop. Giardinetto è nata nel 1982 dalla aggregazione di un insieme di produttori agricoli specializzati nella coltivazione di prodotti ortofruttili, con l'intento di organizzare la produzione e la commercializzazione dei prodotti agricoli ottenuti dalle coltivazioni dirette prodotte nel bacino del territorio di Orsara di Puglia, Troia, Bovino e Foggia. Dalla Soc. Coop. Giardinetto nasce la Farris srl, azienda agroalimentare per la produzione di ortaggi disidratati e semidry.

Una vera rivoluzione culinaria: si tratta di prodotti innovativi e pronti all'uso in pochi minuti. Altra eccellenza della Farris è la linea semidry. Nasce con l'intento di offrire alla clientela un prodotto con caratteristiche organolettiche identiche agli ortaggi freschi, ma dal gusto più intenso. Questa nuova linea, grazie alla vasta gamma di prodotti, può essere utilizzata per la preparazione di primi piatti, antipasti, contorni e farciture.

La grande versatilità lascia ampio spazio alla fantasia dell'appassionato in cucina, che dedica amore e passione in tavola.

La linea Pomodoro semidry è quella che ha impegnato maggiormente la Farris nella ricerca di specialità da offrire alla clientela mondiale. Da ciò nascono ad esempio "Gocce di sapore italiano" ed una nuova tipologia di "Bruschetta". Siamo certi che, con i prodotti Farris, si riscoprirà la passione per la buona cucina.



Farris s.r.l.
S.P. 109 Loc. Borgo Giardinetto
71027 Orsara di Puglia (FG)
Tel/Fax +39 0881 977511
www.farrisnet.it

Maricoltura Mattinata MATTINATA (FG) • GARGANO

La Maricoltura Mattinata è un'azienda che opera da circa 20 anni nella produzione di orate (*Sparus aurata*), spigole (*Dicentrarchus labrax*), e saraghi (*Diplodus puntazzo*) di alta qualità. Sulla costa sud del Gargano, nelle stupende e pescose acque della baia di Mattinata, si trovano gli impianti a mare aperto. La nostra azienda si pone come obiettivo il rispetto dell'ecosistema, del mare e dei suoi prodotti; infatti prestiamo particolare attenzione all'alimentazione dei pesci nel rispetto della salute dei consumatori e dell'ambiente. I pesci vivono nel loro habitat naturale, in grandi gabbie circolari galleggianti e per questo la loro alimentazione è integrata con tanto alimento naturale.

Gli avanotti sono di origine nazionale. La Maricoltura Mattinata dispone di addetti all'attività produttiva, tecnici e lavoratori che hanno una lunga esperienza nel settore. Tali "operatori del mare" sono consapevoli che il mare è il suo patrimonio nutritivo devono essere costantemente controllati per garantire una migliore e continua qualità del prodotto al consumatore finale. La filosofia della nostra azienda è che il pesce, per essere di alta qualità, deve vivere nel suo ecosistema, mangiare bene ed essere controllato.

Maricoltura Mattinata Soc. Coop. A. R. L.

C.da Mattinata - 71030 Mattinata (FG)
Tel/Fax: 0039.0884.559797
www.marcicoltura.com - info@maricoltura.com



FILETTI DI SPIGOLA AL CARTOCCIO CON ORTAGGI

Preparazione

Richiedete al vostro pescivendolo di fiducia di sfilettare e diliscare le spigole. Su ogni filetto, però, va lasciata la pelle. Mondate e lavate le verdure, tagliate le zucchine a bastoncino, eliminando la parte centrale delle zucchine. Tagliate a metà i pomodori e privateli dei semi. Mettete gli ortaggi in una ciotola, aggiungete il coriandolo, le foglie di timo e le olive. Condite con 5 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Create quattro cartocci sistemando due filetti in ogni rettangolo di carta da forno o di carta stagnola, aggiustate di sale e di pepe e sistemate sotto i filetti 3 fettine di limone. Suddividete nei cartocci le verdure, spruzzate con il vino e irrorate con 1 cucchiaino di olio. Chiudete i cartocci, metteteli in una teglia ed informateli a 190° C per 25-30 minuti. Servite i filetti nei cartocci con le verdure, la salsa di cottura e il prezzemolo tritato.



Chichino Pane Pasticceria da Franco MONTE SANT'ANGELO (FG) • GARGANO

Se è vero che nelle case contadine bisogna ricercare le origini e la vita di un popolo, è altrettanto vero che il pane di Monte Sant'Angelo, originariamente fatto in casa, rappresenta la memoria storica della cultura contadina e dell'alimentazione montanara e garganica. La sua manifattura è stata per secoli una delle occupazioni principali della donna.

Il rito con cui esse dedicavano notti intere alla preparazione del pane, indica l'importanza che tale alimento riveste nel fabbisogno alimentare garganico. La preparazione e il consumo del pane sono accompagnati da gesti, preghiere, formule, riti che donano all'alimento quell'aurea di sacralità propria del bene essenziale e primario dell'alimentazione e di ogni civiltà.



Chichino Pane
Via G. T. Giordano, 25
71037 Monte Sant'Angelo (FG)
tel. 0884.565333

Pasticceria da Franco
Via Garibaldi, 15
71037 Monte Sant'Angelo (FG)
tel. 0884.564680



Posta La Via SAN GIOVANNI ROTONDO (FG) • GARGANO

Immobiliare Casa Sollievo della Sofferenza

L'azienda agricola Posta la Via è un lascito testamentario di un medico napoletano, il dottor Mario Di Giacomo, pervenuto alla Casa Sollievo nel 1952. Oggi l'azienda si sviluppa su oltre 200 ettari di terreno con un allevamento di circa settecento capi bovini sia da latte che da carne, un Caseificio per la lavorazione del latte e un Macello per la produzione di carne. L'Azienda può essere divisa in tre settori: agricolo, zootecnico e caseario. Il primo provvede alla coltivazione in regime biologico dei foraggi utilizzati per l'alimentazione del bestiame e negli ultimi tempi anche alla produzione di ortaggi. Il settore zootecnico provvede all'allevamento di circa 400 bovini da latte e di 280 vitelli da ingrasso. Tutte le bovine da latte sono nate in Azienda e sono alimentate esclusivamente con materie prime e foraggi di propria produzione; vengono munte due volte al giorno e sono costantemente controllate dagli operai addetti agli animali, dal veterinario aziendale e dal veterinario consulente. Il latte crudo e fresco pastorizzato, per le sue caratteristiche igienico-sanitarie e nutrizionali, è riconosciuto con il titolo di "Alta Qualità". Il latte appena munto viene trasferito direttamente nel Caseificio dove entro dodici ore viene già utilizzato per essere imbottigliato e per la produzione di vari tipi di latticini e di formaggi (mozzarella,



ricotta, caciocavalli, caciottine, burro, crescenza, yogurt, budini e gelato). I processi produttivi dei formaggi rispettano la tradizione locale e conservano la tipicità delle fasi di lavorazione in modo da garantire prodotti di elevata qualità. L'azienda Posta la Via è convenzionata con l'Università di Foggia ed è in collegamento con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la sicurezza alimentare della Università di Milano. L'Azienda è sede di stages per la formazione di futuri addetti

del settore agro-zootecnico e la sperimentazione di nuove tecniche produttive del settore caseario. L'attività delle due Fattorie dell'Opera di San Pio è proiettata, secondo le direttive del Santo Fondatore, a fornire agli ammalati del suo Ospedale materie prime di qualità, quale contributo al suo disegno più ampio di sollievo delle sofferenze.

Posta La Via
Immobiliare Casa Sollievo della Sofferenza
Loc. Amendola - San Giovanni Rotondo (FG)
Tel. 0881.700466

Hotel Palme Gemelle VIESTE (FG) • GARGANO

A sei chilometri da Vieste, in una suggestiva cornice paesaggistica, sorge l'Hotel Residence Palme Gemelle, una struttura moderna e accogliente, ideale per trascorrere rilassanti vacanze sul Gargano. È la soluzione ottimale sia per le famiglie con bambini che potranno divertirsi in libertà e spensieratezza, sia per chi è in cerca di privacy e tranquillità per rigenerarsi dalle frenetiche attività quotidiane. Il ristorante dell'Hotel Residence Palme Gemelle si afferma a Vieste anche per l'organizzazione

di ricevimenti, banchetti e feste in una scenografia davvero incantevole. Punto di forza dell'hotel è visitare il palato degli ospiti facendo conoscere la cucina tipica di Vieste. Le pietanze sono preparate in base alle ricette tradizionali, grazie ad un'attenta selezione delle materie prime e dei prodotti tipici del Gargano utilizzati, dall'olio al vino, dalla pasta al pane, ai formaggi, al pesce fresco, solo per citare alcune delizie del mare. Naturalmente c'è anche spazio per la cucina nazionale e menu ad hoc con degustazioni tipiche.



Hotel Palme Gemelle s.r.l.
(già Club degli Ulivi)
Strada Prov. 52/bis - km 0,400
casella postale 312
71019 Vieste (FG)
www.clubdegliulivi.it

Hotel Le Ginestre VIESTE (FG) • GARGANO

Qui il benessere incontra il relax del contatto con la natura. Le cure di bellezza sono incorniciate in uno spazio unico, quasi incantato. La villeggiatura in un hotel a Vieste è in grado di abbinare divertimento, mare e speciali coccole per il benessere in un mix di raffinata eleganza. L'hotel Le Ginestre di Vieste, situato nel cuore del Parco Nazionale, è la meta giusta per chi intende trascorrere una vacanza elegante a Vieste nel Gargano, in un'impeccabile struttura che mette a disposizione dei suoi ospiti il comfort di un albergo e l'eccellenza di un centro benessere 4 stelle tra i più completi e moderni del Sud Italia,

senza dimenticare il vantaggio di avere lo splendido mare del Gargano a pochi passi. Anche il ristorante presente all'interno dell'Hotel Le Ginestre ripropone lo stile e l'eleganza che contraddistinguono ogni aspetto di questa struttura, accompagnando gli ospiti nella piacevole esperienza di provare le specialità gastronomiche del Gargano. Raffinata gastronomia, prodotti di alta qualità, eccellenza nel servizio. Le materie prime e i prodotti tipici di Vieste sono selezionati con cura da professionisti del settore, attenti ad offrire menù della cucina nazionale e garganica che sappiano coniugare



il gusto con la fantasia, l'amore per la tradizione con un pizzico di innovazione. Le ricette proposte, infatti, rendono questo posto tra i più ricercati ristoranti di Vieste.

Hotel Residence Le Ginestre
Loc. Mandrone
71019 Vieste (FG)
Tel. 0884.707663
www.hotelginestre.it

