



CUORE DELLA PUGLIA  
Italian Excellence

# PERCORSO TURISTICO DEI CINQUE SENSI

da un'idea di Clementina Fusaro

**Testi e Coordinamento**

Clementina Fusaro

**Consulenza fotografica**

Luigi Bruno

**Grafica e Stampa**

Tipolitografia La Centrale - Rutigliano

In Puglia esiste un territorio dove non arriva il mare ma dove il verde dei campi, degli uliveti e dei boschi si unisce all'azzurro del cielo terso, si chiama Cuore della Puglia. Questo è il nome di un progetto intrapreso dai Comuni di Acquaviva delle Fonti, Andria, Casamassima, Cassano delle Murge, Cellamare, Gravina in Puglia, Putignano, Rutigliano e Turi per valorizzare e diffondere le peculiarità delle proprie eccellenze gastronomiche

Ma tutto il Cuore della Puglia pulsa di tradizioni autentiche: riti e costumi si sono ripetuti nel tempo, preservandosi in maniera assolutamente inalterata, così oggi l'obiettivo è quello di tutelare e promuovere al meglio tale patrimonio, mediante iniziative enogastronomiche, folkloristiche e culturali.

Vogliamo prendervi per mano e proporvi delle brevi escursioni nei nove paesi di Cuore della Puglia, attraverso un percorso che affascinerà e coinvolgerà i vostri cinque sensi. Quando viaggiamo infatti, l'appetito si riattiva, si intercettano subito profumi nuovi, si accende il desiderio di ammirare luoghi sconosciuti, nasce la curiosità di assistere a feste e riti mai considerati prima e si scatena la voglia di comperare un prodotto tipico da portarsi a casa, come ricordo di una piacevole gita.

Ecco come, attraverso i cinque sensi, riusciremo a conoscere la storia di un territorio.

## **IL GUSTO: UN PIATTO DELLA TRADIZIONE**

Tanti sono i prodotti tipici della Puglia ma a seconda di come si producono, si preparano e si consumano, diventano tradizioni di un singola zona. Ecco allora che una ricetta arriva ad esprimere e a comunicare l'identità di una intera città.

## **L'OLFATTO: VINO, OLIO E AFFINI**

Difficile descrivere gli odori, ma vogliamo raccontarvi come è facile invece restare inebriati dai diversi profumi che sprigionano i vini che si producono in queste zone. O ancora, invitarvi prima di tutto ad annusare le diverse qualità dell'eccellente olio extravergine di oliva, per poi assaporarle come meglio desiderate.

## **LA VISTA: MONUMENTI E BORGHI**

Il territorio è ricco di monumenti, palazzi, piazze e chiese che anche solo dopo un primo sguardo sono in grado di raccontarci la storia e la cultura di un popolo.

## **L'UDITO: FESTE E SAGRE**

In Puglia, non mancano le occasioni per riempire le strade di suoni, musica e danze popolari. Ogni città ha le sue feste, religiose o folkloristiche, e le sue sagre.

## **IL TATTO: ARTIGIANATO**

Un invito a constatare con mano alcune tradizioni o mestieri che sono stati valorizzati nel tempo, senza soluzione di continuità, a tal punto da creare espressioni di artigianato gastronomico, artistico o manifatturiero.

Allora, liberate i vostri sensi: il Cuore della Puglia palpita! Venite a sentire la sua energia, il suo amore, la sua passione!



Acquaviva delle Fonti



Andria



Casamassima



Cassano delle Murge



Cellamare



Gravina in Puglia



Putignano



Rutigliano



Turi

# IL GUSTO

## CIPOLLA ROSSA AL FORNO

Acquaviva delle Fonti attinge la sua principale “fonte” dal sottosuolo, in particolare dalla sua falda acquifera superficiale. Se poi si aggiunge un clima temperato, un terreno friabile e ricco di potassio, ecco che si ottiene la ricetta ideale per la straordinaria cipolla rossa (Presidio Slow Food e con marchio De.C.O.-Denominazione Comunale di Origine-)! Rinomata già dall’800, ancora oggi viene coltivata con passione ed orgoglio nel rispetto della tradizione antica e secondo i cicli naturali. Si distingue dagli altri bulbi, per la forma appiattita, per le sue dimensioni più ampie ma soprattutto perché è particolarmente dolce e ricca di sali minerali e vitamine.

La cipolla rossa di Acquaviva si presta ad essere impiegata in tantissimi modi: cruda nelle insalate, sulle pizze, nel famoso “calzone”, con i legumi o con le carni. Ma quando le famiglie acquavivesi non si potevano permettere un secondo piatto di carne, le donne riuscivano a dare nuovo sapore ai prodotti più poveri della terra. Ecco allora che, sistemando la cipolla in una *tiella* (antica teglia in terracotta) e cucinandola nel forno a legna, ottenevano una vera eccellenza.

### INGREDIENTI (per 4 persone)

4 cipolle rosse grandi, formaggio pecorino grattugiato q.b., olio extravergine di oliva pugliese, sale e pepe q.b.

Pulite le cipolle e lasciatele in una coppa a bagno per pochi minuti. Preparate la teglia (meglio se di terracotta) e coprite il fondo di olio e sale. Praticate sulla parte superiore delle cipolle un profondo taglio a croce, avendo cura però di non tagliare fino in fondo per non spaccare completamente la cipolla. Mi raccomando, questo taglio è fondamentale per ottenere una buona cottura! Adagiatele nella teglia, cercando di aprirle un po’ nel centro ma senza rompere i quattro grandi spicchi.

A questo punto, tra le sfoglie e gli spicchi dovete inserire delicatamente il sale e poi formaggio in abbondanza. Terminate con una generosa spolverata di pepe. Versateci sopra dell’olio in quantità, coprite la teglia con un foglio di alluminio e infornate a 200° in forno ventilato per un’ora. Dopodiché, togliete la copertura: noterete che le cipolle hanno perso il colore rosso, non vi preoccupate, è normale! Lasciatele in forno ancora il tempo necessario per farle abbrustolire un po’ in superficie. In ogni caso, prima di sfornare, assicuratevi che siano completamente cotte, conficcando una forchetta in una cipolla. Servite una cipolla alla volta, cercando di non farla rompere, così intraprenderete una ... *escursione* dolcissima: il vostro palato sarà inondato dal sapore zuccherino della cipolla, ma quando incontrerà il pecorino o il pepe dovrà riconoscere il sublime contrasto! Non potrete fare a meno di desiderarne altre e altre ancora!



## L'OLFATTO



@ Donato Cosmo

- ♥ Azienda agricola Tenute Chiaromonte
- ♥ Cantine Polvanera
- ♥ Primus, produttore del “Nettare diVino” (liquore di vino primitivo)
- ♥ Produttori Agricoli Associati Società Cooperativa
- ♥ Oleificio Sociale Intercomunale
- ♥ “Merum”- sapori e profumi di Puglia
- ♥ Frantoio Oleario “Mastrorocco Giuseppe”



## LA VISTA



- ♥ Palazzo De Mari
- ♥ Torre dell'Orologio
- ♥ Piazza dei Martiri del 1799
- ♥ Villa suburbana di famiglia De Mari
- ♥ Palazzo Luciani
- ♥ Muro Sant'Angelo
- ♥ Itinerario dei Pozzi Sorgivi
- ♥ Cattedrale di S. Eustachio e cripta
- ♥ Chiesa di San Benedetto
- ♥ Chiesa dell'Immacolata Concezione
- ♥ Chiesa di S. Chiara con monastero
- ♥ Chiesa di Sant'Angelo
- ♥ Chiesetta di San Rocco
- ♥ Chiesa di Sant'Agostino
- ♥ Chiesa di San Domenico
- ♥ Cassarmonica
- ♥ Osservatorio Astronomico Comun.
- ♥ Grotta di Curtomartino
- ♥ Bosco di Mesola (Area SIC)
- ♥ Parco della Corte (SIC Murgia Alta)
- ♥ Museo Civico

## L'UDITO



- ♥ Festa della “Madonna di Marzo”  
(il primo martedì di marzo)
- ♥ Falo’ della “Madonna di Marzo”  
(il secondo martedì di marzo)
- ♥ Falò di S. Giuseppe (19 marzo)
- ♥ Festa di Sant’Eustachio (20 maggio)
- ♥ Fiera di Sant’Eustachio (22 maggio)
- ♥ Festa della “Cipolla Rossa”  
(terzo weekend di luglio)
- ♥ Fiera della Madonna (21 agosto)
- ♥ Festa della Madonna di Costantinopoli  
(il primo martedì di settembre)
- ♥ Sagra del Calzone di Cipolla  
(terzo week end di ottobre)

Acquaviva delle Fonti ha legato per lungo tempo il suo nome alla gloriosa Banda Musicale, nata tra ‘700 e ‘800 e vincitrice anche del concorso internazionale di Torino del 1898 e del concorso internazionale di Stoccolma del 1961. Oggi è stata rinnovata con due nuove orchestre:

- ♥ Storico Gran Concerto Bandistico Città di Acquaviva delle Fonti
- ♥ Orchestra di Fiati Città di Acquaviva delle Fonti

## IL TATTO



### ARTIGIANATO GASTRONOMICO:

- ♥ Azienda apistica "La Pecheronza"
- ♥ Pastificio "Bruno"
- ♥ "I Taralli Di Nonna Antonietta"
- ♥ Tarallificio "Genghi's"
- ♥ Panificio Barile
- ♥ Panificio Carlucci "Antiche Bontà"
- ♥ Panificio Casucci
- ♥ Panificio Vitali
- ♥ Panificio "Le Delizie del Grano"
- ♥ I tradizionali "fornelli pronti"
- ♥ Caseificio Barberio
- ♥ Caseificio "Il Bocconcino"
- ♥ Caseificio Radogna
- ♥ Caseificio "La mozzarella"

- ♥ Caseificio Rossi
- ♥ Dolceria Sapone
- ♥ Pasticceria Ancona

### ARTIGIANATO ARTISTICO:

- ♥ Riciclo creativo Ass. "L'incontro"
- ♥ Vetri artistici: Vetrosystem sud
- ♥ Associazione Culturale Artis

### MANIFATTURE:

- ♥ Le Spose di Maria Laterza
- ♥ Rosa Petrelli Atelier
- ♥ Kasucci (calzature fatte a mano e ortopediche)
- ♥ Maggipinto forbici

## IL GUSTO

### AGNOLOTTI DI BURRATA CON PESTO DI BORRAGINE

La famosa Burrata, nata ad Andria agli inizi del '900, viene gustata prevalentemente al naturale, abbandonandosi al piacere di addentare la parte esterna che racchiude quegli "straccetti" di mozzarella immersi nella panna. Tuttavia, nel corso degli anni si sono sperimentati diversi modi di impiegarla in cucina. Oggi è molto facile trovare gli agnolotti ripieni di burrata: un delicato connubio tra l'impasto all'uovo e la cremosità della pasta filata alla panna. Qui li proponiamo con un pesto di borragine. Infatti passeggiando per la Murgia da settembre a marzo, è possibile scorgere questa pianta erbacea, le cui foglie sono impiegate in cucina sia crude in insalata che cotte. In alternativa, potreste scegliere un pesto di rucola.

#### INGREDIENTI (per 4 persone)

300 gr di agnolotti di burrata, 500 gr di borragine, 100 gr di mandorle pugliesi pelate, 300 ml di olio extravergine di oliva di Andria, 1 spicchio d'aglio, sale e pepe q.b., ghiaccio, granella di mandorle.

In un pentolone fate scaldare abbondante acqua salata. Prendete la borragine, eliminate le parti più dure, selezionate le foglie e lavatele bene. Non appena l'acqua bolle, versateci la verdura, lasciatela cuocere per 5 minuti circa. Preparate una coppa con acqua e ghiaccio e, quando scolate la borragine, tuffatecela dentro, in questo modo vi assicurerete un colore verde più brillante.

Ora frullate le mandorle con l'olio, l'aglio, sale, pepe e qualche cubetto di ghiaccio. Quando sarà tutto amalgamato, strizzate bene la borragine e aggiungetela nel frullatore. Emulsionate il tutto fino ad ottenere la consistenza di un pesto.

Finalmente potete cuocere gli agnolotti in acqua salata per 4-5 minuti circa. Nel frattempo fate riscaldare il pesto in una ampia padella. Quando sarà pronta la pasta, prendetela delicatamente con una schiumarola (se usate lo scolapasta, rischiate di rompere gli agnolotti e di far fuoriuscire il ripieno) e versatela nella padella per farla mantecare, mescolando sempre con estrema cura. Saltate per qualche minuto e servite caldo. Nel piatto potete anche versarci sopra della granella di mandorle e del prelibato olio extravergine di oliva di Andria a crudo. Abbandonatevi alla soavità della burrata che si unisce al pesto e si scontra con la granella croccante. Le vostre papille gustative spazieranno tra le verdure selvatiche, la pasta fresca e la delicatezza della burrata. Una *escursione* senza pari!



## L'OLFATTO



- ♥ Azienda Vinicola Rivera
- ♥ Azienda agricola Conte Zeuli Spagnoletti
- ♥ Olio "Corona delle Puglie" (Cooperativa COVAN)
- ♥ Oleificio "I Tre Campanili"
- ♥ Agrolio
- ♥ Olio Guglielmi
- ♥ Consorzio Olivicolo "Oro di Andria"

## LA VISTA



- ♥ Palazzo di Città
- ♥ Piazza Vittorio Emanuele I, già piazza Catuma
- ♥ Piazza Duomo
- ♥ Palazzo Ducale dei Carafa
- ♥ Torre dell'Orologio
- ♥ Porta sant'Andrea
- ♥ Monumento ai Caduti
- ♥ Torrione di Porta Castello
- ♥ Cattedrale con cripta
- ♥ Campanile della Cattedrale
- ♥ Campanile chiesa di san Domenico
- ♥ Chiesa di Sant'Agostino
- ♥ Chiesa di San Domenico
- ♥ Chiesa di San Nicola
- ♥ Chiesa dell'Annunziata
- ♥ Santuario di Santa Maria dei Miracoli
- ♥ Campanile chiesa di San Francesco
- ♥ Museo del Confetto
- ♥ Chiesa rupestre di Santa Croce
- ♥ Borgo rurale di Montegrosso, porta d'ingresso nord al Parco Naz. Alta Murgia

## L'UDITO



- ♥ Fiera d'Aprile, mostre, spettacoli e rassegne di artigianato locale (21 aprile-1 maggio)
- ♥ Premio Internazion. BIOL Città di Andria, concorso internazionale per olio extravergine d'oliva da agricoltura biologica (aprile)
- ♥ Festa di Sant'Isidoro a Montegrosso (15 agosto)
- ♥ Festival Internazionale "Castel dei Mondi" (agosto-settembre)
- ♥ Festa patronale di san Riccardo (18-21 settembre)
- ♥ Qoco, concorso internazionale di cucina mediterranea (novembre)
- ♥ Frantoi Aperti (dicembre)
- ♥ Pane e Olio (dicembre)



## IL TATTO



### ARTIGIANATO GASTRONOMICO:

- ♥ Confetti "Mucci Alberto & C."
- ♥ Caseifici

### MANIFATTURE:

- ♥ Aziende di lavorazione di marmo e di pietra

### FABBRICHE:

- ♥ Officine agro-meccaniche (macchine ed attrezzature agricole)

## IL GUSTO

### CONIGLIO RIPIENO

Quando la carne era un bene di lusso, quei pugliesi che vivevano di agricoltura consumavano prevalentemente quella degli animali allevati nelle masserie.

Così nel territorio di Casamassima, si è tramandata una ricetta legata alla sua storia: il coniglio ripieno. L'idea di farcire un animale con i pochi ingredienti disponibili, poveri ma nutrienti, proviene certamente dalla fantasia delle massaie che si erano inventate un modo per rendere molto saporita e gustosa anche la carne bianca.

Spesso si creava un piatto unico con i prodotti della terra, spontanei e non: cicorie, patate, cipolle, o funghi cardoncelli.

Nell'occasione si sono accostati dei prodotti tipici pugliesi: i *lampascioni* (cipollacci selvatici) ad insalata e le famigerate *cicorielle* di campo con il purè di fave.

#### INGREDIENTI (per 4/6 persone)

1 coniglio (meglio se disossato) di circa 1,5 kg, fegatino del coniglio (se gradito), 4 uova, 100 gr. pecorino grattugiato, prezzemolo tritato, pangrattato q.b., 1 spicchio di aglio tritato, 1 bicchiere di vino bianco, rosmarino, 1 lt brodo vegetale, olio extravergine d'oliva pugliese, sale e pepe q.b.

Lavate il coniglio e incidetelo sul ventre in senso verticale. Prima non si buttava via nulla dell'animale, per cui estratte le interiora, venivano cotte e inserite nella farcia. Se credete vi possa piacere, potete lavare accuratamente il fegatino, tagliarlo a pezzettini e farlo rosolare in una padella con un filo d'olio. Intanto in una scodella sbattete un po' le uova, aggiungete formaggio, pangrattato, sale, aglio e prezzemolo e infine il fegatino freddo. Mescolate il tutto uniformemente fino a creare un impasto sodo e omogeneo, qualora risultasse troppo liquido, unite altro pangrattato. Potete riempire il coniglio e richiuderlo legandolo bene con lo spago da cucina. Ponetelo in un tegame con dell'olio e lasciatelo dorare a fuoco vivace sfumandolo con il vino. Una volta rosolato uniformemente, spegnete. Aggiungete sale e pepe, il rosmarino, il brodo vegetale, coprite il tegame con un foglio di alluminio e continuate la cottura in forno preriscaldato a 180° per almeno un'ora.

Dopodiché togliete il foglio di alluminio e lasciate la carne ancora per una ventina di minuti fino a quando la superficie non risulterà ben dorata. Sfornate, lasciate raffreddare un po' e affettate. Potete servirlo da solo ma con un contorno a base di verdure lo apprezzereste di più. E allora, provate ad affondare un pezzo di carne nel purè di fave e afferrate un ciuffo di *cicorielle* e dopo, invece, accompagnatelo con il sapore amarognolo dell'insalata di *lampascioni* lessi, lasciatevi andare ad una entusiasmante ... *escursione*: a Casamassima, nel bel mezzo di questa ricca combinazione di tradizioni e di sapori!



## L'OLFATTO



- ♥ Cantine Lattavino
- ♥ Frantoio Sociale di Casamassima "Il maximo"
- ♥ Frantoio Iacovelli

## LA VISTA



- ♥ Complesso Monastico Monacelle
- ♥ Chiesa Dell'Addolorata
- ♥ Complesso Monastico di Santa Chiara
- ♥ Chiesa Matrice Santa Croce
- ♥ Chiesetta ed eremo di San Vincenzo
- ♥ Macchia di Marcello ("Bosco di Marcedd")

## L'UDITO



- ♥ “Il balcone fiorito” (2 giugno)
- ♥ La Pentolaccia Casamassimense con sfilata di carri allegorici (prima domenica di Quaresima)
- ♥ Festa Patronale della SS. Verigine del Carmelo (ultimo weekend di luglio)
- ♥ Festa Patronale di san Rocco (secondo weekend di settembre)
- ♥ Corteo Storico “Corrado IV di Svevia” (primo weekend di ottobre)
- ♥ Il Presepe vivente nel borgo antico

## IL TATTO



ARTIGIANATO GASTRONOMICO:

- ♥ Tarallificio “Tradizione Pugliese”
- ♥ Pasticceria Nitti

## IL GUSTO

### ZUPPA DI CECI NERI

Sulla Murgia, quando i legumi rappresentavano l'unico cibo quotidiano, si sapeva bene che il cece nero era ricco di fibre e di ferro. Basti pensare che alle puerpere si preparava un brodo di ceci neri e si faceva bere il liquido di cottura perché molto nutriente.

Il cece nero di Cassano (Presidio Slow Food) è una varietà autoctona dalla forma a chicco di mais e l'apice a forma di uncino, con una sottile buccia nera rugosa e l'interno di colore bianco-giallo. Ha rischiato di estinguersi ma, da alcuni anni, è stata ripresa la coltivazione in maniera più estesa.

I ceci neri già da soli sono una prelibatezza, basta cucinarli nella maniera più semplice per esaltarne il sapore.

#### INGREDIENTI (per 4 persone)

200 gr di ceci neri, 1 cipolla, olio extravergine di oliva pugliese, alloro, sale e peperoncino q.b., crostini di pane.

Mettete i ceci in una coppa con abbondante acqua e lasciateli in ammollo per 12 ore. Per cucinarli secondo la tradizione pugliese, dovrete procurarvi una pignata, cioè l'antica pentola in terracotta dalla forma particolare (alta, pancia larga e collo stretto) utilizzata prevalentemente per i legumi. Dopo averla riempita, viene posizionata nel camino di casa per ottenere una cottura lenta e dal profumo inconfondibile. Ma dal momento che non tutti abbiamo un camino, potrete utilizzarla sui vostri fornelli proteggendola con uno spargifiamma. In alternativa, potete sostituirla con una comune pentola in terracotta o con una moderna pentola in acciaio.

Dopodiché, risciaquateli, metteteli nella pentola, ricopriteli completamente d'acqua e iniziate la cottura. Quando comincia a bollire l'acqua, calcolate 5 minuti ed iniziate ad eliminare la schiuma che si forma in superficie. Quindi aggiungete sale e foglie di alloro, coprite e lasciate cuocere per due ore circa, fintanto che il cece non risulterà tenero. Ogni tanto spiate sotto il coperchio: i ceci devono restare sempre ricoperti di acqua! Certamente sarà necessario aggiungere altra acqua calda. Intanto mettetevi in una padella bella capiente un bicchiere di olio extravergine di oliva pugliese, fate soffriggere la cipolla a fuoco moderato e il peperoncino (se gradite il piccante). Dopo qualche minuto, versateci i ceci prendendoli dalla pentola con una schiumarola. Aromatizzate ancora con altro alloro fresco e saltate in padella per una decina di minuti. Se preferite la zuppa più brodosa, aggiungete dell'acqua di cottura dei ceci. La zuppa è pronta e potrete servirla arricchendola con dei crostini di pane (se non addirittura con dei cavatelli). Il tripudio di sapori è garantito: cipolla, peperoncino, alloro e olio extravergine di oliva avvolgono i ceci a tal punto da esaltarne al massimo il loro gusto deciso. A dispetto del colore nero, già alla prima cucchiata, sognerete il verde della Murgia, il giallo del sole della Puglia, insomma vi godrete una variopinta ... *escursione!*





## L'OLFATTO



- ♥ Oleificio Sociale
- ♥ Cantina Sociale "Luca Gentile"
- ♥ Frantoio Ciriello
- ♥ Frantoio Oleario Vito De Grandi
- ♥ Frantoio Oleario Co.d.a.m.
- ♥ Cantine Lanzolla

## LA VISTA



- ♥ Palazzo municipale
- ♥ Torre Civica
- ♥ Palazzetto Miani-Perotti
- ♥ Casa-torre di Via San Giovanni
- ♥ Chiesa Madre Santa Maria Assunta
- ♥ Chiesa di Santa Maria delle Grazie
- ♥ Chiesa di San Giuseppe
- ♥ Chiesa di San Rocco
- ♥ Cappella di Santa Maria dei Martiri
- ♥ La Chiesa del SS. Crocifisso con la Cripta
- ♥ Santuario della Madonna degli Angeli
- ♥ Cappella dell'Immacolata Concezione
- ♥ Cappella di Santo Stefano
- ♥ Cappella di Santa Maria dell'Aracoeli
- ♥ Cappella di S. Maria di Costantinopoli
- ♥ Cappella di S. Lucia
- ♥ Foresta "Mercadante"

## L'UDITO



- ♥ Festa di San Giuseppe con falò (19 marzo)
- ♥ Festa della Madonna delle Grazie (8 settembre)
- ♥ Processione della "Madonn' d'basç'" (terza domenica di maggio)
- ♥ Processione e Cavalcata del SS. Crocifisso (14 settembre)
- ♥ Festa patronale in onore di Maria SS. degli Angeli (1-3 agosto)
- ♥ "Pane e olio in frantoio" (novembre)
- ♥ Festa della birra (agosto-settembre)
- ♥ Sagra delle Pettole (8 Dicembre)
- ♥ Sagra della Focaccia (terza o ultima domenica di agosto)
- ♥ Sagra campestre di Santa Lucia sull'omonima collina (13 Dicembre)

## IL TATTO



### ARTIGIANATO GASTRONOMICO:

- ♥ Pasticceria e cake designer  
"Sara e Serena Sugar & More"
- ♥ Pasticceria Gardenia
- ♥ Caseifici
- ♥ "Pane & Co."
- ♥ "UomoFocaccina"
- ♥ Panetteria della Murgia
- ♥ Panificio Santa Maria degli Angeli
- ♥ "Non solo pane"

## IL GUSTO

### PANE DA LIEVITO MADRE COTTO NEL FORNO A LEGNA

A Cellamare è talmente diffusa e radicata la tradizione di preparare il pane in casa che si è mantenuto attivo un forno a legna comunale per la cottura di pane, focacce, taralli e biscotti, secondo il metodo più antico.

Se avete voglia di conferire un aroma inconfondibile alle vostre ghiottonerie, andate in via Forno, nel centro storico, e affidate i vostri manufatti alle sapienti mani del personale che si occuperà della cottura. Il consiglio è quello di restare ad osservare la bocca del forno in questa emozionante operazione: la luce intensa della fiamma viva, la pala che entra ed esce con una rapidità sorprendente, la porta di ferro che si apre e si chiude, il colore degli alimenti che cambia lentamente e infine l'uscita del nostro prodotto pronto per essere gustato. Che soddisfazione!

La tradizione impone rigorosamente di preparare il pane con lievito madre: un prodotto di elevata qualità e più digeribile. Lasciatevi conquistare dalla passione per la genuinità, armatevi di pazienza e di tempo: non è una preparazione veloce ma ne vale assolutamente la pena!

#### INGREDIENTI

**Lievito madre:** 300 gr farina tipo 1, 150 ml circa di acqua, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di zucchero. **Pane:** 1 kg farina 0 (o miscele di farine diverse), ½ litro circa di acqua, sale q.b.

**Lievito madre.**Primo giorno: impastate 100 gr di farina con lo zucchero e il sale, aggiungendo poco alla volta 50 ml di acqua tiepida. Dovrete ottenere un panetto morbido. Conservatelo per 48 ore a temperatura ambiente in una coppetta con il coperchio. Terzo giorno: aggiungete al panetto 100 gr di farina e impastate con 50 ml di acqua. Riponetelo come fatto in precedenza. Quinto giorno: unite al panetto ancora 100 gr di farina, lavoratelo con 50 ml di acqua e lasciatelo riposare. Dal settimo giorno la lievitazione naturale si sarà avviata e noterete delle bollicine sul panetto.

**Pane.**Su una spianatoia versate la farina, formate la classica fontana, al suo interno aggiungete un bicchiere d'acqua tiepida nel quale avrete sciolto il sale, il panetto di lievito madre e impastate aggiungendo altra acqua a poco a poco. Lavorate con tanta energia fino ad ottenere una palla morbida ed omogenea. Coprite con un telo di cotone ed una coperta e lasciate lievitare per almeno due ore.

Riprendete l'impasto, staccate un piccolo pezzo, riponetelo in un contenitore chiuso e conservatelo al fresco (anche in frigorifero). Vi garantirete così il vostro lievito madre per le prossime volte. Ora create le forme di pane che più vi piacciono. Copritele sempre allo stesso modo e attendete altre due ore.

Finalmente infornate: il contatto con la pietra vi garantisce il giusto grado di cottura, la fiamma vivace crea una magnifica doratura sulla superficie esterna e la legna dona un sapore unico trasmesso proprio dai ceppi utilizzati.

Una volta sfornato, resterete inebriati dal profumo intenso del pane. Addentatelo ancora caldo, da solo o con un filo di olio extravergine di oliva, sarà una ... fragrante *escursione* nei sapori di una volta!



## L'OLFATTO



- ♥ Cantine “Di Gioia”
- ♥ Frantoio “Di Gioia Giovanni”
- ♥ Frantoio “Di Natale Trifone”
- ♥ Frantoio “Digioia Domenico”



## LA VISTA



@ Giuseppe Pavone

- ♥ Castello Caracciolo
- ♥ Largo Castello
- ♥ Forno Comunale
- ♥ Piazza Don Bosco
- ♥ Torre dell'Orologio
- ♥ Porta della Terra
- ♥ Chiesa di Santa Maria Annunziata
- ♥ Cappella di San Michele

## L'UDITO



- ♥ Corteo e sagra di Sant'Amatore (ultimo sabato di aprile)
- ♥ Festa patronale di Sant'Amatore (prima domenica di maggio)
- ♥ Festa di San Raffaele Arcangelo (prima domenica di ottobre)
- ♥ Presepe vivente nel borgo antico (26-27 dicembre e 6 gennaio)

## IL TATTO



### ARTIGIANATO GASTRONOMICO:

- ♥ Forno comunale  
(per informazioni 080 4656278)
- ♥ Panificio Montecarlo
- ♥ Panificio da Tonio
- ♥ Pizzeria Antico Arco
- ♥ Pizzeria dello Sport
- ♥ Pizzeria Fantasy
- ♥ Pizzeria Le Dominik
- ♥ Trattoria-Braceria La Parrilada
- ♥ Rosticceria Marrakech
- ♥ Rosticceria SunBar
- ♥ Rosticceria Miriam
- ♥ Pasticceria-Rosticceria da Peppino
- ♥ Pasticceria-Rosticceria Fly
- ♥ Pasticceria-Rosticceria Sapori e Delizie

## IL GUSTO

### CAVATELLI CON CARDI SPINOSI E PALLONE DI GRAVINA

Esiste un prodotto caseario dalla forma completamente sferica, il Pallone di Gravina. Si tratta di un formaggio semiduro speciale (Presidio Slow Food) perché realizzato con latte vaccino crudo proveniente dalle masserie del bacino dell'Alta Murgia. Si può consumare fresco ma poiché la stagionatura gli conferisce il suo peculiare sapore piccante, per apprezzarlo maggiormente è consigliabile gustare quello stagionato ben oltre i tre mesi dalla produzione.

E' eccezionale da solo ma anche in cucina si presta ad una giusta esaltazione di sapori. Qui lo abbiamo abbinato con una delle tante piante spontanee del territorio, il cardo spinoso (*cynara cardunculus*, per la precisione!). In alternativa, potreste utilizzare bietoline, fagiolini o spinaci.

#### INGREDIENTI (per 4 persone)

350 gr di cavatelli di semola di grano duro, 350 gr di cardo spinoso lessato, 200 gr di Pallone di Gravina fresco grattugiato, 1 spicchio d'aglio, olio extravergine di oliva pugliese, sale e pepe q.b., origano q.b., polvere di pomodoro disidratato.

Liberate i cardo dalle foglie e lessateli in abbondante acqua salata, dopodiché strizzateli bene e tagliateli a striscioline. In una padella scaldare un filo d'olio con l'aglio e versateci i cardo. Dovete farli insaporire per qualche minuto: aggiungete un pizzico di origano e continuate a mescolare per non farli attaccare. Spegnete e teneteli da parte. Intanto fate cuocere i cavatelli (qui abbiamo usato i cavatelli più grandi, chiamati anche capunti) in acqua salata per 3-4 minuti ma non gettate via l'acqua di cottura perché vi servirà per mantecare. Prendete una padella molto capiente, versate sul fondo un po' di questa acqua di cottura, fate riscaldare e infine rovesciatevi i cavatelli. Unite i cardo e, poco alla volta, il Pallone di Gravina. Mescolate energicamente a fuoco vivace, aggiungete ogni tanto un mestolo di acqua di cottura e, meglio ancora, tenete leggermente sollevata la padella dal fornello per non far attaccare il formaggio. Dopo qualche minuto, vedrete pasta e verdura avvolti dalla crema bianca del formaggio fuso, quindi spegnete e unite un po' di pepe. Servite con una spolverata di pomodoro disidratato, un filo di olio crudo e scaglie di Pallone di Gravina. Insomma, tra la pasta di semola di grano duro, le verdure selvatiche, l'origano e l'olio extravergine di oliva avvolti dal sapore deciso del formaggio, vi godrete una appassionante ... *escursione* in lungo e in largo nel territorio carsico di Gravina in Puglia!



## L'OLFATTO



- ♥ Cantina Botromagno
- ♥ Cantina “Colli della Murgia”
- ♥ Cantina Azienda agricola Fiore
- ♥ “Amari e Rosoli” Liquoreria Artigiana
- ♥ Oleificio “Frantoio Raguso”
- ♥ Micotec - Funghi cardoncelli
- ♥ Azienda Agroalimentare Biologica – Maria Desiante
- ♥ Base Pizza Srl – U TUB
- ♥ Molini Andriani – Gluten free
- ♥ Pastificio La Gravinese
- ♥ Caseifici

## LA VISTA



- ♥ La Cattedrale
- ♥ Chiesa di S. Maria del Suffragio
- ♥ Convento di San Sebastiano
- ♥ Convento di Santa Sofia
- ♥ Convento di San Francesco
- ♥ Castello Svevo
- ♥ Rione Fondovito
- ♥ Torre dell'Orologio
- ♥ Monumento ai Caduti
- ♥ Quattro Fontane
- ♥ Chiesa di San Michele delle Grotte
- ♥ Chiesa della Madonna della Stella
- ♥ Chiesa di S. Maria degli Angeli
- ♥ Chiesa Rupestre del Padreterno
- ♥ Chiesa Rupestre di San Basilio
- ♥ Complesso rupestre delle Sette Camere
- ♥ La Gravina con il Torrente Canapro
- ♥ Pianoro Madonna della Stella
- ♥ Parco Archeologico
- ♥ Parco Robinson
- ♥ Museo Pomarici Santomasì, con Cripta di San Vito Vecchio
- ♥ Ponte Acquedotto sulla Gravina
- ♥ Bosco Difesa Grande con Centro Visite (Area SIC)
- ♥ Sede del Parco Nazionale Alta Murgia (con Masserie, Jazzi e Pulicchio)

## L'UDITO



- ♥ Fiera regionale di San Giorgio  
Artigianato – Agroalimentare  
Agricoltura – Turismo (18 - 25 aprile)
- ♥ Festa di San Michele delle Grotte  
(8 maggio)
- ♥ Festa del Santissimo Crocifisso  
(primo weekend di Giugno)
- ♥ Raduno Internazionale dei Cortei  
Storici (15-20 settembre)
- ♥ Festa Patronale di San Michele Arcangelo  
(29 settembre)
- ♥ Sagra del Fungo Cardoncello  
(metà novembre)
- ♥ Festa di Santa Lucia  
(13 dicembre)
- ♥ “Passio Christi”  
(Domenica delle Palme)



# IL TATTO



IL PALLONE DI GRAVINA

## IL GUSTO

### FARINELLA CON RAGU' DI **BRASCIOLE** (INVOLTINI DI CARNE)

Farinella non è soltanto il nome della maschera tipica del Carnevale ma è soprattutto un'antica farina a base di ceci e orzo tostati e pestati. Nasce dalla creatività della gente dei campi per garantirsi un pasto sostanzioso: il contadino lavorava lontano da casa, portava il suo sacchetto di farinella e, per pranzo, la mangiava semplicemente con acqua, olio, cipolle selvatiche o anche con fichi freschi.

Solo intorno al 1700 la Farinella fu scoperta anche dai ricchi signori che la consumavano al naturale con il sugo, sulle verdure ben condite, e perfino mescolata allo zucchero per trasformarla in dolce. Il fatto di essere una farina tostata e non cruda, la pone a tavola come una insolita alternativa al pane. La tradizione vuole che si faccia cadere a pioggia nel sugo di carne.

Per restare in ambiente contadino, abbiamo scelto il ragù con la carne dell'animale che ci si poteva permettere un tempo: l'asino. Naturalmente, se preferite, potete utilizzarne anche un altro tipo.

#### INGREDIENTI (per 4 persone)

Farinella, 4 fette di carne d'asino, 800 gr di passata o salsa di pomodoro, 1 costa di sedano, 1 carota, 1/2 cipolla, alloro, olio extravergine di oliva pugliese, sale, pepe, pecorino grattugiato, prezzemolo.

Per le *brasciole* cercate di acquistare il taglio più indicato dell'asino: un pezzo delle guance o del diaframma. Stendete le fettine sul tagliere, distribuite su ognuna di esse pepe, sale, un po' di prezzemolo e un cucchiaino di pecorino. Arrotolate le fettine e chiudetele con uno o due stuzzicadenti.

Tagliate sedano, carota e cipolla a tocchetti. In un tegame (meglio se di terracotta), versate l'olio, aggiungete gli involtini e fate rosolare. In questo modo la carne non disperderà troppo liquido nel sugo e resterà più succosa. Quando la carne sarà colorita su tutti i lati, aggiungete il vino e aspettate che evapori, quindi unite gli odori e l'alloro, fate insaporire per qualche minuto e poi aggiungete la passata di pomodoro. Salate e proseguite la cottura a fuoco moderato per un paio d'ore. Per la prima ora con la pentola coperta, dopo sollevate un po' il coperchio. A cottura ultimata, mettete abbondante sugo in un piatto insieme ad una *brasciola*, impugnate un bel cucchiaino (o meglio ancora, una bella manciata) di farinella e rovescietela a pioggia su tutto il sugo. Gustate con un cucchiaino ma aspettate qualche secondo prima di mandar giù. Le vostre papille gustative saranno solleticate dal sapore tostato della farinella insieme alla dolcezza del ragù. Un composto che non ha uguali! Ora assaggiate insieme ad un pezzetto di carne e compierete per intero la vostra sublime ... *escursione!*



## L'OLFATTO



- ♥ Antico frantoio Losavio
- ♥ Oleificio Cooperativa "La Putignanese"
- ♥ Olivinicola Todisco
- ♥ Colavecchio Vitivinicola
- ♥ Antica vinicola Intini Pasquale – Frantoio oleario

## LA VISTA



- ♥ Borgo antico
- ♥ Palazzo Romanazzi Carducci
- ♥ Piazza del Plebiscito
- ♥ Chiesa di S. Pietro
- ♥ Chiesa di S. Maria la Greca
- ♥ Chiesetta di S. Cosma e Damiano
- ♥ Chiesetta dell'Addolorata
- ♥ Chiesetta di S. Stefano
- ♥ Chiesa di San Domenico
- ♥ Chiostro delle Carmelitane e Biblioteca Comunale
- ♥ Grotta del Trullo
- ♥ Chiesa in grotta di "S. Michele di Monte Laureto" (visitabile su richiesta)
- ♥ Chiesa in grotta della "Madonna delle Grazie" (visitabile su richiesta)

## L'UDITO



- ♥ Carnevale con sfilate di strabilianti carri allegorici (date stabilite in base alla Quaresima)
- ♥ Festa dell'orso, giornata della Candelora (2 febbraio)
- ♥ Festa dei cornuti con taglio delle "corna" in piazza (giovedì Grasso)
- ♥ Festa della Madonna delle Grazie, con scampagnata nei boschi intorno al sito della grotta dedicata alla Madonna (ultima domenica di maggio)
- ♥ Festa della Madonna Maria SS. del Carmine (luglio)
- ♥ Festa di Santo Stefano, protettore di Putignano (3 agosto)
- ♥ Festeggiamenti in onore di S. Michele Arcangelo nei quartieri rurali di S. Michele in Monte Laureto e San Biagio (29 settembre)
- ♥ Sagra del fungo e dei sapori di bosco (ottobre)
- ♥ La notte dei falò di Santa Lucia (12 dicembre)
- ♥ Festa delle propaggini, inizio del Carnevale (26 dicembre)

## IL TATTO



### ARTIGIANATO GASTRONOMICO:

- ♥ Caseifici
- ♥ Prodotti da forno – taralli

### ASSOCIAZIONI DI CARTAPESTAI:

- ♥ “cArteInRegola”
- ♥ “Carta & Colore”
- ♥ “CARTA..PESTANDO”
- ♥ “AR.CA.S Franco Giotta”
- ♥ “Conlemani”
- ♥ “Falsabuco Tradizione e Innovazione”
- ♥ “La maschera”

### ARTIGIANATO ARTISTICO:

- ♥ Abiti in cartapesta: Luigia Bressan
- ♥ Lavorazione ferro battuto: I Capozza
- ♥ Sculture in bassorilievo: A. Guagnano
- ♥ Lavoraz. della pietra: Giuseppe Miccolis
- ♥ Mobili in arte povera: Lelio Daprile
- ♥ Manufatti in terracotta: Antonella Di Bello

### MANIFATTURE:

- ♥ Abiti da sposa e cerimonia
- ♥ Moda bambino

## IL GUSTO

### “GRANO BUONO DI RUTIGLIANO” CON CECI NERI

Qui scopriamo un tipo di grano straordinario: il *Grano Buono di Rutigliano*. Si distingue dagli altri perché è particolarmente indicato per la cucina e meno per la panificazione. Ma soprattutto si tratta di un cereale autoctono di origine antichissime (come testimoniano alcuni ritrovamenti archeologici) e arrivato a noi solo grazie alla passione di poche famiglie che non hanno mai smesso di coltivarlo secondo la tradizione. Nel tempo, la cucina locale si è arricchita di numerose ricette che esaltano le caratteristiche di questo cereale, ma secondo gli usi contadini si combinava al meglio con altri prodotti della terra per creare un piatto completo e nutriente.

#### INGREDIENTI (per 4 persone)

500 gr di *Grano Buono di Rutigliano*, 300 gr di ceci neri, 1 cipolla rossa, olio extravergine di oliva pugliese, sale.

Per cucinare sia il grano che i ceci secondo la tradizione, non potete fare a meno di utilizzare una pentola di terracotta. Infatti la cottura nella terracotta conferisce agli alimenti un profumo inconfondibile. Dovete solo scegliere la forma (tiella o pignata) che più vi piace e poi decidere se cucinare in un angolo del caminetto o sul fornello a gas (senza dimenticare lo spargifiamma!).

I ceci dovrete lasciarli in ammollo per 12 ore in una coppa con abbondante acqua. Considerate che ceci e grano hanno più o meno gli stessi tempi di cottura, quindi potrete anche cucinarli contemporaneamente.

Il grano va lavato sotto l'acqua corrente e messo a bagno in acqua tiepida per una mezz'oretta. Dopodiché mettetelo a cuocere con abbondante acqua (5/6 litri) a fuoco vivace. Quando inizia a bollire, riducete il fuoco al minimo e calcolate un paio d'ore di cottura. Non serve mescolarlo mentre cuoce ma assicuratevi che ci sia sempre l'acqua in pentola. Il grano è pronto quando risulta tenero, quindi salatelo e scolatelo.

Torniamo ai ceci: risciaquateli, metteteli nella pentola ricoprendoli completamente d'acqua e portate ad ebollizione. Dopo qualche minuto, eliminate la schiuma che si forma in superficie. Quindi, mettete il coperchio e fate cuocere per due ore circa sempre coperti d'acqua (aggiungendola se si dovesse consumare). A fine cottura, aggiungete il sale.

Mettete in un padellino un bicchiere di olio extravergine di oliva e fate soffriggere la cipolla a fuoco basso per qualche minuto. In una zuppiera versate il grano, i ceci e il soffritto. Rimescolate accuratamente per insaporire il tutto, aggiustate di sale e servite sia caldo che freddo. Già dal profumo, capirete perché la gente di Rutigliano abbia difeso con tenacia questo “tesoro” giallo-oro! Avventuratevi in una suggestiva ... *escursione* nelle tradizioni contadine: teneri chicchi di grano che si alternano a ruvidi ceci legati dal profumo della cipolla. Un connubio perfetto fra sapori e valori nutrizionali!





## L'OLFATTO



In estate il profumo più intenso che si sente nell'aria di Rutigliano è quello dell'uva bianca. In particolare dell'uva da tavola della varietà "Italia". Una qualità che suscita un'estasi sensoriale particolare: polpa croccante e consistente con un delicato aroma di moscato.

Anche esteticamente, è un piacere ammirare il grappolo dalla forma grande e conica con gli invitanti acini di colore verde-giallo.

## LA VISTA



- ♥ Torre normanna
- ♥ Chiesa collegiata di Santa Maria della Colonna e San Nicola
- ♥ Chiesa di Sant'Andrea (o di S. Chiara)
- ♥ Chiesa di San Vincenzo (o di S. Anna)
- ♥ Chiesa di San Gregorio Magno (o del Purgatorio Vecchio)
- ♥ Chiesa dell'Immacolata (o del Purgatorio Nuovo)
- ♥ Chiesa di Maria SS. del Carmine
- ♥ Convento dei Padri Cappuccini
- ♥ Chiesa di San Nicola de Criptis
- ♥ Museo del Fischiello in Terracotta "Domenico Divella"
- ♥ Museo Civico Archeologico "Grazia e Pietro Didonna"
- ♥ Museo Capitolare Ecclesiastico "Santa Maria della Colonna"

### CHIESE RURALI:

- ♥ Ruederi di Sant'Apollinare
- ♥ Chiesa di Maria SS.ma. Annunziata
- ♥ Chiesa della Madonna delle Grazie
- ♥ Chiesa di San Michele Arcangelo
- ♥ Chiesa di Sant'Antonio Abate
- ♥ Chiesa della Madonna della Stella
- ♥ Chiesa di Maria SS.ma Materdomini
- ♥ Chiesa di San Lorenzo
- ♥ Chiesa della Madonna del Palazzo

### MASSERIE:

- ♥ Panicelli,
- ♥ San Martino,
- ♥ Della Madonna,
- ♥ Purgatorio,
- ♥ Ciacci,
- ♥ San Nicola,
- ♥ Pagnotta,
- ♥ De Bellis,
- ♥ Favale.

## L'UDITO



- ♥ Fiera del Fischietto in Terracotta e Festa di Sant'Antonio Abate (17 gennaio)
- ♥ "Passa Pass" (Lunedì di Pasquetta)
- ♥ Corteo Storico medievale di San Nicola (secondo weekend di maggio)
- ♥ Festa del Grano (prima domenica di luglio)
- ♥ Festa della Madonna del Carmine (14-15-16 Luglio)
- ♥ Sagra del Cavatello (luglio-agosto)
- ♥ Fiera di San Lorenzo (9-10 agosto)
- ♥ Altarini di Ferragosto (14-16 agosto)
- ♥ Festa del SS. Crocifisso (13-15 settembre)
- ♥ Sagra dell'Uva (fine settembre)
- ♥ Festa Patronale di San Nicola con le tipiche "Fanove" ( 6 Dicembre)
- ♥ Sagra della Pettola (seconda domenica di dicembre)
- ♥ Mercatino dell'Antiquariato nel Borgo antico (prima domenica di ogni mese)

## IL TATTO



### ARTIGIANATO GASTRONOMICO:

- ♥ Caseifici
- ♥ Prodotti da forno
- ♥ Pastifici
- ♥ Pasticcerie

### ARTIGIANATO ARTISTICO:

- ♥ Fischietti artistici di varie forme in terracotta
- ♥ Manufatti in terracotta

# IL GUSTO

## LA FALDACCHEA

Ecco il dolcetto di pasta di mandorle, nato ai primi del '900, originale e unico nel suo genere. Al contrario delle altre lavorazioni affini, dure e secche, la faldacchea è morbida e umida. All'interno, tenero pan di Spagna e amarena, all'esterno una splendente copertura di cioccolato bianco.

Secondo la tradizione, è il "dolce della sposa" da donare agli invitati insieme alle bomboniere, ma ormai a Turi si produce tutti i giorni.

Se volete farlo a casa con le vostre mani, concedetevi un po' di tempo perché richiede una lavorazione lunga, lasciate poi spazio alla vostra creatività, creando le forme che più vi piacciono (cuori, stelle, fiori).

### INGREDIENTI

**Pasta:** 1 kg mandorle pugliesi pelate, 600 gr zucchero, 18 tuorli d'uovo, 1 bicchiere d'acqua, scorza grattugiata di 1 limone, 1 cucchiaino di cannella.

**Farcia:** pan di Spagna, amarena, Alchermes.

**Glassa:** 1 kg cioccolato bianco, zucchero fondente q.b.

### PASTA:

Tritate le mandorle molto finemente, aggiungete la scorza di limone, la cannella e amalgamate il tutto. Mettete in una pentola (preferibilmente antiaderente), lo zucchero con l'acqua e portate ad ebollizione finché lo zucchero non diventa quasi trasparente. Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare un po' e unite i tuorli mescolando sempre. Cuocete il tutto a fuoco moderato per 5 minuti circa, mescolando energicamente senza interruzione. Quando vedrete che la pasta si stacca dalle pareti della pentola, toglietela dal fuoco, versatela su un tagliere e lasciatela raffreddare rimescolandola ogni tanto. Una volta completamente fredda, copritela con della pellicola trasparente e conservatela fino al giorno dopo.

### FARCIA:

Fate dei quadratini di pan di Spagna che dovrete bagnare con l'Alchermes e strizzare. Preparate le amarene.

Con la pasta di mandorle, formate prima dei cordoni, poi tagliateli a pezzetti e schiacciateli creando dei dischetti alti 2 cm circa. Ponete al centro un'amarena e un quadratino di pan di Spagna, dopodiché richiudete tirando i bordi e riunendoli verso l'alto per formare una pallina. A questo punto scegliete: se seguire la tradizione e farla diventare un rombo, oppure se usare la vostra fantasia e trasformarla in un cuore, un fiore o perfino un animaletto. Adagiate quindi le forme su vassoi rivestiti di carta da forno e lasciatele in un luogo fresco e asciutto per almeno un giorno.

### GLASSA:

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato e lo zucchero fondente. Aiutandovi con una forchetta, immergete completamente i dolcetti nel cioccolato, scolate bene e lasciateli asciugare su fogli di carta da forno.

E dopo tanta fatica, una volta solidificata la glassa, premiatevi con il primo assaggio! Scoprirete subito il piacere di una variegata... *escursione*: la compattezza del cioccolato, la morbidezza eccezionale della pasta di mandorle e il sapore deciso dell'amarena unita al pan di Spagna. Attenzione, la faldacchea di Turi è come la sua ciliegia: una tira l'altra!



## L'OLFATTO



Il territorio di Turi si caratterizza prevalentemente per la coltivazione della ciliegia "Ferrovia". In primavera si può ammirare lo spettacolo dei ciliegi in fiore e poi, in estate, è bellissimo lasciarsi inebriare dalla bontà di questo frutto rosso dalla polpa profumata e succosa.

E ancora:

- ♥ Casa vinicola Coppi
- ♥ Azienda vitivinicola "Giuliani"
- ♥ Azienda agricola "San Domenico" (olio biologico)
- ♥ Azienda agricola "Vito Pascale"



## LA VISTA



- ♥ Palazzo marchese
- ♥ Chiesa di San Rocco o dell'Annunziata
- ♥ Chiesa Matrice di Santa Maria Assunta
- ♥ Chiesa di San Giovanni Battista
- ♥ Torre dell'Orologio
- ♥ Chiesa di Santa Chiara
- ♥ Chiesa di San Domenico
- ♥ Chiesa e Grotta di Sant'Oronzo
- ♥ Archivio Storico e Biblioteca Comunale
- ♥ Cella di Antonio Gramsci  
(nella Casa di Reclusione di Turi)
- ♥ Ex Convento dei Francescani
- ♥ Ex Cimitero dei Colerosi
- ♥ Boschetto Zaccheo

### MASSERIE:

- ♥ Lezzi
- ♥ Musacco con annessa neviera
- ♥ Caracciolo
- ♥ Sant'Angelo
- ♥ La Difesa Nuova
- ♥ La Difesa Vecchia
- ♥ Azzone
- ♥ Lerede
- ♥ Serrone
- ♥ S. Elena
- ♥ S. Teresa
- ♥ Caione
- ♥ Il Regio
- ♥ Petrosino

## L'UDITO



- ♥ Passeggiata tra i ciliegi in fiore (aprile o secondo la fioritura)
- ♥ Festival “La Rosa di Turi” (25 – 27 aprile)
- ♥ Didiario, suggeritori di libri (primavera)
- ♥ Sagra della ciliegia ferrovia (giugno o secondo la maturazione del frutto)
- ♥ Festival del Bel Canto (fine luglio)
- ♥ Festa patronale in onore di Sant’Oronzo (24 - 28 agosto):
- ♥ Festa del Borgo Antico e Sagra delle delizie turesi (settembre)

## IL TATTO



### ARTIGIANATO GASTRONOMICO:

- ♥ Ciliegie e percochi:  
Antica Masseria Musacco
- ♥ Prodotti tipici caseari:  
Masseria La Lunghiera
- ♥ Prodotti tipici: Masseria Coppi
- ♥ Dolciaria Aurelia
- ♥ Cristalli di Zucchero
- ♥ Dolci Promesse
- ♥ Luciana Dolci
- ♥ Antica Pasticceria Mina Susca
- ♥ Il Granodoro di Puglia
- ♥ Zerotarallo

### ARTIGIANATO ARTISTICO:

- ♥ Arte, scultura, pittura, restauro:  
Peppino Susca
- ♥ Scultura, pittura e restauro:  
Fabio Basile
- ♥ Scultura, oggettistica d'autore e  
restauro: Daniela Angellillo

### MANIFATTURE:

- ♥ LOM Laboratorio Ortopedico  
Mediterraneo

## **ITINERARIO N. 1**

### **BARLETTA – ANDRIA - GRAVINA IN PUGLIA – CASSANO DELLE MURGE**

L'itinerario comincia da **Barletta**, città della Disfida. Sul mare si impone il Castello federiciano, simbolo del potere svevo e di tutti i poteri che si sono succeduti nei secoli, oggi luogo cardine della cultura della città.

Spostandosi verso **Andria**, capitale dell'olio extravergine d'oliva, è d'obbligo fare una sosta in un caseificio per assaggiare la Burrata di Andria. Poi, dalla maestosa Cattedrale S. Maria Assunta, percorrendo stretti vicoli e affascinanti piazzette, una piacevole scoperta: un Museo del Confetto, unico nel suo genere che custodisce e racconta la secolare tradizione dolciaria. Assaggiare i confetti dal cuore tenero (noti come tenerelli), fatti con mandorle di Puglia e nocciole IGP del Piemonte ricoperte da un doppio strato di purissimo cioccolato, è un'esperienza da provare assolutamente. Si percorre poi la Strada dell'Olio d'Oliva DOP Castel del Monte, dopo una sosta al Museo dell'Olio e Frantoio Storico, si ammira l'enigmatico maniero ottagonale Castel del Monte – Patrimonio Unesco, nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

Procedendo nell'Alta Murgia, ecco **Gravina in Puglia**, soprannominata "Giardino di Delizie" dall'Imperatore Federico II di Svevia, Sul dorso di un colle, sorge il Castello Svevo, edificato attorno al 1231 da Federico II di Svevia e adibito all'arte venatoria che l'imperatore era solito praticare nel territorio. Il centro storico è ricco di monumenti e chiese: d'obbligo una visita alla bellissima Cattedrale in stile romanico. Da visitare la seicentesca Chiesa di S. Maria del Suffragio detta del Purgatorio e la Chiesa della Madonna delle Grazie (1602). Il centro storico cela un affascinante e misterioso mondo sotterraneo fatto di cunicoli, cantine, chiese rupestri, granai, forni seicenteschi. In un territorio che offre una natura rigogliosa e generosa sono conservate antiche tradizioni gastronomiche. L'iscrizione "Grana Dat et Vina" (offre grano e vino) sullo stemma araldico suggella l'eccellenza delle produzioni tipiche e la cultura del mangiar sano dell'arte culinaria gravinese. Un'esperienza da vivere e da raccontare inebriandosi con i profumi della Verdecia D.O.C. di Gravina, degustando gustosi formaggi e prelibate carni e addolcendosi il palato con il tipico Sasanello gravinese, un invitante biscotto di vin cotto al profumo di cannella, chiodi di garofano e cioccolato e concludendo il viaggio del gusto con un rosolio di erbe spontanee dell'Alta Murgia. Eccellenza tra i prodotti della tradizione casearia è il Pallone di Gravina, Presidio Slow Food, che risale all'epoca della transumanza e che racconta storie di pastori che transitavano e sostavano a Gravina lungo il tratturo Bradanico-Tarantino.

Tradizioni e cultura del gusto conducono a **Cassano delle Murge**, ideale porta di ingresso nel Parco Nazionale Rurale dell'Alta Murgia. Meravigliosa è la millenaria "Grotta della Madonna" sottostante il quattrocentesco Santuario della Madonna degli Angeli, in cui è custodito un "Crocifisso ligneo del XIV" secolo ed un "Presepe in pietra" scolpito nel '400. Passeggiando sulla collinare "strada Panoramica", nella rinomata Foresta Mercadante, si gode un panorama che abbraccia il Gargano e l'ampia conca della Valle d'Itria. Un paesaggio di straordinaria bellezza che conduce alla scoperta dei tesori dell'arte. Numerose le chiese e le cappelle che raccontano tradizioni religiose ancora fervide. Nel cuore del caratteristico centro storico, tra archi e strette stradine, vicoli e cortili, domina la pietra calcarea. Qui sono custoditi alcuni sapori della tradizione gastronomica murgiana. I tipici "fornelli fumanti all'aperto" invitano a gustare succulenti piatti locali. I prodotti spontanei della terra sono il fondamento della cucina locale: lampascioni, finocchietto selvatico, asparagi, funghi cardoncelli e cicerchie deliziano il palato con il loro sapore genuino. Il famoso Cece nero, Presidio Slow Food, è ineguagliabile: la sua inconfondibile rugosità cela una dolcezza farinacea inimitabile.

## ITINERARIO N. 2

### POLIGNANO A MARE – PUTIGNANO – TURI – ACQUAVIVA DELLE FONTI

L'itinerario comincia da **Polignano a Mare**, “Perla dell’Adriatico”, tra panorami pittoreschi, suggestivi scenari a strapiombo e bellezze naturali.

Spostandosi nel cuore della terra dei Trulli, si giunge a **Putignano**, la città del Carnevale più antico d’Europa. Caratteristica è la “Chiancata”, la lunga strada che collegava Porta Barsento a Porta Grande, le due porte di accesso al paese e al centro storico di impianto medievale.

Stradine strette e tortuose, tipici vicoli e suggestive corti che si affacciano lungo le vie del borgo, conducono alla scoperta dei tesori dell’arte e della cultura. Merita una visita la Chiesa Matrice di S. Pietro. Accanto alla chiesa il Palazzo del Balì, che per secoli ha ospitato il rappresentante del Gran Consiglio dell’Ordine dei Cavalieri di Malta. Di fronte al palazzo si può ammirare il Sedile Organo con orologio e stemma della città sulla facciata. Il centro storico custodisce tradizioni artigianali che vanno da quelle più antiche della lavorazione della pietra o della cesteria rurale a quella più attuale della cartapesta. La tradizione contadina ha tramandato antiche usanze gastronomiche per la preparazione di piatti semplici e gustosi. Da assaggiare le cicorielle selvatiche o le cime di rapa, le polpette di pane o il grano con olio e formaggio. Il piacere della tavola a Putignano rivive anche in piccoli gesti come quello della degustazione dei tipici taralli, fatti con olio d’oliva, vino bianco e farina di grano tenero.

In un paesaggio quasi totalmente pianeggiante e ricco di vegetazione che corre parallelamente alla costa adriatica, è situata **Turi**, città delle ciliegie, leader nella produzione della qualità “Ferrovia”. Dall’assoluta bellezza del paesaggio, da ammirare soprattutto nel periodo dei ciliegi in fiore per poi assaporare la prelibatezza e il sapore del “frutto degli innamorati”.

Una passeggiata che riporta indietro nel tempo alla scoperta della città medievale, scorrendo portali ad arco lunato a sesto acuto, attraversando strette viuzze in Via S. Andrea e in Via Arco Palmisano, tutt’intorno al Palazzo settecentesco dei Marchesi Venusio. Scenografica è la piazza Cap. Colapietro. Da visitare la Chiesetta di San Rocco, che rientra nelle chiese a due cupole pugliesi, dichiarata monumento nazionale. Fuori dal centro abitato, l’imponente Chiesa di Sant’Oronzo a croce greca sorta tra XVII e XVIII sec. sulla grotta dove la tradizione vuole che il Santo leccese si fosse rifugiato per sfuggire alle persecuzioni.

L’itinerario tra cultura e gusto conduce alla scoperta di **Acquaviva delle Fonti**, città della cipolla rossa. Piazza dei Martiri 1799 è il punto di partenza per immergersi nel cuore del borgo antico, Borgo Autentico d’Italia, tra antichi palazzi e piccole chiese che raccontano la storia della città.

Da visitare la Cattedrale, una delle quattro Basiliche Palatine della Puglia. Tra le opere architettoniche più importanti, l’elegante Palazzo de Mari, che incorpora l’antico castello normanno del XII secolo, oggi sede municipale, e il Museo Civico che ospita la Mostra Archeologica Permanente “Salentino alle origini della città”, con reperti dell’omonimo villaggio, appartenenti alla civiltà peucezia.

Ad Acquaviva storia ma anche tradizioni e cultura del mangiar sano: prodotto principe è la Cipolla rossa, presidio Slow Food, rinomata per la sua dolcezza e per la sua tipica forma e colorazione, coltivata secondo gli antichi metodi contadini. La Cipolla di Acquaviva è il filo conduttore per laboratori del gusto e degustazioni di prodotti tipici locali, vere e proprie esperienze da vivere e da raccontare. Un prodotto ricercato, inneggiato nelle poesie della cultura popolare e protagonista ogni anno di eventi a tema, “La Festa della Cipolla Rossa” e la Sagra del Calzone di Cipolla, vero trionfo di sapori della tradizione enogastronomica pugliese che soddisfa il palato di turisti e appassionati.

### ITINERARIO N. 3 MOLA DI BARI – RUTIGLIANO – CASAMASSIMA – CELLAMARE

L'itinerario comincia da **Mola di Bari**, dove a darvi il benvenuto sono l'azzurro del mare e l'antico porto peschereccio tra i più importanti di Puglia. E dall'azzurro si passa poi al paesaggio di terre rosse e di distese di vigneti di **Rutigliano**, "città dell'Uva e della terracotta". Rutigliano è famosa anche come capitale dei "Fischietti in Terracotta" per l'antica attività figulina oggi valorizzata nella tradizionale "Fiera del Fischietto in terracotta Città di Rutigliano" che si tiene il 17 Gennaio di ogni anno. Passeggiando per le vie cittadine è possibile ammirare questi caratteristici e coloratissimi oggetti della tradizione e scoprire i tesori del borgo, dominato dalla svettante Torre normanna. Nel cuore del centro storico si trova la Chiesa collegiata di Santa Maria della Colonna e San Nicola. Da visitare il Santuario del Santissimo Crocifisso, che custodisce la miracolosa scultura lignea raffigurante Cristo in croce. Nell'agro di Rutigliano è rilevante la presenza di masserie, tra le quali merita una visita Masseria Panicelli, una masseria fortificata del XV secolo. La tradizione gastronomica locale offre prodotti tipici e piatti preparati con ingredienti genuini dalle sapienti mani delle massaie. Farina e acqua, lavorati a mano sui tipici tavolieri di legno, danno vita ai famosi cavatelli pugliesi, ottimi se conditi con le tipiche cime di rapa pugliesi o con le cicorielle selvatiche. Ancora oggi è possibile ammirare la maestria di anziane donne sedute sulla sedia di paglia con il tavoliere all'altezza delle ginocchia a fare i cavatelli.

Dai colori delle masserie a quelli della città di **Casamassima**, il paese azzurro, per un voto fatto nel XVII sec. da Michele Vaaz alla Madonna di Costantinopoli, che preservò il borgo dalla peste. Di qui l'ordinanza dell'allora signore di Casamassima di dipingere il caseggiato a calce viva, aggiungendo il colore azzurro del manto della Madonna. Il centro storico di impronta medievale, inserito tra i Borghi Autentici di Italia, si sviluppa attorno ad un'imponente dimora padronale detta "Castello" e custodisce il patrimonio culturale e architettonico di Casamassima. Porta Orologio è l'ingresso del pittoresco borgo antico, tra suggestive viuzze fatte di "chianche" (basole in pietra), chiassi (vicoli ciechi), corti e basse abitazioni un tempo tinteggiate di azzurro. Da gustare la cucina tipica mediterranea che predilige l'uso di ingredienti genuini della terra e che preserva antiche tradizioni, dal pane casereccio, ai tipici taralli arricchiti da acciughe e capperi, semi di finocchio, vino primitivo, cipolla e uvetta, fiocchi di patate o nella versione di taralli dolci con cocco e cioccolato, pistacchio, caffè o nocciola, alle varietà di pasta fresca preparata rigorosamente in casa, abbinando vini di qualità.

In un paesaggio che presenta morbidissime ondulazioni che regalano una suggestiva vista panoramica della Conca di Bari, scrutando il mare all'orizzonte, sorge **Cellamare**, "Cella d'Amore" in Terra di Bari. La città è caratterizzata da un suggestivo borgo antico, tutt'intorno alla piazza principale, con accesso dal suggestivo arco della Porta Terra e su cui si affacciano la Chiesa matrice intitolata a Santa Maria Annunziata e la maestosa Torre dell'orologio. Percorrendo un vicolo lastricato con antiche basole, si giunge all'affascinante Castello risalente al XIII secolo, che racconta storie di illustri famiglie nobiliari. Un salto nel passato fatto di antiche usanze e tradizioni gastronomiche che rivivono nella quotidianità della gente del posto. Molte famiglie cellamaresi producono in proprio olio, vino, conserva di pomodoro, ortaggi e verdure. Continuano inoltre a preparare pane, focacce, calzoni, taralli, dolci di mandorle, tutti cotti nell'antico forno a legna comunale situato nel borgo antico. Tra le specialità tipiche il calzone di sponsali e le pettole da gustare in pieno relax e benessere, accolti nel clima di convivialità e genuina ospitalità di questa terra.

*Testi estratti e adattati da <http://www.cuoredellapuglia.it>*

# **INDICE**

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Acquaviva delle Fonti | <b>6</b>  |
| Andria                | <b>12</b> |
| Casamassima           | <b>18</b> |
| Cassano delle Murge   | <b>24</b> |
| Cellamare             | <b>30</b> |
| Gravina in Puglia     | <b>36</b> |
| Putignano             | <b>42</b> |
| Rutigliano            | <b>48</b> |
| Turi                  | <b>54</b> |
| Itinerario N.1        | <b>60</b> |
| Itinerario N.2        | <b>61</b> |
| Itinerario N.3        | <b>62</b> |

**PER IL COORDINAMENTO SI RINGRAZIANO:**

Davide Carlucci  
 Benedetto Miscioscia,  
 Gerardo Spinelli  
 Michele Laporta  
 Sergio Varvara  
 Emanuela Elba  
 Giuseppe Valenzano  
 Antonello Palmisano

**PER LE RICETTE SI RINGRAZIA DEL PREZIOSO CONTRIBUTO:**

Antonietta Montenegro (Acquaviva delle Fonti)  
 Ristorante Borgo Montegrosso (Andria)  
 Verna Carni e Gastronomia (Casamassima)  
 Agriturismo Amicizia (Cassano delle Murge)  
 Maria Positano (Cellamare)  
 Trattoria Zia Rosa (Gravina in Puglia)  
 Ristorante Scinuà (Putignano)  
 Isabella Lepore (Rutigliano)  
 Dolciaria Aurelia (Turi)

**IL GUSTO:**

Fotografie di Luigi Bruno

**CONTATTI:**

Cuore della Puglia  
 Atrio Palazzo di Città  
 70021 Acquaviva delle Fonti (BA)  
 (Comune capofila)  
 T. +39 080 3065111

cuoredellapuglia@gmail.com  
 www.cuoredellapuglia.it

Finito di stampare: Dicembre 2016