



Sommario



NOVE SERE DI GUSTO

Bentornata Tipica | pag. 26

È di scena l'eccellenza | pag. 28

Il talento à la carte | pag. 32

Sapore di mare | pag. 36

Memorial Consoli | pag. 40

Scuola di cucina | pag. 42

Fra tradizione e innovazione | pag. 44

Da quelli della notte a quelli della cucina | pag. 46

La semplicità che stupisce | pag. 48



INSALATA
LIVING EMOTION

SERVIZIO CLIENTI
080.496.88.96

Via Putignano, 112 - 70013 Castellana Grotte (BA)
info@insalatalivingemotion.it
www.insalatalivingemotion.it



Sommario



APPROFONDIMENTI

La tipicità passa anche dal biologico | pag. 53

Mappa Tipica | pag. 60

Galleria dei Tipici | pag. 62

Angelo Consoli | pag. 75

Davide Tambone | pag. 78

Intervista doppia Porcelli vs. Lorusso | pag. 80

Tipica fa rima... con cabaret! | pag. 84

Roberta Zivoli | pag. 86

Pasquale Ladogana | pag.88





Chi dorme
non piglia...
..never

**Progetti speciali per super brand e per minibudget.
Comunicazioni day-by-day per tutti.**

Per descriverci bastano 154 caratteri alla Google:

"L'agenzia piccola nei numeri, grande nelle esperienze,
snella e reattiva nell'approccio con la comunicazione:
feedback immediati, progetti pensati e sviluppati in
tempi rapidi."

Strategie e (ri)posizionamenti di marca, advertising,
corporate & branding, visual design, collateral,
packaging, web, film e sport, eventi, street marketing,
word-of-mouth, social brand network, flash e mob e
not conventional marketing.

**Perché quando una marca parla al consumatore è
comunicazione, quando riesce a dialogare con lui è
intesa.**

never before[®]
ITALIA
MARKETING | COMUNICAZIONE

C.da Monopoli, 3 Castellana Grotte (Bari) > Servizio clienti **080.496.42.21**
info@neverbeforeitalia.it > www.neverbeforeitalia.it



l'evento più atteso dell'estate

Tipica, terza edizione

Le grotte accolgono la kermesse del gusto. L'ispirazione è sempre la stessa. La Puglia intera. Tipica è tornata

Eccoci arrivati alla terza edizione. Tipica ritorna con la sua formula vincente che sposa il gusto della genuinità con la valorizzazione dei prodotti tipici del meraviglioso quanto ricco territorio pugliese. E non solo.

Quest'anno Tipica, oltre all'esaltazione dell'amore per il mangiare sano e di qualità, offrirà al suo pubblico un intrattenimento di livello nazionale. Questa guida vi accompagnerà alla scoperta dell'evento più atteso dell'estate in Puglia, la vetrina di sapori antichi mixati ad una sapiente quanta

innovativa creatività tutta nostrana. Chef, espositori, ospiti, partner, sponsor. Questa nuova sfida editoriale che Never Before Italia propone ancora una volta, con sempre rinnovato entusiasmo e voglia di sorprendere, vi immergerà in un mondo ricco di sensazioni, profumi, storie di vite straordinarie, approfondimenti, promozione del territorio. Con l'unico scopo di far comprendere profondamente il vero valore della tipicità. La kermesse del gusto, patrocinata dal Comune di Castellana-Grotte (Assessorato al turismo e

alle attività produttive), dalle Grotte di Castellana, dalla Regione Puglia (Assessorato alle risorse agroalimentari e Assessorato al turismo e all'industria alberghiera), dalla Provincia di Bari e dal Presidio Capocollo Martina Franca. Tipica, promossa dall'Associazione Enogastronomica Terra di Puglia e Never Before Italia, vi sorprenderà ancora. Percorrete insieme a noi questo imperdibile viaggio nel gusto. I vostri sensi vi ringrazieranno.

L'ispirazione è sempre la stessa. La Puglia intera. Tipica è tornata.



Prof. Francesco Tricase
Sindaco di Castellana Grotte

una politica che promuove

Enogastronomia vetrina d'eccellenza

I prodotti della nostra terra ancora una volta diventano protagonisti di un evento che vuole rappresentare la ricca e rinomata tradizione enogastronomica locale.

Anche quest'anno, con la terza edizione, Tipica - Festival dell'Enogastronomia e delle Tipicità pugliesi, oltre a riconfermarsi evento di grande prestigio per Castellana Grotte e per la Valle d'Itria, si rinnova come importante veicolo di promozione turistica della nostra città, delle nostre Grotte e dell'intera regione Puglia. I prodotti della nostra terra, con i loro inconfondibili profumi e sapori, ancora una volta diventano protagonisti di un evento che vuole rappresentare la ricca e rinomata tradizione enogastronomica locale, motivo di grande vanto per l'intera regione. È anche su questa ineguagliabile risorsa che l'Amministrazione

Comunale, che mi onoro di rappresentare, sta ponendo in essere tutte le condizioni amministrative e strutturali necessarie per costruire attorno a Castellana il movimento turistico che merita, attraverso un lavoro di perfezionamento basato sulla continuità, perché l'impegno convinto e il coraggio di investire importanti risorse su Tipica è sinonimo di forza e determinazione nel perseguire gli obiettivi prefissati. Promuovendo le tipicità locali, le Grotte di Castellana, splendida cornice in cui si inserisce Tipica, per il terzo anno consecutivo diventano centro veicolante dello sviluppo e della valorizzazione enogastronomica della regione. Ancora una volta,

nelle "vie del gusto" si ritrovano sul piazzale Anelli aziende provenienti dalle province pugliesi a proporre le eccellenze e le prelibatezze del nostro territorio, mentre ai fornelli dello Showcooking si esibiscono alcuni tra i migliori chef della Regione. Da non sottovalutare, poi, il richiamo naturale della comicità e della verve cabarettistica e satirica. Nel salutare e dare un caloroso benvenuto a tutti gli espositori e a quanti vorranno visitarci, desidero porgere un particolare ringraziamento a tutti coloro che collaborano alla buona riuscita di questa manifestazione, con la speranza che Tipica possa crescere sempre più e con essa la visibilità delle Grotte e delle tipicità locali.



Andrea Rinaldi
Assessore al turismo e allo spettacolo

una cultura che guarda al futuro

Lo spettacolo delle tipicità

Più di sessanta espositori che puntano anche per quest'anno su questa importante vetrina. Tipica accompagna nel suo sviluppo e nella sua crescita Castellana.

Terzo appuntamento con Tipica, il festival dell'enogastronomia e delle tipicità pugliesi, che riunirà, ancora una volta a Castellana, alcuni dei più grandi chefs di Puglia accompagnati, quest'anno, dall'esilarante comicità degli ospiti di livello nazionale che sapranno intrattenere e divertire il pubblico.

Nove giorni di festival, più di sessanta espositori che puntano anche per quest'anno su questa importante vetrina, divisi nelle diverse sezioni, secondo la stessa formula vincente e consolidata degli altri anni,

un ristorante per lo Show cooking, una vasta area per le Vie del Gusto, una Piazzetta dei Sapori. Questi le proposte di Tipica, evento che, anche quest'anno, il Comune di Castellana-Grotte e le Grotte di Castellana, affiancati dalla Regione Puglia - assessorati al Turismo e alle Risorse Agroalimentari - e dalla Provincia di Bari, hanno deciso di sposare.

Tipica vuole accompagnare nel suo sviluppo e nella sua crescita Castellana, che torna a proporre per il terzo anno una manifestazione originale e di sicuro richiamo presso le Grotte, perno centrale di un

evento di portata notevole per le attività produttive locali, che saranno rappresentate dai migliori esponenti del settore, e per il territorio della Valle d'Itria, che racchiude in sé le bellezze dei trulli, delle marine e delle grotte.

Un ringraziamento doveroso va a chi ha reso possibile questa terza edizione del festival, ad organizzatori, sponsor, partner istituzionali e aziende che hanno collaborato e, naturalmente, a cittadini e visitatori, che spero, come avviene ormai da due anni, partecipino numerosi.



Maurizio Tommaso Pace
Presidente Grotte di Castellana

promuovere le grotte: fra tradizione e grandi eventi

La natura sposa il gusto

Migliaia di turisti e amanti della buona cucina potranno apprezzare la fantasia e la splendida ospitalità che queste terre baciata da madre natura sanno offrire.

Le Grotte di Castellana sono liete di ospitare per il terzo anno il festival delle tipicità pugliesi, con l'intento di dare un valore aggiunto a coloro che vogliono ammirare la meraviglia del nostro mondo sotterraneo, facendo assaporare loro le ricchezze della cucina pugliese presentata dai migliori chef del territorio.

L'enogastronomia è una risorsa molto importante per la nostra terra. Ogni anno il turista che si reca nella nostra regione ha la possibilità di vivere in posti incantevoli mentre gusta i sapori della

nostra cucina, scoprendo prodotti unici per la loro genuinità.

Tipica anche quest'anno contribuirà ad animare il cuore del turismo pugliese. Le migliaia di turisti e amanti della buona cucina potranno così apprezzare l'originalità, la fantasia e la splendida ospitalità che queste terre baciata da madre natura sanno offrire.

In occasione della inaugurazione di Tipica, anche quest'anno ci sarà la possibilità di passeggiare tra le ampie caverne delle Grotte di Castellana anche di sera dalle ore 20.00 con le "Visite

Notturme".

Dal 1 agosto, poi torna lo SpeleoNight, la visita speleoturistica tutti i giorni, un percorso ancora più suggestivo tra luci e colori in un'atmosfera unica.



Gianni Colonna
Direttore tecnico e Chef manager Tipica

le professionalità che valorizzano la puglia nel mondo

Chef ed efficienza, bandiera di qualità

Cuochi con passione e capacità sensibile e creativa, ci permettono di godere dei frutti della terra e della loro biodiversità dove la Puglia la fa da regina.

La nostra terra ricca di panorami unici di straordinaria bellezza che volano lontano, esaltano il piacere dei sensi quasi all'infinito. Sensi... che tutti insieme, sono stimolati dalle tante possibilità che la natura ha voluto donarci.

L'uomo molto ci ha messo del suo, con fatica e impegno ha modellato gli argini delle terre, coltivandole e permettendo così il corso naturale della vita...

Ora cuochi con passione e capacità sensibile e creativa, ci permettono di godere dei frutti della terra e della loro biodiversità dove la Puglia la fa da regina.

La nostra cucina è diventata

bandiera e sigillo di qualità e amore per le cose buone che danno piacere alla vita. Gli Chef invitati alla 3^a edizione di Tipica, solcano la strada intrapresa sin dal 2008, essendo fra i migliori ambasciatori della Cucina Pugliese nel mondo. Professionisti che utilizzano in cucina prodotti tipicamente territoriali, in ogni occasione e in tutti i contesti che li vedono protagonisti.

Il calendario di Tipica è arricchito dalla presenza di chef provenienti dalle provincie Pugliesi che danno lustro ai Ristoranti che dirigono e a tutto il mondo della ristorazione di qualità

made in Puglia.

Inoltre per i visitatori ci sarà la possibilità di cenare al Ristorante di *Puglia a Cena* o presso gli stand espositivi delle *Vie del Gusto* e della *Piazzetta dei Saperi* il meglio delle produzioni tipiche pugliesi saranno servite su un piatto ricco di tradizione e genuinità. Pertanto l'invito a partecipare a Tipica 2010 è rivolto a tutti coloro che cercano di stupirsi ed emozionarsi attraverso i sensi o semplicemente trascorrendo una bella serata in compagnia di tanta gente assistendo come spettatore allo spettacolo dei comici di Zelig e Colorado Caffè.



Feel⁺



Ford Notarcar, sponsor ufficiale di Tipica 2010.

Servizio clienti **080 427.14.11**

Viale Aldo Moro, Monopoli
Via Benedetto Croce, Noci
Viale Roma, Fasano
Via dei Giardini, Martina Franca

NOTARCAR
il tuo concessionario di emozioni

www.notarcar.com

Il vetro, semplicemente *naturale.*



La scelta del vetro è una scelta responsabile, di rispetto dell'ambiente. Una bottiglia, se rifusa nel forno di una vetreria, ne dà luogo ad un'altra, con le stesse caratteristiche qualitative della precedente.

Una riciclabilità totale che permette un notevole risparmio energetico nella fase di fusione.

Il vetro conquista così la fiducia dei produttori alimentari, presentandosi con un invidiabile curriculum, caratteristiche che, secondo un sondaggio dell'Unione Nazionale Consumatori, sono percepite positivamente anche dalla totalità dei consumatori finali.



Vetriere Meridionali

Vetriere Meridionali Spa
Via per Conversano, 144 - CP 176
70013 Castellana Grotte (Ba)



momenti unici raccontano l'arte del creare

Showcooking: uno spettacolo tutto da gustare

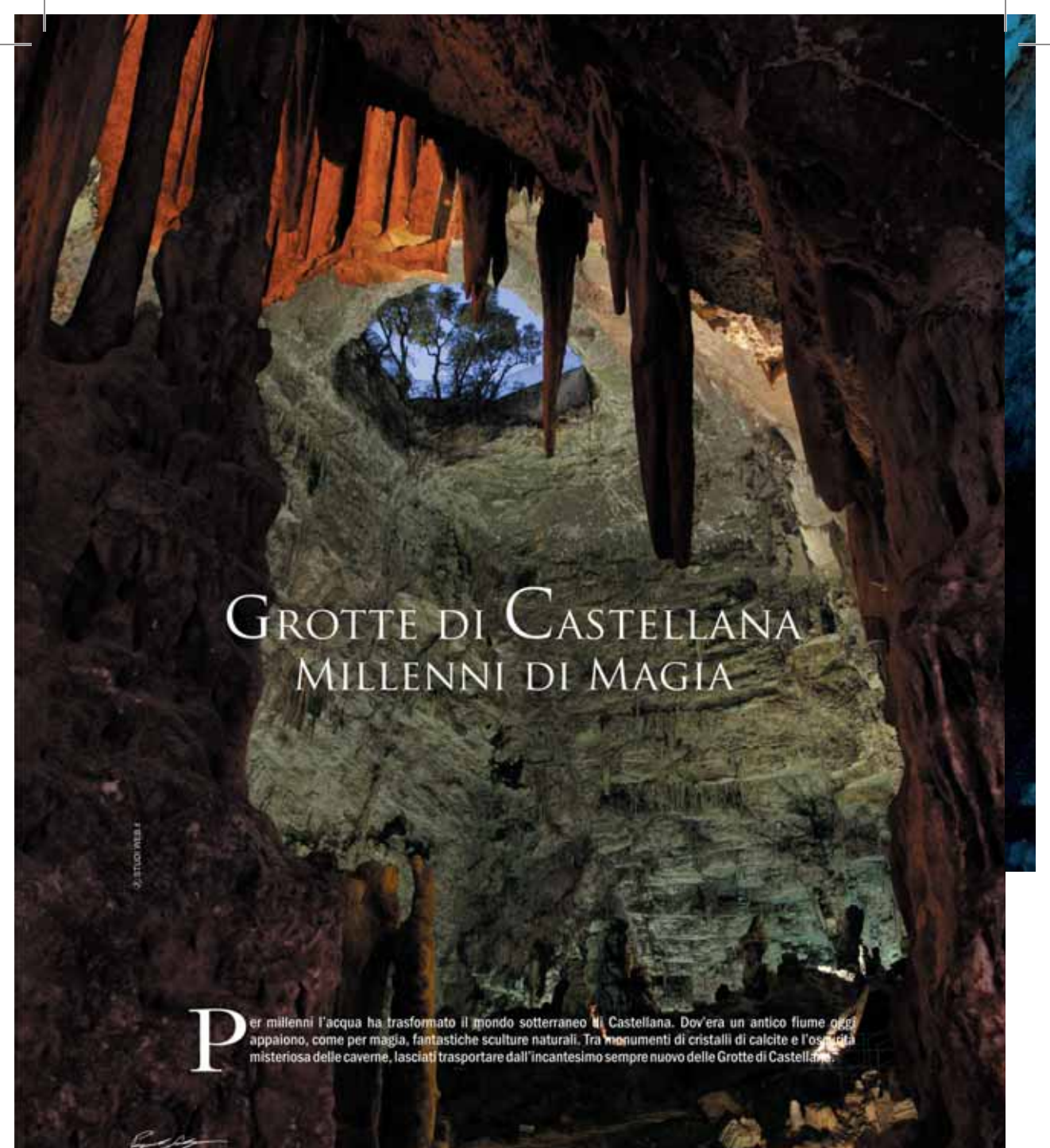
**La conoscenza fa aumentare i piaceri del cibo.
Ecco perché a Tipica ogni segreto viene svelato.**

Ingredienti tipici, modi di cottura, estrosità culinarie, antichi e moderni saperi. Tipica ci ha abituati ad uno spazio unico dove tutto questo mix di odori e creazioni diventa uno spettacolo per gli occhi: lo showcooking. Un momento imperdibile che si ripresenterà per tutte le nove sere della manifestazione, istanti preziosi in cui mani sapienti trasformeranno velocemente ingredienti di qualità della nostra regione in pietanze dalle mille sfumature. Quelle sfumature che solo chefs

che da sempre dispensano piacere con la loro fantasia e l'amore per le cose buone possono fare. Si consiglia di portar con sé carta e penna e di rivolgere l'attenzione ai preziosi segreti che i grandi cuochi della nostra terra sveleranno durante i momenti di preparazione dei menù proposti. L'arte del creare opere cariche di tradizioni, sapienza, innovazioni, ricerca, verrà trasmessa in diretta dalla voce degli stessi maestri della nostra cucina i quali, insieme ai loro team, riusciranno a stupire

anche i palati più esigenti con entusiasmanti ricette. Semplici gesti che sapranno regalare emozioni, facendo pregustare il piatto fin dal primo sguardo. Assistervi dal vivo sarà come immergersi nella cucina dei grandi ristoranti dove, ovunque si guardi, profumi e colori si mescolano in un modo unico ed irripetibile tra le dita di questi maghi del gusto.

**E solo Tipica rende questa
magia reale per tutti.**



GROTTE DI CASTELLANA MILLENNI DI MAGIA

Per millenni l'acqua ha trasformato il mondo sotterraneo di Castellana. Dov'era un antico fiume oggi appaiono, come per magia, fantastiche sculture naturali. Tra monumenti di cristalli di calcite e l'oscurità misteriosa delle caverne, lasciati trasportare dall'incantesimo sempre nuovo delle Grotte di Castellana.

www.grottedicastellana.it

Numero Verde
800-213976

tel: 080.4998211 - segreteria@grottedicastellana.it



Grotte di Castellana

cultura storica: un itinerario unico

non solo grotte. Alla scoperta di un mondo sotterraneo

Lo spettacolo della natura incontra la creatività dei sogni in uno scenario mozzafiato.

Nel cuore della Puglia, situate alle porte della Valle d'Itria, a pochi chilometri tra le terrazze a strapiombo sul mare, i misteriosi trulli, le case e masserie imbiancate, i muretti a secco e gli ulivi secolari, vicine ai centri commerciali e alle vie dello shopping, le Grotte di Castellana rappresentano oramai un sito naturalistico tra i più importanti nell'immaginario collettivo dei turisti provenienti da tutto il mondo. Una vacanza in Puglia non può essere completa senza il viaggio in questo mondo di

alabastro dove rispecchiare e delineare fantasiose forme di stalattiti e stalagmiti, composizioni carsiche ad opera della natura. Le Grotte segnano il percorso di un antico fiume sotterraneo. Scoperte il 23 gennaio 1938 dallo speleologo lodigiano, Franco Anelli, formano un complesso speleologico grandioso, il più bello conosciuto in territorio italiano. Delle grotte si sapeva l'esistenza, ma nessuno osava introdursi per perlustrarle interamente. Tante erano, infatti, le leggende e i racconti paurosi

sulle grotte, considerate nella cultura popolare la bocca dell'inferno.

Lo stupore che colpi gli occhi dello studioso è ogni giorno riprodotta nel volto dei tanti turisti nazionali e internazionali che giungono a visitarle.

Armatevi di curiosità: le cavità sotterranee si estendono per una lunghezza di circa 3 chilometri, fino a raggiungere una profondità di 72 metri al di sotto del livello del suolo. Per gli appassionati, il giro completo dura due ore, mentre l'itinerario breve è di circa 50 minuti.

Vi attende lo stupore di un luogo che offre una suggestione sempre varia: la Caverna Nera, così denominata per la particolare colorazione della parete a causa di un piccolo fungo; la caverna della Torre di Pisa, così chiamata per la particolare forma di una grande stalagmite, la caverna del Precipizio che si raggiunge accedendo da una piccola scala intagliata nella roccia; la Caverna del Duomo di Milano che richiama alla mente le guglie del capolavoro milanese; poi vi inoltrerete nel Cavernone della Civetta, il Corridoio del Serpente, il Piccolo Paradiso dove sostare con gli occhi al soffitto.

L'attesa diventa fremente per scoprire la Grotta Bianca, dove la magia si rinnova essendo considerata da tutti gli studiosi la "più splendente al mondo". Un incanto che abbaglia.

Una meraviglia nascosta al di sotto di una cittadina medievale, dalla lunga storia e dal centro storico ricco di testimonianze. Le tante preziose chiese sono il simbolo della devozione religiosa del popolo mentre i palazzi omaggiano le famiglie aristocratiche e poi tanti piccoli gioielli nascosti nel borgo.

Le visite si effettuano con l'ausilio di una guida, secondo due itinerari: quello breve di circa 1 km, fino alla Caverna del Precipizio, della durata di 50 min, e quello completo, fino alla Grotta



Bianca, di circa 3km e della durata di 2 ore. Si accede alle Grotte attraverso una scalinata che conduce fino al fondo della Grave, mentre la risalita è assicurata da una coppia di veloci e sicuri ascensori. Presso il sito turistico delle Grotte di Castellana è possibile visitare altri importanti strutture: il Museo Speleologico Franco Anelli, la Mostra Fotografica dei 72 anni dalla scoperta. Di grande rilievo culturale le iniziative che sono state intraprese nelle Grotte nel corso degli ultimi anni. Da 'Hell in the Cave', la rappresentazione dell'Inferno della Divina Commedia di Dante che verrà riproposto

ad agosto, alla rassegna cinematografica Grotte Horror, dallo Speleonight (visite turistiche al buio con gli esperti speleologi del Gruppo Puglia Grotte) alle visite "mondiali" alla Stalagmite World Cup, dal concerto-evento Viandante con il trombettista Vincenzo Deluci ai concerti del Festival della Valle D'Itria.

Dal 18 luglio GrotteVenti e dal primo agosto SpeleoNight per vivere

le Grotte di Castellana in maniera diversa.

Per l'estate 2010, le Grotte di Castellana concederanno ai fortunati visitatori la possibilità di ammirare i sotterranei al bagliore della luna. Si comincia dal 18 luglio fino al 31 agosto con GrotteVenti, la speciale visita serale con inizio alle 20.00,

nella quale si potranno ammirare le splendide e multiformi stalattiti e stalagmiti, le gallerie e le caverne, fino ad arrivare a quella che forse è la struttura calcarea più splendente del mondo: la Grotta Bianca. E da sabato 1 agosto una grande novità: SpeleoNight, la visita notturna (ore 22.00) solo su prenotazione a numero chiuso, che permetterà ai turisti di ammirare i meravigliosi antri al buio muniti solo di caschetti professionali da speleologi provvisti di lampada.

Per info e prenotazioni: tel. 080 4998211 www.grottedicastellana.it



FORMAZIONE



**INVENTIAMO
IL GUSTO
DEL TUO SPAZIO**

MATARRESE

ARREDI_ ATTREZZATURE E IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE

Alberobello (Ba) > www.matarrese.it
Servizio Clienti 080.43.23.431

scoprire la puglia

Il tacco e le sue punte

Un viaggio lungo nove giorni attraverso le ricchezze di una regione tutta da gustare.

Bellezze naturali, patrimonio artistico e culturale, artigianato, accoglienza. In una parola: Puglia. Una regione stracolma di ricchezze, carica di fascino intriso di mistero. Per le popolazioni che l'anno amata, per le figure storiche che l'hanno contesa. E le tracce di questo antico mondo è impresso nei monumenti, nelle vaste aree verdi, nei profumi, nei sapori, nei volti, nei linguaggi. Parchi, colline, montagne, mare, tanto mare. La Puglia racchiude in sé un piccolo, grande mondo che vale la pena di conoscere e scoprire. Il Tavoliere e le Murge. Il Gargano e il Salento. Il Barocco leccese ed i trulli di Alberobello. La Valle d'Itria e le Gravine. Da nord a sud, nell'entroterra o lungo le coste. Ovunque si punti lo sguardo non c'è altro che

da stupirsi. Chi visita la Puglia lo sa. Le sensazioni sono uniche, speciali, dalle tipicità straordinarie ed entusiasmanti.

Tipicità dalla terra...

Le specialità pugliesi sono famose e richieste in Italia. Ma non solo. Hanno conquistato il mondo. Chi l'avrebbe mai pensato, infatti, che la focaccia del piccolo forno di Altamura avrebbe costretto il colosso McDonald's a chiudere? Che il pastaio leccese potesse essere incoronato, secondo la rivista americana 'Wine Spectator', il creatore de 'la migliore pasta del mondo'? E come loro tanti altri, che hanno esportato le tipicità pugliesi rendendole punte di diamante, ambasciatrici nel mondo della sana, ricca, saporita, gustosa cucina pugliese. La genuinità e la

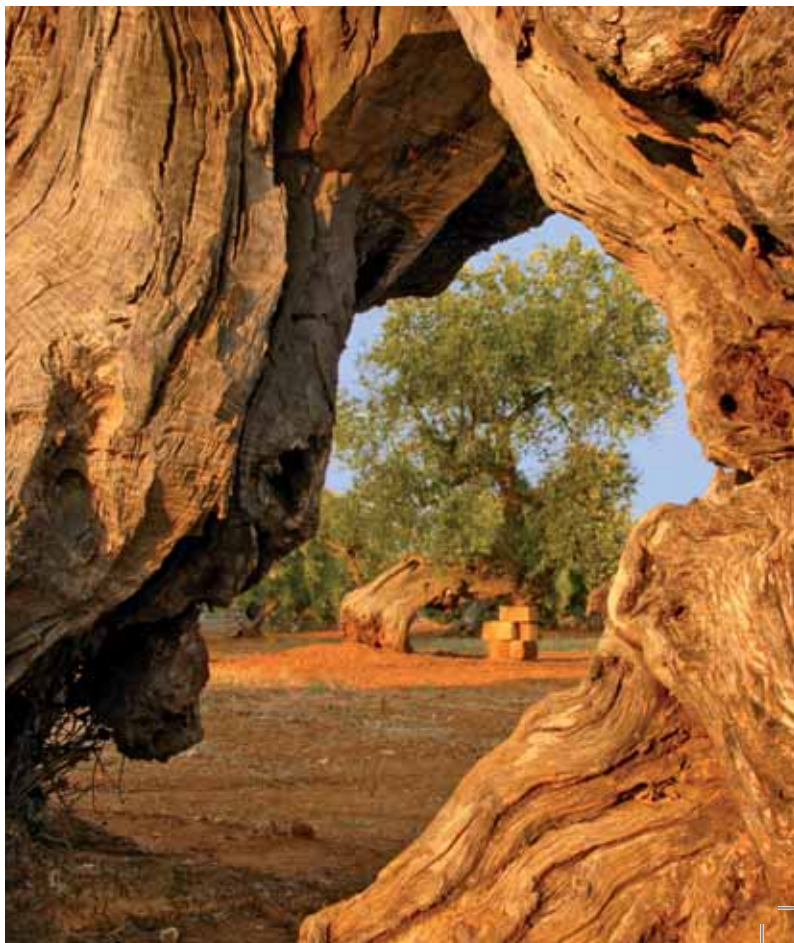
semplicità sono alla base di un'arte sapiente ed antica di secoli, tramandata da generazione in generazione. Con rispetto, passione, cura. Come non rimanere affascinati dai maestosi, secolari ulivi che si estendono a vista d'occhio colorando di verde argentato il paesaggio. Come non venire catturati dalla lunga fila di alberi da frutta, dai mandorleti, dai filari ricolmi di grappoli d'uva, uva che viene esportata e assaporata in tutto il mondo così come le ciliegie ed i percochi. Per non parlare della verdura. Ravanelli, cetrioli, 'cantalupi', cocomeri, 'orobanco', lampacioni. E i legumi come le fave, per la gioia di chi ama la nota 'impanata', o le lenticchie, cotte a fuoco lento nelle pignatte davanti al camino. E la mano dell'uomo che ha

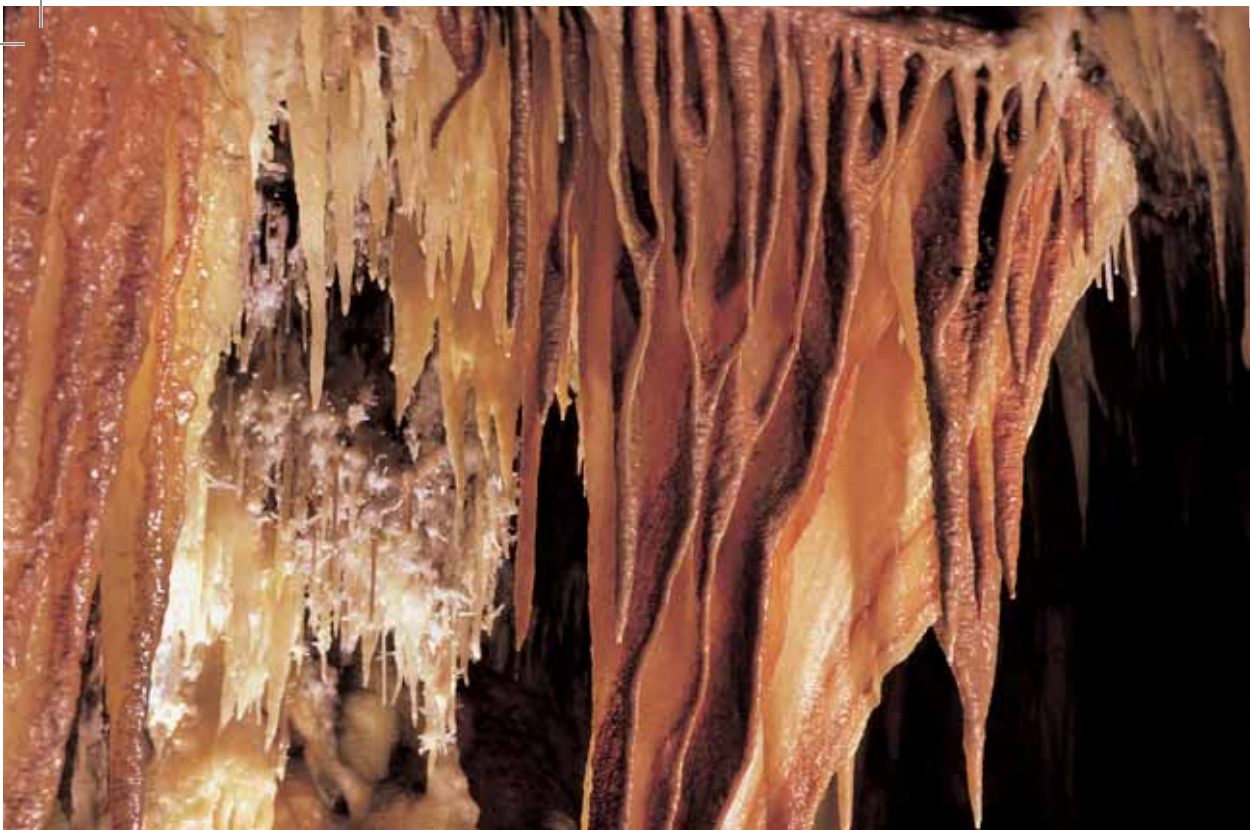
realizzato, come uno scultore con la sua opera, prodotti unici e ricchi di storia. Taralli, burrate, orecchiette, pane (di Altamura). Tradizioni, sapori, emozioni. Tutto si mescola in questa terra ricca di sfumature magiche, tutte da assaporare.

...e dal mare.

800 km di costa. La Puglia vanta la maggiore estensione costiera d'Italia. Un dato significativo che si riflette anche sulla tavola. Spiagge, calette, panorami, sfumature di colori che cambiano. Un mare che non ha niente da invidiare alle mete da sogno più classiche e che offre, nello stesso tempo, un'infinità di sapori per i palati più esigenti. Ogni giorno, infatti, il pesce freschissimo fa mostra di sé riempiendo i tanti banchi posizionati a ridosso di quell'oceano di ricchezza o nelle pescherie dell'entroterra. E mani sapienti lo preparano con cura, con dedizione, con devozione. Ricette semplici e leggere che trasmettono la riconoscenza profonda per questo mare generoso. Il pesce azzurro fa da padrone, ma anche cozze, ostriche, aragoste delle Tremiti, ricci di scoglio (tra i migliori del Mediterraneo), ricciole, cefali, spigole e rane pescatrici, sono fonte di orgoglio e la base di una cultura millenaria che viene dal mare. Adesso tocca a voi. Assaggiatela.

La Puglia vi aspetta.





alleanze strategiche per la promozione del sud

Trulli Grotte Mare

Mirko Casalino: il consorzio intercomunale è pronto per il piano di rilancio.

Il Consorzio Intercomunale Trulli Grotte Mare è una agenzia di sviluppo territoriale nata dalla aggregazione di nove Comuni (Polignano a Mare, Monopoli, Fasano, Conversano, Castellana Grotte, Noci, Locorotondo, Alberobello, Putignano) per esternalizzare l'attività di promozione e valorizzazione integrata del territorio. La promozione turistica, il reperimento di risorse per migliorare la qualità dei servizi ed attivare nuovi flussi turistici, la predisposizione di corsi di formazione,

l'organizzazione e gestione di iniziative, questi i principali compiti previsti dallo Statuto del Consorzio. In tale ottica l'attività degli ultimi mesi si è sviluppata attraverso queste quattro direttrici. Nell'ottica della promozione è stato creato il nuovo brand, la nuova brochure e il nuovo portale collegato con il sistema centrale di promozione della APT di Bari. La nuova veste è stata promossa attraverso la partecipazione alla BIT di Milano, attraverso l'organizzazione di un incoming di 20 giornalisti

di stampa e TV, attraverso la promozione e sostegno di iniziative locali dal respiro internazionale (Coppa del mondo di Aerobica, Meeting Consoli della Norvegia) e con la realizzazione di un redazionale. Previsti entro l'anno la realizzazione di un video/spot promozionale, l'organizzazione di un incoming di tour operator spagnoli. Come agenzia di sviluppo, il Consorzio ha tra i suoi compiti quello di reperire risorse per lo sviluppo di macro progettualità. Tra oltre 300 progetti,

il progetto IPA Adriatic LODESTAR, che vede tra i principali promotori e protagonisti il Consorzio, è tra i 55 considerati ammissibili, bisognerà attende settembre per poter definitivamente contare sul budget di 400 mila euro da investire sul territorio per attività di analisi territoriale, per la creazione di un osservatorio che sostenga l'imprenditoria locale del settore turistico, per la creazione di un master plan turistico basato su un modello di turismo sostenibile e per la creazione di nuove figure professionali. A seguito della partecipazione al bando Città Aperte e con la collaborazione della APT di Bari, oggi il Consorzio è in grado di investire 20 mila euro per la creazione di visite guidate con degustazioni di prodotti tipici. L'obiettivo è quello di porre la prima pietra per lo sviluppo di un sistema logistico che possa accorciare le distanze tra i singoli Comuni, pochi km che oggi sembrano, all'occhio del turista, una distanza infinita. Consci

del patrimonio culturale e ambientale che l'area possiede, il Consorzio si sta avviando alla apertura del tavolo di concertazione con la Regione per la costituzione del SAC territoriale. Obiettivo è quello di attivare un concreto processo di destagionalizzazione basato sulla conservazione del patrimonio culturale ed ambientale, sulla attività di promozione di tale patrimonio, sulla creazione di politiche di sviluppo, sulla definizione di standard di offerta e la creazione di servizi a fruizione elevata. Tutte voci potenzialmente finanziabili per chi voglia costituirsi in SAC. Convinti che tra i doveri del Consorzio ci sia quello di sostenere le iniziative del territorio, abbiamo promosso e sostenuto una pregevole iniziativa internazionale, La coppa del Mondo di Aerobica. In occasione di tale evento, il Consorzio ha messo a disposizione delle aziende del settore turistico e agroalimentare tre stand promozionali, ha potuto disporre di un proprio

stand istituzionale e ha personalizzato i bus degli atleti con il proprio brand. A metà giugno abbiamo avuto il piacere e l'onore di ospitare un meeting di consoli della Norvegia per ampliare la visibilità del territorio a livello europeo. Abbiamo sostenuto e promosso una iniziativa nata dal Comune di Conversano che ha visto coinvolte le scuole con sede nei nove Comuni. Gli studenti hanno partecipato ad un concorso fotografico avendo come tema sport e territorio. Ad oggi i maggiori sforzi vanno verso la formazione. A febbraio è iniziata una attività di dialogo con l'Università Europea del Turismo per la creazione nel territorio del Consorzio di una sede nazionale dell'Università che sviluppi per i giovani (il vero patrimonio di un territorio) corsi di alta formazione, dal respiro internazionale, che contribuisca a costruire le figure che costruiranno, condivideranno e svilupperanno una nuova strategia per il turismo del nostro territorio.



i sindaci che puntano sull'alleanza

Il network locale valorizza le identità del territorio

La natura, il patrimonio artistico e culturale, l'accoglienza eccellente. In questo contesto, l'enogastronomia può rappresentare una risorsa significativa capace di trainare il settore turistico in Puglia?



Il sindaco di CASTELLANA GROTTES **Franco Tricase**

Certamente l'enogastronomia può rappresentare un fattore di accelerazione dell'attrattività turistica e affiancarsi alle bellezze naturali e architettoniche di questa nostra Puglia.

In questo contesto Castellana, attraverso la sua Amministrazione Comunale e tutti gli altri soggetti implicati nei cicli turistici, è impegnata a promuovere una nuova forma di promozione, basata sull'organizzazione di eventi che possano lasciare tracce nel tempo sul territorio. Tipica punta a questo, così come hanno lo stesso obiettivo anche gli altri eventi in programma nell'estate castellanese. L'enogastronomia, quindi, deve essere valorizzata

come elemento peculiare e trainante, volano turistico da non sottovalutare.



Il sindaco di CONVERSANO **Giuseppe Lovascio**

Accanto alle bellezze artistiche e paesaggistiche, alle opere d'arte e ai monumenti, la Terra di Puglia conserva i sapori, gli odori e le tradizioni culinarie tipiche del nostro territorio. Con questa consapevolezza, abbiamo coniato un brand per Conversano "dalle terre alle torri" che pone in evidenza le due caratteristiche peculiari della città, nota per le varieghe bontà della terra e per le bellezze artistiche e architettoniche presenti sul territorio. Conversano ha il profumo del mosto e sa prendersi cura dei suoi ospiti deliziandoli con i prodotti più buoni della tradizione

pugliese: l'olio d'oliva, i dolci di mandorla, la pasta fresca, senza dimenticare le gustosissime ciliegie e i suoi gelati artigianali.

Il rilancio e la promozione turistica delle nostre città deve, pertanto, coinvolgere i cinque sensi della percezione per provocare nel visitatore indimenticabili emozioni e suggestive sensazioni, facendo sì che ognuno sia conquistato dai suoi colori e dai suoi profumi.



Il sindaco di LOCOROTONDO **Giorgio Petrelli**

L'enogastronomia e il territorio sono strettamente legati, poiché i prodotti della terra sono parte della nostra storia. La loro produzione si è perfettamente integrata nella morfologia del nostro territorio, contribuendo a marcare quei segni peculiari

che oggi lo sta facendo apprezzare dal turismo nazionale ed internazionale. Tutto questo è il risultato del duro lavoro dell'uomo in perfetta armonia con la natura. Un'armonia che si respira anche nell'architettura dei nostri centri e del territorio extraurbano, dove la pietra e la maestria degli artigiani locali sono riusciti a creare veri e propri capolavori, nel rispetto dell'ecosistema circostante. Se a tutto ciò aggiungiamo la proverbiale accoglienza che solo gli abitanti di questa terra riescono a dare, allora il quadro si completa nel più perfetto equilibrio tra l'uomo e lo spazio circostante.



Il sindaco di MONOPOLI Emilio Romani

La nostra regione e, in particolare, il nostro territorio è ricco di straordinarie bellezze naturali e artistiche che rappresentano un'eccellente attrattiva turistica. Da sempre, però, all'accoglienza unica della nostra gente e al ricco patrimonio culturale, si aggiunge l'aspetto gastronomico che per la sua unicità di sapori e di ricette fa della Puglia una delle regioni più apprezzate. In questo contesto il vino e le produzioni tipiche diventano mete turistiche. Insieme al

territorio e alla cultura di cui è espressione, il vino rappresenta un potenziale veicolo di forte sviluppo turistico.



Il sindaco di NOCI Piero Liuzzi

È l'unicità della nostra regione a rappresentare un risorsa in grado di generare flussi e costituire una meta appetibile. È l'attrattività della Puglia a sostenerne la competitività. Paesaggio, arte, architettura e storia, tradizioni culinarie e filiera agroalimentare, rappresentano l'offerta turistica nelle sue molteplicità. La Puglia ha tutte le carte in regola, e occorre saper comunicare bene la sua molteplicità ed unicità. Un auspicio: che aumenti la cultura dell'ospitalità non solo degli operatori, bensì della gente comune a cui affidare in primis la mission dell'accoglienza turistica.



Il sindaco di POLIGNANO Angelo Bovino

Lo sviluppo del settore turistico, in Puglia, deve necessariamente far leva sulla conoscenza e la

valorizzazione di ciò che rende unica la nostra enogastronomia. Bisogna dunque creare le condizioni perché chi arriva qui, per un periodo più o meno lungo di tempo, possa cogliere il sapore più autentico dei nostri prodotti, le peculiarità della terra e del mare, i nostri piatti preparati in modo genuino e nel rispetto dell'equilibrata dieta mediterranea, i vini eccellenti esportati in tutto il mondo.



Il sindaco di PUTIGNANO Gianvincenzo Angelini De Miccolis

Il patrimonio pugliese è talmente fecondo di realtà e fenomeni fortemente caratterizzati e caratterizzanti da registrare favorevole attenzione internazionale. L'acquisita visibilità delle sue innumerevoli risorse e la diffusa consapevolezza del valore del nostro Territorio si coniugano naturalmente con l'enogastronomia che rappresenta certamente un elemento trainante per lo sviluppo del settore turistico in Puglia.

Questa eccellente risorsa contribuisce ulteriormente a far conoscere, ad amare e a valorizzare l'intero Territorio pugliese.



IL MITICO “ER CIPOLLA” DEI FILM DI NATALE

Enzo Salvi è uno degli attori brillanti più completo dell'attuale panorama italiano. Riesce a spaziare con disinvoltura dai ruoli da caratterista comico che interpreta ogni anno nei blockbuster natalizi con Boldi e De Sica, a quelli da attore a 360° nelle commedie teatrali, fino ad arrivare alle recenti e fortunate apparizioni televisive.

Nel 2000 inizia la sua fortunata carriera cinematografica da protagonista con la serie di film di Natale. Nel Marzo 2004 mette in scena al Teatro Brancaccio **PANE e CIPOLLA**, dove usa la sua travolgente carica di simpatia a disposizione di una storia d'amore ricca di equivoci e risate, interpretando, come ormai tradizione, anche il suo irresistibile e amatissimo personaggio: **IL CIPOLLA**.

showcooking | 17 luglio 2010

Bentornata Tipica

Il trionfo del gusto ed una spumeggiante comicità inaugurano il festival delle tipicità pugliesi

Il Culinary Team Puglia è un organo ufficiale della UCRP – Unione Cuochi Regione Puglia – a sua volta rappresentativa della FIC – Federazione Italiana Cuochi. È un gruppo di giovani chef fortemente motivati a promuovere il territorio e a rappresentarlo in ambito nazionale ed internazionale attraverso la cultura dell'arte culinaria.

Il Team è oggi composto da un gruppo base di 12 membri:

Pier Luca Ardito (team Chef), Pietro Pezzolla (Team Manager), Daniele Caldarulo, Pierluca Ardito, Felice La Forgia, Paolo Galetta, Giuseppe Palmisano, Giuseppe Palmisano jr., Enzo Netti, Rocco Ardito, Francesco Conte, Andrea Tarquilio, Vito Semeraro.

Il Culinary Team Puglia è imperniato su un concetto di “unione affiatata”, in cui da subito prevalgono tre elementi fondamentali per il successo: interazione, appartenenza e identità. Queste caratteristiche hanno infatti permesso nel corso degli anni la partecipazione a numerose competizioni nazionali ed internazionali, facendone uno dei teams italiani più premiati in assoluto. La valorizzazione dei prodotti locali, magistralmente re-interpretati in chiave moderna, è il principio ispiratore con cui il team prende parte alle numerose prestigiose competizioni gastronomiche, dove passione e talento si concretizzano in importanti risultati.



Speciale ristorante **TENUTA MONACELLE**

Nascosto nel verde rigoglioso della Selva di Fasano, dove la Valle d'Itria si immerge con le sue morbide colline nel vicino mar Adriatico, tra ciliegi, ulivi, pini e querce si cela un autentico e caratteristico borgo di trulli. Le tipiche costruzioni dalla storia millenaria proprie del paesaggio pugliese vivono, "custodite", nel centro della "Tenuta Monacelle" estesa su di una superficie complessiva di quasi 20 ettari di terreno. Qui, in questo spazio, si respira un'atmosfera senza tempo, dove la fantasia e la magia convivono in una "fiabesca realtà". Poco distante dal suggestivo e

pittoresco borgo vecchio, sulle rovine di antiche costruzioni, sorge il borgo masserie realizzato in tufo secondo il tradizionale stile pugliese. La Tenuta propone serate indimenticabili a bordo della piscina rivestita in pietra di Trani composta da vasca bambini, vasca adulti e zone idromassaggio. All'interno del borgo si trova il ristorante "Il Ciliegeto", ricavato in Trulli "Addossati". L'illuminazione crea con la cura e l'eleganza dell'arredamento, atmosfere suggestive adatte ad ogni occasione. Qui la raffinatezza e la genuinità dei prodotti legati alla terra pugliese, il rispetto delle tradizioni più antiche della cucina e la cordialità del servizio offerto si combinano alla magica atmosfera.



TIPICA MENU

Stuzzica-appetito

"Castagne di mare" con uovo di quaglia e spuma di acqua di vongole e patate gialle di Polignano;
Succo di caroselli, pomodoro fiaschetti di Torre Guaceto e cipolla rossa con scampo in pasta brick fritto in olio extra vergine d'oliva;
Baccalà crudo con verdure in carpione con uvetta passa all'aspretto di more;
Gambero viola di Gallipoli con ananas, avocado e aria di limone.

Primo piatto

"Fricelli" di grano arso con pescatrice, pomodorini semi-canditi e asparagi di mare di Margherita di Savoia con crema di fiori di zuccina e olio ai ricci di Savalietri

Secondo piatto

Ricciola selvatica dell'Adriatico in crosta di pane d'Altamura, prezzemolo e caciocavallo con finocchietto arrostito alla pancetta arrotolata di Martina Franca con olio ai pomodorini eterni grigliati

Dessert

Amaretto al cioccolato "extra-bitter" con cuore liquido al frutto della passione
Ricotta "Cake" con fichi secchi con croccantino al pistacchio e geleè al mandarino
Sorbetto alle ciliegie della nostra Tenuta con zuppa ghiacciata di frutta e liquorino alla grappa

CANTINA TORMARESCA



showcooking | 18 luglio 2010

È di scena l'eccellenza

L'arte di trasformare cibi semplici in intrecci di odori inebrianti e sapori irresistibili.

Un percorso iniziato da giovanissimo. Una lento ma intenso cammino nel percorso gusto, nell'arte di trasformare cibi semplici in intrecci di odori inebrianti e sapori irresistibili. E da lì a diventare un grande chef è stato un passo breve. Questo, infatti, è oggi Michele D'Agostino, un maestro che ha collezionato nella vita tante soddisfazioni dalla sua professionalità e sapienza. Radici che affondano nella memoria di un ragazzo dai grandi sogni, sogni influenzati dalla maestria e dalla saggezza della madre. Giovanissimo entra nella scuola Alberghiera di Bari ed inizia quasi fin da subito a viaggiare all'estero. La sua attenzione è fin da subito focalizzata sui prodotti di alta qualità, sulle genuinità tipiche locali, sulle eccellenti materie prime. Predilige da sempre la cucina mediterranea e le ricette tradizionali della sua terra. È stato coordinatore didattico e gastronomico dell'Ateneo

della Cucina Italiana scuola di aggiornamento Professionale della Federazione Italiana Cuochi; insignito con l'onorificenza di "Les Disciples D'Auguste Escoffier" nel 2004; Maestro di Cucina ed Executive Chef Ordine professionale F.I.C.; Presidente regionale Associazione Cuochi Pugliesi. Consigliere Nazionale ordine professionale Maestri di Cucina. Insignito Collegium Cocorum F.I.C.; docente presso istituti accreditati per la formazione al lavoro della Regione Puglia; Direttore Commerciale Tenuta Casale Santa Maria grandi ricevimenti Cerignola (Fg) e molto altro. Oggi è Consulente alla New Lions. Il suo grande obiettivo è creare una cucina che non solo abbinì il sapore alla qualità, ma che sia particolarmente attenta alla salute, secondo il suo pensiero che la cucina abbia il compito importante del rispetto alla salute.



DA ZELIG CON LE SUE PAROLE CROCIATE

Claudio Batta è nato a Milano, il 10 Agosto 1968. Il grande pubblico ha imparato a conoscerlo nel personaggio di Capocenero "l'enigmista" di Zelig Circus. Ma Capocenero non è che uno dei personaggi di Claudio. Si consacra al cabaret per diversi anni portando in tournée per l'Italia gli spettacoli 'Lo stress mi stressa' e 'Chi è fuori è fuori chi è sotto è sotto'. Lo scorso anno è stato protagonista della sit-com "Belli dentro" in onda su Canale 5. Claudio Batta ha scritto due libri: 'La nimmistica' e 'Uttobene uttobene. Le crociate di una bodi guard in tournée'. Da 2006 è in tournée teatrale con "Adesso Batta." Regia di Alessandro Benvenuti.

Speciale ristorante NEW LIONS RICEVIMENTI

La sala di ricevimenti New Lions nasce da un'idea dei fratelli Falco, dopo anni di esperienza nel settore ristorazione. Aldo, Felice e Silvano costituiscono New lions dando vita al loro progetto di creare una struttura dedicata ai ricevimenti con un concetto di accoglienza nuovo e indirizzato completamente alla soddisfazione degli ospiti. Infatti la sala ricevimenti New Lions non è una struttura architettonica preesistente alla quale adeguarsi, ma una struttura appositamente ideata, concepita e realizzata per offrire eleganza e tutti i comforts per rendere indimenticabile ogni ricevimento. New Lions mette a disposizione 2 grandi sale chiamate rispettivamente "Sala Vincenzo e "Sala Lucrezia" così chiamate in onore dei genitori dei



fratelli Falco. Le sale sono adiacenti ma ben separate da una parete centrale fonoassorbente di altissima qualità che separa anche acusticamente i ricevimenti. Ogni sala può ricevere fino a 220 ospiti, ma all'occorrenza una volta richiusa la parete divisoria si potrà usufruire di un'immensa unica sala di ben 600 posti. Soffitti alti 6 metri, l'assenza totale di colonne centrali creano un'ambiente particolarmente accogliente ed ampio. Per una perfetta temperatura le sale sono dotate di un sofisticato sistema di microclimatizzazione in grado di distribuire il condizionamento dell'aria per tutto il perimetro della sala. Gli impianti acustici sono tutti incassati nei soffitti e distribuiti uniformemente nei soffitti in modo da garantire una percezione di suono, limpido, corposo ma mai fastidioso. Ogni dettaglio è studiato per rendere ogni cerimonia speciale. L'impianto luminoso "My home" garantisce una gestione personalizzata di ogni ricevimento creando effetti diversi a seconda che si voglia un matrimonio gioioso o a lume di candela. Grande cura ed attenzione è stata data non solo alle grandi sale interne ma anche a tutte le aree esterne che sono un indispensabile complemento per trascorrere un giorno indimenticabile. I grandi giardini stile Versailles



TIPICA MENU

Entrée

Trilogia ai sapori di Puglia "mangia e bevi"

Antipasto

Cream Royal di pescatrice su croccante di pane d'Altamura all'olio e.v. di Coratina, pomodori confit, nido di cipolla d'Acquaviva dorata con virgole di emulsione al prezzemolo

Primo

La destrutturazione della tiella alla Barese

Secondo

Il calamaro ripieno alla ricotta e gambero rosa del Salento su caponatina di verdure di stagione

Dessert

Lo sfornatino dolce al pane raffermo di montagna con zabaione al moscato di Trani e gioie del bosco

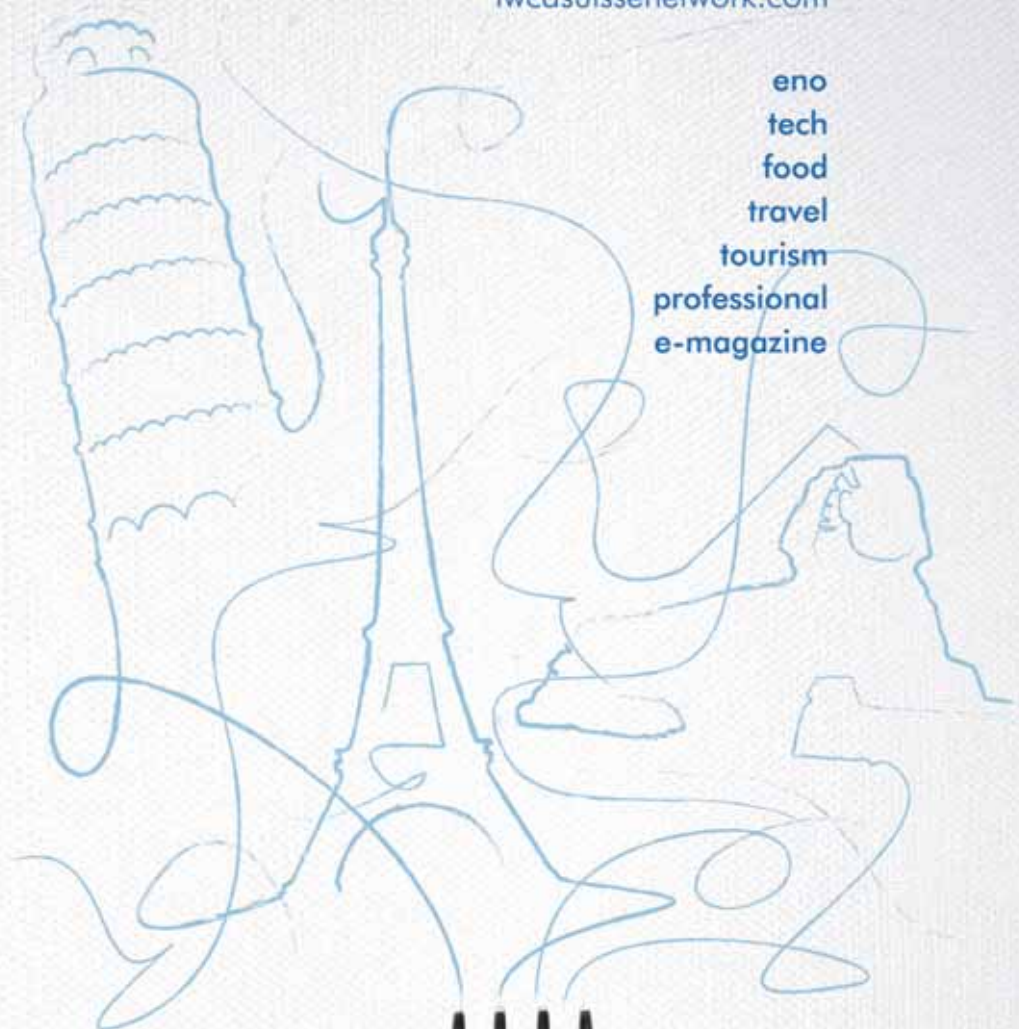
CANTINE CONTI ZECCA

antistanti le sale sono un punto perfetto per accogliere gli ospiti. Grandi gazebo saranno a disposizione e le fontane immerse nel verde dei prati all'inglese saranno una meravigliosa cornice per antipasti ed aperitivi. Sotto gli splendidi porticati arredati in stile coloniale, cocktail ed aperitivi saranno serviti nella zona lounge.



SUISSENETWORK
iwcasuissenetwork.com

eno
tech
food
travel
tourism
professional
e-magazine



chefdicucina
MAGAZINE.COM

executivechef
MAGAZINE.COM

russianfood
MAGAZINE.COM

chinafood
MAGAZINE.COM

kuechenchef
MAGAZINE.COM

chefdecuisine
MAGAZINE.COM

estiloenla
COCINA.COM

foodand
TOURISM.COM





showcooking | 19 luglio 2010

Il talento à la carte

Il giovane cuoco che stupisce con i suoi piatti tipici biscegliesi accompagnati dal poliedrico uomo dei trailer.

Lo Chef Giuseppe Frizzale, è un giovane cuoco biscegliese. Diplomato presso la scuola alberghiera di Molfetta, terminati gli studi ha cominciato da subito la sua carriera presso vari ristoranti, nei quali ha maturato importanti esperienze con grandi Chef italiani ed internazionali. Questo lo ha portato a partecipare anche a diversi importanti concorsi internazionali di gastronomia dove ha conseguito grandi attestazioni. Nel 2004 consegue la Medaglia d'oro agli "Internazionali d'Italia esposizione culinaria 2004 Marina di Carrara". Altra medaglia d'oro nel 2006 con massimo punteggio a "Metaponto Concorso a Squadre". Nel 2008 si è classificato primo al concorso gastronomico "1° trofeo Eraclio d'oro" a Barletta. La sua cucina tradizionale rivisitata con creatività è basata su prodotti freschi

e di prima qualità. Ai suoi clienti propone un menù con specialità di carne e di pesce, soprattutto basati sui prodotti tipici del territorio di sua provenienza nonché di sua formazione.

La sua ascesa professionale, pregiata dalla direzione delle cucine di esclusive sale ricevimenti e ristoranti, l'hanno condotto a partecipare nell'aprile 2010 alla trasmissione "Magica Italia" in onda la domenica mattina su Raiuno.

Attualmente è lo chef del ristorante "La Vetta dei Divi" e "Mastrogiacomo Ricevimenti" di Bisceglie. La competenza e la passione per l'enogastronomia sono testimoniate anche nella realizzazione del libro "L'appetito vien gustando", che raccoglie le ricette tipiche del territorio Barletta-Andria-Trani e in particolare focalizza i piatti tipici della cucina biscegliese.



L'UOMO DEI TRAILER DI ZELIG

Showman siciliano nato a Cuneo, figlio d'arte nella musica, comincia presto a manifestare la sua passione per pianoforte, chitarra e il canto, senza trascurare la sua incontenibile comicità. Lavora nei Villaggi Turistici, in Italia e all'estero, dal '95 al 2002 in qualità di responsabile animazione diurna e spettacoli serali. Comincia a frequentare il laboratorio Zelig nel celebre teatro Tam di Napoli per poi arrivare a far parte del cast di Zelig OFF e Zelig Circus in onda su Canale 5. Nel suo spettacolo "Chill' è Bill!" si diverte a ripercorrere alcuni notissimi film e canzoni di successo ponendo degli interrogativi, per poi sorprendere tutti con le sue risposte. Tra una scena e l'altra prende in mano la chitarra per giocare con le canzoni più famose degli ultimi anni e coinvolgere gli spettatori.

Speciale ristorante SALA MASTROGIACOMO

La sala ricevimenti Mastrogiacomo è una struttura unica ed irripetibile nel suo genere e per il suo stile. Gli spazi a disposizione della struttura sono diversi ed uno completamente diverso dall'altro.

La sala ricevimenti Mastrogiacomo ha la prerogativa di organizzare e svolgere un solo matrimonio al giorno. In tal modo l'intero staff della struttura lavora solo per voi e si concentra al meglio sulle vostre esigenze e, cosa più importante, tutti gli ambienti sono a vostra completa disposizione. Siamo pronti ad accontentare e le esigenze di una clientela legata ad un tipo di matrimonio classico ma ancor di più siamo gli unici che possono offrirvi un matrimonio alternativo, unico, irripetibile e su misura per voi.

L'intera area della sala ricevimenti Mastrogiacomo è immersa nel verde, sono presenti numerosi spazi giardino e una splendida area pineta. Una particolare menzione merita senz'altro il giardino d'inverno uno spazio in cui è possibile rimanere a contatto con il verde a prescindere dal favore o meno delle condizioni atmosferiche. L'area del giardino di inverno è un'area davvero speciale, ricca di fascino e bellezza, l'ideale per servire aperitivi o buffet di

frutta e dolci. Spostandoci all'interno troviamo ben tre sale interne con capienza e stile diverso. La sala del piano inferiore è la più capiente, 250 coperti, ed è anche la più classica ed elegante della struttura. L'ambiente è molto confortevole, dotato di aria condizionata con vista sul verde. Particolarità di questa sala è la presenza di una sala rotonda adiacente in cui è possibile ballare senza nessun ingombro.

Al primo piano è presente una sala da 150 coperti più moderna e meno classica di quella al piano inferiore. Questo ambiente è incredibilmente caldo e accogliente, l'arredamento e le rifiniture di questa sala sono molte moderne, diverse dal solito e dal gusto unico e raffinato.

All'ultimo piano è presente la sala più moderna ed informale della struttura il cui punto forte è senz'altro il terrazzo panoramico. Questo ambiente è davvero speciale, difatti la vista che si gode dal nostro terrazzo panoramico è davvero incredibile, in un sol sguardo è possibile ammirare il mare di Bisceglie, la cattedrale di Trani e in lontananza il Castel del Monte di Andria, questa vista è ancora più ammaliante ed emozionante di sera.

Questa grande varietà di ambienti rende la nostra struttura polifunzionale e modulabile a qualsiasi esigenza, ad esempio potete iniziare con un aperitivo



TIPICA MENU

La "cialdella" rivisitata con stracciatella di Andria e bocconcini di sgombero al Castel del Monte bianco

Gli strascinati di grano arso con mazzancolle, rucola selvatica e pomodoro alla traneese.

La darna di ombrina scottata in padella con tortino di patate di Margherita, verdure di campo e pomodoro marinato al limone

Mousse alle mandorle con cuore alle ciliegie di Bisceglie e salsa al moscato di Trani

Dalla Cantina Colle Petrito di Minervino Murge:

Chardonnay frizzante IGT
2009

Pinot IGT
2009

Moscato di Trani DOC
2007

in pineta o all'interno nel giardino di inverno, gustare le portate principali in una delle tre zone interne, assaporare frutta e dolci e tagliare la torta nella zona piscina o sul terrazzo panoramico. I nostri menù sposano i sapori tipici della nostra terra, sapori che vengono rivisti con originalità e perizia negli accostamenti e nella presentazione dal nostro chef. Dateci la vostra fiducia e non la rivorrete più indietro.



**PER
MANTENERE
DUE FIGLI
MI SERVONO
TRE LAVORI?**

NO, TI BASTA AVERE NOI AL TUO FIANCO.



MUTUI PER LA PRIMA CASA, OBBLIGAZIONI GARANTITE, RISPARMIO GESTITO:
LE BANCHE DI CREDITO COOPERATIVO DANNO ALLE FAMIGLIE UN SOSTEGNO VERO,
CON PACCHETTI E SOLUZIONI SU MISURA PER COOPERARE ALLA LORO CRESCITA.
CHIEDI CONSIGLIO ALLA BCC: LA BANCA DIFFERENTE CHE TI RISPONDE
IN MODO DIFFERENTE.



LA MIA BANCA È DIFFERENTE.

WWW.CREDITOCOOPERATIVO.IT



Cassa Rurale ed Artigiana
Castellana Grotte



Sapore di mare

Un menù carico di ingredienti emozionanti ed innovativi con l'attrice di Ravello Pallido per una serata irresistibile.

Figlio d'arte, Quintino Maggio, nasce nel paese di Alliste nel 1966 ed inizia a lavorare nella pasticceria a conduzione familiare di proprietà dei genitori non ancora quattordicenne.

La passione per l'arte della cucina, da loro tramandata, si è amplificata dalla passione innata del giovane apprendista tanto da portarlo a seguire corsi di formazione in Italia e all'estero.

Un autodidatta che non smette mai di studiare, di arricchirsi, di sperimentare. Quasi ventenne, inizia un viaggio lungo quattro anni, un'avventura ricca di incontri ed esperienze fondamentali per la sua maturità personale e professionale.

Al ritorno, si dedica all'attività di famiglia trasformandola, poco a poco, da semplice caffetteria e pasticceria a raffinata cioccolateria, fino ad organizzazione un efficientissimo servizio banqueting.

Oggi Maggio, si dedica al suo sogno divenuto da soli otto mesi una solida e già

apprezzata realtà: il St. Joseph Restaurant.

Si dedica alla ricerca, alla sperimentazione, utilizzando solo prodotti tipici locali e trasformando la semplicità degli ingredienti in ricette uniche dal sapore tradizionale con sfumature d'innovazione.

Non crede nella chimica bensì nella mano di Madre Terra, che regala nel suo territorio prodotti di alta qualità, unici al mondo. Predilige la realizzazione di antipasti, piatti che lasciano ampio spazio alla creatività e alla fantasia, ma non trascura mai dettagli unici e originali anche in primi e secondi.

I dessert sono da sempre la sua passione, una passione che porta con sé il sapore di una vita trascorsa tra i profumi di un amore profondo e curato.

Il suo obiettivo è far crescere l'ultimo nato, il suo St. Joseph, scommessa sulla quale ha puntato tutta la sua sapienza, esperienza e creatività.



LA MITICA COLF DI BISIO A ZELIG

Margherita Antonelli il grande pubblico ha imparato a conoscerla e ad amarla calata nel personaggio di Sofia Matuonto - l'inarrestabile donna delle pulizie di programmi come Cielito Lindo, Facciamo Cabaret e Zelig, la quale, rassettando salotti e pulendo bagni, stigmatizza comportamenti, tic e nevrosi delle famiglie in cui lavora e della società intera. Attrice completa, all'ormai tradizionale Zelig, infatti, Margherita Antonelli ha affiancato: televisivamente, la creazione di un nuovo personaggio - la parodia del calciatore Recoba, apparsa nella trasmissione Quelli che il calcio, con la conduzione di Simona Ventura - e, cinematograficamente, la partecipazione all'ultimo film di Luciana Littizzetto, "Ravello Pallido".

Speciale ristorante ST. JOSEPH

A partire dalle sue origini, nel 1961, la Pasticceria Maggio è divenuta punto di riferimento sul territorio ed è ora portata avanti da un affiatato team seguito e formato dagli eredi. Tra questi il figlio Quintino, che dopo anni di esperienza vissuti lontano dall'azienda con corsi di formazione e concorsi internazionali, ha applicato le proprie conoscenze nella realizzazione di prodotti innovativi e sviluppando in una poliedrica attività l'azienda di famiglia. Da semplice caffetteria e pasticceria si è arrivati a far produzione di squisita cioccolateria, raffinati e soffici panettoni, di una linea salutistica molto richiesta e apprezzata da coloro che non potrebbero degustare normalmente dei prodotti di pasticceria, fino a giungere ad un efficientissimo e organizzato servizio di banqueting. Da quest'ultimo poi si è partiti per la realizzazione di quel sogno iniziale da bambino con l'apertura del St. Joseph Restaurant che da sede del banqueting è diventato un punto di riferimento per coloro che cercano nell'assortito mondo della ristorazione qualcosa che possa suscitare emozione

gustando una delle tante proposte che vengono create. Legato alla sua terra ed alle tradizioni, ma allo stesso tempo continuamente alla ricerca di innovazioni, Quintino ha sempre immaginato la cucina in nuovi modi ed ha incessantemente voluto proporre e diffondere la qualità, motivo per cui trova sempre nuovi mezzi per potersi migliorare. Ama osare e crede vivamente che tutto è rinnovabile e modificabile a proprio piacere, in particolar modo lo è l'arte del cucinare ed il poliedrico chef-pasticcere è abile ed eccellente nel creare la sua arte culinaria, un vero e proprio esperto nel fondere tradizione ed innovazione, affidandosi alla sua creatività ed al suo gusto estetico. E la creazione del format Saperi in Movimento è dovuto proprio al fatto che nel suo modo di concepire la ristorazione basata sulla disponibilità delle numerose materie prime che il Salento mette a disposizione è assolutamente emozionale creare continuamente incroci e proposte che stimolano sia la sua creatività che la curiosità dei propri clienti. ...e il sogno continua !!!

Nulla accade prima di un sogno !!!



TIPICA MENU

Entrée

Trasparenza di geleè di Negroni con polpa di fichi al finocchietto e sfoglia di palamita

Antipasto

Duetto di branzino e salmone marinati al Pernod in fascia di mozzarella di bufala con spuma di caprino e menta e germogli di bambù.

Primo

Torchietti di grano duro trafilati al bronzo "Pastificio del Duca" al cacao con ragù di sgombero e scorfano con caponatina di peperoni e zucchine

Secondo

Millefoglie croccante di crema di ceci con tocchetti di ricciola imperiale e gamberi con verdure al sale affumicato dell'Himalaya

Dessert

Tortino al cacao e negroamaro con ganache di Guanajà con fichi al vincto e mandorle pralinè

Vini

Ruah Fiano Salento 100% Cantina Santi Dimitri
Aruca Rosato Negroamaro 100% Cantina Santi Dimitri
Aruca Rosso Negroamaro 100% Cantina Santi Dimitri
Serra dei Santi Aleatico 100% Cantina Santi Dimitri



Per il vostro pensiero fisso il nostro impegno professionale

Attività di consulenza <
per la finanza ordinaria e agevolata
della tua impresa

Attività di consulenza anche su <
Titolo II, POR Turismo e PIA Turismo
Regioni Puglia e Basilicata
per le imprese turistico-alberghiere
e ristorative

Contattatoci per uno studio di prefattibilità gratuito
compilando l'apposito form sul nostro sito vbe

Euro Consulting 2000 Srl
Servizi reali alle imprese

Uffici Monopoli > 080.410.77.34

Ufficio Castellana Grotte > 080.496.68.23/36

info@euroconsulting2000.com > www.euroconsulting2000.com





IL POSTINO: SO' CAMBIATE LE COSEEEEE!!!

Matteo Iuliani, in arte Bruce Ketta, nasce a Milano, da genitori pugliesi, il 28 ottobre 1969. Prima di approdare al cabaret, si cimenta con ottimi risultati nei match d'improvvisazione teatrale. Successivamente, si mette in luce come attore di teatro comico e fa il suo esordio al teatro Ciack di milano nella commedia "Poche spose per troppi fratelli" al fianco di Enrico Beruschi. Esordisce come cabarettista sul palco del "Fly Club" di Sesto San Giovanni (MI). Comico d'impatto, grande battutista, Bruce Ketta propone uno spettacolo ad alta densità comica, imperniato sul personaggio che lo ha fatto conoscere al grande pubblico: il postino pugliese, i suoi testi di Bruce Ketta si fondono su una dissacrante ma mai oltraggiosa ironia.

showcooking | 21 luglio 2010

Memorial Consoli

Serata dedicata ad un grande maestro di vita insieme all'allegria del battutista del Fly Club.



Domenico Maggi

Domenico Maggi nasce a Locorotondo nel 1953, dal 1978 al 1997 è stato capitano della squadra regionale pugliese di arte culinaria, dal 1997 al 2000 è diventato capitano della squadra nazionale di arte culinaria ottenendo numerosi e prestigiosi riconoscimenti in competizioni sia in Italia che nel mondo e partecipato a trasmissioni televisive della RAI e della BBC.

Nel 2002 è stato insignito del Premio Locorotondo. In numerose occasioni, ha fatto promozione di cucina pugliese ed italiana presso l'Hotel "Kempinski" di Berlino e "Grand Hotel" di Berlino, presso l'ambasciata italiana di Parigi, l'Hotel "Dakiri" ad Osaka in Giappone,

la fiera di Francoforte ed Amsterdam, l'Hotel "Shangri La" di Pechino, "Grasvenor House" di Londra, "Hotel Incontinental" di Vienna.

Angelo Paciello

Nato nel 1958 a Monopoli, terminati gli studi, accresce la propria esperienza presso vari ristoranti, alberghi e pasticcerie in Italia e all'estero. Appassionato di pasticceria, ha partecipato a diverse competizioni nazionali ed internazionali.

Docente esperto di pasticceria presso vari istituti professionali pubblici e privati. Iscritto al Collegium Cocorum della F. I. C. Membro dell'ordine dei maestri di cucina. Attualmente responsabile del settore pasticceria al ristorante "Il Fagiano".



Lucrezia Donnalioia

Nasce a Pezze di Greco nel 1967, chef con competenza relativa sia alla cucina del territorio rivisitata, sia secondo gli orientamenti della nouvelle cuisine. Riveste responsabilità dell'organizzazione tecnico-operativa del servizio richiesto, catering nunziali, catering per festeggiamenti privati di ogni genere. Inoltre da evidenziare le sue competenze circa l'allestimento e la cura di buffet, sculture vegetali, Lucrezia Donnalioia ha partecipato a corsi di aggiornamento e perfezionamento fatti con gli "Executive chef" e con "Ente Bilaterale del Turismo Puglia" dessert e pre-dessert per banchetti, intaglio

vegetale, happy hours, dessert del cuoco, street food, tendenze alimentari nel mediterraneo, tonno e pesci del mediterraneo, cucina creativa, carni e cacciagione, modellare la margarina, le fave di Carpino, il pane artistico, autunno a tavola, pinchios, tutto crudo, la patata dall'antipasto al dolce, antipasti per banchetti, riso, risotti e cereali alternativi, buffet prezioso nella sua nuova tendenza, gli antipasti à la carte, formazione per il personale alimentarista.

Martino Convertino

Lo Chef Martino Convertino si qualifica presso l'Istituto Professionale Alberghiero nel 1983. Dal 1983 al 1985, opera presso La Chiusa Di Chietri. Dal 1985 al 1987 presso



TIPICA MENU

Antipasto

gamberoni in pasta kataifi su schiacciata di patata e cipolle rosse su culis di pomodorini

Primo piatto

crema di fave con cavatellini, gamberi e seppioline

Secondo piatto

filetto di vitello alla nostrana con sformatino di funghi cardoncelli

Dessert

dolce macchia mediterranea morbido di mandorla fresca, semisfera gratinata, gelato alle nespole in cialda di carrubo, salsa d'uva moscato

CANTINA

ALBEA - ALBEROBELLO

Bianco Selva

Rosso Raro

Linfa rossa

il ristorante Il Guercio Di Puglia. Nel 1987 è Cuoco Capo partita presso il Grand Hotel di Rosamarina. Nel 1988 opera presso il ristorante Coccodrillo di Fasano: qui inizia la collaborazione con il direttore Spinetti, che da questo momento affiancherà dal 1996 al 2000 all'Hotel Gemini 2 di Monopoli, dal 2001 al Parco delle Querce di Crispiano, fino ad oggi con la realizzazione di Casanova il Ristorante.



IL SOSIA NOSTRANO DI MR. BEAN

Arnaldo Mangini è un artista dalla comicità insolita, nata dallo studio e dall'approfondimento decennale di grandi artisti della risata e importanti maestri della clownerie internazionale: Stan Laurel, Jacques Tati, Jango Edwards, Carlo Colombaioni, Rowan Atkison. Il talento comico si esprime in maniera professionale a partire dal 1996, nella parte di sosia di Mr.Bean, e si concretizza nella produzione di vari spettacoli televisivi e teatrali. Di pari passo è avvenuto un processo evolutivo e di studio della comicità orientata verso la clownerie e la micromagia (è associato al club magico italiano) che ha determinato la creazione di un "prodotto comico" assolutamente unico in grado di creare situazioni paradossali ed estremamente emozionali.

showcooking | 22 luglio 2010

Scuola di cucina

Fiore all'occhiello della città delle grotte nonché dell'intera regione. I ragazzi dell'Istituto Alberghiero catturano anche i palati più esigenti. E arriva Mr. Bean!

Molti degli attuali professionisti che operano nel campo della Ristorazione e molti dei più rinomati chef pugliesi hanno maturato la loro formazione presso l'Istituto Professionale di Stato per i servizi Alberghieri e della Ristorazione (I.P.S.S.A.R.T). Un impegno didattico che l'istituto onora e assolve annualmente a partire dal 1958, anno in cui venne fondato come prima scuola alberghiera della Puglia. Dai corsi biennali di qualifica professionale "sala-bar" e di "cucina", si passa nel 1973 ai corsi triennali. Circa un decennio dopo la scuola può vantare 270 alunni, avviandosi con

successo verso le riforme che giungeranno all'ordinamento attuale. Recentemente è stato arricchito della sede associata di Polignano a Mare e della selezione serale dei corsi per adulti. Inoltre dal 1998 è membro della AEHT (Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme) che raggruppa, per favorirne il confronto, tutte le scuole europee alberghiere e turistiche. Attualmente conta complessivamente ben oltre 1300 alunni, dimostrazione tangibile della riconosciuta validità della formazione che viene erogata. Il valore professionale degli allievi è ricco di riconoscimenti,





TIPICA MENU

Sformatino di ricotta, fiori di zucca
e gamberi rossi di Gallipoli su
Passata di crostacei.

Lasagnetta di grano arso con
zucchine grigliate, burratina di
Andria e crema di basilico.

Filettino di vitello con cacio
affumicato e pomodorini secchi
in crosta di pane di altamura e
mazzetti di fagiolini e carotine.

Fiorone in pastella di farinella,
semifreddo di more e salsa di gelato.

Cantina:
Terre Carsiche

giunti attraverso le tante
partecipazioni e gare
professionali di livello
regionale, nazionale ed
internazionale, ma anche dal
loro immediato inserimento
nel mondo del lavoro.
Risultati di un impegno
costante e di una passione

illimitata da parte del corpo
decente della scuola.
La serata del 22 luglio
2010 è dedicata proprio
all'I.P.S.S.A.R.T di Castellana
Grotte (Ba), propongono un
viaggio nel gusto dei prodotti
tipici pugliesi, per scoprire
ricette, segreti e tecniche

di preparazione. Maestri
dal sicuro gradimento.
Ogni giorno si propone
di formare al meglio i
futuri professionisti dei
servizi alberghieri e della
ristorazione.





**DA ZELIG:
“È LA MIA
VOLTA???!”**

Diego Casale e Fabio Rossini ovvero i Mammuth, portano insieme i loro spettacoli in tutta Italia con il motto: “Il nostro spettacolo è strettamente consigliato...ad un pubblico”. Fra i tanti, ricordiamo: “Microcabaret”, “È la mia volta?” e “Spaghetti Mammuth”. In sintesi il viaggio dei Mammuth nel mondo dei media nazionali inizia nel 2004 quando per Canale 5 partecipano a Scherzi a Parte. Nel 2006 arrivano in prima serata sempre su Canale 5 ed è “la loro volta” in Zelig Circus. Il viaggio continua in Rai con la fiction: “Chiara e Francesco” (Rai 1) e al cinema con il film “Sweet sweet maria” con Maria Grazia Cucinotta e Adolfo Margiotta.

showcooking | 23 luglio 2010

Fra tradizione e innovazione

Dall'incanto di un luogo scolpito nel tempo una cucina che traghetta una millenaria sapienza con la ricerca di moderni sodalizi. I Mammuth colorano il tutto con pennellate di comicità

Lo chef Gianni Longo con la preziosa collaborazione dell'esperto di vini Andrea Mastromarino, da un'idea concepita 35 anni orsono e finalmente concretizzatasi nel 2008 con la rinomata Osteria del Caroseno di Castellana Grotte ha realizzato il suo progetto professionale ed imprenditoriale. Capacità, servizio e costanza sono i punti di forza del cuoco castellanese, che per trent'anni ha viaggiato nel mondo conseguendo numerosi e differenti traguardi, costruendo la sua professionalità a tutto il mondo: nel campo della

ristorazione, nel settore alberghiero, nell'ambito delle navi da crociera e dei villaggi turistici, nella sale per grandi ricevimenti. Sempre conservando le proprie radici gastronomiche, strettamente legato alla sua e alla nostra terra, coniugando l'amore per la buona tavola con le tradizioni della rinomata cucina mediterranea.





Speciale ristorante **OSTERIA DEL CAROSENSO**

Osteria Caroseno, un luogo dove il passato ed il presente si combinano, tradizione e modernità si fondono, dove lo chef Gianni Longo saprà stupirvi con le sue creazioni nel piatto. Il locale è un vecchio frantoio oleario del 1700 arredato con sobrietà ed eleganza, incorniciato dalla pietra e dalle bottiglie di buon vino, in un bel gioco di luci e ombre. In tavola si ri-scopre la Puglia, i piatti della tradizione

sono rivisitati in chiave più moderna, senza però eccedere o stravolgere. La portata nel piatto è carica della sua storia, ma si veste di nuovi colori e sapori, al fine di stimolare i sensi e la curiosità dei moderni viaggiatori del gusto. Gli ingredienti di ogni portata sono "tracciabili" e a km0, una scelta dello Chef per offrire ai propri clienti qualità, freschezza, garanzia di provenienza ed aiutare l'ambiente (il Km0 persegue la riduzione di km nel trasporto delle materie prime). In un ricco e sempre in

TIPICA MENU

Chips di pane casereccio al battuto di melanzane, mentuccia e caciocavallo dei nostri colli.

Canestrato di patate e polipo, carota rossa e semi di papavero

Teste di spaghetti trafilati al bronzo con vongole, vellutata di sedano e peperoni cruschi.

Filetti di sgombero al vapore con marinata di pomodori confit e olive (granella di limone).

Crumbe di percochi turesi al bicchiere.

Pralina di gelato al finocchietto selvatico

CANTINA: PETRELLI Lecce

evoluzione menu, dove primi, secondi ed un ricco carnet di dolci originali lascia l'imbarazzo della scelta, il "marchio" d'ella casa, ed immancabile per ogni pranzo o cena, è "L'entrata Caroseno", un ricchissimo antipasto ricercato ma tradizionale, dove si condensa tutto lo spirito dello chef e del territorio che rappresenta. La carta dei vini è affidata, assieme alla sala, al maître e sommelier Andrea Mastromarino, con una oculata scelta di etichette pugliesi ed una cantina che soddisfa tutti e non delude.



IL PIÙ FAMOSO PANETTIERE D'ITALIA

Mangiafuoco, acrobata di strada, attore in compagnie amatoriali, si diploma nel 1990 alla scuola del Teatro del Mimodramma Arsenale. Partecipa ai festival di teatro di Arcangelo in Russia e di Lepujenvelaj in Francia con i Taxibliss88. Nel marzo 1998 nasce il personaggio del panettiere. È il personaggio che permette a Stefano di accedere alla ribalta delle tv nazionali in trasmissioni come Zelig facciamo cabaret del 1999, Convention a colori nel 2002 e di Colorado Cafè programma comico di Italia1, di Diego Abatantuono.

showcooking | 24 luglio 2010

Da quelli della notte a quelli della cucina

Ha fatto stage nelle più rinomate cucine. Andy Luotto ritorna con le sue allieve. Il tutto miscelato dal fornaio più famoso dello stivale.

Sono 18 le donne che hanno partecipato al corso di formazione "Lady Chef: cuoca in alberghi e ristoranti" realizzato da IFOA nella sua sede di Alberobello con il contributo della Regione Puglia e del Fondo Sociale Europeo. Giunto alla sua III edizione, il corso è frutto della stretta collaborazione tra IFOA ed un ricca partnership tecnica composta dalle più rappresentative e qualificate realtà del settore: la Federazione Italiana Cuochi, l'Associazione Italiana Sommeliers (Puglia), l'Unione Cuochi Puglia, l'Unione Cuochi Baresi, l'Associazione Provinciale Cuochi di Bari "Trulli e Grotte", l'Associazione Provinciale

Cuochi di Taranto, il Comitato Giovani Albergatori della Federalberghi (Puglia), l'Associazione Enogastronomia "Terra di Puglia", la Scuola di Alta Formazione Eccelsa. Tra i docenti alcuni dei più noti e qualificati chef a livello nazionale ed internazionale. Le allieve IFOA, che hanno recentemente conseguito la qualifica regionale di Cuoca, saranno le protagoniste il prossimo 24 luglio di un show cooking sotto la guida di due esperti dell'arte culinaria e della ristorazione: Maria Cicorella chef del ristorante Il PASHA di Conversano ed il famoso attore Andy Luotto, prestato alla cucina professionale da alcuni anni non solo come



appassionato ma anche come imprenditore.

Le allieve daranno una dimostrazione pratica della loro abilità nella preparazione di piatti prelibati con l'impiego di materie prime selezionate provenienti da piccole aziende dell'agroalimentare del territorio e difficilmente reperibili nella grande distribuzione.

La partecipazione della manifestazione coincide con la conclusione del percorso formativo e del periodo di stage delle allieve in strutture ricettive e della ristorazione delle province di Bari, Taranto e Brindisi. Periodo di stage che per alcune di loro è terminato positivamente con la proposta di collaborazione,

anche per la stagione turistica in corso, nelle stesse strutture. L'immediata collocazione sul mercato del lavoro è stata possibile grazie alla completa formazione sia teorica che, soprattutto, pratica acquisita durante l'attività didattica.

Speciale ristorante PASHÀ CONVERSANO

Nel palazzo d'epoca affacciato sulla piazza antistante al castello normanno di Conversano, con vista sul mare, il Pashà vi accoglie per una sosta di vero piacere. Ambienti raffinati ed eleganti, dall'atmosfera calda e professionale. La cucina regala emozioni. Piatti di grande valore partendo



TIPICA MENU

Antipasto

Sformatino di cicorielle, polpettine con leggero purè di patate

Primo Piatto

orecchiette fatte a mano con grano arso, pomodoro fresco con cacio di bufala e basilico

Secondo Piatto

cartoccio al forno con agnello, patate e funghi carboncelli

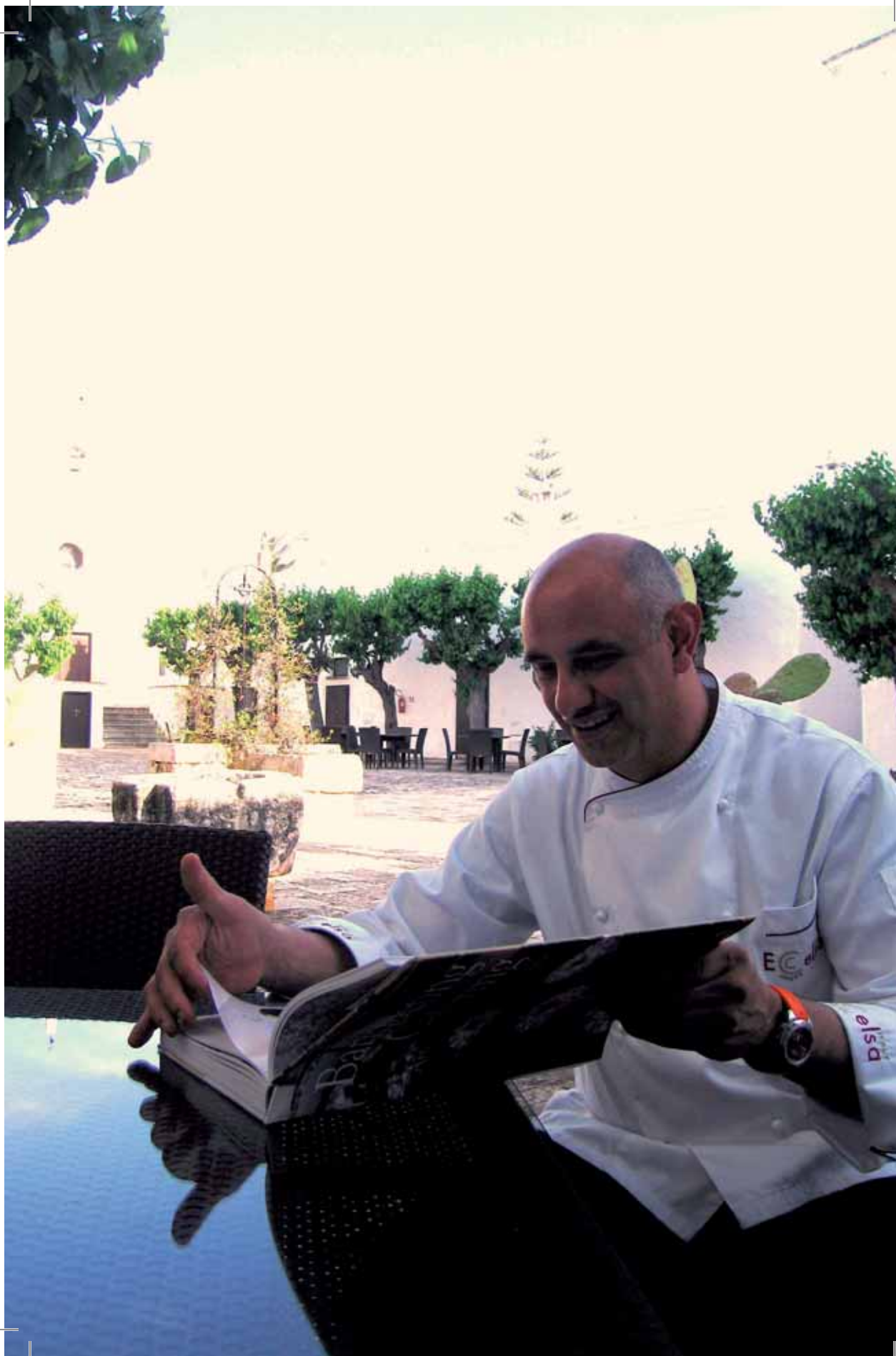
Dessert

sufflè di mandorle ed arancia con salsa di cioccolato amaro

Cantina DUE PALME di Cellino San Marco (BR).

da selezionate materie prime del territorio, con una perfetta rielaborazione della tradizione e uso dei prodotti tipici. Saperi puliti e decisi, cotture sapienti, gastronomia casereccia di classe. Una carta dei vini in continua evoluzione, che rivela competenza e passione enologica, con un'interessante offerta di etichette regionali, nazionali e internazionali. Un'accurata selezione di vino a calice accompagnerà il vostro menu di terra o di mare.

Pregevole l'offerta di distillati.



La semplicità che stupisce

L'ultima serata della kermesse si veste di genuinità. E il geniale 'occhio nero' cattura le risate di tutti.

Una passione tramandata quella del giovane Raffaele De Giuseppe che apprende le prime preziose nozioni di cucina proprio dalla mamma, anche lei cuoca. Inizia molto precocemente a interessarsi all'arte culinaria tanto che prima di frequentare la scuola alberghiera, a soli 13 anni muove i primi passi come aiutante in una rinomata pasticceria del suo paese. Già al primo anno di studia, interviene la teoria con la pratica dei lavori stagionali accrescendo la sua esperienza in questo campo. Anche dai tanti viaggi apprende i segreti delle altre cucine, rimanendo, però, sempre ancorato alla cucina tipica mediterranea per cui dimostra una spiccata predilezione. I piatti a base di pesce sono il suo punto di forza insieme a tutta la cucina tradizionale che ama rivisitare ed 'alleggerire'. Dal 2005 De Giuseppe è Executive Chef e Restaurant Manager del Relais Masseria Montalbano ad Ostuni (BR). Profondo conoscitore e innovativo interprete dei profumi e dei colori della Puglia, non ha smesso di coltivare anche uno

sguardo internazionale. È stato membro della Squadra Nazionale di Arte Culinaria della Federazione Italiana Cuochi, che ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti in competizioni in vari paesi ed è membro dell'ordine internazionale Les Disciples d'Auguste Escoffier. È Direttore Tecnico di Eccelsa, Istituto di Alta Formazione del Gusto Alimentare ad Alberobello (BA) e docente di Boscolo Etoile Academy, Istituto Superiore di Arti Culinarie a Sottomarina (VE). Ha pubblicato con Bibliotheca Culinaria "Un bel piatto di pasta", Primo Premio 2008 Museo della Pasta a Roma, "Pesce Azzurro" anno 2009 e di recente pubblicazione "Banqueting e Catering", dedicato agli artefici del banqueting. Tra gli obiettivi futuri, è in vista un importante viaggio a Washington, chiamato direttamente al servizio della casa Bianca per una serata con un ospite d'eccezione: Barack Obama. Il suo ricordo è sempre rivolto ad Angelo Consoli, suo mentore e maestro ineguagliabile di vita.



L'UOMO CON IL CAMICE E L'OCCHIO NERO

Forte di un'esperienza teatrale di anni, camaleontico, dallo stile visionario, sul palco ha la capacità di raccontare, attraverso una gestualità essenziale, situazioni e immagini rievocandole con l'ausilio di uno stile di scrittura sobrio e di grande impatto. Paolo Migone usa come filtro la sua comicità corrosiva, la sua inimitabile mordacità toscana che caratterizza uno stile inconfondibile. Il suo argomento preferito è l'eterno gioco fra uomini e donne che, pare, fornirgli spunti creativi inesauribili con un occhio sempre attento ai costumi contemporanei, alla realtà del suo tempo. Le sue verità, il suo punto di vista passano attraverso il clima surreale che Migone riesce magicamente a ricreare in ogni sua esibizione. Paolo Migone è uno degli autori-attori comici più geniali ed innovativi del panorama nazionale.

Speciale ristorante RELAIS MASSERIA MONTALBANO

Un vero miraggio rinascimentale compare a sorpresa fra gli ulivi. È Montalbano Vecchio, borgo del XVI secolo, tra Fasano e Ostuni. Francamente, non sappiamo se presentare il villaggio di Montalbano Vecchio come un miraggio che si è materializzato, o come un modello di architettura rurale rinascimentale perfettamente conservato.

In ogni caso, è questo quel che accade: imboccata l'uscita Torre Canne Sud dalla statale 16 Bari – Brindisi, seguendo le indicazioni per la frazione di Ostuni, attraversate due colonne che aprono la via a «Montalbano Vecchio XVI sec.», s'imbocca un diritto sterrato attraverso il quale dileguano per un qualche miracolo cinque secoli di storia come fossero acqua. Il Relais Masseria Montalbano è anche una struttura alberghiera, con il completamento di 28 suite ricavate in altrettante dimore a schiera su due ali divise da una strada di pietra ombreggiata da palme e ornata da coloratissime bouganville.

Relais Masseria Montalbano nei suoi ampi spazi e strutture annesse consente di ospitare ambientazioni suggestive e ricche di fascino per i Vostri Ricevimenti. Potrete godere le nostre favolose atmosfere fuori dal

tempo per emozionarvi e risvegliare nuove romantiche sensazioni.

Un'ampia scelta di proposte personalizzate ed uno staff di qualificati professionisti renderanno unico ed indimenticabile il giorno più bello della Vostra Vita. La Cucina dello Chef Raffaele De Giuseppe è la nostra garanzia di qualità che farà stupire i Vostri Ospiti per la raffinatezza dei piatti e per la ricercatezza dei buffet.

L'idea è quella di stupire, sorprendere, far sognare e divertire gli sposi e i loro ospiti in tutti i momenti della giornata: dalla cerimonia, ricca di atmosfera e calore, al cocktail pensato come momento di aggregazione e convivialità, fino al pranzo o alla cena dove ci si immerge nella magia delle scenografie, avvolti dal sapiente gioco di luci, colori e fiori punteggiati dallo scintillio di centinaia di candele.

Un occhio attento, quindi, ad ogni particolare affinché tutto rientri in un'immagine di armonia e di equilibri: l'originalità del décor floreale e la scenografia della tavola, lo studio degli spazi, il light design, i colori, la colonna sonora ecc. E per finire il "coup de theatre": la torta nuziale. Ideata e disegnata in linea con lo stile del matrimonio, rappresenta il momento finale e di grande festa intorno agli sposi. Masseria Montalbano, semplicemente autentica... con una cucina che da spettacolo.



TIPICA MENU

Antipasto

L'insalata estiva del contadino con il riccio di calamaro.

L'involtino di sgombero con il pane di Altamura e il gambero rosso di Gallipoli fritto al profumo di basilico.

Primo Piatto

La lasagnetta di farina di ceci con l'astice e il pesto di fiori di zucca all'olio emulsionato ai ricci di mare con tagliolino fritto

Secondo Piatto

Il pesce spada grigliato steccato al finocchietto selvatico con la frittatina al bianchetto di mare. Tiella di patate novelle e carciofi.

Dessert

La zeppolina con crema al limone e succo di amarena.

Le dita di apostoli con ricotta, cannella e pera al primitivo.

Il bocconotto con la mela murgina e la salsa di mandorle.

Il rosolio.

CANTINA:

AGRINATURA DI GIANCARLO
CECI - ANDRIA
POZZO SORGENTE DOC
CHARDONNAY IN PUREZZA
CASTEL DEL MONTE ROSATO
DOCE ROSALIA MOSCATO DI
TRANI

La Nuova Posta Italiana



marco di giorgio

Sailpost è un nuovo servizio di recapito della corrispondenza nato e sviluppatosi in seguito alla liberalizzazione del settore postale. Le attività di trasporto, distribuzione e consegna degli invii postali sono svolte da agenzie affiliate alla rete Sailpost secondo un regolamentato rapporto di franchising. Ogni agenzia Sailpost, in conformità a quanto previsto dalla recente normativa del settore, opera grazie ad una licenza rilasciata dal Ministero delle Comunicazioni ed è pertanto in grado di garantire l'erogazione di servizi equiparabili a quelli di Poste Italiane. Tra i principali servizi postali offerti da Sailpost vi sono: il recapito raccomandate, la consegna di pacchi in città, i servizi di corriere espresso per spedizioni nazionali ed internazionali e le attività di stampa, confezionamento e smistamento postale di tutta la corrispondenza.



La Nuova Posta Italiana

www.sailpost.it

Via Tommaso Campanella, 33 | Castellana Grotte (Ba)
Servizio Clienti: 080.4967579

PALCOSCENICO

events & shows

Palcoscenico, fornitore ufficiale di Tipica 2010.

www.internationalpalchi.it



SHOWROOM: Circonv. Conversano Cozze

SEDE OPERATIVA: Via dei Normanni 19 (c/o Coop. Frantoio Sociale) I 70043 Conversano (BA)

Servizio Clienti : 080.4958799



l'attenzione per il cibo sano

La tipicità passa anche dal biologico

Mangiare è un'occasione per gli adulti di scambiare informazioni, opinioni, idee e per i bambini di imparare a comunicare.

Sempre più spesso acquistiamo cibo nella solitudine di un supermercato, lo ingurgitiamo velocemente durante le pause, se non direttamente sul posto di lavoro. Abbiamo smarrito molto del senso culturale del pasto, della lentezza dell'assaporare, della ricerca della qualità e genuinità. Mangiare è anche un gesto ecologico e politico. Il nostro modo di alimentarci determina l'uso che noi facciamo del mondo e ciò che sarà di esso. Nei nostri supermercati è possibile acquistare prodotti come in un'eterna estate. Frutta e verdura della stessa misura, forma e colore, perfette nei loro packaging, banchi refrigerati stracolmi di prodotti. E tutto questo a scapito di ogni esperienza sensoriale e sociale. E ciò che ci aspettiamo è un cibo di media qualità e basso costo.

Ma il costo, quello vero, dei danni provocati all'ambiente, il non riconoscimento di un prezzo equo al lavoro degli agricoltori, lo sfruttamento di manodopera non regolare, l'obesità, le intolleranze alimentari, sono tutti costi sottaciuti e indiretti, sono tutti costi che paghiamo alla fin fine come società nel suo complesso.

Ed ecco che nuovi scenari si presentano al mercato globale. La ricerca della qualità si sposa con un nuovo modello di sviluppo sostenibile, capace di valorizzare le qualità delle risorse delle comunità locali e, al tempo stesso, apportare benefici all'uomo e all'ambiente. In una parola: biologico. Agricoltura biologica che risponde alle esigenze di cibo buono, pulito e giusto. Perché questo metodo produttivo esalta

le caratteristiche specifiche ed il gusto dei prodotti e delle varietà locali. Perché vieta l'impiego di qualsiasi sostanza di sintesi chimica. E perché rispetta l'ambiente, nell'ottica del diritto delle future generazioni ad un pianeta ecosostenibile. Operare in biologico significa seguire i ritmi della natura perciò le produzioni sono stagionali e locali, adatte a crescere in un determinato territorio senza forzature, beneficiando delle proprietà nutrizionali del prodotto con effetti molto positivi sulla salute.

I principi del biologico
Ma quando un prodotto si può definire biologico? Il 1 gennaio 2009 è entrato in vigore il nuovo Regolamento CE 834/07 che rivisita, in modo strutturale, la normativa europea in materia di produzioni biologiche.



La Puglia e il biologico

La Regione Puglia intende favorire un pieno sviluppo del settore biologico in Puglia attraverso la creazione di un rapporto continuo e diretto con gli operatori interessati allo sviluppo armonioso della “cultura del biologico” sul territorio regionale, promuovendo la comunicazione interattiva e la trasmissione di informazioni on-line. Nell’ambito del “Programma regionale per lo sviluppo dell’agricoltura biologica in Puglia”, la Regione Puglia ha promosso, infatti, la creazione dell’Osservatorio Regionale Pugliese sull’Agricoltura Biologica, realizzato presso l’Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia e attuato con il supporto tecnico dell’Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, con l’obiettivo di migliorare le conoscenze degli operatori agricoli e agro-alimentari sulle tecniche di coltivazione biologica. La Puglia, insieme con Sicilia, Calabria e Basilicata, è tra le regioni italiane che maggiormente

contribuiscono alla significativa capacità produttiva del settore biologico nazionale. In Puglia, infatti, opera l’11% del numero totale di operatori biologici italiani. Analogo 11%, è il peso percentuale della Puglia sul totale nazionale anche per alcune categorie specifiche di operatori biologici, quali i produttori ed i produttori-trasformatori. Tra l’altro, degna di nota, è la presenza sul territorio regionale dell’8% dei trasformatori italiani di prodotti biologici. Un risultato, questo, che posiziona la regione al quinto posto in Italia dopo Veneto, Sicilia, Lombardia e Toscana. In Puglia si coltiva il 12% della SAU totale complessivamente investita ad agricoltura biologica sul territorio nazionale. La lettura dei dati relativi ai diversi orientamenti colturali rivela, inoltre, che in Puglia si estende il 31% della superficie nazionale coltivata a fruttiferi (esclusi agrumi, vite e olivo), il 30% delle superfici ad olivo, il 17% delle estensioni cerealicole, 14% degli investimenti a vite e il 10% di quelli ad ortaggi.

Nel nuovo regolamento vengono chiaramente espressi i principi e gli obiettivi dell’agricoltura biologica, con una forte attenzione all’impatto ambientale e alla qualità delle produzioni. Gli agricoltori biologici, infatti, sono obbligati a sottostare ad un programma di controllo effettuato da uno degli Organismi certificatori autorizzati dal Ministero delle Risorse Agricole. Alle Regioni è demandato il controllo dell’operato degli Organismi di certificazione. Per il consumatore, la presenza del logo comunitario, obbligatorio dal primo luglio 2010, renderà più facilmente riconoscibile il prodotto e garantirà alcune caratteristiche essenziali tra cui che sia biologico almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola, che il produttore e le imprese di trasformazione non abbiano utilizzato OGM né sostanze chimiche di sintesi e che la filiera di produzione sia stata sottoposta alle visite ispettive previste dal sistema di controllo europeo.

Il biologico in numeri
Sono oltre 50.000 gli operatori che in Italia hanno scelto il biologico, con una superficie che supera il milione di ettari convertiti all’agricoltura biologica. Questi numeri portano il nostro Paese ad essere il primo produttore europeo di biologico. Il settore, quindi, ha un’importante ruolo nel creare posti di lavoro per



un'ampia popolazione che vive in ambienti rurali. Altre importanti caratteristiche da prendere in considerazione, sono la notevole presenza di imprenditori giovani, il livello di istruzione più elevato e la percentuale più consistente di donne imprenditrici.

Un gesto significativo e responsabile per l'ambiente e per gli animali

Scegliere prodotti di agricoltura biologica o carni di allevamento biologico, vuol dire prendersi cura del proprio ambiente e del benessere degli animali. Il principio del biologico è di potenziare e di utilizzare le risorse naturali dell'agroecosistema, ricorrendo il meno possibile a mezzi esterni. Questo

significa anche non inquinare le falde acquifere e le acque. Essere consapevoli di ciò che si mangia è fondamentale. Per noi, per i nostri figli, per la nostra terra. Per il futuro di tutto ciò in cui oggi crediamo.



TRULLI, GROTTES, MARE.

Unica Emozione.

Nove comuni, con affinità culturali, economiche e sociali, depositari di un invidiabile patrimonio artistico, monumentale ed ambientale, hanno deciso di intraprendere una politica turistica nella quale il fine principale è quello di privilegiare la promozione e la valorizzazione del territorio di riferimento mediante la programmazione di attività culturali ed economiche.

Questa necessità ha motivato i comuni di Alberobello, Castellana Grotte, Conversano, Fasano, Locorotondo, Monopoli, Noci, Polignano a Mare e Putignano, ad istituire il Consorzio Turistico Intercomunale "Trulli, Grotte, Mare" che identifica una vasta area, a sud di Bari e a nord della provincia di Brindisi, tra le più pregevoli della Puglia.

Vi aspetta un'esperienza unica, nel cuore del Mediterraneo, piena di colori, cultura, gusto ed emozioni.

Consorzio Trulli Grotte Mare
via Marconi, 9 - Castellana Grotte (Ba)
tel. 080 490.01.11
info@trulligrottemare.com
www.trulligrottemare.com





FARMACIA

DI VIA MATTEOTTI

DERMOCOSMESI - OMEOPATIA - PRIMA INFANZIA - VETERINARIA
FITOTERAPIA - GALENICA - ALIMENTI PER CELIACI E DIABETICI



FARMACIA VIA MATTEOTTI DELLA DOTT.SSA MARISA MUNEROTTO
via Matteotti 24 - 70013 Castellana Grotte (BA) | tel/fax 080 4965826



FARMACIA

STAGIONALE

**RIMARRÀ APERTA ININTERROTTAMENTE
DAL 15 GIUGNO AL 15 SETTEMBRE**

TUTTI I GIORNI, SABATO, DOMENICA E FESTIVI COMPRESI

PRESSO LE GROTTI DI CASTELLANA IN VIA MATARRESE, 107
(DI FIANCO AL CENTRO GROTTI HOTEL, FUORI DALLA ZONA
PEDONALE E CON PARCHEGGIO RISERVATO ALLA CLIENTELA.)

la cultura del benessere

Il living diventa emozione

La formula vincente dell'azienda Insalata poggia le basi sui quattro fratelli, sull'esperienza, la creatività e il cuore.

Le radici dell'azienda Insalata affondano nell'animo del fondatore. Domenico Insalata. Nella sua passione, nei suoi obiettivi, nei suoi sogni. Sogni che ha pazientemente e coraggiosamente trasformato in solide realtà, quelle fondamentali che hanno saputo resistere al tempo, ai cambiamenti, alle crisi del mercato. E non solo. Domenico ha infuso e tramandato l'amore per questa professione anche ai figli, a tutti i suoi quattro figli

ponendo, inconsapevolmente, le basi per lanciare la sua azienda lontano nel futuro. Dopo 30 anni di lavoro, nel 2003, infatti, decide di passare il timone ai suoi giovani uomini che già dimostravano interesse e passione per l'attività del padre. "La nostra sede, in via Putignano, è stata inaugurata nel 1978 – spiega Fabrizio Insalata, parte dell'azienda dal 1991 – e realizzata da un professionista che ha lasciato un profondo segno nel nostro paese: l'architetto

Domenico Manghisi. Voleva uno showroom che potesse ospitare chi decideva di visitarlo e che esprimesse tutto ciò che per lui era fondamentale ovvero l'estetica, la funzionalità, l'accoglienza, la cura del dettaglio e, soprattutto, che fosse luogo dove intrecciare rapporti umani in armonia e calore". Oggi, la formula vincente dell'azienda Insalata poggia le basi sui quattro fratelli e su altri due dipendenti, divenuti parte integrante della famiglia. "I



nostri collaboratori sono altamente qualificati e pronti a venire incontro a qualsiasi esigenza del cliente. Commercializziamo da sempre mobili su misura e ciò che ci contraddistingue è l'attenzione che riserviamo alle richieste che ci rivolgono. Rendiamo nostro ogni problema andando a suggerire dettagli, spesso fondamentali, frutto della nostra esperienza in questo settore".

Arredare non è solo un fatto di estetica, ma anche di funzionalità. "La nostra concezione è che la casa sia la proiezione del proprio modo di vivere. Quando si torna da lavoro, da fuori, ci si deve 'sentire' nel proprio ambiente. E questo è il nostro primo obiettivo insieme a quello di non lasciare mai solo il cliente che ha riposto fiducia in noi. Perché oltre l'estetica, la funzionalità, la

scelta del giusto materiale, c'è l'assistenza che noi garantiamo soprattutto una volta montato il mobile. Seguiamo l'acquirente passo per passo prima e dopo". È stato un periodo difficile anche per il settore del mobile a causa della crisi che ha colpito il nostro Paese. "Fortunatamente, nei primi due anni, non ne abbiamo risentito quasi per niente. Avevamo un po' previsto questo andamento negativo e ci siamo premuniti per tempo investendo in spazi che noi chiamiamo 'emozionali', partecipando a fiere, puntando sulla diffusione del nostro marchio. Oggi stiamo un po' accusando della lentezza del sistema nel riprendersi dal periodo di staticità che ha caratterizzato questa temuta crisi. Nonostante tutto, continuiamo ad investire in grandi eventi.

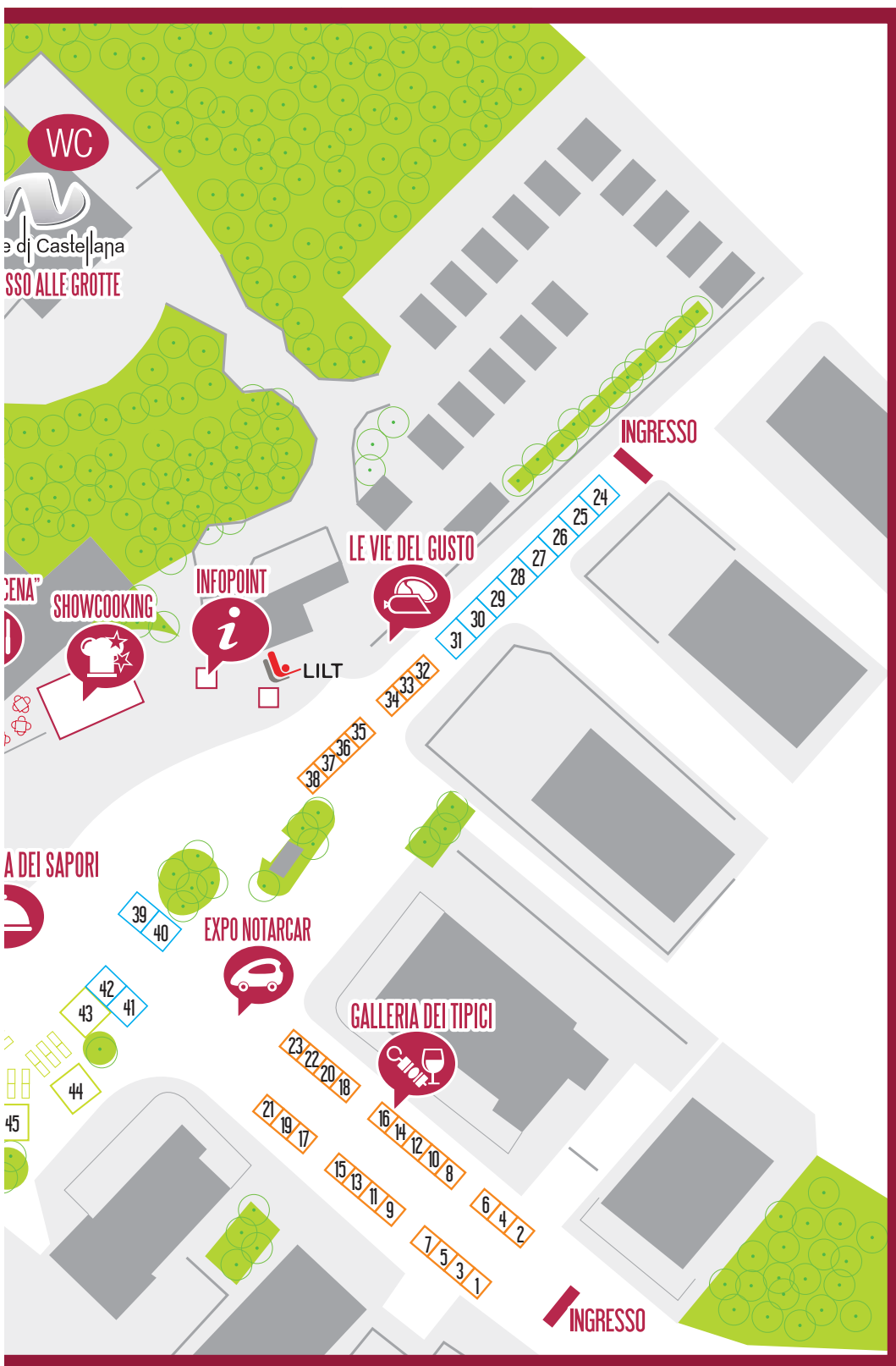
Tipica per noi rappresenta una manifestazione che sposa tradizionalità con innovazione, promuovendo a trecentosessanta gradi il nostro territorio. Vogliamo essere su questa scia, far parte di quei valori che sentiamo indivisibili della nostra cultura, delle nostre radici".

Obiettivi futuri? "Ampliare la nostra attività e consolidarla sempre di più. Essere sempre predisposti all'ascolto, al soddisfare le esigenze di ogni cliente. E perché no, anche riuscire a ricreare il miracolo che fece nostro padre. Far innamorare i nostri figli di questo mestiere creando armoniosi equilibri tra di loro, proprio come è accaduto a noi. Perché il suo più grande insegnamento è stato semplice ma potente. Il cuore è ciò che più conta".





MAPPA EDIZIONE 2010



GALLERIA DEI TIPICI

1

CASEIFICIO PUGLIESE

S.P. 231 Km 34,900

Corato (Bari)

Tel. 080.8721567

Fax 080.8983494

www.caseificiopugliese.it



Sorta nel lontano 1946, per iniziativa di lungimiranti allevatori locali che intravidero nell'associazione la carta vincente per il futuro delle loro aziende e dell'ambiente nel quale si trovavano ad operare, la "Cooperativa Caseificio Pugliese a.r.l." è oggi una grande realtà di 120 soci che sulla tutela della qualità basano la loro attività di allevatori, agricoltori e trasformatori di materie prime di "eccellenza" che arrivano direttamente sulle tavole dei consumatori. A partire dall'anno 2000, la Cooperativa ha esteso il conferimento alle altre "materie prime" che i propri soci producono nelle Masserie dell'Alta Murgia. "Masserie dell'Alta Murgia" è anche: olio extravergine di oliva DOP Castel del Monte; vini DOC Castel del Monte; pasta fresca, pasta secca, pane di Altamura cotto a legna,

tutti ottenuti da semole di grano duro biologico.

2

TOCCHI DI PUGLIA

C.da Fattizzone

Marina di Castellaneta
(Taranto)

Tel. 099.8432934

Cell. 339.7450792

www.tocchidipuglia.it



L'azienda agricola "Tocchi di Puglia" produce all'insegna della tradizione e della genuinità portando sulle vostre tavole le produzioni tipiche pugliesi, applicando così alla cucina di tutti i giorni un tocco di Puglia: dalle ricette più antiche della nostra tradizione culinaria alle preparazioni più originali e innovative. "Tocchi di Puglia" coltiva direttamente i prodotti che poi con cura trasforma. Gli ortaggi si sposano nell'olio extra vergine di oliva di nostra produzione che viene adoperato anche nella produzione delle creme e dei sughi; la frutta matura si lavora solo con lo zucchero indispensabile a farla diventare confettura extra. Condizione indispensabile per diventare prodotti "Tocchi di Puglia" è l'assenza di conservanti, di antiossidanti e di additivi. Sia il processo agricolo e sia il processo di trasformazione sono seguiti da tecnici agricoli e tecnologici alimentari.

3

AZ. AGR. NICOLA LADISA Modugno (Bari)



Vendita diretta ortofrutta di prodotti agricoli tipici, ortaggi frutta, verdura alimentari e legumi dal produttore al privato.

4

OLEIFICIO COOPERATIVO IL SANNICANDRESE

Contrada Picone 70028

Sannicandro (Bari)

Tel. 099.8432934

Cell. 339.7450792

www.ilsannicandrese.it



'Oleificio Cooperativo Coltivatori Diretti' di Sannicandro di Bari fondato nel 1963, conta oltre trecento soci produttori che, durante il periodo di raccolta, conferiscono circa 1000 ql di olive di varietà "coratina" e "ogliarola". L'Azienda completamente rinnovata negli ultimi anni, conserva intatte le tradizioni legate alla qualità e alla genuinità del prodotto grazie all'impegno dei soci che collaborano, curando ogni fase, dalla produzione alla trasformazione delle olive in modo da creare un olio extravergine di oliva sempre adatto alla buona cucina e alle occasioni speciali.

5

CANTINE DI PACE

*Str. C.le Foggiale, 10
Castellana Grotte (Bari)*



Vigneti autoctoni baciati dal sole nella bellissima Valle d'Itria. Una terra generosa che condensa i sapori nel vino: primitivo e malvasia sono le punte di una produzione vitivinicola che inebria i palati più esigenti.

6

COOPERATIVA OLEARIA E PRODUTTORI AGRICOLI

*Contrada Cocevoline, s.n.
Santeramo in Colle (Bari)
Tel. 080.3036032
Fax: 080.3030077
www.olioilvero.com*



La cooperativa è stata fondata nel 1963, ad opera di oltre 1000 olivicoltori locali che sentirono il desiderio di trasformare in olio prezioso le olive raccolte a mano nei propri uliveti. I colli di Santeramo offrono le condizioni migliori per la crescita dell'ulivo, oggi come allora: le colture non sono irrigue, la terra non viene sovrassfruttata, rimettendosi ai processi naturali ed alle condizioni atmosferiche che di stagione in stagione si avvicendano senza alcun impiego di prodotti chimici.

7

COOP COLDIRETTI SPINAZZOLA

Spinazzola



Coltivazione e vendita di prodotti cerealicoli.

8

TENUTE GIROLAMO

*Via Noci, 314
Martina Franca (Taranto)
tel. 080 4402088
fax 080 4402138
www.tenutegirolamo.it*



L'incantevole bellezza della Valle d'Itria e la storica tradizione vinicola italiana: sono questi gli elementi essenziali che hanno reso le Tenute Girolamo un luogo così unico, dove la coltivazione dell'uva e la produzione di un grande vino rappresentano le vere passioni di una vita. Ogni singolo elemento è stato studiato per garantire un alto livello di professionalità e un vino dalle caratteristiche superiori: l'accurata selezione dei grappoli, la collaborazione con un importante studio di enologia ed i processi di produzione naturali si affiancano all'esperienza pluriennale delle Tenute Girolamo.

9

11

CONSORZIO SAPORI E SAPORI

PASTA FRESCA SABATELLI
*via Materdomini 53
Castellana Grotte (Bari)*



Dal 1976, la Pasta Fresca Sabatelli si impegna con dedizione nella produzione di una pasta di alta qualità, tutta artigianale, declinata in tanti formati diversi. Ben sessanta sono le fantasie di forma prodotte in vent'anni di attività. Tutti diversi e adatti ai diversi abbinamenti, ma legati dalla scelta delle materie prime naturali che soddisfano tutti i palati. Un prodotto "fatto in casa".

CASEIFICIO PALMIROTTA

*Via Putignano 37
Castellana Grotte (Bari)
tel. 080.4965639*



Genuinità e freschezza ogni giorno sulla vostra tavola. Il Caseificio Palmirotta produce in modo artigianale e nel rispetto della tradizione più antica deliziosi prodotti caseari freschi e formaggi. Mozzarelle, ricotta, burrata, stracciatella, scamorza, scamorza affumicata, scamorzella, grottino, caciocavallo silano dop e tanto altro: mille prodigi di latte.

PANIFICIO MASSIMO MANCINI

Via Salvatore Bini, 2
Castellana Grotte (Bari)
tel. 080.4965598



Biscotti, taralli, frise,
focacce di prima
qualità. Un'azienda
nata cinquant'anni

fa da un'antica tradizione
familiare che tramanda la
sua passione da generazioni.
Le ricette della nonna e
la freschezza dei prodotti
contraddistinguono la bontà.

OLEIFICIO SOCIALE COOPERATIVO VITERBO

via Biagio Francavilla
Castellana Grotte (Bari)
Tel. 080.4965617



Olio extravergine
di oliva dall'aspetto
limpido e
dall'intenso profumo
di oliva, un sapore
marcatamente fruttato che
esprime l'essenza dei profumi
pugliesi. La Cima di Mola,
l'Olivastra, la Simona sono le
principali varietà.

10

AZ. AGR. BIASI VINCENZO

Castellana Grotte (Bari)



Prodotti tipici
caseari

MORGESE DISTR. SALUMI CILIANI

Castellana Grotte (Bari)



Prodotti caseari e
salumi e specialità
tipiche.

12

MICOLTEC S.R.L.

Prov.le 230, Km 60,900
Gravina in Puglia (Bari)
Tel. 080.3269143
www.micotec.it



La Micotec produce
funghi "cardoncelli"
ed il suo relativo
substrato. Essa è situata a
circa 5 Km, da Gravina ai
piedi della Murgia dove
il fungo cresce allo stato
spontaneo ed è. quindi
inserita nell'habitat naturale
del fungo cardoncello.
Lo scopo di questa attività
è quello di utilizzare un
sottoprodotto eccellente che
è la paglia, che abbonda nel
territorio. La trasformazione
in fungo di questa energia
che è la cellulosa, avviene
solamente con processi
biologici e non chimici
quindi diretta ad un prodotto
naturale ed ecologico.
La Micotec si prefigge con
un ciclo molto rapido di
produrre funghi cardoncelli
puliti, senza terra, aseptici
sotto tutti i punti di vista.

13

MONDO BIO LIFE SANA DAFNE GALLERIA DEI VINI DI PUGLIA

Castellana Grotte (Bari)



Prodotti naturali
nel rispetto
dell'ambiente e
della salute, accompagnati da
selezionati vini della Murgia.

15

SPECIALITÀ ARTIGIANE

Bitonto (Bari)



Sfizi salati e golosità
tipiche pugliesi.

17 19

SOLE DI PUGLIA

Via A. Volta, 17
Noci (Bari)
Tel. 080.4971226
www.soledipuglia.com



Prodotti da forno,
gustosa pasticceria
secca.

18

APICOLTURA L'APE MAYA

Via Otranto (c.da Torretta)
Mesagne (Brindisi)
Tel. 0831.985485



L'Ape Maya è
una moderna
azienda biologica
di Mesagne che per le sue



produzioni utilizza tecnologie all'avanguardia, basandosi però sulla trentennale esperienza di erborista e apicoltore del suo fondatore Stanislao Pagliara.

Tra olivi, fiori e piante di ogni tipo Stanislao Pagliara e le sue amiche api da circa trent'anni producono specialità di miele differenti. L'Ape Maya possiede al suo interno un laboratorio di sperimentazione dove ogni nuovo prodotto, prima di essere messo sul mercato, viene formulato e testato. Per l'occasione l'Ape Maya presenterà in anteprima la linea cosmetica Tipica ed Eubiotica (shampodoccia, crema viso, crema corpo, body lotion e un interessantissimo Gel multiuso esterno) a base di succo di Carruba e Aloe Vera, come pure il succo puro di Aloe arricchito con puro succo di polpa di Carruba.



20

SALUMIFICIO FIOR DI SALUMI

*Contrada Ponticelli
Melfi (Potenza)
Tel.0972.250192*



Azienda della provincia di Potenza che produce e vende salumi tipici, salami, affettati, coppe e pancette.

22

B&B PUGLIA QUALITY

Castellana Grotte (Bari)



Nuovissima associazione turistica composta da ben undici strutture ricettive di bed & breakfast del territorio.



23

MASSERIA CALONGO

*C.da Calongo
Cisternino (Brindisi)
Tel. 080.4446738*



La nostra azienda ha cercato di custodire gelosamente le antiche tradizioni familiari che sono state tramandate nel tempo. Oggi si continua a coltivare la terra e curare le meravigliose piante secolari e produciamo due diverse tipologie di olio extravergine di oliva. NOBILE: dal sapore deciso, ottenuto dalla prima spremitura di olive coratina, leccina, frantoio e cerasola raccolte a mano. Particolarmente indicato per il consumo a crudo come condimento per insalate e carni alla griglia. Si presta molto bene per comporre piatti strutturati.

LE VIE DEL GUSTO

24

PROFUMI PUGLIESI DI GASSI MICHELE

*Via Pietro Giannone 4
Noicattaro (Bari)
Tel. 334.8912047*



Olive e frutta tostata, secca e disidratata originari delle terre di Puglia. Specialità nostrane condite con amore e passione per la qualità.

25

PUGLIA RESORT & MANAGEMENT

*Via D.Mele, 7
Noci (Bari)
Tel. 349.5621064
Tel. 334.8912047
terradipuglia@yahoo.it*



L'Associazione prende il nome dalle bellissime Masserie, Trulli, Hotels, Casevacanza, Agriturismi, Country House, B/B, Sale per Ricevimenti presenti in tutto il territorio pugliese e nasce dalla sentita esigenza di alcuni residenti, proprietari di casa vacanze, imprenditori in Puglia ed operatori del settore di creare un prodotto turistico integrato di qualità, per

rivalutare il territorio e per essere visibili da tutti i turisti che vogliono approfittare in piena libertà della cultura e della ospitalità della bellissima Puglia. L'Associazione Puglia Resort & Management vi offre una garanzia contro le truffe della rete, vi garantisce la veridicità delle informazioni e la qualità degli immobili; vi dà la possibilità di usufruire di una serie di servizi aggiuntivi che né il singolo proprietario né le agenzie possono darvi. L'Associazione PugliaResort&Management vi permetterà di assaporare l'accoglienza, la cultura, l'enogastronomia che solo il popolo pugliese sa offrire.

26

BIRRA ARTIGIANALE PUGLIESE

*Via Cala del fico
Manfredonia (Foggia)
Tel. 0884.588450
www.brauhausengel.it*



Brauhaus Engel, nato da un'idea di Damiano Salcuni, è l'unico birrificio artigianale di Manfredonia. Cosa significa? Che ha le seguenti caratteristiche irrinunciabili: è cruda, non è pastorizzata e non contiene conservanti (al contrario di molti prodotti industriali). Viene prodotta soltanto con: malto, luppolo, acqua, lievito e... tanta passione. I nostri mastri birrai adottano il metodo bassa fermentazione

seguendo alla lettera la Legge della Genuinità del 1516. Questa birra cruda si presenta di un bel colore che dalle gradazioni più chiare della bionda premium tocca un tenue vermiglio nelle rosse doppio malto.

27

AZ. AGR. MOLINO A VENTO

*C.da Mulino a Vento 5
Biccari (Foggia)
www.molinoavento.com*



Vi attende una natura incontaminata, dove intrattenervi in una piacevole escursione a cavallo nei boschi e sui sentieri, per ammirare il panorama suggestivo del Monte Cornacchia. Potrete vedere allevamenti allo stato brado, da cui si ottiene un latte dal gusto sovrano.

28 | 29

SALUMI FLORA Sannicandro (Bari)



Prodotti caseari e salumi di produzione genuina.

30 | 31

MONACO SRL BLEU BELL CAFÈ Castellana Grotte (Bari)



Preparati per pasticceria fresca e secca e gelateria.

32 | 33 | 34

CONSORZIO DEI VINI DOC E DELLA MOZZARELLA Gioia del Colle (Bari)



Il consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini DOC Gioia Del Colle è stato fondato il 3 febbraio 2000. Lo scopo principale del consorzio consiste fondamentalmente nel difendere, valorizzare e curare gli interessi della denominazione di origine e dell'indicazione geografica dei vini DOC Gioia Del Colle



35

ESPRESSAMENTE ILLY

*Via N. Pinto, 21/27
Castellana Grotte (Bari)*



Illy dal 1933 delizia tutti coloro che amano la qualità della vita attraverso il miglior caffè che la natura possa offrire. Da questa volontà e dalla costante ricerca del bello nasce espressamente Illy, che propone in tutto il mondo l'autentica esperienza del caffè italiano.

36

CAPOCOLLO DI CERVELLERA

Via Mottola, 68
Martina Franca (Taranto)
Tel. 080.4838812
www.capocollodimartina-franca.it



Nel grazioso centro di Martina Franca, una macelleria che da anni produce prodotti tipici e genuini selezionati dalle migliori carni della Murgia Pugliese. Capocollo di Martina, pancetta affumicata, salumi nostrani, sopressata, filetto: gusti irresistibile di un'azienda premiata come migliore produttrice dei Capocolli Martinesi.

38

BIRRIFICIO ARTIGIANALE BIRRA NOVA DI DONATO DI PALMA

Via Lepanto, 11
Triggiano (Bari)
Tel. 080.4085000



Malto d'orzo, luppulo, acqua e lieviti compongono la magia di questa bevanda, che fin dall'antichità allietta i momenti di incontro e divertimento. Come mille anni fa, questa birra viene prodotta in modo genuino, ottenendo esplosione di aromi che riempiono di gioia i sensi.

MASSERIA LE PIANELLE

Via Massafra (zona E268)
Martina Franca
Tel. 080.4400948
Tel. 080.440094



Prodotti caseari a filiera corta, salumi. Una produzione genuina e saporita capace di entusiasmare gli amanti della buona tavola. Un trionfo di prodotti di qualità: formaggi, salumi, tipicità uniche e irripetibili. Direttamente dalla Valle d'Itria sulle vostre tavole.



39

PASTICCERIA CHANTILLY

Via Roma, 38/40
Castellana Grotte (Bari)
Tel. 080.4963429
Cell. 328.3677167
chantilly84@libero.it

Il ritrovo dei golosi. Una pasticceria e confetteria capace di attrarre i golosi locali ma anche dei paesi limitrofi. Merito delle tante delizie che vengono preparate con cura e attenzione agli ingredienti, tutti selezionati. Prodotti dolciari da forno e prima colazione, pasticceria secca e di mandorla, per intrattenersi all'insegna del gusto.

38

SALUMIFICIO SALTUNO

Via Roma, 9
Poggio Imperiale (Foggia)
tel. 0882 994095
347 8757397
0882 303690
www.salumisalcuno.com
info@salumisalcuno.com



Un laboratorio artigianale dove la trasformazione del maiale avviene con la stessa cura di un tempo, per regalare gusto e qualità. Un'avventura iniziata nel 1987 con l'attività di macelleria per poi trovare l'apice della professionalità in una vasta gamma di salumi tipici pugliesi: prosciutto, capocollo, culatello, salsiccia stagionata, sopressata, filetto, pancetta tesa e tanto altro. Metodi artigianali per una bontà tutta da affettare.

41

AGRICONEA

Str. Com. Conea, 12
Putignano (Bari)
Tel. 329 2151594
www.agriconea.it



L'azienda a conduzione familiare della famiglia Romanazzi, nasce nel 1964 a circa 45km a Sud di Bari e a 5 km da centro abitato di Putignano, immersa in un'oasi di protezione faunistica lontana da inquinamento acustico-ambientale si estende su

Da 30 anni *non facciamo una piega*



Lavanderia Meridionale, tradizione ed innovazione da 30 anni.

Dal 1980 rispondiamo prontamente alle richieste di lavaggio e noleggio biancheria per alberghi, ristoranti e comunità. La struttura e gli impianti all'avanguardia di cui disponiamo, ci permettono di offrire un servizio competitivo per accuratezza e puntualità. Il nostro personale qualificato garantisce celerità e professionalità. La biancheria viene prelevata e consegnata presso la vostra attività con i nostri automezzi, attrezzati per il trasporto di capi. Disponiamo delle migliori tessiture per il noleggio della biancheria, e assicuriamo prodotti di altissima qualità, per soddisfare ogni vostra richiesta.

Fornitore ufficiale Tipica 2010

Via E. Ferrari, 14-16 / 70013 Castellana Grotte (Ba)

Servizio Clienti **080 496.74.19**

info@lavanderiameridionale.it / www.lavanderiameridionale.it

lavanderia
meridionale

una superficie di 32 ettari di terreno, distribuiti in 26 di terreno seminativo e 6 di pascolo arborato.

42

SAPORI DEL SUD *Noci (Bari)*



Rivendita di frutta e verdura direttamente dal luogo di produzione.

LA PIAZZETTA DEI SAPORI

43 | 44

SFIZI ALLA BRACE *Noci (Bari)*



Preparati per pasticceria fresca e secca e gelateria.

45

ITTICA POLIGNANO *Via S. Vito (C.da Monticelli 48/E) Polignano a Mare (Bari)*



I buoni sapori del mare pescati esclusivamente nel mar Mediterraneo. Prodotti freschissimi e cucina familiare: un'oasi per gli appassionati delle tipicità ittiche.

46 | 47

AZIENDA AGRICOLA MURGIANA *C.da Murgia, 66/C Noci (Bari)* *tel. 080 4975699* *www.agricolaliuzzi.com*



Un'azienda che guarda costantemente al passato, per rispettare tradizioni e sapori di un tempo. Solo così è possibile ottenere prodotti di qualità, come quelli proposti da Giovanni Liuzzi. Sapori intensi e genuini, capaci di rinnovare il ricordo e i sapori di un tempo: dolce e profumata la pancetta di cinghiale, squisita la Nduja e poi bocconcini, prosciutto, coppa e tanti sfizi per gli amanti del cinghiale.

48

PIT STOP PIZZERIA *Via Tommaso Pinto Castellana Grotte (Bari)* *tel. 346 8297442*



La prelibatezza della pizza al forno a legna unita alla cordialità del personale in un unico boccone. L'impasto fatto in casa e gli ingredienti selezionati con cura offrono un piacere olfattivo e gustativo senza precedenti.

49

TRADIZIONE E FANTASIA IN CUCINA *Castellana Grotte (Bari)*



Per noi i sapori della tavola sono un viaggio alla scoperta di sapori sempre nuovi.

50

SENSI STAR *Pizza Caduti Castellanesi 15 Castellana Grotte (Bari)* *tel. 080 4963572* *www.sensistar.it*



Una doppia dimensione del gusto. Dolce e salato che si alternano in un luogo dinamico ed elegante, dove degustare un'arte culinaria all'avanguardia. Il comfort del locale rende la degustazione delle crepes una magica esperienza sensoriale, con la sicurezza di una preparazione a vista. Una cena completa con birra alla spina o uno stuzzichino goloso con le crêpe kinder al cioccolato tutto in un'atmosfera lounge.





Pasta Fresca Sabatelli

Via Materdomini, 53
Castellana Grotte (BA)

Caseificio Palmirotta srl

Via Putignano, 37
Castellana Grotte (BA)
Tel. 080 4965639

Panificio Massimo Mancini

Via Salvatore Bini, 2
Castellana Grotte (BA)
Tel. 080 4965598

Oleificio Sociale Cooperativo Viterbo

Via Biagio Francavilla
Castellana Grotte (BA)
Tel. 080 4965617

Cantine Di Pace Pietro

Via Foggiali, 10
Castellana Grotte (BA)
Tel. 080 4966633

TIPICA IN FESTA

51

FRULLA TIME Castellana Grotte (Bari)

 Frappè e frullati di frutta che con la loro freschezza rendono l'estate più frizzante e donano benessere e vitalità.

53

NINFEA CLUB BEAUTY & WELLNESS Castellana Grotte (Ba)

 "Amati" è la filosofia del Ninfea Club che considera la persona nella sua totalità.

54

MINOFLEX Castellana Grotte (Ba)

 Materassi a molle. Vendita al dettaglio a Castellana Grotte



55

CASCIARO Herbal Care Via S. Rita, 16 Diso (Lecce) www.aloeveracasciario.it

 CASCIARO Herbal Care è un'azienda che si occupa della vendita al dettaglio e all'ingrosso di prodotti dermo-cosmetici per uso topico per la cura e la protezione della pelle a base del principio attivo dell'ALOE VERA.

Spesso chiamata "Pianta del miracolo" per le sue infinite qualità terapeutiche. La nostra azienda propone un'intera linea di prodotti dedicata, prodotti garantiti e testati per la qualità e quantità di principio attivo dell'ALOE VERA impiegato. CASCIARO Herbal Care è esclusivista ufficiale di zona della linea LANDER.



56

INFOSTRADA Bari

 Servizi di telefonia fissa e mobile. Servizi internet

57 58

A13 ALBA C.da Cozzana, 350 Monopoli (Bari) Tel. 080.803156 www.a13alba.com

 Proponiamo le soluzioni più qualificate per alimentarsi e riposare nel modo più sano e le opportunità più stimolanti per assicurarsi comfort e benessere psicologico.

59

TUTINO IMPIANTI SRL Castellana Grotte (Ba)

 Azienda che si occupa di manutenzioni e riparazioni idrauliche, installazione di impianti di condizionamento e pannelli solari.

60

ARTIGRAPH Via G. Capruzzi, 198 Bari Tel. 080.5568666 Cell. 347.1287696 www.artigraph.it

 Nasce nel 2002 dal progetto di Marco Dionisio di dare vita ad un'azienda che si occupi di tutto quanto è a cavallo della comunicazione visiva, dall'incisoria alla serigrafia, dalle targhe alle coppe, dal gadget al manifesto, dal

supporto per esposizione al plexiglass per le insegne. In effetti Artigraph raccoglie in sé l'esperienza ultratrentennale del padre di Marco, il sig. Vito Dionisio, artigiano nel vero senso della parola, che fin dal 1959 ha operato nel settore dell'incisoria e delle targhe. Grazie ai molteplici settori di intervento, Artigraph offre alla propria clientela una gamma di prodotti e di servizi tali da consentire la copertura "chiavi in mano" di tutte le diverse esigenze di comunicazione.

61

AMC BARI *Polignano a Mare (Ba)*



Utensili per la casa



62

SELECT W. *Castellana Grotte (Bari)*



Depuratori d'acqua.

63

VORWERK FOLLETTO www.vorwerk.com/it



Siamo felici di essere noi, questa volta, ad aprirVi le porte

della nostra famiglia per accompagnarVi a conoscere più da vicino un'azienda che da più di 70 anni è sinonimo di benessere domestico per milioni di italiani.

Il nostro esclusivo sistema di vendita è il porta a porta, che ci permette di instaurare un dialogo reciproco, personale, umano con il Cliente. Nella tranquillità dell'ambiente domestico, Vi dimostreremo le qualità dei nostri prodotti, che rappresentano le soluzioni migliori per tutti i problemi specifici della casa. Preferiamo che a parlare siano i nostri Promotori e Agenti, perché solo attraverso questo contatto diretto potrete entrare completamente nel mondo Vorwerk Folletto; e assistere a una dimostrazione riservata esclusivamente a Voi, alla Vostra casa, alla Vostra famiglia.

Per saperne ancora di più, venite a trovarvi su www.vorwerk.com: aprirete la porta che dà accesso a un grande Gruppo, alla storia di una famiglia che 125 anni fa ha scelto di dedicarsi totalmente per il bene della Tua famiglia.



64 | 65 | 66

DOGALI ANTONIO *Via Europa Noci (Bari)*



Stampi e pentolame per soddisfare tutte le esigenze di gusto e rendere squisiti tutti i piatti. Di particolare interesse è il testo romagnolo, una teglia che può arrostiti e grigliare in modo dietetico, senza l'uso di olio e grassi.



Stampa digitale / Grandi formati Impianti pubblicitari

Putignano (Ba)
Servizio Clienti 080.491.27.46
info@lippolisteloni.com
www.lippolisteloni.com

LIPPOLIS
TELONI - STAMPA DIGITALE



omaggio alla passione

Angelo Consoli

Tipica dedica una serata al grande maestro di vita.

“La cucina ci esalta colpendo i sensi del gusto, dell’odorato, ed anche della vista (da Una vita in cucina)”. Così scrisse il grande cuoco che ha reso il bisogno della nutrizione, arte della cucina: il commendatore Angelo Consoli. Nato nel 1913, iniziò, ancora adolescente, a carpire i segreti della più fine pasticceria. A soli 9 anni, infatti, esprimeva già un’autentica passione per la cucina e, sovente, aiutava nella pasticceria di Giuseppe Mirabile a Locorotondo. Da quell’esperienza, il giovane e determinato Angelo, non avrebbe più smesso. Fu Capo

Partita e Capo-pasticcere sui transatlantici della società armatrice Cosulich; Chef di cucina al comando del Fronte Italo-Abissino; Chef di cucina sui transatlantici Saturno e Biancamano, della società armatrice Italia; Chef di brigata presso vari alberghi come il Grande Albergo delle Nazioni a Bari, l’Albergo Venezia a Cortina d’Ampezzo (BL), in vari alberghi a Rimini e Riccione, e in tante altre rinomate strutture recettive. Poi, nel 1956, diviene docente di Pratica di Cucina presso l’Istituto Alberghiero di Stato “A.Perotti” di Bari, nella sede coordinata di Castellana

Grotte, dove rimarrà fino al 1983. Infine, dal 1983 al 2005, si avvale della qualifica di Consulente Gastronomico per varie Industrie Alimentari. Un curriculum d’eccezione arricchito dalle tante onorificenze ricevute. Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana; Medaglia d’oro FIC ACIS al Concorso Internazionale di Londra; Commandeur de la Commanderie des Cordons Bleus de France nel ’72 a Dijon; Membre d’Honneur de le Grand Maitre International; Togue Blanche a Levico Terme (TN); Medaglia d’oro E.P.T.a Roma; Premio Internazionale

Caterina de' Medici nel 2001 a Firenze; Diploma di Merito F.I.C. a Roma; Commendatore della Repubblica Italiana nel 2003. E la lista sarebbe ancora molto lunga. Il suo libro, 'Una vita in cucina', ha costituito, fin dalla pubblicazione, avvenuta nel 1974, una pietra miliare per la formazione di tanti altri chef, oltre che il riflesso di un pensiero sapiente ed attento per tutto ciò che riguardava l'arte del cucinare. Angelo Consoli, scomparso il 9 Agosto 2006, è ricordato come un maestro di vita dai ragazzi e da tutte le persone che hanno avuto il privilegio di conoscerlo ed apprezzarlo come chef, ma, soprattutto, come uomo. Ne sono segno tangibile l'Associazione profondazione costituita nel 2007 dal figlio Edoardo Consoli, che conta molti iscritti, e una delibera datata 22 ottobre 2009, con la quale si intitola l'I.P.S.S.A.R.T. di Castellana Grotte alla memoria di Angelo Consoli, così come proposto dal Consiglio d'Istituto della stessa scuola. E Tipica lo vuole ricordare con una serata a lui dedicata. Il ricordo ancora vivo di un grande chef che ha lasciato un profondo segno non solo nel paese delle grotte, ma in tutto il mondo, non può non essere celebrato nella culla della cultura culinaria, della passione per il cibo sano e genuino, dell'esaltazione dei sensi.

Tipica accende le emozioni. Tutte le emozioni del cuore.

La carriera

TITOLI ED ONORIFICENZE

1965 - Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana;
 1969 - Accademico di Gastronomia;
 1970 - Medaglia d'oro FIC ACIS - Londra;
 1971 - Medaglia d'oro Cenacolo buona tavola - Bari;
 1972 - Commandeur de la Commanderie des Cordons Bleus de France - Dijon;
 1972 - Membre d'Honneur de le Grand Maitre International;
 1973 - Togue Blanche - Levico Terme (Tn);
 1973 - Medaglia d'oro E.P.T. - Roma;
 1979 - Targa d'oro Tre Fiammelle E.P.T. - Foggia;
 1983 - Collegium Cocorum -F.I.C. - Roma;
 1984 - Coordinatore gastronomico - Incontro Ecumenico con il S.S. Giovanni Paolo II - Bari;
 1984 - Premio Locorotondo C.E.S.M. - Locorotondo (Ba);
 1984 - Riconoscimento Associazione Cuochi Nord-Barese 1° Berretto Bianco - Barletta;
 1986 - Diploma d'onore 2° Conc. Nazionale F.I.C. - Bari;
 2001 - Premio Internazionale Caterina de' Medici - Firenze;
 2002 - Diploma di Merito F.I.C. - Roma;
 2003 - Commendatore della Repubblica Italiana;
 2003 - Presidente Onorario Nazionale Federazioni Cuochi Italiani - Roma

CARICHE RICOPERTE

1965 - Fondatore e Presidente Unione Regionale Cuochi Pugliesi;
 1963 - 2005 - Presidente di numerosissime Commissioni tecniche e Giurie Provinciali, Regionali e Nazionali sia all'interno della Federazione Cuochi che all'esterno di essa;
 1970 - Fondatore e Presidente Associazione Provinciale Cuochi Pugliesi;
 1984 - 1985 - Commissario ad-acta dell'Istituto Professionale Alberghiero di Castellana Grotte;
 2003 - Presidente Onorario Nazionale Federazione Italiana Cuochi - Roma

PUBBLICAZIONI

1968 - Varie Pubblicazioni di cucina pratica e ricettari;
 1974 - UNA VITA IN CUCINA- Grafischena Editore - Fasano (Br);
 1980 - 1993 - UNA VITA IN CUCINA, riveduta ed ampliata sino alla IV Edizione



Comune di Castellana Grotte
Assessorato al Turismo e allo Spettacolo
Assessorato alla Cultura
Assessorato ai Servizi Sociali

Grotte di Castellana

COLORI D'ALABASTRO

CITTA' DI CASTELLANA GROTTE

ESTATE 2010

LUGLIO

- 1-16** **SIDE OUT SPORT FESTIVAL 2010** - Piazza Garibaldi
1-12 **VILLAGGIO DELL'AMBIENTE** - Piazza Garibaldi
4 **DOMENICA SHOPPING** - per le vie cittadine
a cura della Confcommercio
17-25 **TIPICA** - Grotte di Castellana
Festival dell'Enogastronomia Pugliese
tutte le sere con rinomati Chef ed artisti illustri
18 e 26 **"WORLD DANCE MOVEMENT"** - Piazza Garibaldi
Galà internazionale di danza e spettacolo
con la partecipazione straordinaria di Desmond Richardson
27-3/08 **3° FESTIVAL DELLE SCUOLE DI DANZA** - Piazza Garibaldi

AGOSTO

- 3** **"WORLD DANCE MOVEMENT"** - Piazza Garibaldi
Galà internazionale di danza e spettacolo
con la partecipazione straordinaria di Kledi Kakiu
8 **CELENTANOIDE IN CONCERTO** - Piazza Garibaldi
Cover band di Adriano Celentano
11 **SPETTACOLO TEATRALE** - Piazza Garibaldi
con Nicola Pignataro in "Casa le mele"
20-21 **FESTA MARIA SS. CONSOLATRICE e S. LEONE MAGNO** - Piazza Garibaldi
20 Spettacolo Cabaret con MUDU' di Uccio Desantis
a cura della Provincia di Bari
23-27 **CASTELLANA MUSIC FESTIVAL** - Largo S. Leone Magno

SETTEMBRE

- 7-8** **54^a SAGRA DEL POLLO E DEL CONIGLIO**
Piazze e vie cittadine

Tutti i Martedì "Le Vie del Gusto" con serate a tema - Villa Comunale
Inizio spettacoli ore 21 - Ingresso libero per tutti gli eventi



Cassa Rurale ed Artigiana
Castellana Grotte



Comune di
Castellana Grotte
Assessorato al Turismo
e allo Spettacolo

un evento:



LM Communication
Agenzia di Pubblicità

castellana music festival

agosto 2010

- 23 **DAVIDE SANTORSOLA**
Pianoforte e Archi
- 24 **JENNY B**
Ft. D.Saccomanno Quintet
- 25 **TONY ARCO**
Trio
- 26 **BIG GUNS TRIO**
G.Petrella, A.Salis, B.Previti
- 27 **MAURIZIO GRONDONA**
Band

Largo S. Leone Magno (Chiesa Madre) - Castellana Grotte (Ba)
Inizio Spettacoli ore 21,00 - Ingresso Libero
Infoline 338.3055260
Web www.castellanamusicfestival.it



*“Se tratti
un uomo
quale egli è,
egli rimarrà
così com'è.
Ma se lo tratti
come se fosse
quello che
potrebbe essere,
egli diverrà
ciò che potrebbe
essere.”*

J.W. Goethe



trend: nuove frontiere in cucina

Davide Tambone

Dal life coaching al business coaching, dal mental training per gli sportivi al career coaching, anche l'orecchietta diventa regina della motivazione.

Si scrive Coaching, si legge 'ricerca delle proprie potenzialità'. Un'arte, possiamo definirla proprio così, del 'tirare fuori', al fine di raggiungere le proprie aspettative. Il cliente nel Coaching infatti, è una persona o un team che vuole raggiungere uno o più obiettivi come, ad esempio, un livello più elevato di performance, di apprendimento o di soddisfazione. Il Coaching, nato negli Stati Uniti e diffusosi negli ultimi anni in tutto il mondo occidentale, ha ormai raggiunto un livello di maturazione tale da essere applicato in diversi settori

e contesti della vita sociale e dell'attività umana. Dal life coaching al business coaching, dal mental training per gli sportivi al career coaching, mirando sempre al raggiungimento degli obiettivi, all'elevazione degli standard di performance, ma anche e soprattutto l'identificazione, la ricerca, l'utilizzo e lo sviluppo delle proprie potenzialità. Insieme a Davide Tambone, Membro della International Coach Federation la più grande associazione professionale al mondo di coach, ci immergiamo in questo affascinante percorso per capirne di più.

Come è nata l'idea di fare Coaching e se può spiegarne gli aspetti peculiari e i campi di applicazione.

Circa trent'anni fa un allenatore di tennis (Tim Gallwey) si è accorto che il tempo in cui la pallina era in gioco era solo il 20% del totale: si chiese cosa accadeva nella mente dell'atleta nel restante 80% del tempo e come questo influenzasse la prestazione ed il risultato finale. Capi che incideva in modo enorme. Elaborò quindi una prima formula: Prestazione = Potenzialità - Interferenze.

Parte quindi dallo sport il Coaching, prima di arrivare

in campo professionale (Corporate Coaching) o personale (Life Coaching). Il presupposto del Coaching è che ogni persona nasce con enormi potenzialità che a volte nella vita ha difficoltà ad esprimere, per motivi troppo lunghi da spiegare in questo contesto. Il compito del Coach, o di chi utilizza un approccio Coaching per la gestione delle persone, è quello di farle emergere e di accrescerle, lasciando sempre al “Coachee” la responsabilità di scegliere la strada migliore per farlo.

Quando e a seguito di quale processo ha deciso di intraprendere questa professione.

Quindici anni fa, nella mia precedente occupazione di Direttore Commerciale, mi resi conto che le persone ottenevano risultati migliori quando ero motivato, soddisfatto di sé e fiducioso nei propri mezzi. Neanche un'eccellente formazione tecnica produceva gli stessi effetti. Sono sempre stato attento ai nuovi strumenti di crescita personale e nel 2000 conobbi il Coaching, quando lavoravo già come libero professionista nel campo della consulenza

organizzativa. Dopo un'adeguata formazione internazionale, iniziai ad usarlo per aiutare team e persone ad esprimere le proprie migliori “performance” in campo professionale. I risultati furono straordinari e da allora ne ho fatto il mio principale strumento di lavoro.

Quanto è determinante il coaching in cucina.

Lo Chef non lavora più solo

desiderati.

Il cliente è più felice e l'attività è infinitamente più piacevole!

Quali esperienze, fino ad oggi, l'hanno più gratificata e cosa si aspetta per il futuro.

Sono quasi 10 anni che mi occupo di Coaching secondo gli standard della International Coach Federation, e continuo ancora ad emozionarmi di fronte ai risultati che le

“persone comuni” riescono a raggiungere. È questo quello che mi entusiasma del mio lavoro: vedere quanto la mente umana sia capace di andare al di là delle proprie aspettative, di quanto le persone riescano a trasformare in meglio la propria vita, quando lo



e si è reso conto che ogni membro del proprio staff può essere determinante per il successo dell'attività. Per questo motivo oggi sta acquisendo nuove competenze finalizzate ad aiutare i propri collaboratori a liberare le proprie potenzialità, a resistere bene allo stress, ad ottenere coinvolgimento ed entusiasmo verso gli obiettivi

vogliono. Il futuro è ricco di opportunità: anche la cultura che poneva attenzione su ciò che non va bene, è finalmente “in crisi”. È questo il momento in cui la strada per lo sviluppo passa per aiutare le persone a divenire consapevoli di tutto ciò che sono in grado di essere, prima che di fare.

www.davide.tambone.it



intervista doppia

Stefania Porcelli

Il sorriso che contagia.

Nome.

S: Stefania

A: Antonio

Cognome.

S: Porcelli

A: Lorusso

Nome d'arte.

S: Mai pensato di averne uno! Credo nella semplicità e nell'essere me stessa. Sempre.

A: Non ci ho mai pensato, in realtà. Il mio vero nome è Donatoantonio, ma fin da giovane mi sono fatto chiamare Antonio. Sorgevano molto spesso situazioni imbarazzanti. C'era chi mi scambiava per un prete

(Don Antonio!) oppure mi credevano di estrazione nobiliare. In ogni caso, era un po' fastidioso quindi decisi di chiamarmi 'solo' Antonio.

Professione.

S: Mi definisco 'un'operaia della comunicazione'. Lavoro da anni a Telenorba e sono sempre stata un'inviata. Loro chiamano ed io corro!

A: Giornalista. Mi sento nell'animo giornalista. Dopo la laurea in giurisprudenza mi sono avvicinato a questa realtà e non l'ho più lasciata.

Cosa da gusto al tuo lavoro.

S: L'interazione con la

gente, il rapporto umano che riesco ad instaurare con le persone più diverse che ogni giorno ho la fortuna di conoscere. Per la strada mi salutano ed io chiedo "Ci conosciamo?". E puntualmente mi rispondono "Tu no mai io sì". E' meraviglioso tutto questo, mi da gioia e soddisfazione insieme. Il meridione è proprio 'casa mia'!

A: La curiosità. E' un 'ricercare' costante. Ed è meraviglioso sentire dentro questo spirito di ricerca. Mi tiene vivo ed entusiasta di tutto.

Cena da solo o in compagnia.

S: Sarò controcorrente, ma preferisco da sola. Per scelta, ovviamente. Vado anche al cinema da sola, mi piace molto. Scelgo questo tipo di vita anche perché so di poter incontrare sempre qualcuno d'interessante fuori dalla porta! Il vantaggio è saltare la fase delle attese o dei programmi degli altri. Amiche 'lente' e pizzerie imposte. La solitudine mi fa sentire indipendente, libera. E questa per me è la cosa più importante..

A: Assolutamente in compagnia!

Pic-nic o lume di candela.

S: Pic-nic per tutta la vita.. anche se potrei cambiare idea! Di solito, comunque, non mi interessano tanto i luoghi, quanto le persone con cui andarci. Con il compagno giusto posso stare anche in uno scantinato!

A: Sono un tipo romantico, quindi direi a lume di

candela. Oggi, però, lo vedo come un 'lusso' che non posso concedermi. Con i figli e tutto il resto, i momenti da riservare solo a me e mia moglie sono veramente pochi. Ma abbiamo imparato ad apprezzare e valorizzare quei piccoli istanti che riusciamo a strappare alla quotidianità.

Mai questa spezia!

S: Assaggio tutto. Mangio di tutto e qualsiasi cosa, dovunque! Una cosa però non ho mai fatto: assaggiato la trippa.

A: Non c'è niente che rifiuti. Mi piace sperimentare e non nutro nessun pregiudizio su alcun alimento. Anzi, userei le spezie dappertutto. Un po' come nella vita. M'interessa di tante cose senza 'scartare' niente. Punto sempre ad arricchirmi, di qualsiasi cosa si tratti. Sono un curioso, appunto.

Piatto preferito.

S: Tanti! Pasta al sugo, carciofi fritti panzerotti e torta di mele che fa mia mamma! Adoro mangiare e credo che sia un ingrediente essenziale per la felicità.

A: Mi affascina il cocktail di scampi. Con i giusti equilibri di profumi e sapori, lo mangio ogni volta con gusto, specie se spolverato di immancabile paprika!

Aggiungeresti un po' di sapore a...

S: Aggiungere? Lo toglierei! Sono sempre stata felice e anche nei momenti difficoltà ho cercato di sorridere sempre. Ho una visione della vita bizzarra ed ottimista.



intervista doppia

Antonio Lorusso

La curiosità nell'informazione.

Credo si possa assaporare anche la tristezza, se nella mente si vuole veramente trasformarla e farne esperienza preziosa, ricchezza per sé stessi e per gli altri.

A: Beh', al mio lavoro. E' un po' ripetitivo nonostante sia affascinante e mi permetta di venire a contatto con molta gente. Comunque, a breve, ci saranno delle novità che consisteranno, in linea generale, in un nuovo approccio all'informazione. Una 'all news' con un nuovo modo di presentare le notizie. E spero vivamente che questo

nuovo 'pepe' arrivi al più presto!

Trendy o casual

S: Trendy mai! Non sono per le mode bensì per l'inventiva, la creatività! Credo che ognuno si debba vestire secondo il proprio gusto personale, per quello che si sente 'dentro'. Nel mio caso, arrivo anche a creare alcune cose nella mente e poi le realizzo.

A: Non ho una regola. A volte trendy, a volte classico. Non ho schemi e non credo alle cose 'fisse', stabili. Unica eccezione per il matrimonio,

naturalmente!

Tipica è...

S: Un amico, soprattutto. Certo, anche una manifestazione molto intelligente, diversa. A volte dimentichiamo le nostre radici, ciò che siamo, il nostro ambiente. Al posto di guardare troppo lontano dovremmo stare attenti a ciò che ci è più vicino. La nostra bellissima natura, per esempio, con tutte le sue ricchezze che ogni momento ci regala. In fondo, ciò che serviamo a tavola è un linguaggio. Una lingua che parla di amore per le nostre origini, per la nostra terra.

Tipica riesce a portare questo linguaggio nel cuore di tutti.

A: Una scommessa. L'ho accettata perché sono affascinato da tutto ciò che ruota attorno al cibo. Anche io mi diletto ai fornelli. Mi capita spesso di preparare il pranzo ai miei figli. L'unica cosa che non riesco a fargli piacere sono le verdure, ma per il resto me la cavo. Tipica è anche una manifestazione attenta al particolare, che riesce a sottolineare e valorizzare le peculiarità del nostro territorio. Diciamo un evento anti-globalizzazione come pochi in Italia!

Aspettative su questa maratona del gusto.

S: Ho partecipato anche lo scorso anno sempre in veste di presentatrice ed è stata una bellissima esperienza. Mi sono divertita tanto, un pubblico bellissimo, che mi dato molto, grande sinergia con i tanti ospiti ed



un'emozionante carica di entusiasmo mescolata alla voglia di arricchirsi.

A: L'anno scorso ho partecipato a Tipica in veste di ospite e la formula, fin da subito, mi ha veramente sorpreso e affascinato. Vorrei arricchirmi di qualche segreto. Magari proprio sulle famose verdure che tanto detestano i miei pargoli! Per quanto riguarda quello che penso di apportare alla manifestazione, il mio obiettivo è principalmente di trasmettere il mio gusto, la mia passione per la ricerca, a chi ci seguirà veicolando al meglio quei piccoli, grandi segreti che gli chef vorranno regalarci.

Comici e chefs un mix...?

S: Un cocktail emozionante. Penso che dalla cucina parta tutto! Se ti siedi e gusti una pietanza con amici, buon cibo ed allegria sono fondamentali. La tavola

unisce tutti e i comici danno quel buon umore, ideale per una serata veramente completa. Un binomio che definirei normale e vincente insieme.

A: Io aggiungerei anche 'sesso'! Con la buona cucina e tante piacevoli risate in compagnia, formano, a mio avviso, la combinazione perfetta per dare piacere ad ogni 'senso'. E parlando proprio di questo, sono certo che il tema 'hot', sempre rigorosamente nei limiti del buon gusto, verrà soventemente tirato in ballo. In fondo ci sono tutti gli ingredienti per parlarne con ironia e una punta di sana malizia.

Un pregio dell'altro.

S: Sinceramente non lo conosco bene quindi aspetterò di approfondire il nostro incontro.

A: E' naturale. Sia in pubblico che in privato, lei

non cambia. È spontanea, istintiva. Non recita mai. Ed essere sé stessi è un grande pregio, sempre.

Un difetto dell'altro.

S: Come sopra! Mi auguro soltanto che non abbia l'alito cattivo!

A: Beh', per questo... sospendo il giudizio anzi, fammi chiamare il mio avvocato!

Non devono mai dirti...

S: Che non lo devo fare! Mi fa venire l'orticaria. Non faccio mai ciò che mi viene imposto. È più forte di me.

A: Che sono un 'professore', nel senso di 'so tutto io'.

Anche a causa del mio lavoro, m'interesso di tante cose, tante tematiche. Ma spesso mi viene come 'rinfacciato'. Un'altra cosa. Non digerisco le lacune in geografia. La conoscenza di sé stessi passa anche attraverso la conoscenza del proprio territorio. Se mi chiedessero "ma davvero esiste una regione che si chiama Molise" non so come

reagirei ...

Sogni ancora nel cassetto.

S: Il cassetto è sempre aperto. Non ho un sogno preciso. Il mio sogno vero è continuare a vivere come qualsiasi persona semplice, attorniata da persone che mi vogliono bene e continuare a dedicare loro le mie attenzioni. Amo molto dare e il mio sogno è di continuare a farlo. La cosa più preziosa che abbiamo siamo noi stessi e le persone che amiamo vicino a noi.

A: Viaggiare. Tutti i viaggi che non ho fatto negli ultimi 25 anni.

Prossimi obiettivi.

S: Tipica, prima di tutto. Mi piace pensare all'oggi. Poi vorrei andare a Cisternino che ritengo sia un paese magico per una vacanza indimenticabile. Tutto qui. Non sono per le lunghe 'scadenze'. Vivo il momento presente come un dono. Il futuro arriverà!!

A: Sono legatissimo a Telenorba ed è da tanto tempo che sono impegnato

con questo team eccezionale.

Mi piacerebbe che i nostri sforzi fossero sempre più ripagati portandoci a risvolti nuovi e positivi. Crediamo nell'informazione a livello locale, realtà che, tra l'altro, è una enorme ricchezza per quella nazionale. E' fondamentale direi. Quindi migliorare sempre attraverso creatività ed innovazione.

Fai un in bocca al lupo all'altro.

S: Auguro che Tipica vada bene per lui e, nello stesso tempo, spero che si trovi bene con me. Mi piacerebbe instaurare con lui un bel rapporto, sentirci come due amici che si divertono insieme. Instaurare questo tipo di sintonia ci assicurerà una riuscita sicura. L'energia che avremo e che trasmetteremo farà la differenza.

A: Stefania sarà fantastica, come sempre. Mi raccomando, però non dimenticarti di mettere il reggiseno!!!





il riso a tavola

Tipica fa rima con... cabaret!

Fabio Dedioniggi, trentenne torinese, regala al suo pubblico una miscela esplosiva di improvvisati sketch sempre vincenti ed originali.

Non solo mix di tradizioni e sapori, ma anche spumeggiante intrattenimento con la kermesse di comici nazionali che quest'anno arricchiranno Tipica in ogni sua sfumatura. Collante di questo vortice di esilaranti ed intense sensazioni, un artista eclettico che affiancherà i due presentatori, Stefania Porcelli e Antonio Lorusso, sdoppiandosi nel ruolo di direttore artistico e cabarettista per tutte le serate della manifestazione. Fabio Dedioniggi, in arte DEDIO, trentenne torinese che ha saputo miscelare le sue tante prerogative artistiche riuscendo a regalare al suo pubblico

una miscela esplosiva di improvvisati sketch sempre vincenti ed originali. Musica, teatro, cabaret, fumetto, cinema, poesia, giornalismo, organizzazione di eventi,



radio, presentazioni. Tutte passioni che il giovane talento utilizza nei vari spettacoli o nei corsi di vario genere che organizza e di cui è autore di tutto ciò che richiede fantasia e creatività.

A che età hai scoperto di avere questa propensione per tutto ciò che sa di 'artistico'? Questo senso artistico è come un'indole che mi sono sempre sentito addosso, come la mia pelle. Ho iniziato a fare spettacoli a 17 anni. In quel periodo scrivevo canzoni, mi sentivo un 'serio' cantautore, ma una cosa mi ha sempre caratterizzato: il modo di presentarle. Era un taglio ironico e durante le mie esibizioni la gente si divertiva. Mi sono reso conto di far ridere e da lì ho deciso di continuare a innescare questa 'magia'. Adesso sono un comico ed organizzo serate con i comici. Con loro, il gruppo Comic Live, di cui sono fondatore, condivido

l'obiettivo di riportare il cabaret live nelle piazze, nei locali e nei comuni di tutt'Italia. Farlo arrivare a tutti. Siamo abituati a vedere il comico dentro ad un televisore, ad ascoltare le sue battute per pochi minuti, come per esempio accade a Zelig o Colorado. Si è perso un po' il sapore del comico dal vivo che 'suda', che ha un'ora e un quarto di spettacolo.. Insomma, la vera comicità che credo proprio a Tipica uscirà fuori ...

Quale ingrediente ritieni essenziale per attirare l'attenzione del tuo pubblico? Nei mie spettacoli improvviso tanto, uso molto la chitarra, quindi canzoni, ed interagisco costantemente con il pubblico. Giochi di parole, battute. Prendo spunto da tutto ciò che ho attorno e, a volte, mi piace stupire esortando gli spettatori a suggerirmi una parola qualsiasi tipo 'bottiglia' e ad improvvisare in pochi secondi una serie di veloci battute di sicuro effetto. E' una tecnica così 'potente' quanto difficile e non 'azzardabile' da tutti. In tv c'è un po' di tutto ormai. Tanti bucano lo schermo, poi vanno sul palco e non hanno successo. In realtà c'è bisogno di tanto studio e determinazione anche per quei pochi minuti che si riescono a strappare dentro a quella scatola nera. Ed oggi, sempre di più, c'è bisogno anche di qualcuno che sa chi mettere sul palco. Ecco perché nasce Comic Live!

Cosa significa per te fare spettacolo?

Fare spettacolo è una specie di dipendenza. Quando sali su un palco poi è difficile dire basta. E' tutto bellissimo visto da lassù. Il pubblico, le risate, gli applausi, l'atmosfera unica che si crea. Il cabaret è difficile perché devi avere sempre un ritorno. La gente sorride e tu devi continuare a farla sorridere. Ma il gusto di fare divertire persone, di fargli trascorrere due ore spensierate, è una soddisfazione senza eguali. Vieni a Tipica per la prima volta. Quale sarà il tuo apporto alla manifestazione e quali le aspettative?

Diciamo pure prima volta anche a Castellana Grotte. Confesso, non c'ero mai stato ma ho già promesso di visitare le grotte! Tipica è una bella sfida, ma sono certo che ne verremo fuori soddisfatti. Spulciando su internet mi



è sembrata interessante e ottimamente organizzata. Sicuramente si mangerà benissimo e già questo è un dato importante! In più, conoscere personalmente gli artisti che vi parteciperanno mi infonde garanzia sul risultato. Personalmente, sarò una sorta di 'riscaldatore' del



pubblico prima che arrivi l'artista in cartellone. Inoltre, presenterò i colleghi artisti introducendoli prima del loro show.

Obiettivi futuri?

Come comico, l'obiettivo futuro è quello di fare spettacoli live, dal vivo. La televisione mi alletta, certo, ma ci voglio arrivare in un momento in cui la userò io e non quando sarà lei ad usare me. Preferisco aspettare che i tempi siano 'maturi'. Con il gruppo Comic Live, invece, lo scopo è di portare la comicità in piazza, nei locali, ovunque, ed aiutare contestualmente le persone a trovare i comici giusti, e seguirli passo passo, mettendo a disposizione la nostra esperienza dagli aspetti burocratici fino allo scegliere lo spettacolo 'giusto'. Intanto, però, pensiamo a Tipica. Una vera, gustosa sfida!

A photograph of Roberta Zivoli, a woman with glasses and a blue top, standing behind a desk in a broadcast control room. In the background, there are multiple monitors displaying various video feeds, including a soccer game and a group of people in red shirts. The room is filled with technical equipment and cables.

giovani in cerca del meglio

Roberta Zivoli

La talentuosa figlia del fondatore di Puglia Channel si racconta a Tipica

È determinata, preparata e ambiziosa. Roberta Zivoli, 24 anni appena, ma un grande bagaglio di esperienza e tanto studio alle spalle. È lei la responsabile della produzione nonché giornalista e regista di alcuni programmi trasmessi sul canale che segue da vicino i fatti che riguardano l'intera regione: Puglia Channel. Fondata nel 2003 per mano del padre di Radionorba e Telenorba, l'appassionato di comunicazione Vito Zivoli, questo canale lanciato sul digitale terrestre quasi per scommessa, è oggi diventato una solida quanto indispensabile realtà. "Mio padre ha sempre nutrito una viscerale passione per tutto ciò che riguarda la telecomunicazioni e i media. Ed è grazie a lui se mio

fratello ed io oggi siamo parte di questo mondo. Per quanto mi riguarda, sono cresciuta a pane e comunicazione iniziando ad amare questa professione davvero giovanissima. Dopo anni di esperienza diretta sul campo mi sono iscritta

“Sono cresciuta a pane e comunicazione iniziando ad amare questa professione davvero giovanissima”

alla facoltà di tecnologia delle comunicazioni con la specializzazione in audiovisiva e multimediale a Ferrara. Sono in dirittura d'arrivo e, nel frattempo, ho anche avuto la possibilità di fare un corso di un anno grazie al programma Erasmus in una università di cinema

in Inghilterra. Un'esperienza unica che mi ha permesso di immergermi in un mondo fatto di fatiche ma anche di grandi soddisfazioni, a contatto con docenti competenti che lavoravano presso emittenti famose e, quindi, con un grande bagaglio di esperienza e professionalità. È stato un periodo veramente intenso per me". Intanto, Roberta rivolge un impegno importante a questa emittente. Si sente a suo agio dietro la telecamera e sa perfettamente gestire tutto ciò che vi ruota attorno. "Il punto di forza di Puglia Channel è, prima di tutto, il contatto con i telespettatori. Programmi come "Dalla Puglia con ...", condotto da Mimmo Balestra è diventato un 'must' per i telespettatori sia italiani che

stranieri, un'appuntamento insostituibile e ricco di interventi da parte di utenti da tutte le parti del mondo. Un'altra carta vincente è l'informazione. Trasmettiamo edizioni flash frequentemente durante le ventiquattro ore, con l'intento di aggiornare costantemente i nostri utenti. In più, gli approfondimenti di tanti temi spesso anche di rilevanza nazionale. Eravamo presenti alla mostra del cinema di Venezia, alla Bit di Milano, al Vinitali, solo per citare alcuni grandi eventi. Perfino in Canada e in Germania, al seguito di 'Casa Azzurri', in occasione dei mondiali. Infine, una delle caratteristiche che sicuramente ci contraddistingue sono le dirette. Avendo un'azienda che si occupa di satellitare alla base, riusciamo in modo semplice e naturale a trasmettere in diretta molte manifestazioni ed eventi". Puglia Channel, infatti, è partner insostituibile anche di Tipica fin dalla prima edizione. È loro il merito di immortalare per ogni edizione sfumature, segreti, sguardi, avvenimenti, insaporendo con tanti ingredienti la già ricca manifestazione. "Siamo con Tipica fin dall'inizio. Abbiamo subito creduto moltissimo in questo 'contenitore' dalla ricetta semplice e vincente. Un mix di innovazione, cultura ed intrattenimento. Ci sentiamo vicini a tutto questo avendo un obiettivo comune. Mettere

in risalto le nostre peculiarità, la nostra terra così ricca e piena di prodotti genuini e di qualità, unici al mondo. È la promozione del territorio lo scopo finale per cui noi lavoriamo incessantemente e con sempre rinnovato entusiasmo. E Tipica centra pienamente questo obiettivo. Il mio augurio è quello che possa imporsi sempre di più nella realtà italiana, dando alla nostra regione la giusta rilevanza d'immagine e valorizzazione. E lo faccia

capire, soprattutto, a chi l'amministra ad ogni livello e ai suoi abitanti". Sogni ancora nel cassetto? "I miei sogni li costruisco giorno per giorno. Sicuramente di continuare così, migliorando e crescendo sempre. Una bella scalata verso la vetta. Certo, la salita è faticosa, ma ti incoraggia ed invoglia a raggiungere la cima. E da lì, il panorama sarà sicuramente conquistato e unico".





professione fotografo

Pasquale Ladogana

L'arte della ricerca in una passione lunga 30 anni.

La creatività emerge, si sente nella pancia ed affiora agli occhi, alle mani, all'udito. Ad ogni senso. Segna un percorso invisibile ma netto che, quasi inconsapevolmente, si percorre con spirito di ricerca e dedizione. Ed è

stato così anche per Pasquale Ladogana, fotografo ufficiale della manifestazione più attesa dell'estate: Tipica.

Sono trent'anni che Pasquale Ladogana ama la fotografia in tutti i suoi aspetti, in tutte le sue sfaccettature. Una lunga carriera. Come è iniziata?

Sono sempre stato appassionato a tutto ciò che è artistico, nuovo, creativo. Ho iniziato da autodidatta facendo le prime sperimentazioni di sviluppo 'in casa'. La prima persona a sostenermi in questo avventuroso viaggio, che ben

presto mi avrebbe permesso di guardare il mondo con altri occhi, è stato Nicola Ottomano. Una guida preziosa e sapiente che mi ha insegnato le basi tecniche, dal come sviluppare alle formule chimiche. In seguito, il mio linguaggio fotografico è cresciuto

grazie ai tanti stage formativi a cui ho partecipato un po' dovunque. La mia prima macchina è stata una Bencini. Costava poco, ma era affidabile e tutta italiana. Le prime soddisfazioni sono coincise con i premi e con la partecipazione alle tante mostre per le quali ho avuto la fortuna e l'onore di esporre.

Dopo i 'primi passi', il salto. Uno studio fotografico tutto suo. Quali le aspettative?

Nel 1980 inaugurai il mio studio professionale. Una grande soddisfazione. Un'avventura che si stava concretizzando. L'inizio di un percorso che mi ha permesso di sostenermi con i lavori 'classici', mettendo la mia professionalità a servizio di matrimoni e altre cerimonie. Ovviamente il mio cuore ha sempre 'battuto' per tutto ciò che era ricerca, innovazione, esplorazione di tanti temi attraverso nuove tecniche. Nel 1986, comunque, sulla rivista 'Progresso Fotografico', l'arte del 'matrimonialista' fu rivalutata in un articolo di Roberto Tomesani, il quale mi scelse come riferimento per questo settore molto

spesso sottovalutato e non valorizzato. Fu una grande soddisfazione così come quando ricevetti il riconoscimento della Camera di Commercio nell'83 e il premio Kodak nel '94.

Entrambi aggiudicati con un ritratto. Recentemente, inoltre, ho ricevuto il premio Portfolio (2006) e la pubblicazione di due mie foto sulla rivista edita da 'Edizioni Il Grifo' di Milano, che ha fatto il giro del mondo.

Anche sua moglie e sua figlia condividono questa passione?

Mia moglie ha da sempre gestito lo studio. Era precisa, attenta. Ci compensavamo alla perfezione. La sua presenza nella mia vita è stata essenziale in ogni aspetto, anche in quello lavorativo. Adesso, in mia figlia sta emergendo preponderante questo spirito artistico. Ha solo 25 anni, ma ha già sviluppato una grande passione per tutto ciò che è 'arte'. Ed ha recentemente realizzato la sua prima mostra personale con diverse foto scattate con tecniche nuove ed originali. Sono orgoglioso di lei, come padre e come compagno di lavoro.

Obiettivi attuali e sogni per il futuro?

In questo periodo, mi sto dedicando all'immagine finalizzata all'arredo. In America è una tendenza che ha già preso piede da un pò. Il classico quadro ad olio sostituito con uno scatto

d'autore. Ne ho già realizzati alcuni ed ho diverse richieste. Ne sono molto entusiasta. Il mio sogno è quello di diventare 'amatore'. Sembra curioso, ma l'amatore, specialmente nell'ottocento, era colui che faceva le migliori foto. Il fotografo era 'impostato', ingabbiato in schemi preconfezionati e difficilmente si allontanava da questi. Le foto più interessanti erano scattate dai 'non professionisti'. Ecco, vorrei sentirmi sempre libero di creare senza avvertire 'confini', senza gabbie. E mantenere sempre questo spirito di ricerca che mi ha arricchito tantissimo in questi 30 anni di carriera.

Sarà lei ad esaltare le molteplici sfumature di Tipica.

Sì, sarà un onore partecipare a questa manifestazione così intensa, ricca di attività. Mi sento molto vicino a questo evento perché è intriso di ricerca del gusto, esaltazione del bello, innovazione e tradizione, sapienza ed estro. Tutte caratteristiche che fanno parte del mio mondo. Sarà una bella sfida. Io sono pronto. Ci vediamo a Tipica.

www.fotografoladogana.it



PASQUALE
LADOGANA

FOTOGRAFIA E VIDEO

Via Plebiscito, 17 | Castellana Grotte (Ba) | Servizio Clienti 080.496.52.03